

XVI legislatura

**Atto comunitario n. 23**

**Libro verde sulla qualità dei prodotti  
agricoli: norme di prodotto, requisiti di  
produzione e sistemi di qualità  
COM (08) 641 def.**

n. 19/DN  
2 dicembre 2008



servizio affari  
internazionali  
del Senato

ufficio dei rapporti  
con le istituzioni  
dell'Unione europea

**Unione  
Europea**



Senato della Repubblica  
Servizio affari internazionali  
Ufficio per i rapporti con le istituzioni dell'Unione europea

XVI legislatura

**Atto comunitario n. 23**

**Libro verde sulla qualità dei prodotti  
agricoli: norme di prodotto, requisiti di  
produzione e sistemi di qualità  
COM (08) 641 def.**

Dossier n. 19/DN  
2 dicembre 2008

a cura di Luca Briasco e Tommaso Amico di Meane

XVI Legislatura  
Dossier

# Servizio affari internazionali

## Direttore

Maria Valeria Agostini

tel. 06 6706\_2405

## Consigliere parlamentare

Rappresentante permanente del Senato

presso l'Unione Europea

Beatrice Gianani \_0032 2 284 2297

## Segretario parlamentare

Documentarista

Federico Pommier Vincelli

\_3542

## Segreteria

Grazia Fagiolini

\_2989

Simona Petrucci

\_3666

Fax 06 6706\_4336

## Ufficio dei Rapporti con gli Organismi Internazionali

(Assemblee Nato e Ueo ) fax 06 6706\_4807

### Consigliere parlamentare capo ufficio

Alessandra Lai

\_2969

### Segretario parlamentare Documentarista

Elena Di Pancrazio

\_3882

### Coadiutori parlamentari

Nadia Quadrelli

\_2653

Laura E. Tabladini

\_3428

Monica Delli Priscoli

\_4707

## Ufficio per le Relazioni

### Interparlamentari

(Assemblee Consiglio d'Europa, Osce, Ince )

fax 06 6865635

### Consigliere parlamentare capo ufficio

Stefano Filippone Thaulero

\_3652

### Segretario parlamentare Documentarista

Giuseppe Trezza

\_3478

### Coadiutori parlamentari

Daniela Farneti

\_2884

Antonella Usiello

\_4611

## Ufficio dei Rapporti con le Istituzioni dell'Unione Europea

Segreteria

\_2891

fax 06 6706\_3677

### Consigliere parlamentare capo ufficio

Roberta d'Addio

\_2027

### Consigliere

Davide A. Capuano

\_3477

### Segretari parlamentari Documentaristi

Patrizia Borgna

\_2359

Luca Briasco

\_3581

Viviana Di Felice

\_3761

### Coadiutori parlamentari

Marianna Guarino

\_5370

Silvia Perrella

\_2873

Antonia Salera

\_3414

## Unità Operativa Attività di traduzione e interpretariato

fax. 06 6706 4336

### Segretario parlamentare

Interprete Coordinatore

Paola Talevi

\_2482

### Coadiutore parlamentare

Adele Scarpelli

\_4529

### Segretari parlamentari Interpreti

Alessio Colarizi Graziani

3418

Patrizia Mauracher

\_3397

Claudio Olmeda

\_3416

Cristina Sabatini

\_2571

Angela Scaramuzzi

\_3417

## INDICE

NOTA ILLUSTRATIVA	Pag.	i
Atto comunitario n. 23: Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità (COM (08) 641 def.	"	1
Regolamento n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento n. 2092/91	"	23



## NOTA ILLUSTRATIVA

Di fronte alle nuove sfide commerciali poste soprattutto da una congiuntura di prezzi elevati delle derrate e dai prodotti a basso costo provenienti dai paesi emergenti, gli agricoltori europei dovrebbero fare della qualità una preziosa risorsa ed un tratto distintivo forte. "Qualità" significa soddisfare le aspettative dei consumatori e, nel caso dei prodotti agricoli, valorizzare le caratteristiche del prodotto con riferimento ai metodi di produzione utilizzati ed al luogo di produzione. Questi sono gli ambiti trattati dal Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli, che lascia impregiudicate le tematiche legate alla sicurezza alimentare (già trattate da altre iniziative della Commissione), come l'etichettatura nutrizionale ed il benessere degli animali, per proporre invece una riflessione su come instaurare un quadro politico e normativo più adatto alla promozione della qualità dei prodotti agricoli senza imporre costi aggiuntivi. Il Libro verde ha avviato un'ampia consultazione, che terminerà il 31 dicembre 2008, invitando esperti del settore ma anche semplici cittadini a fornire i propri contributi su alcune *domande* formulate dalla Commissione, che nascono da **3 macro temi**: Requisiti di produzione e norme di commercializzazione; sistemi di qualità specifici dell'UE; sistemi di certificazione.

### REQUISITI DI PRODUZIONE E NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE

#### Requisiti di produzione

Gli agricoltori europei devono attenersi ad una serie di requisiti di produzione, che hanno lo scopo sia di garantire il rispetto di determinate norme di igiene e di sicurezza, sia di venire incontro alle preoccupazioni della società civile rispetto a temi di ordine ambientale, etico, sociale. L'UE esige particolare attenzione nella scelta e nell'applicazione di pesticidi e fertilizzanti, il rispetto delle norme igieniche, la prevenzione delle epizootie e delle fitopatie, un'adeguata formazione e tutela dei lavoratori agricoli, l'allevamento degli animali in condizioni di benessere soddisfacenti e la salvaguardia dell'ambiente. Si tratta di requisiti in continua evoluzione e che dovrebbero essere conosciuti dal consumatore e messi in risalto dal produttore, in modo da tradursi per quest'ultimo in un vantaggio commerciale.

La Commissione sottolinea, altresì, che la maggior parte dei requisiti di produzione non sono necessariamente applicati quando si tratta di prodotti importati, poiché spesso la materia è disciplinata dal legislatore del paese di produzione. E dunque, *come far conoscere meglio i requisiti e le norme applicati dagli agricoltori, al di là di quelli relativi all'igiene e alla sicurezza? Quali sono i pro e i contro di: – eventuali nuovi sistemi UE che attestino, mediante uno o più emblemi o loghi, il rispetto dei requisiti di produzione vigenti nell'UE, al di là di quelli relativi*

*all'igiene e alla sicurezza? L'uso di simili sistemi di qualità dovrebbe essere autorizzato anche per prodotti di paesi terzi che risultano conformi ai requisiti di produzione vigenti nell'UE? – Si dovrebbe prevedere un'indicazione obbligatoria dell'origine delle materie prime utilizzate (UE/non UE)? (Domanda n. 1).*

## **Norme di commercializzazione**

Le norme di commercializzazione dell'UE sono regolamenti recanti definizioni di prodotti, norme minime di prodotto, categorie merceologiche e requisiti di etichettatura intesi ad informare i consumatori (in questo modo agevolati nel raffronto di prezzo tra prodotti di qualità diversa) su un numero considerevole di prodotti agricoli e su alcuni alimenti trasformati. Non tutti i prodotti alimentari sono oggetto di norme di commercializzazione a livello UE. Nel settore dei seminativi (frumento, granturco, leguminose, ecc.), ad esempio, i prodotti di base vengono commercializzati secondo norme ufficiali di calibrazione e di classificazione internazionali, nazionali o private. Per i prodotti destinati al consumo non disciplinati da norme di commercializzazione UE, si applicano norme generali di etichettatura e tutela dei consumatori, al fine di evitare che questi siano indotti in errore.

La Commissione europea invita alla riflessione su tre punti in particolare:

- a) come sviluppare i **termini obbligatori** delle norme di commercializzazione UE. Buona parte delle norme di commercializzazione definiscono, infatti, norme per la descrizione del prodotto, ad esempio non può essere utilizzato il termine "succo" se il succo di frutta è stato diluito. In alcuni casi, come per gli ortofrutticoli freschi o la carne di pollame, vengono fissati requisiti tassativi per la qualità "sana, leale e mercantile", o prescritti requisiti per il calibro minimo. Diverse norme di commercializzazione, inoltre, contengono sistemi di classificazione obbligatori, per una maggiore trasparenza e per favorire il confronto tra prezzi, ad esempio le uova vanno distinte in base al calibro "XL", "L", "M", e "S", ed in base al metodo di allevamento "da allevamento in gabbie" oppure "in terra" e così via;
- b) considerare la possibilità di estendere l'uso di **termini facoltativi** (o riservati). I suddetti vengono definiti per legge e sono intesi a fornire al consumatore delle precise indicazioni tecniche, consentendo ai produttori di far conoscere particolari attributi o metodi di ottenimento del prodotto. Ad esempio, nel pollame sono termini facoltativi "alimentato con..." o "rurale all'aperto"; nell'olio extra vergine d'oliva si può invece aggiungere "estrazione a freddo";
- c) valutare le opzioni per **semplificare l'iter normativo**, sia che la competenza rimanga della Commissione, sia che venga trasferita ad altri organismi o che rimandi a norme internazionali. È necessario un sistema in grado di aggiornarsi più velocemente e con oneri amministrativi ridotti, tramite (a)

**autoregolamentazione:** ovvero conferendo agli stessi commercianti ed imprenditori di un settore la facoltà di prendere l'iniziativa di elaborare norme di riferimento o codici deontologici. In questo caso ci sarebbe una maggiore adattabilità ed agilità del sistema normativo, oltre che oneri amministrativi limitati poiché le controversie sarebbero risolte tra le parti, di regola in via arbitrale; oppure tramite (b) **normativa semplificata:** che consiste nel semplificare l'*iter* di approvazione e di revisione in sede UE, ricorrendo alla coregolamentazione, facendo riferimento diretto a norme internazionali o applicando, se del caso, sistemi volontari.

In relazione ai punti a), b) e c), la Commissione chiede *in che modo la definizione dell'identità del prodotto nelle norme di commercializzazione UE si ripercuote sul consumatore, sul grossista, sul produttore? Quali sono i pro e i contro? Dovrebbe essere autorizzata la vendita al dettaglio di prodotti che soddisfano i requisiti di igiene e sicurezza, ma non rispondono alla norma di commercializzazione per motivi estetici o altri criteri simili? In caso affermativo, dovrebbe essere fornita al consumatore un'informazione specifica su tali prodotti? Le classificazioni obbligatorie in base al calibro e alla qualità potrebbero essere rese facoltative alla stregua di "termini riservati facoltativi" (ved. punto 2.2 di seguito)? (Domanda n. 2). In che misura è necessario introdurre definizioni dei "termini riservati facoltativi" nelle norme di commercializzazione a livello UE? L'UE dovrebbe definire i termini riservati di tipo generale che designano metodi di produzione in particolari settori, come ad esempio "prodotto di montagna", "di fattoria" o "a bassa emissione di carbonio"? (Domanda n. 3). In che misura la stesura, l'applicazione e il controllo delle norme di commercializzazione (o di loro parti) potrebbero essere affidati all'autoregolamentazione? Nell'ipotesi che le norme di commercializzazione (o parti di esse) continuino ad essere disciplinate dal diritto comunitario, quali sarebbero i pro e i contro (anche dal punto di vista dell'onere amministrativo) delle seguenti opzioni: coregolamentazione; rinvio alle norme internazionali; mantenimento dell'attuale approccio legislativo (pur semplificando il più possibile i contenuti)? (Domanda n. 4).*

## SISTEMI DI QUALITÀ SPECIFICI DELL'UE

Sono stati introdotti quattro sistemi di qualità specifici a livello UE per promuovere le **indicazioni geografiche**, l'**agricoltura biologica**, le **specialità tradizionali** e i **prodotti delle regioni ultraperiferiche dell'UE**. Questi sistemi consentono ai consumatori di identificare i prodotti caratterizzati da particolari qualità legate all'origine e/o al metodo di produzione. Affinché i consumatori possano avere la certezza che le indicazioni riportate in etichetta siano veritiere, il rispetto del disciplinare è controllato da un'autorità pubblica o da un organismo di certificazione privato. Gli agricoltori che commercializzano i prodotti genuini sono tutelati dalla concorrenza sleale di prodotti contraffatti venduti con la

denominazione protetta. Il loro impegno e le loro cure supplementari dovrebbero quindi essere ricompensati da un prezzo di vendita superiore.

