

Richiesta di modifica delle specifiche sulla produzione biologica di animali da allevamento che integrano le disposizioni del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio approvate dal comitato nazionale per l'agricoltura biologica il 24 ottobre 2023

**DIREZIONE GENERALE DELLE PRESTAZIONI
ECONOMICHE E AMBIENTALI DELLE IMPRESE**

Specifiche sulla produzione biologica di animali da allevamento che integrano le disposizioni del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, e dei relativi atti secondari

APPROVATE CON DECRETO INTERMINISTERIALE firmato il XXX

SOTTO LA DIREZIONE COMPETITIVITÀ
UFFICIO CONTROLLO QUALITÀ

**APPROVATE CON DECRETO INTERMINISTERIALE DEL XXX
PUBBLICATE NELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA FRANCESE DEL
XXX**

Specifiche sulla produzione biologica di animali da allevamento che integrano le disposizioni del regolamento (UE) 2018/848 e dei relativi atti secondari

Indice	Pagina
Indice	2
Preambolo	3
<u>TITOLO I - PRODUZIONE DI ANIMALI</u>	4
Capitolo 1 - Oggetto e ambito di applicazione	4
Capitolo 2 - Definizioni	4
Capitolo 3 - Produzione di lumache	5
Capitolo 4 - Produzione di struzzi	8
Capitolo 5 - Produzione di quaglie da carne	9
Capitolo 6 - Produzione di lama e alpaca	11
Capitolo 7 - Etichettatura dei prodotti e documento giustificativo	12
<u>TITOLO II - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI LASCIATE ALL'INIZIATIVA DEGLI STATI MEMBRI</u>	13
Capitolo 1 - Ambito di applicazione	13
Capitolo 2 - Norme di produzione	13
Capitolo 3 - Misure di produzione provvisorie	14
<u><M7> TITOLO III - PRODUZIONE DI SALE</u>	14
<i><M7> Capitolo 1 - Scopo e ambito di applicazione</i>	14
<i><M7> Capitolo 2 - Definizioni</i>	15
<i><M7> Capitolo 3 - Norme di produzione</i>	15
<i><M7> Capitolo 4 - Controlli</i>	17
Allegato I - Prodotti per la pulizia e la disinfezione per gli edifici e gli impianti di produzione vegetale biologica	18
Allegato II - Acquacoltura	20

Preambolo

Le presenti specifiche sono conformi al regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, e ai relativi atti secondari.

A norma degli articoli 20 e 21 del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, le presenti specifiche stabiliscono i metodi di produzione non previsti dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Per quanto riguarda i metodi di produzione delle specie animali, le presenti specifiche riproducono le disposizioni delle specifiche francesi approvate con decreto ministeriale del 28 agosto 2000.

Per quanto riguarda il sale, le presenti specifiche sono state elaborate sulla base del progetto di atto delegato elaborato dalla Commissione europea per introdurre norme dettagliate per la produzione di sale marino biologico e altri sali destinati agli alimenti e ai mangimi.

Esse definiscono le modalità di applicazione delle disposizioni lasciate all'iniziativa delle autorità competenti di ciascuno Stato membro dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Saranno riviste alla luce dell'elaborazione di norme europee in materia di produzione biologica e di etichettatura dei prodotti biologici e conformemente alle procedure nazionali per la revisione delle specifiche di cui all'articolo R. 641-30 del Codice rurale - Titolo IV - Creazione di un valore aggiunto ai prodotti agricoli, forestali o alimentari e ittici.

* * *

TITOLO I - PRODUZIONE DI ANIMALI

(SPECIE DI CUI ALL'ARTICOLO 20 DEL REGOLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO)

CAPITOLO 1 - SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

1.1. Gli obiettivi e i principi della produzione biologica di cui al capitolo II, le norme di produzione di cui al capitolo III, le norme di etichettatura di cui al capitolo IV, le norme di certificazione di cui al capitolo V, le norme sui controlli ufficiali e sulle altre attività ufficiali di cui al capitolo VI, le norme sugli scambi con i paesi terzi di cui al capitolo VII del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio si applicano fino all'adozione di norme europee dettagliate per le produzioni interessate.

1.2. Le modalità di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio si applicano *mutatis mutandis* ai prodotti di cui al paragrafo 1.3. delle presenti specifiche.

1.3. Le presenti specifiche stabiliscono norme di produzione dettagliate per gli animali di allevamento delle seguenti specie:

- lumache della specie *Helix aspersa aspersa* Müller e *Helix aspersa maxima*
- struzzi
- quaglie da carne
- lama e alpaca

CAPITOLO 2 - DEFINIZIONI

a) "Sito di produzione": ubicazione geografica di un'azienda agricola, un'impresa, un impianto fisso o un insieme di impianti mobili, fisicamente separati e correttamente identificati da altre ubicazioni.

Un sito è necessariamente collegato all'unità biologica o all'unità non biologica. Due siti, uno biologico e l'altro non biologico, possono essere contigui a condizione che siano identificati e separati (siepi, argini, sentieri, recinzioni, separazione di edifici, ecc.).

b) "Gruppo": insieme di animali della stessa specie e della stessa età allevati in modo identico.

* * *

CAPITOLO 3 - PRODUZIONE DI LUMACHE

Le seguenti disposizioni, in particolare le disposizioni pertinenti dell'allegato II, parte II, per quanto riguarda gli erbivori, sono aggiunte e integrano le disposizioni del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Il presente capitolo stabilisce norme di produzione dettagliate per le seguenti specie:

- *Helix aspersa aspersa* Müller (lumaca comune)
- *Helix aspersa maxima* (lumaca grigia grande)

3.1. Origine degli animali

Le lumache biologiche nascono e crescono in allevamenti biologici.

Quando si crea un allevamento per la prima volta, le lumache provenienti da allevamenti non biologici possono essere introdotte in un'azienda a fini riproduttivi solo se non sono disponibili lumache biologiche in numero sufficiente. In questo caso devono essere introdotte nella fase di schiusa.

In caso di rinnovo di un allevamento, ogni anno è possibile introdurre un massimo del 20 % dei membri adulti dell'allevamento destinati alla riproduzione da allevamenti biologici esterni se non sono disponibili animali biologici. Se nell'allevamento vengono introdotte delle lumache destinate alla riproduzione non provenienti da allevamenti biologici, nessuna delle lumache da riproduzione dell'allevamento può essere venduta come prodotto biologico.

Tali percentuali possono essere aumentate al 40 % nei seguenti casi speciali:

- durante un'espansione significativa dell'allevamento
- durante un cambio di specie
- durante una nuova specializzazione dell'allevamento.

3.2. Edifici e pratiche di allevamento

L'allevamento di lumache nell'ambito dell'allevamento biologico deve essere il più vicino possibile alle loro condizioni di vita naturali. Deve avvenire in spazi esterni, possibilmente coperti da una serra fredda, e il numero di animali deve essere limitato. Eccetto nei periodi di riproduzione, ibernazione e incubazione, è vietato l'allevamento di lumache esclusivamente negli edifici.

a) Edifici e laboratori per la riproduzione, lo stoccaggio e l'ibernazione delle lumache

La riproduzione negli edifici è consentita a condizione che le larve non siano alimentate prima del trasferimento nei parchi all'aperto.

Qualsiasi operazione di stoccaggio delle lumache (ibernazione, riproduzione, incubazione o condizioni climatiche estreme) deve avvenire in un luogo sufficientemente ventilato, con una densità massima di 100 kg di lumache/m³. Per mantenere una temperatura costante, è consentito l'uso di un freddo artificiale, adattato alle temperature di ibernazione naturali di ogni specie.

Nel caso di riproduzione in serra, i trattamenti fitosanitari sono vietati. Sono consentite solo le pratiche meccaniche di diserbatura e disinfestazione.

Quando non ci sono lumache e l'edificio viene svuotato a fini sanitari, possono essere utilizzati prodotti per la disinfestazione autorizzati, ai sensi dell'allegato I del regolamento (UE) 2021/1165.

Una volta svuotati, la pulizia e la disinfezione del locale di riproduzione e delle recinzioni vengono effettuate mediante raschiamento o utilizzando i prodotti elencati nell'allegato IV del regolamento (UE) 2021/1165.

Durante la riproduzione la pulizia giornaliera viene effettuata con acqua pressurizzata.

Tuttavia, in caso di condizioni climatiche estreme che possono comprometterne la crescita, le lumache possono essere temporaneamente riportate negli edifici purché, durante questo periodo, non siano alimentate.

b) Parchi all'aperto

I parchi all'aperto devono avere una copertura vegetale permanente per fornire cibo, ombra e umidità adeguata alle lumache.

È possibile mantenere l'umidità anche spruzzando acqua nei parchi.

Se l'ibernazione delle lumache non ha luogo nei parchi all'aperto, deve avvenire durante il periodo di ibernazione naturale, a seconda della stagione invernale della zona di allevamento.

I parchi o le suddivisioni dei parchi devono essere progettati per isolare adeguatamente ogni lotto. A tal fine è possibile utilizzare reti (fissate nel terreno), bordi con recinzioni elettriche o qualsiasi prodotto naturale autorizzato dal regolamento generale (sapone nero, grasso a condizione che sia protetto dalle intemperie per evitare la migrazione verso il suolo, ecc.).

I parchi all'aperto devono avere una fitta copertura vegetale.

Tra due gruppi di lumache è necessario un vuoto sanitario di almeno quattro mesi.

I rifugi per lumache sono realizzati con materiali non trattati, naturali o inerti.

La protezione contro i predatori di lumache (roditori, insetti, ecc.) durante il periodo di produzione è garantita utilizzando solo il controllo meccanico o biologico, a eccezione della derattizzazione, che può essere effettuata usando prodotti di trattamento convenzionali al di fuori dei parchi e senza contatto diretto con il suolo, in trappole chiuse che evitano dispersioni accidentali.

È vietato eseguire trattamenti fitosanitari, a eccezione dei repellenti ai bordi dei parchi, o utilizzare fertilizzanti o ammendanti nei parchi durante la fase di produzione. Al di fuori di tali periodi e fino a 30 giorni prima dell'introduzione delle lumache nel parco, i prodotti autorizzati possono essere utilizzati conformemente alle disposizioni degli allegati I e II del regolamento (UE) 2021/1165.

c) Densità e aree disponibili

All'interno degli edifici: volume netto disponibile per le lumache: 0,005 m³/capo.

La densità nei parchi all'aperto non può superare:

- 350 lumache comuni/m²
- 250 lumache grigie grandi/m²

Queste densità sono calcolate dall'allevatore quando le lumache vengono introdotte nel parco.

L'area di un parco non può superare i 300 m² di terreno.