### **Indicazioni geografiche**

Per “indicazione geografica” si intende una denominazione che designa un prodotto agricolo o alimentare le cui caratteristiche o la cui reputazione possono essere attribuite all'area geografica da cui proviene. L'UE ha istituito dei **registri** delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari, dei vini e delle bevande alcoliche, intesi a favorire la tutela dei diritti di proprietà intellettuale sulle denominazioni dei prodotti registrati. L'indicazione geografica così intesa comprende le “denominazioni di origine protette” (**DOP**) e le “indicazioni geografiche protette” (**IGP**). Perché una denominazione possa essere riconosciuta come DOP, tutte le fasi della produzione devono, in linea di massima, avere luogo nell'area geografica designata e le caratteristiche del prodotto devono essere esclusivamente o essenzialmente dovute all'origine geografica. Per ottenere il riconoscimento come IGP, almeno una fase della produzione deve avere luogo nell'area geografica designata e il legame con quest'ultima deve essere giustificabile in base a una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica ricollegabile all'area geografica.

Per consentire una migliore identificazione dei prodotti tutelati dalle IG, l'UE ha creato dei **simboli** da apporre sui prodotti commercializzati con denominazione registrata. L'indicazione geografica registrata tutela i diritti di proprietà intellettuale e conferisce a chi produce, commercializza o vende il prodotto originale il diritto di utilizzare la denominazione registrata, diffidando altri dall'utilizzo di espressioni quali "tipo", "alla maniera" o traduzioni della denominazione in lingua straniera.

Le autorità pubbliche oppure organismi di certificazione privati si occupano del **controllo** sulla conformità al disciplinare del prodotto da parte dei produttori, mentre gli Stati membri procedono a controlli amministrativi sull'uso delle denominazioni registrate sui prodotti in commercio. *Occorre chiarire o adeguare taluni aspetti della normativa che sancisce i diritti degli utilizzatori delle indicazioni geografiche e quelli degli altri utilizzatori, attuali o potenziali, di una denominazione? Secondo quali criteri si dovrebbe stabilire la genericità di un nome? Occorre modificare il sistema delle indicazioni geografiche per quanto riguarda: la portata della protezione? Il controllo della protezione? I prodotti agricoli e alimentari coperti? Si dovrebbe promuovere maggiormente l'uso di strumenti alternativi, come i marchi?* (Domanda n. 5).

Nel complesso sono circa 3000 le indicazioni geografiche registrate o in esame riguardo a vini, bevande alcoliche e prodotti agricoli e alimentari. Si consideri che per taluni prodotti, qualità e reputazione non dipendono esclusivamente da fattori legati all'origine e/o al *savoir-faire* dei produttori locali, ma possono essere considerati altri **criteri** quali il contributo del prodotto all'economia della zona oppure la sostenibilità ambientale dei metodi di produzione. La Commissione

chiede, dunque: *si dovrebbero aggiungere ulteriori criteri per limitare le domande di registrazione delle indicazioni geografiche? In particolare, i criteri per le indicazioni geografiche protette, distinti da quelli delle denominazioni di origine protette, dovrebbero essere resi più severi in modo da rafforzare il legame tra prodotto e area geografica? Si dovrebbero inserire nei disciplinari criteri specificamente connessi alla sostenibilità e ad altri fattori, anche se non intrinsecamente legati all'origine? Quali sono i pro e i contro?* (Domanda n. 6).

È noto che le indicazioni geografiche di successo costituiscono bersaglio di **contraffazioni ed usurpazioni**, dalle quali l'UE si difende tramite accordi bilaterali e cercando di intavolare trattative in questo senso anche in ambito multilaterale, ovvero a livello di OMC. *Che tipo di difficoltà incontrano gli utilizzatori delle indicazioni geografiche per ottenerne la protezione al di fuori dell'UE? Cosa dovrebbe fare l'UE per proteggere le indicazioni geografiche il più efficacemente possibile nei paesi terzi?* (Domanda n. 7).

Per quanto riguarda prodotti a indicazione geografica utilizzati **come ingredienti in prodotti trasformati e preparati**, sono le norme generali in materia di informazione dei consumatori a disciplinare modalità e condizioni per poter reclamizzare tali ingredienti senza indurre in errore il consumatore, per cui, di un ingrediente citato nella denominazione di vendita occorre indicare la proporzione nell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, la Commissione si interroga se *la pubblicità di ingredienti DOP/IGP che entrano nella composizione di prodotti trasformati o di alimenti preparati abbia già causato qualche difficoltà* (Domanda n. 8). Inoltre, visto che per molte IGP (e alcune DOP), le **materie prime** utilizzate nei prodotti trasformati non provengono dall'area geografica interessata, *quali sono i pro e i contro dell'identificazione dell'origine delle materie prime, qualora queste non provengano dall'area geografica designata?* (Domanda n. 9).

Esistono nell'UE, infine, **tre sistemi di registrazione e protezione** delle indicazioni geografiche di prodotti agricoli (uno per i prodotti agricoli e alimentari, uno per le bevande alcoliche e uno per i vini), che presentano differenze procedurali e di altro genere: *Ma è auspicabile semplificare e armonizzare i tre sistemi di protezione delle indicazioni geografiche dell'UE? In caso affermativo, in quale misura si dovrebbe farlo? In caso negativo, i tre sistemi di registrazione dovrebbero continuare a svilupparsi separatamente?* (Domanda n. 10).

### **Specialità tradizionali garantite**

Si tratta di denominazioni di prodotti agricoli o alimentari ottenuti con materie prime tradizionali o secondo metodi di produzione tradizionali o che hanno una composizione tradizionale. Il sistema comprende prodotti agricoli destinati al consumo umano e una varietà di prodotti alimentari tra cui birre, dolciumi, pasta, cibi precotti, minestre, gelati e sorbetti. Introdotto nel 1992, il sistema conta soltanto 20 STG registrate (molte delle quali di bassa rilevanza economica), per cui la Commissione si chiede se, *dato lo scarso interesse per il sistema STG, si potrebbe*

*trovare un modo migliore per identificare e promuovere le specialità tradizionali (Domanda n. 11).*

### **Agricoltura biologica**

L'UE applica dal 1991 una norma che disciplina la produzione biologica di prodotti agricoli, destinata ai produttori e ai trasformatori europei nonché agli esportatori dei paesi terzi che intendono commercializzare tali prodotti sul mercato dell'UE. Nel 2004 sono stati concordati obiettivi politici e strategici per il settore dell'agricoltura biologica, esplicitati nel *Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici*. Questa iniziativa ha dato luogo, sul piano legislativo, alla stesura di un nuovo regolamento sull'agricoltura biologica, adottato nel giugno 2007.

L'integrità del sistema di produzione biologico, che giustifica qualità ma anche prezzi più elevati, necessita di un sistema di controllo espletato dalle autorità pubbliche e da organismi di certificazione. La domanda di prodotti biologici è in costante aumento, si tratta di un mercato molto attivo e comunque ancora decisamente **frammentato sul piano nazionale**, per cui i supermercati nazionali tendono ad approvvigionarsi di prodotti certificati da organismi nazionali, nonostante esista un'unica norma UE per i prodotti biologici. L'obiettivo è, dunque, quello di stimolare il mercato interno dei prodotti biologici, senza che vadano perse o sminuite reputazione e credibilità dell'etichetta biologica. *Quali fattori potrebbero inibire lo sviluppo di un mercato unico europeo dei prodotti biologici? Come si può far funzionare meglio il mercato unico europeo dei prodotti biologici?* (Domanda n. 12).

### **Prodotti di qualità originari delle regioni ultraperiferiche**

L'utilizzo di un **simbolo grafico**, controllato da organismi designati dalle autorità nazionali e soggetto a condizioni stabilite dalle organizzazioni commerciali interessate, è stato recentemente introdotto per valorizzare la produzione locale di tali regioni svantaggiate (Guyana francese, Martinica, Guadalupa e Riunione (Dipartimenti francesi d'oltremare), Isole Canarie (Spagna), le Azzorre e Madera (Portogallo)), e per rendere il settore agricolo più competitivo sia sul mercato locale che su quello internazionale. *In che misura i simboli grafici utilizzati per le regioni ultraperiferiche dell'UE hanno contribuito a promuovere la conoscenza dei prodotti di queste regioni? In che modo si dovrebbero sviluppare iniziative che incrementino il volume di prodotti agricoli di qualità originari delle regioni ultraperiferiche?* (Domanda n. 13).

### **Altri sistemi UE**

*Vi sono questioni pressanti per le quali gli strumenti esistenti sono inadeguati e che richiederebbero un nuovo sistema a livello UE? La Commissione dovrebbe considerare l'opportunità di introdurre sistemi obbligatori in certi casi,*

*ad esempio quando vi sono implicazioni giuridiche e scientifiche complesse o qualora sia necessario suscitare la fiducia del consumatore? In caso affermativo, come fare per contenere il più possibile gli oneri amministrativi a carico degli interessati e delle pubbliche amministrazioni? (Domanda n. 14).*

## **SISTEMI DI CERTIFICAZIONE**

### **Sistemi di certificazione della qualità dei prodotti alimentari**

Negli ultimi anni si è assistito a una crescita considerevole dei sistemi nazionali e privati di certificazione della qualità dei prodotti alimentari. Tali sistemi offrono ai dettaglianti la possibilità di rispondere alle mutevoli esigenze dei consumatori e di fornire a questi ultimi dei prodotti con qualità specifiche, siano esse inerenti alle caratteristiche del prodotto o al metodo di produzione. Per i consumatori, la certificazione offre una garanzia supplementare di affidabilità delle indicazioni che figurano in etichetta. Per gli agricoltori, infine, i sistemi in questione rappresentano un costo, ma anche un mezzo per comunicare le qualità dei prodotti ai consumatori.

I sistemi di certificazione nell'UE vanno dal rispetto di norme di produzione obbligatorie all'osservanza di ulteriori prescrizioni relative alla tutela ambientale, al benessere degli animali, alle qualità organolettiche, alla tutela dei lavoratori, al commercio equo e solidale, alle implicazioni dei cambiamenti climatici, a considerazioni etiche, religiose o culturali, ai metodi di produzione e all'origine.

Recentemente si è registrata una proliferazione di certificazioni di etichette, sulla cui funzionalità, soprattutto dei sistemi privati, la Commissione intende indagare. La Commissione chiede pertanto: *in che misura i sistemi di certificazione dei prodotti di qualità possono rispondere alle principali preoccupazioni della società civile riguardo alle caratteristiche del prodotto e ai metodi di produzione? In che misura i sistemi di certificazione che garantiscono il rispetto di requisiti minimi rischiano di indurre in errore il consumatore? Quali costi e benefici implica l'adesione ai sistemi di certificazione per gli agricoltori e altri produttori alimentari (spesso piccole e medie imprese)? Si dovrebbe promuovere un coinvolgimento più attivo delle organizzazioni di produttori? Ed inoltre, sarebbero sufficienti semplici orientamenti UE per favorire un'evoluzione più coerente dei sistemi di certificazione? Su quali criteri dovrebbero basarsi tali orientamenti? (Domanda n. 16).*

L'adesione ai sistemi di certificazione comporta due ordini di costi: diretti e indiretti. I costi diretti sono costituiti dalle quote di partecipazione, dalle ispezioni ad opera di terzi e dalla certificazione vera e propria. I costi indiretti derivano dall'ottemperanza al disciplinare (investimenti per adeguare l'attrezzatura) o sono costi di produzione ricorrenti. Si tratta di oneri (finanziari e amministrativi) che penalizzano soprattutto i piccoli produttori, ed allora *come si possono ridurre i costi*

*e gli oneri amministrativi legati all'appartenenza ad uno o più sistemi di certificazione della qualità? (Domanda n. 17).*

Concentrandosi sugli ambiti legati al commercio internazionale, i sistemi di certificazione possono servire a promuovere e a commercializzare prodotti con determinate caratteristiche di qualità. Poiché la maggior parte dei sistemi esistenti è di proprietà privata (di agricoltori/produttori, dell'industria alimentare o di dettaglianti), la Commissione europea interviene in misura minima. Quindi, *in che modo i sistemi di certificazione privati possono favorire le esportazioni dell'UE e promuovere i prodotti europei di qualità sui mercati internazionali? In che modo l'UE può agevolare l'accesso al mercato ai produttori dei paesi in via di sviluppo che devono conformarsi a sistemi di certificazione privati per rifornire determinati dettaglianti? (Domanda n. 18).*

Il Libro verde, in conclusione, rappresenta la prima fase dell'*iter* decisionale. I contributi ricevuti forniranno alla Commissione una base di riflessione per la stesura di un documento di opzioni politiche – una comunicazione – che secondo le attuali previsioni sarà pubblicato nel **maggio 2009**. Il successo della consultazione sul presente Libro verde dipende dalla disponibilità di un gran numero di portatori di interesse a condividere e a spiegare le loro opinioni, preoccupazioni e idee in questa importante tribuna pubblica. Anche per questo, la Commissione incoraggia gli interlocutori a menzionare *altri eventuali aspetti della politica di qualità dei prodotti agricoli non trattati nel resto del documento* (Domanda n. 19).



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 15.10.2008  
COM(2008) 641 definitivo

## **LIBRO VERDE**

**sulla qualità dei prodotti agricoli:  
norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità**

## LIBRO VERDE

### **sulla qualità dei prodotti agricoli: *norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità***

Con la presente consultazione, la Commissione invita le organizzazioni e i cittadini interessati alla qualità dei prodotti agricoli ad esprimere le loro opinioni.

Particolarmente attesi sono i contributi di agricoltori e produttori alimentari, organizzazioni non governative, trasformatori, dettaglianti, distributori, grossisti, consumatori e organismi pubblici.

Gli interessati sono invitati a rispondere all'insieme o a una parte del Libro verde. Le risposte vanno inviate entro mercoledì 31 dicembre 2008 al seguente indirizzo di posta elettronica:

AGRI-QUALITY@ec.europa.eu

o al seguente indirizzo postale:

Libro verde "Qualità"  
Direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale  
Commissione europea  
B-1049 Bruxelles

I commenti pervenuti saranno pubblicati su internet, accompagnati dall'identità del mittente (nome e cognome, località, paese)<sup>1</sup>. In caso di espressa obiezione da parte del mittente alla pubblicazione dei propri dati personali, il contributo sarà pubblicato in forma anonima o non verrà pubblicato affatto. Per ulteriori informazioni sulla tutela dei dati personali, si rimanda alla nota informativa concernente il sito internet della Commissione:

[http://www.ec.europa.eu/geninfo/legal\\_notices\\_it.htm](http://www.ec.europa.eu/geninfo/legal_notices_it.htm)

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito internet del Libro verde:

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index_it.htm)

---

<sup>1</sup> I dati personali saranno trattati dalla Commissione ai sensi del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati (GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1).

# INDICE

INTRODUZIONE.....	4
PARTE I: REQUISITI DI PRODUZIONE E NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE.....	6
1. Requisiti di produzione dell'UE .....	6
2. Norme di commercializzazione.....	7
2.1. Elementi obbligatori delle norme di commercializzazione.....	8
2.2. Termini riservati nelle norme di commercializzazione.....	9
2.3. Semplificare le norme di commercializzazione .....	9
PARTE II: SISTEMI DI QUALITÀ SPECIFICI DELL'UE .....	11
3. Indicazioni geografiche.....	12
3.1 Protezione e controllo delle indicazioni geografiche .....	12
3.2. Criteri per la registrazione delle indicazioni geografiche .....	13
3.3. Protezione delle indicazioni geografiche dell'UE nei paesi terzi .....	14
3.4. Prodotti a indicazione geografica utilizzati come ingredienti in prodotti trasformati	14
3.5. Origine delle materie prime contenute nei prodotti a indicazione geografica .....	15
3.6. Coerenza e semplificazione dei sistemi di indicazione geografica.....	15
4. Specialità tradizionali garantite.....	16
5. Agricoltura biologica .....	16
6. Politica per i prodotti di qualità originari delle regioni ultraperiferiche .....	17
7. Altri sistemi UE .....	18
PARTE III: SISTEMI DI CERTIFICAZIONE.....	19
8. Sistemi di certificazione della qualità dei prodotti alimentari .....	19
8.1. Efficacia dei sistemi di certificazione nel conseguire gli obiettivi strategici.....	19
8.2. Supervisione dell'UE .....	21
8.3. Ridurre gli oneri e i costi.....	21
8.4. Dimensione internazionale.....	21
CONCLUSIONE .....	22

## INTRODUZIONE

In un mondo che diventa sempre più piccolo per effetto della globalizzazione incalzante, i prodotti dei paesi emergenti a basso costo di produzione esercitano una pressione crescente sugli agricoltori dell'Unione europea. Si acuisce la concorrenza sia per i prodotti di base, sia per i prodotti a valore aggiunto. Di fronte a queste nuove sfide commerciali, l'arma più potente di cui dispongono gli agricoltori dell'UE è la qualità. La qualità è un punto di forza dell'UE grazie all'altissimo livello di sicurezza garantito dalla normativa UE da un capo all'altro della catena alimentare e grazie agli investimenti realizzati dagli agricoltori – e più in generale dai produttori – per conformarvisi. Nondimeno, vi sono anche altri aspetti che possono contribuire a migliorare la qualità in senso lato.

“Qualità” vuol dire soddisfare le aspettative dei consumatori. Riferite ai prodotti agricoli, le qualità di cui si parla nel presente Libro verde sono le caratteristiche del prodotto, quali i metodi di produzione utilizzati o il luogo di produzione, che il produttore desidera far conoscere e che il consumatore vuole conoscere. La qualità è un argomento che riguarda ogni agricoltore europeo e ogni acquirente, sia che si tratti di derrate rispondenti a requisiti minimi o di prodotti di prima qualità nei quali l'Europa eccelle. Il presente Libro verde lascia impregiudicate le questioni attinenti alla qualità in relazione alla sicurezza alimentare, già trattate da altre iniziative della Commissione come l'etichettatura nutrizionale, il benessere degli animali, ecc.

### **Esigenze del mercato e della società civile**

In una congiuntura di prezzi elevati delle derrate, l'incentivo ad aumentare il volume della produzione non deve diventare un pretesto per abbassare la qualità. I consumatori vogliono acquistare prodotti alimentari a prezzi abbordabili e con un buon rapporto qualità/prezzo. Tuttavia, a prescindere dal prezzo, consumatori e grossisti hanno molte altre esigenze riguardo al valore e alla qualità dei prodotti che acquistano. Soddisfare queste esigenze rappresenta una grossa sfida per gli agricoltori.

Le esigenze del mercato sono varie e tendono a moltiplicarsi. I principali aspetti che ricorrono all'interno dell'Unione europea sono l'igiene e la sicurezza degli alimenti (un “imperativo non negoziabile”), la salute e il valore nutrizionale, nonché le esigenze della società civile. Inoltre, i consumatori sono sempre più attenti al contributo dato dall'agricoltura alla sostenibilità, ai cambiamenti climatici, alla sicurezza alimentare e allo sviluppo, alla biodiversità, al benessere degli animali e alla carenza idrica. L'agricoltura, principale utilizzatrice della terra, rappresenta un fattore essenziale dell'assetto territoriale delle regioni, dei paesaggi e delle aree di pregio ambientale. Infine, ma non meno importante, i consumatori che in molte parti del mondo dispongono di un reddito crescente sono alla ricerca di cibi saporiti, tradizionali e genuini, oltre che rispettosi di un più alto livello di benessere animale.

Anziché considerarle come un vincolo oneroso, gli agricoltori europei possono mettere a profitto tali esigenze, fornendo esattamente quello che chiedono i consumatori, differenziando nettamente i loro prodotti sul mercato e ottenendo così un vantaggio competitivo.

La politica agricola dell'UE deve sostenere gli agricoltori nei loro sforzi per vincere la sfida della qualità. L'UE persegue già adesso questo scopo con i suoi programmi e regolamenti, che sono essenzialmente di due ordini: misure minime e misure di qualità.

## Misure minime

La normativa UE stabilisce alcuni dei più rigorosi requisiti minimi di produzione del mondo, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, identità e composizione dei prodotti, tutela ambientale, salute degli animali e delle piante e benessere degli animali, in risposta alle aspirazioni chiaramente e democraticamente espresse dai consumatori e dai cittadini dell'UE.

## Misure e sistemi di qualità a livello UE

Molti agricoltori dell'UE sono costantemente alla ricerca di opportunità originali e inesplorate per creare nuovi sbocchi di mercato e massimizzare i profitti. Tra queste si possono citare:

- puntare su prodotti di “qualità superiore” che offrono al consumatore qualcosa di più dei requisiti minimi, sia in termini di caratteristiche speciali come il sapore, l'origine, ecc., sia riguardo al metodo di produzione;
- suscitare la fiducia dei consumatori nei confronti dei sistemi di qualità dell'UE e delle affermazioni dei produttori riguardo ai loro prodotti di “qualità superiore”;
- aiutare i consumatori a scegliere e/o a decidere se pagare di più per un dato prodotto;
- tutelare le denominazioni dei prodotti alimentari, dei vini e delle bevande alcoliche, le cui speciali caratteristiche e la cui reputazione dipendono dal luogo di produzione e dal *savoir-faire* dei produttori locali, mediante **indicazioni geografiche** come ‘Chablis’, ‘Prosciutto di Parma’, ‘Scotch whisky’, Café de Colombia, ‘Sitia Lasithiou Kritis’, ‘Szegedy szalámi’, ‘Queso Manchego’ o ‘Nürnberger Lebkuchen’;
- disciplinare il comparto biologico fissando requisiti rigorosi, visto il numero crescente di consumatori che sono attratti dai metodi di produzione utilizzati nell'**agricoltura biologica** e cercano in particolar modo i prodotti con etichetta “bio”;
- registrare le denominazioni dei prodotti **tradizionali** grazie a un regime UE inteso a promuovere i cibi e le bevande tradizionali;
- promuovere prodotti tipici delle **regioni ultraperiferiche** dell'Unione;
- stabilire **norme di commercializzazione** a livello UE in svariati settori al fine di definire certe qualità dei prodotti (come “extra vergine” per l'olio d'oliva, “categoria I” per i prodotti ortofrutticoli e “uova di allevamento all'aperto” per le uova);
- incoraggiare i **sistemi di certificazione** istituiti da enti pubblici e privati per informare meglio i consumatori dell'UE sui metodi di produzione e sulle caratteristiche dei prodotti.

## Libro verde

In questo contesto, la Commissione ha deciso di intraprendere una riflessione su come instaurare il quadro politico e normativo più adatto per tutelare e promuovere la qualità dei

prodotti agricoli senza imporre costi od oneri aggiuntivi. Come prima mossa, essa intende avviare un'ampia consultazione per sapere se gli strumenti esistenti sono adeguati o in che modo potrebbero essere migliorati e quali nuove iniziative sarebbero auspicabili.

Nella parte I vengono passati in rassegna i requisiti minimi di produzione e le norme di commercializzazione promosse dall'UE, comprese quelle che definiscono le qualità specifiche dei prodotti;

la parte II verte sui sistemi di qualità esistenti, in particolare le indicazioni geografiche, le "specialità tradizionali garantite" (STG), i prodotti delle regioni ultraperiferiche e il funzionamento del mercato unico per i prodotti dell'agricoltura biologica;

nella parte III vengono esaminati i sistemi di certificazione, per lo più privati, tramite i quali i produttori fanno conoscere i loro prodotti ai consumatori.

## **PARTE I: REQUISITI DI PRODUZIONE E NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE**

### **1. REQUISITI DI PRODUZIONE DELL'UE**

Gli agricoltori dell'UE devono attenersi a una serie di requisiti di produzione, sicché tutte le derrate alimentari prodotte nell'UE sono conformi a tali prescrizioni. Il loro scopo non è solo quello di garantire che il prodotto finale venduto al consumatore sia stato ottenuto nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza, ma anche di venire incontro a certe preoccupazioni della società civile (d'ordine ambientale, etico, sociale, ecc.).