L'area totale dei parchi all'aperto dell'azienda non deve superare:

- 3 000 m² per l'allevamento di lumache comuni
- 4 200 m² per l'allevamento di lumache grigie grandi

d) Identificazione degli animali, pratiche prima della macellazione

Le lumache sono identificate per lotto. La tracciabilità è effettuata dalla fase iniziale del lotto e deve rimanere accessibile all'organismo di controllo. Oltre alle informazioni da inserire nel registro di allevamento di cui all'articolo 39 del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, i seguenti dati sono associati a un lotto di lumache:

- il numero del parco o della suddivisione del parco che ospita il lotto
- la data in cui le lumache vengono introdotte nel parco
- la data o le date di raccolta delle lumache

L'origine degli individui o dei gruppi di individui deve essere registrata nel registro di allevamento nei seguenti due casi:

- acquisto di larve di lumache in aree all'aperto
- selezione o acquisto di lumache da allevamento

Se le lumache vengono macellate senza controlli, devono avere trascorso almeno 90 giorni in un parco all'aperto.

Prima della macellazione, le lumache devono essere rimosse dai parchi all'aperto e lasciate a digiuno per un minimo di cinque giorni.

3.3. Alimentazione delle lumache

Le lumache devono essere alimentate con mangimi provenienti dall'azienda o, se ciò non è possibile, con mangimi prodotti in collaborazione con altri allevamenti biologici, principalmente della stessa regione.

L'incorporazione nella razione alimentare di mangimi in conversione è autorizzata alle condizioni di cui all'allegato II, parte II, punto 1.4.3, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio.

L'alimentazione delle lumache deve essere basata su foraggi e miscele di cereali, semi oleosi e colture proteiche, distribuiti sotto forma di farina, granuli o triturati. Questi alimenti devono essere collocati sulle superfici in modo da controllarne le condizioni e possibilmente rimossi se non vengono consumati o se ammuffiscono.

È vietata l'incorporazione di materie prime animali o di qualsiasi mangime derivato da proteine animali nella razione per le lumache.

È possibile utilizzare nella produzione biologica additivi per mangimi, determinati prodotti utilizzati nei mangimi e coadiuvanti tecnologici solo se sono elencati nell'allegato III del regolamento (UE) 2021/1165 e sono rispettate le restrizioni ivi stabilite.

3.4. Profilassi e trattamenti veterinari

La prevenzione delle malattie si basa sulla selezione delle linee genetiche, sulle pratiche di gestione dell'allevamento, sull'alta qualità dei mangimi e l'esercizio, su un'adeguata densità di allevamento e su una stabulazione adeguata con buone condizioni igieniche.

3.5. Norme specifiche per la lavorazione delle lumache

a) Macellazione

La macellazione, dopo un digiuno di almeno cinque giorni, viene effettuata mediante la scottatura di animali ritirati.

b) Rimozione del guscio e rifilatura della carne

La rimozione del guscio e la rifilatura della carne sono effettuate secondo le raccomandazioni del "Codice delle pratiche eque per lumache preparate e lumache giganti".

L'epatopancreas della lumaca così come i genitali voluminosi (albumina, ovospermidotto, sacca del pungiglione) con la possibile eccezione di quelli delle "lumache comuni" devono essere rimossi correttamente.

La carne viene lavata in acqua, a cui possibilmente sono stati aggiunti sale e/o aceto di agricoltura biologica, escluso qualsiasi altro prodotto.

La sbollentatura viene effettuata mediante immersione di almeno dieci minuti in acqua bollente con o senza sale.

Il lavaggio con guscio è eseguito con i prodotti autorizzati di cui all'allegato IV del regolamento (UE) 2021/1165. Devono essere effettuati controlli sull'efficacia della pulizia (batteriologicala) e del risciacquo (pH dell'acqua di risciacquo).

* * *

CAPITOLO 4 - PRODUZIONE DI STRUZZI

Gli operatori interessati da tale specie sono soggetti al regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, in particolare alle norme dettagliate applicabili a tutte le specie avicole di cui all'allegato II, parte II, punto 1.9.4.

4.1. Norme per la conversione degli struzzi

Quando gli struzzi non biologici sono introdotti in un'azienda biologica, affinché i prodotti di origine animale siano venduti come prodotti biologici, le norme di produzione biologica devono essere applicate per un periodo minimo di:

- dieci settimane per gli struzzi destinati alla produzione di carne, introdotti prima dei tre giorni di età
- sei settimane per gli struzzi destinati alla produzione di uova, introdotti prima dei tre giorni di età

4.2. Edifici e pratiche di allevamento

- a)* Gli edifici destinati agli struzzi devono soddisfare le seguenti condizioni:

Gli struzzi devono essere allevati a terra e non possono essere tenuti in gabbia.

Almeno un terzo della superficie del terreno è costituito da materiale solido, vale a dire non fessurato né grigliato. Deve essere coperto con lettiera come paglia, trucioli di legno, sabbia o torba.

Gli edifici devono essere dotati di portelli di uscita/ingresso di dimensioni adeguate e di lunghezza combinata di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio accessibile agli struzzi.

Ogni edificio avicolo non può avere più di 100 struzzi con un massimo di 30 struzzi per gruppo.

- b)* Pratiche di allevamento

L'età minima per la macellazione degli struzzi è 13 mesi.

4.3. Accesso agli spazi esterni

Gli struzzi hanno accesso a uno spazio esterno per almeno un terzo della loro vita.

Questi spazi esterni sono principalmente coperti da vegetazione, dispongono di dispositivi di protezione e consentono agli animali di accedere facilmente a un numero sufficiente di abbeveratoi e mangiatoie.