Per gli agricoltori, ciò comporta una particolare attenzione nella scelta e nell'applicazione di pesticidi e fertilizzanti, il rispetto delle norme igieniche, la prevenzione delle epizootie e delle fitopatie, un'adeguata formazione e tutela dei lavoratori agricoli, l'allevamento degli animali in condizioni di benessere soddisfacenti e la salvaguardia dell'ambiente.

I consumatori, da parte loro, possono essere sicuri che tutti i prodotti agricoli originari dell'UE rispondono a requisiti di produzione accettabili e soddisfano le legittime esigenze della società civile cui si è accennato sopra.

I requisiti di produzione si evolvono continuamente in funzione delle richieste della società. Dovrebbero rappresentare un importante fattore di qualità degli alimenti offerti in vendita e un pregio da mettere in risalto. Si nota invece una certa mancanza di informazione dei consumatori circa l'esistenza e il rispetto di questi requisiti di produzione.

A parte quelli relativi all'igiene e alla sicurezza degli alimenti, molti dei requisiti di produzione – come le norme ambientali e di benessere degli animali – non sono necessariamente applicati quando si tratta di prodotti importati. Perché questa differenza? Le norme di produzione, la protezione dell'ambiente, il benessere degli animali e la sicurezza dei lavoratori sono materie disciplinate dal legislatore del paese di produzione. Benché l'UE insista per far rispettare certe norme minime, soprattutto in materia di igiene e sicurezza, da parte dei paesi esportatori, spetta a questi ultimi controllare i metodi di produzione utilizzati per i prodotti agricoli e alimentari che vengono importati nell'UE.

Occorre stabilire un nesso più diretto tra i requisiti di produzione – al di là di quelli strettamente attinenti all'igiene e alla sicurezza – applicati dall'insieme degli agricoltori dell'UE e il prodotto ottenuto. Se fossero più ampiamente conosciuti e riconosciuti dai consumatori, questi requisiti di produzione potrebbero diventare un vantaggio commerciale.

Tuttavia, tali esigenze devono essere soddisfatte senza creare ostacoli al funzionamento del mercato unico o distorsioni della concorrenza.

### **Domanda n. 1**

Come far conoscere meglio i requisiti e le norme applicati dagli agricoltori, al di là di quelli relativi all'igiene e alla sicurezza?

Quali sono i pro e i contro di:

- eventuali nuovi sistemi UE che attestino, mediante uno o più emblemi o loghi, il rispetto dei requisiti di produzione vigenti nell'UE, al di là di quelli relativi all'igiene e alla sicurezza? L'uso di simili sistemi di qualità dovrebbe essere autorizzato anche per prodotti di paesi terzi che risultano conformi ai requisiti di produzione vigenti nell'UE?
- Un'eventuale indicazione obbligatoria dell'origine delle materie prime utilizzate (UE/non UE)?

## **2. NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE**

Le norme di commercializzazione dell'UE sono regolamenti recanti definizioni di prodotti, norme minime di prodotto, categorie merceologiche e requisiti di etichettatura intesi ad informare i consumatori su un numero considerevole di prodotti agricoli e su alcuni alimenti trasformati<sup>2</sup>. Il loro scopo è quello di aiutare gli agricoltori a fornire prodotti aventi le qualità auspiccate dai consumatori, evitare che questi rimangano delusi e agevolare i raffronti di prezzo tra prodotti di qualità diversa. Le norme di commercializzazione sono state adottate in sostituzione di varie norme nazionali e quindi favoriscono gli scambi all'interno del mercato unico.

Non tutti i prodotti alimentari sono oggetto di norme di commercializzazione a livello UE. Nel settore dei seminativi (frumento, granturco, leguminose, ecc.), ad esempio, i prodotti di base vengono commercializzati secondo norme ufficiali di calibrazione e di classificazione internazionali, nazionali o private. Per i prodotti destinati al consumo non disciplinati da norme di commercializzazione UE, si applicano norme generali di etichettatura e tutela dei consumatori, al fine di evitare che questi siano indotti in errore.

Alcune norme di commercializzazione UE sono state elaborate facilmente, mentre altre hanno suscitato controversie. Anche la revisione delle norme di commercializzazione mediante regolamento UE può rivelarsi macchinosa.

Nel presente Libro verde, la Commissione sottopone a consultazione tre questioni generali attinenti alle norme di commercializzazione: come sviluppare le parti obbligatorie delle norme di commercializzazione UE; la possibilità di estendere l'uso di termini facoltativi (detti anche "termini riservati"), e le possibili opzioni per semplificare l'iter normativo stesso.

---

<sup>2</sup> Esistono norme di commercializzazione per i seguenti prodotti: carni bovine, uova, ortofruttili freschi e trasformati, miele, luppolo, latte e prodotti lattiero-caseari, olio d'oliva, carni suine, pollame, carni ovine, zucchero, vino, prodotti di cacao e di cioccolato, estratti di caffè e di cicoria, succhi di frutta, confetture, gelatine e marmellate di frutta, bevande alcoliche, burro, margarina e miscele.

## 2.1. Elementi obbligatori delle norme di commercializzazione

*Identità del prodotto:* la maggior parte delle norme di commercializzazione UE definisce i prodotti agricoli o alimentari che ne sono oggetto stabilendo precise norme comuni per la descrizione del prodotto. Per esempio, non può essere utilizzato il termine “succo” se il succo di frutta è stato diluito. Analogamente, il termine “latte” non può essere riferito alle bevande a base di soia.

*Requisiti di produzione:* in alcuni casi, come per gli ortofrutticoli freschi o la carne di pollame, le norme di commercializzazione fissano anche requisiti tassativi per la qualità “sana, leale e mercantile”, che rappresenta una condizione imprescindibile per la vendita al consumatore. Gli ortofrutticoli freschi non possono essere venduti al consumatore se sono guasti o marci, macchiati, sporchi, danneggiati da parassiti, insufficientemente sviluppati o, nel caso della frutta, acerbi. Sono prescritti requisiti anche per il calibro minimo, che è indice di maturità. Ne consegue che alcuni ortofrutticoli, pur essendo commestibili (cioè potendosi mangiare senza rischio), sono esclusi dal mercato del fresco e destinati alla trasformazione o distrutti.

*Classificazione secondo il calibro e la qualità:* diverse norme di commercializzazione contengono sistemi di classificazione obbligatori. Questi sono stati introdotti originariamente per motivi di trasparenza del mercato, per consentire agli acquirenti di confrontare i prezzi tra classi o categorie note di un dato prodotto. Le carcasse e i tagli di pollame devono essere classificati nella classe A o nella classe B in base a criteri di qualità, come la descrizione tecnica della conformazione e dell'aspetto della carcassa o eventuali danni alla carcassa stessa. Le uova vanno distinte in quattro categorie di calibro — ‘XL’, ‘L’, ‘M’ e ‘S’ — e classificate secondo il metodo di allevamento: “uova da allevamento in gabbie”, “uova da allevamento a terra”, “uova da allevamento all’aperto” o “uova da allevamento biologico”. Analogamente, alcuni prodotti ortofrutticoli devono essere classificati nelle categorie “Extra”, “I” o “II”, classificazione che deve avvenire prima della messa in vendita.

Per gli aspetti vincolanti delle norme di commercializzazione, ci si chiede essenzialmente se l’obbligo sia necessario per soddisfare legittimi obiettivi politici, se l’onere amministrativo sia proporzionato e se l’obbligatorietà non abbia effetti indesiderati come quello di inibire la commercializzazione di prodotti innovativi o insoliti o di favorire la distruzione di prodotti commestibili.

### **Domanda n. 2**

In che modo la definizione dell’identità del prodotto nelle norme di commercializzazione UE si ripercuote sul consumatore, sul grossista, sul produttore? Quali sono i pro e i contro?

Dovrebbe essere autorizzata la vendita al dettaglio di prodotti che soddisfano i requisiti di igiene e sicurezza, ma non rispondono alla norma di commercializzazione per motivi estetici o altri criteri simili? In caso affermativo, dovrebbe essere fornita al consumatore un’informazione specifica su tali prodotti?

Le classificazioni obbligatorie in base al calibro e alla qualità potrebbero essere rese facoltative alla stregua di “termini riservati facoltativi” (ved. punto 2.2 di seguito)?

## 2.2. Termini riservati nelle norme di commercializzazione

I termini riservati facoltativi sono definiti per legge. Essi informano l'acquirente che il prodotto recante il termine riservato corrisponde a un determinato metodo di produzione o presenta determinate caratteristiche. I termini riservati contenuti nelle norme di commercializzazione sono intesi a fornire al consumatore utili e precise indicazioni tecniche. Dovrebbero giovare anche agli agricoltori, identificando le caratteristiche o i metodi di produzione che apportano valore aggiunto e compensando così con un guadagno supplementare costi di produzione aggiuntivi.

I termini riservati facoltativi vengono usati anche per identificare categorie o qualità del prodotto. Tuttavia, il prodotto può essere venduto senza alcun termine facoltativo; per esempio:

- secondo le norme di commercializzazione per le carni di pollame, l'uso dei termini facoltativi "alimentato con...", "estensivo al coperto", "all'aperto" o "rurale all'aperto" sono riservati a prodotti ottenuti con determinati metodi di allevamento;
- il termine "estrazione a freddo" può essere usato solo per l'olio di oliva vergine ed extra vergine che è stato sottoposto a questo procedimento, ma non è obbligatorio utilizzarlo.

I termini riservati il cui uso è facoltativo offrono la possibilità di indicare definizioni univoche che consentono ai produttori di far conoscere particolari attributi o metodi di ottenimento del prodotto.

D'altra parte, gli agricoltori e i primi trasformatori di prodotti alimentari dei vari comparti che desiderano comunicare ai consumatori l'uso di particolari metodi di produzione ricorrono spesso a termini come "di fattoria", "di montagna", "a bassa emissione di carbonio", "naturale", ecc. Questi termini descrittivi possono essere utilizzati a condizione che corrispondano alle definizioni eventualmente sancite a livello nazionale e che ottemperino al principio generale di non indurre in errore i consumatori. Questi qualificativi e le pratiche colturali che sottintendono rendono i prodotti più attrattivi. I consumatori possono essere pertanto indotti in errore se, ad esempio, un termine che implica metodi di coltivazione o di allevamento estensivi viene applicato ad un prodotto dell'agricoltura intensiva. La recente diffusione di etichette che vantano metodi di produzione a basso impatto sui cambiamenti climatici ha generato una certa confusione. Sarebbe dunque necessario, in determinati settori, definire a livello UE tali termini che designano metodi di produzione.

### **Domanda n. 3**

In che misura è necessario introdurre definizioni dei "termini riservati facoltativi" nelle norme di commercializzazione a livello UE?

L'UE dovrebbe definire i termini riservati di tipo generale che designano metodi di produzione in particolari settori, come ad esempio "prodotto di montagna", "di fattoria" o "a bassa emissione di carbonio"?

## 2.3. Semplificare le norme di commercializzazione

Per sviluppare, in generale, le norme di commercializzazione dell'UE, si deve trovare il modo di semplificare l'iter normativo, sia che la competenza rimanga in mano alla Commissione, sia che venga trasferita ad altri organismi, sia che si rimandi a norme internazionali.

Un argomento a favore della semplificazione è anche l'onere amministrativo gravante sulle pubbliche amministrazioni e sugli interessati. Ad esempio, la classificazione (calibrazione) obbligatoria dei prodotti ortofrutticoli è costosa per i produttori e richiede controlli da parte della pubblica amministrazione.

Molte norme di commercializzazione UE ricalcano quelle adottate a livello internazionale nell'ambito del *Codex Alimentarius* o della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UN/ECE). Talvolta le norme di commercializzazione dell'UE si ispirano a queste norme internazionali, se pertinenti. Nel caso dei seminativi, settore in cui l'UE non ha adottato norme di commercializzazione, le norme nazionali e gli stessi operatori privati fanno riferimento direttamente alle norme internazionali, mentre per alcuni prodotti ortofrutticoli si applicano norme UE vincolanti. L'UE contribuisce anche all'elaborazione di norme internazionali e talvolta queste ultime si basano su norme UE.

Le mutevoli esigenze del mercato e i progressi tecnologici rendono in parte superate molte norme di commercializzazione, che dovrebbero quindi essere adeguate e aggiornate. In termini generali, si ravvisano due possibilità di aggiornamento.