4.4. Densità di allevamento

La densità totale di allevamento è tale da non portare al superamento del limite di 170 kg di azoto all'anno per ettaro di terreni agricoli. Il numero di struzzi equivalenti a questo limite è di 15 animali/ha/anno.

4.5. Aree interne ed esterne minime

Tipi di animali	Area interna (massima per m ² di superficie netta a disposizione degli animali)	Area esterna (m ² di superficie disponibile in rotazione/capo)
Struzzi con edifici: giovani adulti e riproduttori	21 kg di peso vivo 21 kg di peso vivo	- da 20 a 400 m ² per struzzo secondo l'età (**) - 400 m ² per adulto o riproduttore
Struzzi adulti completamente all'aperto	—	650 m ² per struzzo (**)

(**) A condizione che non sia superato il limite di 170 kg di azoto per ettaro all'anno.

* * *

CAPITOLO 5 - PRODUZIONE DI QUAGLIE DA CARNE

Si tratta di specie di quaglie ibride del genere *Coturnix japonica* selezionate esclusivamente per la produzione di quaglie da carne.

Gli uccelli sono allevati in un edificio con terreni erbosi sotto una voliera potenzialmente dotata di una tettoia.

Ai fini delle presenti specifiche, per tettoia si intende una parte esterna, con tetto, non isolata, separata dalla voliera da una rete, rivestita con fil di ferro e dove le condizioni sono quelle del clima esterno.

Gli operatori interessati da tale specie sono soggetti al regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, in particolare alle norme dettagliate applicabili a tutte le specie avicole di cui all'allegato II, parte II, punto 1.9.4.

5.1. Selezione delle quaglie da carne

La selezione delle linee genetiche e la produzione dei riproduttori devono consentire l'ottenimento di quaglie a lento accrescimento adattate alle condizioni di allevamento all'aperto.

La selezione deve consentire la macellazione a un'età minima fissata a 42 giorni per le quaglie da carne.

5.2. Norme di conversione per le quaglie da carne

I pulcini di quaglia destinati all'allevamento di quaglie da carne devono essere certificati come allevati in agricoltura biologica.

In caso di mancata disponibilità di pulcini di quaglia biologici e previo accordo dell'autorità competente, i pulcini di quaglia destinati all'allevamento di quaglie da carne e non allevati secondo metodi di produzione biologica possono essere introdotti nell'unità di produzione biologica prima dei tre giorni di età.

Quando i pulcini di quaglia non biologici sono introdotti in un'azienda biologica, affinché gli animali possano essere venduti come prodotti biologici, le norme di produzione biologica sono applicate per un periodo minimo di cinque settimane per le quaglie destinate alla produzione di carne.

5.3. Edifici e pratiche di allevamento

L'allevamento di quaglie da carne è praticato a terra, in edifici con accesso a un terreno erboso sotto una voliera, con o senza spazio coperto (o tettoia).

a) Caratteristiche degli edifici

La superficie massima degli edifici è di 480 m² (senza il terreno erboso sotto la voliera).

Ogni struttura destinata all'allevamento non deve contenere più di 28 800 quaglie in un edificio e 115 200 quaglie per azienda o unità di produzione.

La rimozione per la macellazione non può avvenire prima del 42° giorno.

b) Caratteristiche dei terreni erbosi

È possibile utilizzare terreni erbosi sotto la voliera, una parte dei quali è sotto la tettoia. In tal caso, la superficie sotto la tettoia non deve essere superiore a quella della voliera. La superficie del terreno erboso sotto la voliera, compresa quella coperta da una tettoia, se presente, deve essere almeno uguale alla superficie dell'edificio.

Il terreno erboso sotto la tettoia deve essere dotato di fil di ferro o di una rete su tre lati di cui il lato di fronte all'edificio viene rimosso dopo 28 giorni per l'accesso diretto alla voliera. Il terreno sotto la tettoia deve essere coperto con lettiera.

La voliera deve essere alta almeno 2 m ed essere protetta con reti.

La superficie della voliera è coltivata o seminata con piante annuali (sementi o cereali, sono vietate le colture commerciali).

I terreni erbosi devono essere distinti, senza la possibilità che le quaglie passino da uno all'altro. Sono adottate tutte le misure per facilitare l'uscita delle quaglie.

c) Accesso agli spazi delle voliere e alle tettoie

Le quaglie devono avere accesso a uno spazio esterno (una voliera o una tettoia e una voliera) soggetto a condizioni climatiche favorevoli.

L'accesso ai terreni erbosi sotto la voliera o sotto la tettoia e la voliera è obbligatorio entro e non oltre 28 giorni, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o dalla stagione.

A seconda delle condizioni climatiche è possibile adottare misure volte a preservare il benessere delle quaglie e l'integrità dell'attrezzatura. Le due disposizioni possibili sono:

- chiusura dei portelli (tra l'edificio e la voliera) in caso di temperature pari o inferiori a 0 °C oppure forti piogge nel caso di voliere senza tettoia;

- chiusura delle reti (tra la tettoia e la voliera) in caso di temperature pari o inferiori a 5 °C oppure forti piogge nel caso di voliere con tettoia. I portelli tra l'edificio e la tettoia devono essere tenuti aperti a condizione che ciò non nuoccia agli animali.

d) Tettoie vuote a fini sanitari

La durata minima dello svuotamento degli edifici a fini sanitari è di 14 giorni tra gruppi diversi. I terreni erbosi devono rimanere privi di animali per almeno sei settimane tra un gruppo e l'altro.

e) Densità di animali

Tipi di animali: quaglie da carne	Area interna	Area esterna
Numero di quaglie per m ² Kg di peso vivo per m ²	Massimo: 60 quaglie/m ² con un massimo di 21 kg/m ²	Massimo: 60 quaglie/m ² con un massimo di 21 kg/m ²

* * *

CAPITOLO 6 - PRODUZIONE DI LAMA E ALPACA

Si tratta di alpaca della specie *Vicugna pacos* e di lama della specie *Lama glama*.