#### *Autoregolamentazione*

Il compito di stabilire norme di commercializzazione – comprese l'identità e la classificazione del prodotto e i termini riservati – nonché di controllarle può essere affidato agli operatori del settore interessato. Se esistono norme internazionali, queste possono essere semplicemente applicate da produttori e grossisti nelle transazioni commerciali.

Gli stessi commercianti e imprenditori di un particolare settore possono prendere l'iniziativa di elaborare norme di riferimento o codici deontologici. Questa prassi è nota come autoregolamentazione. Gli oneri amministrativi inerenti all'applicazione della norma sono limitati, in quanto le controversie vengono risolte tra le parti, di regola in via arbitrale. Le norme soggette alla supervisione delle autorità pubbliche comportano invece costosi controlli e ispezioni e talvolta danno luogo a procedimenti giudiziari.

L'autoregolamentazione presenta il vantaggio che la politica è determinata, attuata e applicata da professionisti che conoscono bene la realtà del mercato. Le procedure di elaborazione delle norme possono essere più semplici e consentire un più ampio margine di flessibilità e un più rapido adattamento alle dinamiche di mercato. Nel contempo, sono tenuti ad applicare le specifiche tecniche solo quegli operatori che si sono impegnati a rispettarle (cosiddetto accordo "inter pares", o accordo tra le parti contraenti).

Si possono trovare esempi di autoregolamentazione nel commercio delle patate e nel settore dei succhi di frutta.

#### *Normativa UE semplificata*

Un'altra soluzione per tenere aggiornate le norme di commercializzazione è semplificarne l'iter di approvazione e di revisione in sede UE, ricorrendo alla coregolamentazione, facendo riferimento diretto a norme internazionali o applicando, se del caso, sistemi volontari.

- La coregolamentazione è una prassi in base alla quale un atto legislativo comunitario affida la realizzazione di obiettivi chiaramente definiti a portatori di interesse riconosciuti nel loro campo. Per le norme di commercializzazione, il legislatore si limiterebbe agli aspetti

essenziali dell'atto giuridico, incaricando i rappresentanti delle parti interessate di completare la regolamentazione e definire gli elementi tecnici in base alla loro esperienza.

- La legislazione UE potrebbe rinviare semplicemente alle norme internazionali vigenti. Si eviterebbe in questo modo l'iter legislativo comunitario per le norme di commercializzazione. Tuttavia, le norme internazionali sono generalmente redatte in poche lingue, tra cui solo una minoranza delle lingue ufficiali dell'UE.
- Infine, si potrebbe semplificare e snellire il contenuto delle norme esistenti, per esempio mediante una revisione critica (cfr. quanto osservato sopra in merito ai vari elementi delle norme di commercializzazione, in particolare i “termini riservati”) e la definizione di un nuovo quadro armonizzato per le norme di commercializzazione, come quella intrapresa nel settore ortofrutticolo.

#### **Domanda n. 4**

In che misura la stesura, l'applicazione e il controllo delle norme di commercializzazione (o di loro parti) potrebbero essere affidati all'autoregolamentazione?

Nell'ipotesi che le norme di commercializzazione (o parti di esse) continuino ad essere disciplinate dal diritto comunitario, quali sarebbero i pro e i contro (anche dal punto di vista dell'onere amministrativo) delle seguenti opzioni:

- coregolamentazione;
- rinvio alle norme internazionali;
- mantenimento dell'attuale approccio legislativo (pur semplificando il più possibile i contenuti)?

## **PARTE II: SISTEMI DI QUALITÀ SPECIFICI DELL'UE**

Sono stati introdotti quattro sistemi di qualità specifici a livello UE per promuovere le indicazioni geografiche, l'agricoltura biologica, le specialità tradizionali e i prodotti delle regioni ultraperiferiche dell'UE. Questi sistemi consentono ai consumatori di identificare i prodotti caratterizzati da particolari qualità legate all'origine e/o al metodo di produzione. Affinché i consumatori possano avere la certezza che le indicazioni riportate in etichetta sono veritiere, il rispetto del disciplinare è controllato da un'autorità pubblica o da un organismo di certificazione privato. Gli agricoltori che commercializzano i prodotti genuini sono tutelati dalla concorrenza sleale di prodotti contraffatti venduti con la denominazione protetta. Il loro impegno e le loro cure supplementari dovrebbero quindi essere ricompensati da un prezzo di vendita superiore.

I quattro sistemi summenzionati sono intesi a soddisfare particolari esigenze di mercato rivolte a prodotti che presentano queste qualità specifiche. Il presente Libro verde si propone di approfondire vari aspetti di questi sistemi e di esaminare l'opportunità di introdurre eventuali nuovi sistemi di qualità a livello UE.

### **3. INDICAZIONI GEOGRAFICHE**

Per “indicazione geografica” si intende una denominazione che designa un prodotto agricolo o alimentare le cui caratteristiche o la cui reputazione possono essere attribuite all'area geografica da cui proviene. Nell'UE, e sempre più nel resto del mondo, molti consumatori alla ricerca di prodotti di qualità sono disposti a pagare di più per acquistare prodotti autentici di una particolare zona geografica. Le indicazioni geografiche possono rappresentare un'importante fonte di guadagno e di stabilità per i produttori, oltre a procurare loro la soddisfazione e il vanto di offrire prodotti di qualità che fanno parte del patrimonio europeo.

Ciò spiega perché l'UE abbia istituito registri delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari, dei vini e delle bevande alcoliche, intesi a favorire la tutela dei diritti di proprietà intellettuale sulle denominazioni dei prodotti registrati. L'indicazione geografica così intesa comprende le “denominazioni di origine protette” (DOP) e le “indicazioni geografiche protette” (IGP). Perché una denominazione possa essere riconosciuta come DOP, tutte le fasi della produzione<sup>3</sup> devono, in linea di massima, avere luogo nell'area geografica designata e le caratteristiche del prodotto devono essere esclusivamente o essenzialmente dovute all'origine geografica. Per ottenere il riconoscimento come IGP, almeno una fase della produzione deve avere luogo nell'area geografica designata e il legame con quest'ultima deve essere giustificabile in base a una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica ricollegabile all'area geografica.

Il sistema UE delle indicazioni geografiche è ovviamente aperto anche ai produttori dei paesi terzi.

#### **3.1. Protezione e controllo delle indicazioni geografiche**

##### ***Protezione***

L'indicazione geografica registrata tutela i diritti di proprietà intellettuale e conferisce a chi produce, commercializza o vende il prodotto originale il diritto di utilizzare la denominazione registrata. Quest'ultima non può essere utilizzata per prodotti simili, anche se è accompagnata da espressioni quali “genere”, “tipo”, “alla maniera”, ecc., o se la denominazione è evocata o tradotta in un'altra lingua.

La registrazione e la protezione di un'indicazione geografica possono dare luogo a conflitti con altri utilizzatori della denominazione, attuali o potenziali, quali titolari di marchi o utilizzatori di nomi di varietà vegetali e di razze animali che contengono un'indicazione geografica. Alcuni utilizzatori sostengono di usare una denominazione in senso generico, dato che un nome generico non può essere registrato come indicazione geografica. Esistono disposizioni legislative che tentano di risolvere questi punti controversi e la questione della genericità è stata ampiamente chiarita dalla Corte di giustizia europea.

Per consentire una migliore identificazione dei prodotti tutelati dalle IG, l'UE ha creato dei simboli da apporre sui prodotti commercializzati con denominazione registrata.

---

<sup>3</sup> Ciò è ottenuto delle materie prime, pulitura e calibrazione, trasformazione, invecchiamento, condizionamento del prodotto finito, ecc.

## **Controllo**

Le autorità pubbliche od organismi di certificazione privati controllano che i produttori si siano conformati al disciplinare del prodotto. Inoltre, gli Stati membri procedono a controlli amministrativi dell'uso delle denominazioni registrate sui prodotti in commercio, in virtù della legislazione specifica sui vini e sulle bevande alcoliche e nel quadro dei controlli ufficiali prescritti dalla normativa alimentare dell'UE per altri prodotti.

Tali controlli espletati dalle autorità pubbliche sulle indicazioni geografiche distinguono il regime in questione dalla protezione dei marchi. Il marchio è uno strumento di diritto privato. Il proprietario deve difenderlo privatamente ricorrendo, se necessario, alle vie legali.

### **Domanda n. 5**

Occorre chiarire o adeguare taluni aspetti della normativa che sancisce i diritti degli utilizzatori delle indicazioni geografiche e quelli degli altri utilizzatori, attuali o potenziali, di una denominazione?

Secondo quali criteri si dovrebbe stabilire la genericità di un nome?

Occorre modificare il sistema delle indicazioni geografiche per quanto riguarda:

- la portata della protezione?
- Il controllo della protezione?
- I prodotti agricoli e alimentari coperti?

Si dovrebbe promuovere maggiormente l'uso di strumenti alternativi, come i marchi?

### **3.2. Criteri per la registrazione delle indicazioni geografiche**

Per mantenere intatta la fiducia nel sistema delle indicazioni geografiche, è necessario che la registrazione soddisfi le aspettative dei consumatori riguardo ai prodotti di qualità. In totale sono state registrate o sono all'esame circa 3 000 indicazioni geografiche di vini, bevande alcoliche e prodotti agricoli e alimentari. Molte delle domande presentate riguardano prodotti venduti per lo più su mercati locali o regionali. Per talune denominazioni di prodotti trasformati, il legame tra il luogo e la produzione si basa sul processo di trasformazione più che sull'origine degli ingredienti e sulla reputazione del prodotto stesso. Pertanto, le materie prime possono non essere originarie della zona, cosa che potrebbe deludere le aspettative dei consumatori.

Per molti prodotti, qualità e reputazione non dipendono esclusivamente da fattori legati all'origine e/o al *savoir-faire* dei produttori locali. Sulla qualità del prodotto e sulla soddisfazione del consumatore possono influire anche considerazioni relative alla sostenibilità, come ad esempio:

- contributo del prodotto all'economia della zona;
- sostenibilità ambientale dei metodi di produzione;
- redditività del prodotto e suo potenziale di esportazione;

- per i prodotti alimentari trasformati, la condizione che tutte le materie prime provengano anch'esse da una zona circostante l'area in cui avviene la trasformazione del prodotto.

#### **Domanda n. 6**

Si dovrebbero aggiungere ulteriori criteri per limitare le domande di registrazione delle indicazioni geografiche? In particolare, i criteri per le indicazioni geografiche protette, distinti da quelli delle denominazioni di origine protette, dovrebbero essere resi più severi in modo da rafforzare il legame tra prodotto e area geografica?

Si dovrebbero inserire nei disciplinari criteri specificamente connessi alla sostenibilità e ad altri fattori, anche se non intrinsecamente legati all'origine? Quali sono i pro e i contro?

### **3.3. Protezione delle indicazioni geografiche dell'UE nei paesi terzi**

Alcune indicazioni geografiche hanno un notevole potenziale di esportazione sui mercati di alta gamma. Laddove esiste una domanda di prodotti di qualità, gli esportatori dell'UE possono entrare in gioco. Tuttavia, le indicazioni geografiche di successo rappresentano anche un allettante bersaglio per contraffazioni e usurpazioni. Al fine di incoraggiare gli esportatori dell'UE a commercializzare prodotti di qualità nei paesi terzi tutelandone l'investimento, è necessario che le indicazioni geografiche dell'UE godano di un'adeguata protezione giuridica.

In alcuni paesi terzi vigono sistemi specifici di protezione delle indicazioni geografiche, mentre in altri si applica al riguardo la legislazione sui marchi, quella sull'etichettatura o una combinazione di più strumenti giuridici.

Le indicazioni geografiche sono tutelate in forza di vari accordi multilaterali. L'UE ha concluso diversi accordi bilaterali, in particolare nel settore dei vini. Ora sta cercando di ottenere la registrazione e una migliore protezione delle indicazioni geografiche a livello multilaterale (OMC) e tramite la negoziazione di un gran numero di accordi bilaterali per tutti i prodotti agricoli. L'approccio adottato negli accordi bilaterali è quello di ottenere la protezione per l'insieme delle indicazioni geografiche dell'UE. Tuttavia, poiché molte delle 3 000 indicazioni geografiche attualmente registrate nell'UE riguardano prodotti venduti per lo più in ambito locale o regionale, ci si chiede se sia il caso di tutelare tutte queste denominazioni a livello internazionale.