Tali disposizioni sono aggiunte e integrano le disposizioni del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, in particolare le norme dettagliate applicabili agli ovini.

6.1. Edifici

a) Caratteristiche degli edifici

Gli edifici destinati ad alpaca e lama devono soddisfare le seguenti condizioni:

- la superficie del terreno è costituita da materiale solido, vale a dire non fessurato né grigliato;
- deve essere coperto con lettiera come paglia, trucioli di legno, sabbia, ecc.;
- è necessario creare un'area con un substrato adatto (terra, sabbia, ecc.) in modo tale che gli animali possano soddisfare il loro comportamento naturale di rotolamento.

b) Densità di carico

La densità di carico è tale da non portare al superamento del limite di 170 kg di azoto all'anno e per ettaro di terreni agricoli. Il numero di animali per ettaro è pertanto limitato a 10 per gli alpaca e a 7 per i lama.

c) Aree interne ed esterne minime

Tipi di animali	Area interna m ² /capo	Area esterna m ² /animale esclusi i pascoli
Alpaca	2	3,5
Lama	4	6

6.2. Pratiche di allevamento

La castrazione fisica è consentita. Le sofferenze degli animali devono essere ridotte al minimo mediante anestesia e/o analgesia sufficienti e facendo eseguire ciascuna operazione all'età più appropriata da personale qualificato.

6.3. Mangimi per animali

Tutti i cuccioli sono nutriti con latte materno, in preferenza ad altri tipi di latte naturali, per un periodo minimo di sei mesi.

Almeno il 90 % della sostanza secca che costituisce la razione giornaliera deve provenire da foraggi grossolani, freschi, essiccati o insilati.

* * *

CAPITOLO 7 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Le disposizioni in materia di etichettatura di cui al capitolo IV del regolamento (UE) 2018/848 si applicano agli animali vivi e ai loro prodotti non trasformati di cui alle presenti specifiche e ai prodotti trasformati destinati al consumo umano da essi derivati.

Il logo europeo di produzione biologica di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 può essere utilizzato per le specie animali sopra elencate, alle condizioni stabilite in tale articolo 33.

Il logo "AB", appartenente al ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione, può essere usato, ai fini della certificazione, per l'etichettatura dei prodotti e per le finalità di comunicazione per la presentazione e la pubblicità di prodotti conformi ai requisiti stabiliti nelle presenti specifiche, nel rispetto delle norme che disciplinano l'uso del marchio "AB". Il logo "AB" non è utilizzato per i prodotti in conversione e i prodotti alimentari di cui all'articolo 30, paragrafo 5, lettere b) e c), del regolamento (UE) 2018/848.

* * *

TITOLO II - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI LASCIATE ALL'INIZIATIVA DEGLI STATI MEMBRI

CAPITOLO 1 - AMBITO DI APPLICAZIONE

1.1. - Lo scopo del presente titolo è specificare le modalità di applicazione delle disposizioni lasciate all'iniziativa delle autorità competenti di ciascuno Stato membro dal regolamento (UE) 2018/848.

CAPITOLO 2 - NORME DI PRODUZIONE

2.1. Conformemente all'allegato II, parte III, punto 1.2, del regolamento n. 848/2018, le unità di produzione biologiche e non biologiche degli allevamenti ittici situati in mare devono essere separate da una distanza indicativa di cinque chilometri o da una distanza tale da garantire che non vi sia uno scambio d'acqua tra l'acqua dell'unità non biologica e quella dell'unità biologica. Questi elementi devono essere inviati all'INAO per approvazione.

2.2. A norma dell'allegato II, parte II, punto 1.9.4.1, del regolamento n. 848/2018, le linee genetiche di pollame a lento accrescimento che possono essere utilizzate se l'età minima di macellazione è inferiore a 81 giorni sono prodotte da un incrocio con un aumento medio giornaliero non superiore a 27 grammi da una delle seguenti linee genetiche parentali femminili.

Riproduttore	Femmine genitrici
Hubbard	JA 57
	JA 87
	P 6 N
	GF 10
SASSO	SA 51
	SA 51 nero
	SA 31
ISA	Barred rock S 566
CSB	Géline de Touraine

2.3. - A norma dell'allegato II, parte II, punto 1.6.7, del regolamento (UE) n. 848/2018, le densità di allevamento sono quelle elencate nell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2020/464, a eccezione del pollame della specie *Gallus gallus* per cui il numero massimo di animali è il seguente:

Classi o specie	Numero massimo di animali per ettaro (equivalente a 170 Kg di azoto/ha/anno)
Polli da carne - in impianti fissi	691
Polli da carne - in piccoli impianti mobili (max. 150 m ²)	691
Galline ovaiole	466

2.4. A norma dell'allegato II, parte 2, punto 1.9.4.4, lettera c), del regolamento (UE) n. 848/2018, la durata del vuoto sanitario dei terreni erbosi per pollame è di almeno sette settimane e consente la ricrescita della vegetazione.