#### **Domanda n. 7**

Che tipo di difficoltà incontrano gli utilizzatori delle indicazioni geografiche per ottenerne la protezione al di fuori dell'UE?

Cosa dovrebbe fare l'UE per proteggere le indicazioni geografiche il più efficacemente possibile nei paesi terzi?

### **3.4. Prodotti a indicazione geografica utilizzati come ingredienti in prodotti trasformati**

Le etichette dei prodotti alimentari trasformati e preparati spesso menzionano i principali ingredienti. Se un ingrediente è tutelato da una denominazione di origine protetta (DOP) o da un'indicazione geografica protetta (IGP), il produttore del prodotto trasformato vorrà

probabilmente reclamizzare la presenza di questo ingrediente nella composizione utilizzando la denominazione registrata. I produttori dell'ingrediente possono tuttavia opporsi all'uso della denominazione registrata per la commercializzazione di un prodotto trasformato.

Le norme generali in materia di informazione dei consumatori disciplinano le modalità e le condizioni per poter reclamizzare tali ingredienti senza indurre in errore il consumatore. Se, per esempio, un ingrediente è citato nella denominazione di vendita, occorre indicarne la proporzione nell'elenco degli ingredienti.

#### **Domanda n. 8**

La pubblicità di ingredienti DOP/IGP che entrano nella composizione di prodotti trasformati o di alimenti preparati ha già causato qualche difficoltà?

### **3.5. Origine delle materie prime contenute nei prodotti a indicazione geografica**

Stando alla definizione dell'IGP, solo una fase del processo di produzione deve obbligatoriamente avere luogo nella zona che dà il nome al prodotto. Per molte IGP (e alcune DOP), le materie prime utilizzate nei prodotti trasformati non provengono dall'area geografica interessata. Per una parte dei consumatori può essere importante che le materie prime siano ottenute nella stessa zona, mentre altri ammettono che i produttori specializzati della zona scelgano le materie prime della migliore qualità, a prescindere dall'origine. Le attese dei consumatori possono variare anche secondo il tipo di prodotto.

#### **Domanda n. 9**

Quali sono i pro e i contro dell'identificazione dell'origine delle materie prime, qualora queste non provengano dall'area geografica designata?

### **3.6. Coerenza e semplificazione dei sistemi di indicazione geografica**

Esistono attualmente nell'UE tre sistemi di registrazione e protezione delle indicazioni geografiche di prodotti agricoli: uno per i prodotti agricoli e alimentari, uno per le bevande alcoliche e uno per i vini. Questa differenziazione è in parte dovuta alle peculiarità dei prodotti in questione e al progressivo instaurarsi di un sistema di protezione per ciascun tipo di prodotti.

Benché caratterizzati da elementi comuni (tipo di tutela, definizioni, controllo amministrativo, rapporto con i marchi, norme sull'omonimia, tenuta di un registro e funzione del disciplinare), i tre sistemi presentano differenze procedurali e di altro genere in funzione dei particolari requisiti di ciascun tipo di prodotti. Ad esempio, i vini e i prodotti agricoli e alimentari possono essere registrati come DOP o come IGP, mentre per le bevande alcoliche è disponibile solo l'IGP.

#### **Domanda n. 10**

È auspicabile semplificare e armonizzare i tre sistemi di protezione delle indicazioni geografiche dell'UE? In caso affermativo, in quale misura si dovrebbe farlo? In caso negativo, i tre sistemi di registrazione dovrebbero continuare a svilupparsi separatamente?

#### **4. SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE**

Le “specialità tradizionali garantite” (STG) sono denominazioni di prodotti agricoli o alimentari ottenuti con materie prime tradizionali o secondo metodi di produzione tradizionali o che hanno una composizione tradizionale. Il sistema comprende prodotti agricoli destinati al consumo umano e una varietà di prodotti alimentari tra cui birre, dolci, pasta, cibi precotti, minestre, gelati e sorbetti.

Dal 1992, anno di introduzione del sistema, sono state registrate soltanto 20 STG. Una trentina di altre denominazioni sono in attesa di registrazione. Anche se venissero registrate tutte, il loro numero è davvero esiguo. Delle denominazioni registrate, poche hanno una reale importanza economica.

Nella maggior parte dei casi, la registrazione serve solo a identificare la forma tradizionale del prodotto, mentre le varietà non tradizionali possono essere vendute con lo stesso nome. Oltre i due terzi dei richiedenti hanno scelto questa modalità di registrazione, cioè senza riservarsi l'esclusività della denominazione. In via alternativa, la denominazione può essere registrata in esclusiva, nel qual caso può essere utilizzata solo per designare il prodotto ottenuto in conformità al disciplinare, che rechi o meno l'indicazione “specialità tradizionale garantita”, l'acronimo STG o il logo UE. Se ne deduce che la maggior parte delle STG sono state registrate al solo scopo di identificare il prodotto tradizionale e non per proteggere la denominazione.

Secondo questo sistema, qualsiasi produttore può produrre e commercializzare il prodotto tradizionale, a condizione che si sottoponga ai controlli richiesti. Risulta tuttavia che pochi operatori, al di fuori del paese in cui è stata inoltrata la domanda iniziale, si sono avvalsi di questa disposizione del regolamento STG.

##### **Domanda n. 11**

Dato lo scarso interesse per il sistema STG, si potrebbe trovare un modo migliore per identificare e promuovere le specialità tradizionali?

#### **5. AGRICOLTURA BIOLOGICA**

La domanda di prodotti biologici è in costante aumento da alcuni anni, un aumento che supera quello dell'offerta. L'integrità del sistema di produzione biologico garantisce agli agricoltori e ai consumatori la conformità del prodotto ai requisiti indicati. Per mantenere intatta la fiducia nel sistema e giustificare i prezzi più elevati, sono necessari controlli, espletati dalle autorità pubbliche o da organismi di certificazione.

Il mercato degli alimenti biologici nell'UE rimane frammentato sul piano nazionale. I supermercati nazionali tendono ad approvvigionarsi di prodotti certificati da organismi nazionali, nonostante siano tutti soggetti alla stessa norma UE per i prodotti biologici. L'UE si trova quindi di fronte alla sfida di creare un mercato interno funzionante per i prodotti biologici, senza che vadano perse o sminuite la reputazione e la credibilità dell'etichetta biologica.

L'UE applica dal 1991 una norma che disciplina la produzione biologica di prodotti agricoli, destinata ai produttori e ai trasformatori europei nonché agli esportatori dei paesi terzi che intendono commercializzare prodotti biologici sul mercato dell'UE. La norma UE è molto

simile alle disposizioni concernenti l'agricoltura biologica contenute in una norma internazionale del *Codex Alimentarius*, il che facilita il riconoscimento dei prodotti biologici dell'UE esportati in altri paesi.

Nel 2004 sono stati concordati obiettivi politici e strategici per il settore dell'agricoltura biologica, esplicitati nel *Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici*. Questa iniziativa ha dato luogo, sul piano legislativo, alla stesura di un nuovo regolamento sull'agricoltura biologica, adottato nel giugno 2007. Poiché il nuovo regolamento è in vigore da poco tempo, la Commissione preferisce orientare la consultazione sul funzionamento del mercato dei prodotti biologici, anziché sui dettagli del testo legislativo.

#### **Domanda n. 12**

Quali fattori potrebbero inibire lo sviluppo di un mercato unico europeo dei prodotti biologici? Come si può far funzionare meglio il mercato unico europeo dei prodotti biologici?

### **6. POLITICA PER I PRODOTTI DI QUALITÀ ORIGINARI DELLE REGIONI ULTRAPERIFERICHE**

La normativa recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione<sup>4</sup> prevede l'introduzione di un simbolo grafico per promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agricoli di qualità, naturali o trasformati, tipici delle regioni ultraperiferiche. L'uso del simbolo è controllato da organismi designati dalle autorità nazionali ed è soggetto a condizioni stabilite dalle organizzazioni commerciali interessate. I prodotti agricoli che possono recare il simbolo devono rispondere a requisiti definiti in riferimento a normative UE o, in mancanza di queste, a norme internazionali.

Ulteriori requisiti specifici per i prodotti originari delle regioni ultraperiferiche possono essere adottati, se necessario, su proposta delle organizzazioni commerciali rappresentative. Finora si sono avvalsi di questa possibilità i produttori delle regioni ultraperiferiche francesi e spagnole (ad esempio per ananas, banane, meloni e altri frutti esotici della Guadalupa, della Martinica e della Riunione, nonché per banane, pomodori, cetrioli e altri prodotti ortofrutticoli, fiori e vini delle Isole Canarie).

Queste iniziative sono intese a incoraggiare i produttori a rispettare i requisiti di qualità per i loro prodotti e a valorizzare la produzione locale di regioni svantaggiate a causa dell'insularità e della lontananza dall'Europa continentale, nonché di condizioni geografiche e climatiche avverse. Il simbolo grafico e i requisiti di produzione ad esso sottesi dovrebbero dunque contribuire a rendere il settore agricolo più competitivo sia sul mercato locale che su quello internazionale.

---

<sup>4</sup> Guyana francese, Martinica, Guadalupa e Riunione (Dipartimenti francesi d'oltremare), Isole Canarie (Spagna), Azzorre e Madera (Portogallo).

**Domanda n. 13**

In che misura i simboli grafici utilizzati per le regioni ultraperiferiche dell'UE hanno contribuito a promuovere la conoscenza dei prodotti di queste regioni?

In che modo si dovrebbero sviluppare tali iniziative per incrementare il volume di prodotti agricoli di qualità originari delle regioni ultraperiferiche?

**7. ALTRI SISTEMI UE**

I sistemi di qualità attualmente in vigore nell'UE, vera e propria pietra angolare della politica di qualità dell'Unione, riguardano l'origine geografica, i prodotti tradizionali, i prodotti originari di determinate regioni e l'agricoltura biologica. Vi è un certo interesse per altri eventuali sistemi, ad esempio per i prodotti di alto valore naturale o di montagna, "Welfare Quality"<sup>5</sup>, un marchio di origine UE e l'estensione del marchio di qualità ecologica (*Ecolabel*) ai prodotti agricoli trasformati. Si potrebbe anche incoraggiare l'innovazione.

Qualsiasi nuovo sistema di qualità a livello UE deve rispondere ad esigenze connesse alle politiche dell'UE che non possono essere adeguatamente soddisfatte da sistemi nazionali o privati o da altri strumenti. Nel quadro della "valutazione dello stato di salute" della politica agricola comune sono emerse, tra le principali priorità, le sfide inerenti all'impatto dei cambiamenti climatici, alla salvaguardia della biodiversità e alla gestione delle risorse idriche.

In caso di introduzione di nuovi sistemi, la Commissione valuterebbe se sia necessario adottare nuove disposizioni legislative o se, in certi casi, possa essere sufficiente emanare una serie di orientamenti.

I sistemi obbligatori potrebbero essere particolarmente appropriati per disciplinare questioni complesse dal punto di vista giuridico e scientifico (come ad esempio il benessere degli animali), mentre in altri casi i sistemi volontari sarebbero sufficienti e idonei ad aiutare i titolari a sviluppare e migliorare i loro sistemi.

Conformemente ai principi di una migliore regolamentazione, occorre prendere in debita considerazione l'onere amministrativo per gli agricoltori e gli altri soggetti interessati, come pure per le amministrazioni degli Stati membri e per la Commissione.

---

<sup>5</sup> <http://www.welfarequality.net/everyone>: Welfare Quality® è un progetto integrato di ricerca finanziato dalla Commissione europea nell'ambito del Sesto programma quadro, inteso ad elaborare norme europee per la valutazione del benessere in azienda e sistemi di informazione sui prodotti, nonché strategie concrete per migliorare il benessere animale.

**Domanda n. 14**

Vi sono questioni pressanti per le quali gli strumenti esistenti sono inadeguati e che richiederebbero un nuovo sistema a livello UE?

La Commissione dovrebbe considerare l'opportunità di introdurre sistemi obbligatori in certi casi, ad esempio quando vi sono implicazioni giuridiche e scientifiche complesse o qualora sia necessario suscitare la fiducia del consumatore?

In caso affermativo, come fare per contenere il più possibile gli oneri amministrativi a carico degli interessati e delle pubbliche amministrazioni?

**PARTE III: SISTEMI DI CERTIFICAZIONE****8. SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Negli ultimi anni si è assistito a una crescita considerevole dei sistemi nazionali e privati di certificazione della qualità dei prodotti alimentari. Tali sistemi offrono ai dettaglianti la possibilità di rispondere alle mutevoli esigenze dei consumatori e di fornire a questi ultimi dei prodotti con qualità specifiche, siano esse inerenti alle caratteristiche del prodotto o al metodo di produzione. Per i consumatori, la certificazione offre una garanzia supplementare di affidabilità delle indicazioni che figurano in etichetta. Per gli agricoltori, infine, i sistemi in questione rappresentano un costo, ma anche un mezzo per comunicare le qualità dei prodotti ai consumatori.

I sistemi di certificazione nell'UE vanno dal rispetto di norme di produzione obbligatorie all'osservanza di ulteriori prescrizioni relative alla tutela ambientale, al benessere degli animali, alle qualità organolettiche, alla tutela dei lavoratori, al commercio equo e solidale, alle implicazioni dei cambiamenti climatici, a considerazioni etiche, religiose o culturali, ai metodi di produzione e all'origine.

L'industria alimentare e i dettaglianti di generi alimentari possono basarsi sulla qualità certificata per suscitare maggiore fiducia riguardo ai prodotti offerti. Vi è infatti certezza giuridica sul fatto che gli agricoltori hanno rispettato le dovute norme e quindi anche la reputazione del venditore ne risulta rafforzata.

Tuttavia, la proliferazione di certificazioni e di etichette in questi ultimi anni ha fatto sorgere dubbi circa la trasparenza dei requisiti prescritti da questi sistemi, la credibilità delle indicazioni e i loro possibili effetti sulla correttezza dei rapporti commerciali.

Nell'ambito della presente consultazione, la Commissione desidera ricevere osservazioni sul funzionamento di questi sistemi, per lo più privati, e sul loro impatto a livello di produttori agricoli, sia all'interno che al di fuori dell'UE, in particolare nei paesi in via di sviluppo.

**8.1. Efficacia dei sistemi di certificazione nel conseguire gli obiettivi strategici**

La grande distribuzione al dettaglio può servirsi dei sistemi di certificazione per assicurare o imporre il rispetto di talune condizioni di produzione e di consegna. Il diffondersi di questi sistemi nel corso degli anni indica la risposta dei dettaglianti all'esigenza dei consumatori di

sapere esattamente cosa acquistano e cosa mangiano. I consumatori sono attenti soprattutto all'igiene e alla sicurezza, nonché al prezzo. Per i consumatori alla ricerca di prodotti di qualità con particolari caratteristiche od ottenuti con particolari metodi di produzione, i principali motori dell'innovazione sono, tra l'altro:

- il desiderio di ritrovare un legame più stretto con l'agricoltura e la preferenza per i prodotti locali e stagionali provenienti da sistemi agricoli rispettosi della natura e della società;
- le preoccupazioni ambientali concernenti la lotta contro i cambiamenti climatici, una gestione più efficiente delle risorse naturali come il suolo e l'acqua, la salvaguardia della biodiversità;
- la promozione delle qualità nutrizionali degli alimenti;
- le preoccupazioni della società civile: l'etichetta “commercio equo e solidale” è un esempio di sistema basato sull'intenzione strategica di aiutare i produttori e i lavoratori (prevalentemente nei paesi in via di sviluppo) a passare da una situazione di precarietà economica e sociale ad una di sicurezza e di autosufficienza economica;
- il benessere degli animali: sistemi privati promossi da gruppi animalisti e da allevatori in collaborazione con i dettaglianti e con la comunità scientifica. Questi sistemi certificano generalmente il rispetto di requisiti superiori a quelli minimi, ai fini della commercializzazione.

Queste esigenze spiegano, almeno in parte, l'emergere di un'enorme varietà di sistemi di certificazione. Tuttavia, la creazione e l'uso di un sistema di certificazione dipendono talvolta dall'esistenza di una domanda di mercato.

I sistemi che garantiscono il rispetto delle vigenti prescrizioni di legge vengono definiti “sistemi minimi”. Anziché “aggiungere” particolari requisiti di qualità, essi si limitano a sviluppare i requisiti minimi legali, formulando modalità di applicazione dettagliate per gli operatori (ad esempio l'esigenza di tenere un registro supplementare) e disponendo controlli per garantirne il rispetto. Questo tipo di sistema viene poi utilizzato per reclamizzare prodotti “certificati” o “garantiti” conformi alle rispettive norme sul piano dell'igiene, ecc. Spesso tali sistemi si applicano a livello interaziendale, per assicurare agli operatori che il prodotto fornito risponde ai requisiti e alle norme pertinenti. Tali sistemi possono essere finalizzati a tutelare la reputazione dell'operatore e ad evitare il rischio e le conseguenze di eventuali contestazioni. Attualmente, il fatto che un prodotto rispetta questi sistemi minimi non viene comunicato al consumatore finale.

#### **Domanda n. 15**

In che misura i sistemi di certificazione dei prodotti di qualità possono rispondere alle principali preoccupazioni della società civile riguardo alle caratteristiche del prodotto e ai metodi di produzione?

In che misura i sistemi di certificazione che garantiscono il rispetto di requisiti minimi rischiano di indurre in errore il consumatore?

Quali costi e benefici implica l'adesione ai sistemi di certificazione per gli agricoltori e altri produttori alimentari (spesso piccole e medie imprese)?

Si dovrebbe promuovere un coinvolgimento più attivo delle organizzazioni di produttori?

## 8.2. Supervisione dell'UE

In presenza di una tale varietà di sistemi, il quadro giuridico che ne disciplina l'uso risulta complesso e disarticolato a livello settoriale. I sistemi di certificazione sono soggetti ad alcuni vincoli:

- norme del mercato interno. I servizi di certificazione dovrebbero essere liberamente accessibili da uno Stato membro all'altro. I sistemi non dovrebbero costituire barriere di fatto agli scambi nel mercato interno;
- norme sulla concorrenza;
- informazione del consumatore e requisiti di etichettatura. I consumatori sanno cosa c'è dietro le indicazioni che figurano in etichetta?
- legislazione specifica sull'oggetto del sistema di certificazione.

La Commissione non ritiene necessario, in linea di massima, legiferare appositamente sui sistemi di certificazione sotto gli aspetti summenzionati, ma potrebbe eventualmente emanare una serie di orientamenti intesi ad aiutare i titolari dei sistemi di certificazione a migliorare e sviluppare i sistemi stessi.

### Domanda n. 16

Sarebbero sufficienti semplici orientamenti UE per favorire un'evoluzione più coerente dei sistemi di certificazione? Su quali criteri dovrebbero basarsi tali orientamenti?

## 8.3. Ridurre gli oneri e i costi

L'adesione ai sistemi di certificazione comporta due ordini di costi: diretti e indiretti. I costi diretti sono costituiti dalle quote di partecipazione, dalle ispezioni ad opera di terzi e dalla certificazione vera e propria. I costi indiretti derivano dall'ottemperanza al disciplinare (investimenti per adeguare l'attrezzatura) o sono costi di produzione ricorrenti.

La necessità di partecipare a più sistemi di certificazione impone un onere (finanziario e amministrativo) considerevole, specialmente ai piccoli produttori. Se un agricoltore non aderisce a un determinato sistema, può vedersi precludere certi sbocchi di mercato per i suoi prodotti.

I requisiti di certificazione e di controllo prescritti dai sistemi privati vengono ad aggiungersi a quelli ufficiali.

### Domanda n. 17

Come si possono ridurre i costi e gli oneri amministrativi legati all'appartenenza ad uno o più sistemi di certificazione della qualità?

## 8.4. Dimensione internazionale

Nel commercio internazionale, i sistemi di certificazione possono servire a promuovere e a commercializzare prodotti con determinate caratteristiche di qualità. Poiché la maggior parte dei sistemi esistenti è di proprietà privata (di agricoltori/produttori, dell'industria alimentare o di dettaglianti), la Commissione europea interviene in misura minima.

Per gli agricoltori dei paesi in via di sviluppo che vendono i loro prodotti sul mercato dell'UE, i sistemi di certificazione privati rappresentano sia un costo che un'opportunità. Per loro può essere difficile conformarsi ai requisiti prescritti, ma se riescono ad ottenere una certificazione nell'ambito di un sistema utilizzato da un dettagliante europeo possono essere avvantaggiati per esportare nell'UE.

In relazione al benessere degli animali, l'esistenza di metodi di allevamento estensivi, soprattutto nei paesi in via di sviluppo, potrebbe rappresentare un'ottima opportunità per sviluppare il commercio di prodotti rispettosi del benessere animale, in quanto la certificazione del metodo di produzione offrirebbe ai consumatori dell'UE idonee garanzie circa le condizioni in cui vengono allevati gli animali.

**Domanda n. 18**

In che modo i sistemi di certificazione privati possono favorire le esportazioni dell'UE e promuovere i prodotti europei di qualità sui mercati internazionali?

In che modo l'UE può agevolare l'accesso al mercato ai produttori dei paesi in via di sviluppo che devono conformarsi a sistemi di certificazione privati per rifornire determinati dettaglianti?

**CONCLUSIONE**

Quella che precede è una presentazione generale della politica di qualità dei prodotti agricoli. Scopo del Libro verde è stimolare il dibattito e i contributi scritti. Tutte le parti interessate e i portatori di interesse sono pertanto invitati a rispondere alle domande. Come si afferma nella comunicazione della Commissione sulla "migliore regolamentazione", l'elaborazione delle politiche deve essere il più possibile trasparente e le misure vanno prese solo dopo aver consultato attentamente gli interessati.

Il Libro verde rappresenta quindi la prima fase dell'iter decisionale. I contributi ricevuti forniranno alla Commissione una base di riflessione per la stesura di un documento di opzioni politiche – una comunicazione – che secondo le attuali previsioni sarà pubblicato nel maggio 2009. Il successo della consultazione sul presente Libro verde dipende dalla disponibilità di un gran numero di portatori di interesse a condividere e a spiegare le loro opinioni, preoccupazioni e idee in questa importante tribuna pubblica.

La Commissione esaminerà i contributi e li pubblicherà unitamente alle proprie conclusioni.

**Domanda n. 19**

Menzionare qui altri eventuali aspetti della politica di qualità dei prodotti agricoli non trattati nel resto del documento.

## I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(1)</sup>,

considerando quanto segue:

- (1) La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.
- (2) Il contributo del settore dell'agricoltura biologica è in aumento nella maggior parte degli Stati membri. La domanda dei consumatori è cresciuta notevolmente negli ultimi anni. Le recenti riforme della politica agricola comune, con l'accento da esse posto sull'orientamento al mercato e sull'offerta di prodotti di qualità confacenti alle esigenze dei consumatori, saranno probabilmente un'ulteriore stimolo per il mercato dei prodotti biologici. In questo contesto, la normativa sulla produzione biologica assume una funzione sempre più rilevante nell'ambito della politica agricola ed è strettamente correlata all'evoluzione dei mercati agricoli.
- (3) Il quadro normativo comunitario che disciplina il settore della produzione biologica dovrebbe porsi come obiettivo

quello di garantire la concorrenza leale e l'efficace funzionamento del mercato interno dei prodotti biologici, nonché di tutelare e giustificare la fiducia del consumatore nei prodotti etichettati come biologici. Dovrebbe inoltre proporsi di creare le condizioni propizie allo sviluppo del settore, in linea con l'evoluzione della produzione e del mercato.