2.5. A norma dell'articolo 9, paragrafo 7, lettera b), e dell'allegato II, parte III, punto 3.1.5.1, del regolamento (UE) 2018/848, la stessa azienda può essere utilizzata contemporaneamente per l'allevamento di giovani animali di acquacoltura biologica e non biologica a condizione che le unità corrispondenti siano chiaramente separate da mezzi fisici e che l'azienda abbia istituito sistemi di distribuzione dell'acqua separati.

A norma dell'articolo 9, paragrafo 7, lettera b), la presenza nella stessa azienda di unità di produzione di animali di acquacoltura biologica e non biologica durante la fase di crescita è consentita conformemente all'allegato II, parte III, punto 1.2, del regolamento (UE) 2018/848.

2.6. A norma dell'allegato II, parte III, punto 3.1.4.1, lettera g), punto i), del regolamento (UE) n. 848/2018, la durata del vuoto sanitario per i gamberetti è di 15 giorni dall'essiccazione.

2.7. A norma dell'allegato II, parte III, punto 3.1.3.1, lettera c), del regolamento (UE) n. 848/2018 della Commissione, l'elenco dei sistemi di certificazione della pesca sostenibile riconosciuti dall'Istituto nazionale di origine e qualità e conformemente ai principi stabiliti dal regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio figura nell'allegato II delle presenti specifiche.

CAPITOLO 3 - MISURE DI PRODUZIONE PROVVISORIE

A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento di esecuzione 2021/1165, solo i prodotti per la pulizia e la disinfezione definiti nell'allegato I delle presenti specifiche sono autorizzati per gli edifici e gli impianti per la produzione vegetale biologica, compreso lo stoccaggio in un'azienda agricola, fatte salve le condizioni d'uso prescritte e le norme relative alle condizioni di immissione sul mercato.

* * *

TITOLO III - PRODUZIONE DI SALE

CAPITOLO 1 - SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

1.1. Il regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici si applica ai prodotti agricoli elencati nell'allegato I del trattato sul funzionamento dell'Unione europea e ad altri prodotti strettamente connessi all'agricoltura elencati nell'allegato I del regolamento. Il sale marino e gli altri sali destinati al consumo umano e all'alimentazione animale sono elencati nell'allegato I.

1.2. Le disposizioni che seguono costituiscono le norme nazionali dettagliate sulla produzione biologica di sale che integrano i principi e le norme di cui al regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio.

CAPITOLO 2 - DEFINIZIONI

Ai fini del presente decreto si applicano le seguenti definizioni.

Sale: sale ottenuto da acqua di mare, depositi di salgemma, salamoia naturale o acqua di lago salato. Non deve essere un prodotto sintetico derivato da reazioni chimiche di un effluente o di un sottoprodotto dell'industria chimica, degli impianti di desalinizzazione o di un processo di galleggiamento della potassa. La composizione dei sali destinati al consumo umano deve essere conforme al decreto 2007-588 del 24 aprile 2007.

Unità di produzione: l'unità di produzione definita all'articolo 3, punto 9, del regolamento (UE) 2018/848 che comprende quanto segue:

- per il sale d'acqua freatica naturalmente salata, tutte le fasi di raccolta, il tubo dell'acqua, il serbatoio di assestamento, la vasca di evaporazione, il drenaggio e la prima area di stoccaggio.
- Per il sale marino, tutte le aree di evaporazione (bacini di concentrazione), cristallizzazione (cristallizzatori), drenaggio, lavaggio, risciacquo e stoccaggio del sale raccolto presso il sito di produzione. Non include le riserve d'acqua naturalmente riempite dalle maree.
- Per il sale di miniera, la miniera nel suo complesso per l'estrazione e la prima area di stoccaggio.

Unità di preparazione: a norma dell'articolo 3, punto 44, del regolamento (UE) 2018/848, un'unità di preparazione è il luogo in cui sono effettuate operazioni di conservazione o di trasformazione (come l'essiccazione) o qualsiasi altra operazione effettuata sul prodotto non trasformato che non modifica il prodotto originale, quali la cernita, la macinazione, il lavaggio, il risciacquo, la molitura, l'imballaggio o l'etichettatura relativa alla produzione biologica.

Essiccazione: qualsiasi azione per rimuovere l'acqua da un prodotto.

CAPITOLO 3 - NORME DI PRODUZIONE

3.1. Miscelazione

a) Divieto di miscelazione della produzione

A norma dell'articolo 9, paragrafi 2 e 7, del regolamento (UE) 2018/848, la miscelazione è vietata nella fase di produzione.

b) Condizioni per la miscelazione di un preparato

Conformemente all'allegato II, parte IV, punto 1.5, del regolamento (UE) 2018/848, la preparazione di sali biologici, in conversione e non biologici è effettuata in momenti diversi o in luoghi diversi.

Se anche prodotti biologici, in conversione e non biologici, qualunque sia la combinazione, sono preparati o immagazzinati nell'unità di preparazione interessata, l'operatore deve:

- informare di conseguenza l'autorità di controllo o l'organismo di controllo;
- eseguire operazioni in momenti diversi o in luoghi diversi rispetto a operazioni analoghe relative a qualsiasi altro tipo di prodotto (biologico, in conversione o non biologico);
- conservare i prodotti biologici, in conversione e non biologici prima e dopo le operazioni, separandoli fisicamente o nel tempo l'uno dall'altro;
- tenere un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;

- adottare le misure necessarie per garantire l'identificazione dei lotti ed evitare qualsiasi miscelazione o scambio tra prodotti biologici, in conversione e non biologici;
- effettuare operazioni riguardanti prodotti biologici o in conversione solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione.

3.2. Conversione

a) Periodo di conversione

Gli operatori che producono sale devono rispettare un periodo di conversione di almeno sei mesi prima della produzione di sale biologico. Durante tale periodo di conversione applicano le norme generali sulla produzione biologica e le modalità stabilite nelle presenti specifiche.

A norma dell'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2018/848, il periodo di conversione ha inizio non prima della data in cui l'operatore ha notificato la propria attività all'autorità competente e si è registrato presso un organismo di controllo approvato dall'INAO per la certificazione del sale biologico.

b) Riconoscimento di un periodo di conversione precedente

A norma dell'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848, un periodo di conversione precedente può essere riconosciuto retroattivamente se l'operatore dimostra che l'unità di produzione non è stata trattata con prodotti o sostanze vietati nella produzione biologica nei sei mesi precedenti.

3.3. Salvaguardia ambientale

a) Requisiti generali

Le tecniche di produzione utilizzate devono prevenire o ridurre al minimo qualsiasi contributo alla contaminazione ambientale.

b) Valutazione ambientale

Gli operatori forniscono all'organismo di controllo una valutazione ambientale basata sull'allegato IV della direttiva 2014/52/UE, che modifica la direttiva 2011/92/UE, da aggiornare ogniqualvolta gli impianti o le pratiche di produzione si evolvono e possono avere un impatto sull'ambiente.

Gli elementi forniti devono consentire di comprendere le pratiche attuate (o pianificate nel caso di un nuovo progetto) sull'unità di produzione, i loro impatti ambientali (su acqua, suolo, biodiversità, aria, clima, paesaggio, salute umana, ecc.) e le misure previste per evitare, ridurre o compensare gli impatti negativi dell'attività sull'ambiente.

Le riserve di acqua marina o oceanica che sono state appena riempite dalle maree rientrano nell'ambito della valutazione ambientale.

c) Divieto di determinate pratiche, processi, trattamenti e tecniche

Deve essere escluso qualsiasi inquinamento o contaminazione che possa compromettere l'intero ciclo di produzione e di preparazione.

È vietato l'uso delle pratiche, dei processi, dei trattamenti e delle tecniche seguenti:

- estrazione di salgemma con esplosivi;
- estrazione della soluzione o dissoluzione artificiale del salgemma in superficie;
- livellamento del sale mediante galleggiamento, separazione elettrostatica, separazione termoadesiva o separazione di mezzi pesanti;

- tecniche per l'evaporazione e l'essiccazione del sale utilizzando l'energia proveniente da fonti non rinnovabili, definite all'articolo 3, punto 35, del regolamento (UE) 2018/848. Tale divieto entra in vigore due anni dopo la pubblicazione del presente decreto;
- uso di rivestimenti plastici come strato di contatto del fondo dei bacini di evaporazione e cristallizzazione;
- metodi di trasformazione che ricostituiscono la forma solida precedente dopo la dissoluzione artificiale, come la ricristallizzazione;
- tecniche per la preparazione del sale destinato al consumo umano vietate ai sensi degli atti di esecuzione adottati a norma dell'articolo 16, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848;
- tecniche per la preparazione del sale destinato ai mangimi vietate dagli atti di esecuzione adottati a norma dell'articolo 17, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848.

3.4. Divieto di taluni fattori produttivi

Per la preparazione di sale biologico non possono essere aggiunti additivi, coadiuvanti tecnologici o minerali, a eccezione dello iodio.

Nella preparazione di un sale biologico non possono essere utilizzati ingredienti di origine agricola non biologica.

3.5. Uso di prodotti per la pulizia e la disinfezione

A tal fine possono essere utilizzati prodotti per la pulizia e la disinfezione autorizzati dal regolamento (UE) n. 528/2012, a eccezione di quelli elencati nell'allegato IV, parte D, del regolamento (UE) 2021/1165, in attesa di un elenco più restrittivo stabilito dalla Commissione europea per la trasformazione biologica a norma dell'articolo 24, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) 2018/848.

CAPITOLO 4 - CONTROLLI

4.1. Tracciabilità

Gli operatori che preparano il sale stabiliscono e aggiornano procedure adeguate basate sull'identificazione sistematica delle fasi cruciali della trasformazione.

Nell'attuare le procedure, gli operatori devono:

- adottare misure precauzionali appropriate e tenere registri di tali misure;
- attuare adeguate misure di pulizia, verificarne l'efficacia e tenere registri di tutte le operazioni correlate;
- garantire che il sale non biologico non sia immesso sul mercato con un'indicazione relativa alla produzione biologica.

Gli operatori tengono registri dell'uso dei prodotti e delle sostanze autorizzati ai sensi del presente decreto, compresi le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto, le sostanze attive e il luogo di impiego.

Nel caso della produzione di prodotti il cui sale è l'ingrediente principale per alimenti o mangimi vengono messe a disposizione dell'organismo di controllo ricette o formule complete indicanti le quantità di fattori produttivi e di prodotti ottenuti.

ALLEGATO I

Prodotti per la pulizia e la disinfezione di edifici e impianti per la produzione biologica vegetale, compreso lo stoccaggio in un'azienda agricola, di cui all'articolo 24, lettera f), del regolamento (UE) 2018/848.

1. I prodotti per la pulizia autorizzati sono:

- elencati nell'allegato VII del regolamento (CE) n. 889/2008, a eccezione della formaldeide;
- elencati nell'[allegato al decreto dell'8 settembre 1999](#) adottato ai sensi dell'articolo 11 del decreto n. 73-138 del 12 febbraio 1973 e successive modifiche, nonché quelli considerati autorizzati ai sensi dell'articolo 11-3 del citato decreto del 12 febbraio 1973, a eccezione di:
 - acido monobromoacetico (secondo gruppo, 13);
 - sbiancanti ottici (quarto gruppo, G);
 - sezione III sui costituenti che sono organismi geneticamente modificati;
 - sezione IV sui costituenti utilizzabili come catalizzatori e appartenenti alla prima o alla seconda categoria di sostanze classificate come cancerogene, mutagene o tossiche per la riproduzione.

2. I prodotti di cui al punto 1 devono soddisfare i seguenti criteri.

- Qualsiasi tensioattivo utilizzato nel prodotto deve essere facilmente biodegradabile.
- I tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche nel prodotto non devono superare una concentrazione dello 0,5 % nella soluzione per l'uso.
- I seguenti ingredienti non possono essere inclusi nella composizione del prodotto né nella sua formulazione né come componenti di un preparato incluso in tale formulazione:
 - o alchil-fenolo etossilati (APEO) e relativi derivati
 - o EDTA e relativi sali
 - o muschi azotati e muschi policiclici
- I sali di ammonio quaternario che non sono facilmente biodegradabili non devono essere utilizzati né nella formulazione del prodotto né come componenti di un preparato incluso in tale formulazione.
- Il prodotto non deve contenere ingredienti (sostanze o preparati) cui siano state assegnate una o più delle seguenti indicazioni di pericolo ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008: EUH031, H351, H350, H340, H350i, H341, H400, H410, H411, H420, H360F, H360FD, H360Fd, H360D, H360Df, H361f, H361fd, H361d, H362. L'ipoclorito di sodio e la formaldeide non ne sono interessati. Il prodotto può contenere biocidi solo a fini di conservazione ed esclusivamente in dosi appropriate. Ciò non riguarda i tensioattivi che possono avere proprietà biocide.
- I coloranti o le sostanze coloranti utilizzati nel prodotto devono essere autorizzati dal regolamento (CE) n. 1223/2009 e successive modifiche o dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, sui coloranti destinati a essere usati nei prodotti alimentari e successive modifiche o devono essere caratterizzati da proprietà ambientali che non implicino la loro classificazione come H400, H410 o H411.

- Qualsiasi ingrediente aggiunto al prodotto come fragranza deve essere stato fabbricato e/o trasformato in conformità con il Codice di condotta dell'International Fragrance Association (IFRA).
 - Il prodotto non deve contenere più del 10 %, in peso, di composti organici volatili con un punto di ebollizione inferiore a 150 °C.
 - Le indicazioni di pericolo H334 e H317, insieme o separatamente, non devono essere state assegnate al prodotto ai fini della classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 e relative modifiche.
 - La concentrazione di qualsiasi sostanza o ingrediente cui sono state assegnate le indicazioni di pericolo H334 e H317, insieme o separatamente, non deve superare lo 0,1 % in peso del prodotto finale.
3. A eccezione dei prodotti o dei prodotti contenenti le sostanze attive elencate nell'allegato IV, parte D, del regolamento (UE) 2021/1165, adottato ai sensi del regolamento (UE) 2018/848, i **biocidi** utilizzati per la disinfezione ai sensi dell'articolo L522-1 del Codice ambientale sono autorizzati a norma delle presenti specifiche a condizione che:
- siano stati dichiarati ai sensi dell'articolo L522-2 del medesimo codice per i seguenti usi: "tipo di prodotto 3: biocidi destinati all'igiene veterinaria" e "tipo di prodotto 4: disinfettanti per superfici a contatto con alimenti e mangimi" e la cui dichiarazione è stata accettata dall'Agenzia nazionale per la salute e la sicurezza alimentare, ambientale e sul lavoro;
 - non siano classificati come H350, H340, H373, H372, H350i, H360/H361/H362 e relative combinazioni, H420.
4. I **prodotti fitosanitari** ai sensi dell'articolo L253-1 del Codice della pesca rurale e marittima e conformemente al regolamento (UE) n. 848/2018, nel contesto delle presenti specifiche possono essere utilizzati conformemente alle condizioni per la loro immissione sul mercato.
- I prodotti definiti al paragrafo 3 di detto allegato possono essere usati in loco solo in assenza di prodotti vegetali purché tali prodotti non siano destinati al controllo degli organismi nocivi di tali piante o prodotti alimentari immagazzinati.
5. I **rodenticidi** sono consentiti, ma devono essere utilizzati solo nelle trappole. Le trappole devono essere rimosse dopo l'uso e distrutte.

* * *

Sistemi di certificazione della pesca sostenibile riconosciuti conformi ai principi di cui al regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

A norma dell'allegato II, parte III, punto 3.1.3.1, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, sono riconosciuti come conformi ai principi stabiliti nel regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio i seguenti sistemi di certificazione:

- Marine Stewardship Council – MSC, (sito web: <https://msc.org/certification-msc/certification-pecheries>);
- Friends of the Sea (sito web: <http://www.friendofthesea.org/FR/sustainable-seafood.asp>);
- IFFO RS (International Fishmeal and Fish Oil Organisation) (sito web: <http://www.iffonet/iffors>)