- (4) La comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo su un Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici propone di migliorare e rafforzare le norme comunitarie applicabili all'agricoltura biologica e le disposizioni in materia di importazioni e di controlli. Nelle conclusioni del 18 ottobre 2004, il Consiglio ha invitato la Commissione a rivedere il quadro normativo comunitario in materia, nell'intento di semplificarlo, curarne la coerenza d'insieme e, in particolare, stabilire principi che favoriscano l'armonizzazione delle norme e, ove possibile, ridurre il livello di dettaglio.
- (5) È pertanto opportuno esplicitare maggiormente gli obiettivi, i principi e le norme applicabili alla produzione biologica, in modo da favorire la trasparenza, la fiducia del consumatore e una percezione armonizzata del concetto di produzione biologica.
- (6) A tale fine, il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari <sup>(2)</sup> dovrebbe essere abrogato e sostituito da un nuovo regolamento.
- (7) Occorre stabilire un quadro normativo comunitario generale per la produzione biologica, applicabile alla produzione vegetale, animale e di acquacoltura comprendente norme relative alla raccolta di vegetali selvatici e di alghe marine selvatiche, norme sulla conversione e norme sulla produzione di alimenti, vino compreso, e mangimi

<sup>(1)</sup> Parere del 22 maggio 2007 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

<sup>(2)</sup> GU L 198 del 22.7.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 394/2007 della Commissione (GU L 98 del 13.4.2007, pag. 3).

- trasformati e di lievito biologico. La Commissione dovrebbe autorizzare l'uso di prodotti e sostanze e decidere i metodi da utilizzare nell'agricoltura biologica e nella trasformazione di alimenti biologici.
- (8) Occorre favorire l'ulteriore sviluppo della produzione biologica, in particolare promuovendo l'impiego di nuove tecniche e sostanze più adatte alla produzione biologica.
- (9) Gli organismi geneticamente modificati (OGM) e i prodotti derivati od ottenuti da OGM sono incompatibili con il concetto di produzione biologica e con la percezione che i consumatori hanno dei prodotti biologici. Essi non dovrebbero quindi essere utilizzati nell'agricoltura biologica o nella trasformazione di prodotti biologici.
- (10) L'obiettivo perseguito è quello di limitare per quanto possibile la presenza di OGM nei prodotti biologici. Le soglie di etichettatura esistenti rappresentano massimali legati esclusivamente alla presenza accidentale e tecnicamente inevitabile di OGM.
- (11) L'agricoltura biologica dovrebbe fare affidamento prevalentemente sulle risorse rinnovabili nell'ambito di sistemi agricoli organizzati a livello locale. Al fine di limitare al minimo l'uso di risorse non rinnovabili, i rifiuti e i sottoprodotti di origine animale e vegetale dovrebbero essere riciclati per restituire gli elementi nutritivi alla terra.
- (12) La produzione biologica vegetale dovrebbe contribuire a mantenere e a potenziare la fertilità del suolo nonché a prevenirne l'erosione. Le piante dovrebbero essere nutrite preferibilmente attraverso l'ecosistema del suolo anziché mediante l'apporto di fertilizzanti solubili.
- (13) Gli elementi essenziali del sistema di gestione della produzione biologica vegetale sono la gestione della fertilità del suolo, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione pluriennale delle colture, il riciclaggio delle materie organiche e le tecniche colturali. Si dovrebbe ricorrere all'aggiunta di concimi, ammendanti e prodotti fitosanitari soltanto se tali prodotti sono compatibili con gli obiettivi e i principi dell'agricoltura biologica.
- (14) La produzione animale è una componente essenziale dell'organizzazione della produzione agricola nelle aziende biologiche, in quanto fornisce la materia organica e gli elementi nutritivi necessari alle colture e quindi contribuisce al miglioramento del suolo e allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.
- (15) Al fine di evitare l'inquinamento dell'ambiente, in particolare delle risorse naturali come il suolo e l'acqua, la produzione animale biologica dovrebbe prevedere, in linea di principio, uno stretto legame tra tale produzione e la terra, idonei sistemi di rotazione pluriennale e l'alimentazione degli animali con prodotti vegetali provenienti dall'agricoltura biologica coltivati nell'azienda stessa o in aziende biologiche vicine.
- (16) Poiché l'allevamento biologico è un'attività legata alla terra, è opportuno che gli animali abbiano accesso, ogniqualvolta sia possibile, a spazi all'aria aperta o a pascoli.
- (17) L'allevamento biologico dovrebbe rispettare criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie, e la gestione della salute degli animali dovrebbe basarsi sulla prevenzione delle malattie. A questo proposito, si dovrebbe prestare particolare attenzione alle condizioni di stabulazione, alle pratiche zootecniche e alla densità degli animali. Inoltre la scelta delle razze dovrebbe tenere conto della loro capacità di adattamento alle condizioni locali. Le norme di attuazione relative alla produzione animale e di acquacoltura dovrebbero garantire quanto meno l'osservanza delle disposizioni della Convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti e delle successive raccomandazioni del suo comitato permanente.
- (18) La produzione animale biologica dovrebbe tendere a completare i cicli produttivi delle diverse specie animali con animali allevati secondo il metodo biologico. Tale sistema dovrebbe favorire pertanto l'ampliamento della banca di geni di animali biologici, migliorare l'autosufficienza, assicurando così lo sviluppo del settore.
- (19) I prodotti biologici trasformati dovrebbero essere ottenuti mediante procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della catena di produzione.
- (20) Gli alimenti trasformati dovrebbero essere etichettati come biologici solo quando tutti o quasi tutti gli ingredienti di origine agricola sono biologici. Si dovrebbero tuttavia prevedere disposizioni speciali di etichettatura per gli alimenti trasformati comprendenti ingredienti di origine agricola che non si possono ottenere con metodi biologici, come nel caso dei prodotti della caccia e della pesca. Inoltre, ai fini dell'informazione dei consumatori, della trasparenza del mercato e per stimolare l'uso di ingredienti biologici, si dovrebbe anche consentire, a determinate condizioni, di inserire nell'elenco degli ingredienti riferimenti alla produzione biologica.
- (21) È opportuno prevedere un'applicazione flessibile delle norme di produzione, che consenta di adattare le norme e i requisiti della produzione biologica alle condizioni climatiche o geografiche locali, alle particolari pratiche zootecniche e ai vari stadi di sviluppo. Ciò dovrebbe consentire l'applicazione di norme eccezionali, ma solo nei limiti di precise condizioni specificate nella normativa comunitaria.
- (22) È importante preservare la fiducia del consumatore nei prodotti biologici. Le eccezioni ai requisiti della produzione biologica dovrebbero essere pertanto strettamente limitate ai casi in cui sia ritenuta giustificata l'applicazione di norme meno restrittive.

- (23) A tutela del consumatore e a garanzia della concorrenza leale, i termini utilizzati per indicare i prodotti biologici dovrebbero essere protetti contro la loro utilizzazione su prodotti non biologici nell'intera Comunità e indipendentemente dalla lingua impiegata. Detta protezione dovrebbe valere anche per i derivati e le abbreviazioni di uso corrente di tali termini, utilizzati singolarmente o in abbinamento.
- (24) Per dare chiarezza ai consumatori in tutto il mercato comunitario, occorre rendere obbligatorio il logo UE per tutti i prodotti alimentari biologici in imballaggio preconfezionato ottenuti nella Comunità. Si dovrebbe altresì poter utilizzare il logo UE su base volontaria nel caso di prodotti biologici non preconfezionati ottenuti nella Comunità o per i prodotti biologici importati da paesi terzi.
- (25) Si ritiene tuttavia opportuno limitare l'utilizzazione del logo UE ai prodotti che contengono unicamente, o quasi unicamente, ingredienti biologici, in modo da non trarre in inganno i consumatori sulla natura biologica dell'intero prodotto. Pertanto non se ne dovrebbe consentire l'utilizzazione nell'etichettatura di prodotti in conversione o di alimenti trasformati in cui meno del 95 % degli ingredienti di origine agricola siano biologici.
- (26) Il logo UE non dovrebbe in alcun caso impedire l'utilizzazione simultanea di loghi nazionali o privati.
- (27) Inoltre, per evitare pratiche ingannevoli e qualsiasi confusione tra i consumatori circa l'origine comunitaria o meno del prodotto, ogniqualvolta sia utilizzato il logo UE i consumatori dovrebbero essere informati del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto.
- (28) La normativa comunitaria dovrebbe promuovere un concetto armonizzato di produzione biologica. Le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo dovrebbero astenersi da qualsiasi condotta che potrebbe creare ostacoli alla libera circolazione dei prodotti conformi certificati da un'autorità o da un organismo situati in un altro Stato membro. In particolare non dovrebbero imporre controlli o oneri finanziari aggiuntivi.
- (29) A fini di coerenza con la normativa comunitaria vigente in altri settori, nel caso della produzione animale e vegetale si dovrebbe consentire agli Stati membri di applicare, nei rispettivi territori, norme di produzione nazionali più rigorose delle norme comunitarie relative alla produzione biologica, purché le norme nazionali in questione si applichino anche alla produzione non biologica e siano altrimenti conformi al diritto comunitario.
- (30) È vietato l'uso di OGM nella produzione biologica. A fini di chiarezza e di coerenza, occorre precludere la possibilità di etichettare come biologico un prodotto che deve essere etichettato come contenente OGM, costituito da OGM o derivato da OGM.
- (31) Per garantire che i prodotti biologici siano ottenuti in conformità dei requisiti stabiliti dal quadro normativo comunitario relativo alla produzione biologica, le attività svolte dagli operatori in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici dovrebbero essere soggette ad un sistema di controllo istituito e gestito in conformità delle disposizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali <sup>(1)</sup>.
- (32) In certi casi può sembrare sproporzionato imporre i requisiti di notifica e di controllo a determinate categorie di dettaglianti, ad esempio quelli che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale. È pertanto opportuno che gli Stati membri abbiano facoltà di esentare questi operatori da tali requisiti. Per evitare frodi è tuttavia necessario escludere dall'esenzione gli operatori che producono, preparano o immagazzinano prodotti, salvo che sia in connessione con il punto vendita, o che importano prodotti biologici o hanno subappaltato tali attività a terzi.
- (33) I prodotti biologici importati nella Comunità europea dovrebbero poter essere immessi sul mercato comunitario come biologici se sono stati prodotti secondo norme di produzione e sottoposti ad un regime di controllo conformi o equivalenti a quelli stabiliti dalla legislazione comunitaria. Inoltre, i prodotti importati nell'ambito di un regime equivalente dovrebbero essere muniti di un certificato rilasciato dall'autorità competente o dall'autorità o organismo di controllo riconosciuti del paese terzo interessato.
- (34) La valutazione dell'equivalenza per i prodotti importati dovrebbe tener conto delle norme internazionali del Codex alimentarius.
- (35) È ritenuto opportuno mantenere l'elenco dei paesi terzi riconosciuti dalla Commissione come aventi norme di produzione e regimi di controllo equivalenti a quelli stabiliti dalla legislazione comunitaria. Per i paesi terzi che non figurano in tale elenco, la Commissione dovrebbe compilare un elenco delle autorità di controllo e degli organismi di controllo riconosciuti competenti ad espletare le funzioni di controllo e di certificazione nei paesi terzi interessati.
- (36) Occorre raccogliere informazioni statistiche che permettano di ricavare dati attendibili necessari per l'attuazione ed il monitoraggio del presente regolamento, e quali strumenti per i produttori, gli operatori di mercato ed i responsabili politici. Le informazioni statistiche necessarie dovrebbero essere definite nel contesto del programma statistico comunitario.

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

- (37) Il presente regolamento dovrebbe applicarsi a decorrere da una data fissata in modo da lasciare alla Commissione il tempo sufficiente per adottare le misure necessarie per la sua attuazione.
- (38) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento dovrebbero essere adottate conformemente alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione <sup>(1)</sup>.
- (39) L'evoluzione dinamica del settore biologico, alcune questioni altamente sensibili connesse con il metodo di produzione biologico e la necessità di assicurare il corretto funzionamento del mercato interno e del sistema di controllo rendono opportuno prevedere una futura revisione delle norme comunitarie relative all'agricoltura biologica, tenendo conto dell'esperienza acquisita attraverso l'applicazione di dette norme.
- (40) In attesa dell'adozione di norme comunitarie di produzione dettagliate per talune specie animali, piante acquatiche e microalghe, gli Stati membri dovrebbero avere la facoltà di prevedere l'applicazione di norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private da essi accettate o riconosciute,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### TITOLO I

#### OGGETTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

##### Articolo 1

#### Oggetto e campo di applicazione

1. Il presente regolamento fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi.

Esso stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme definite nel quadro del presente regolamento concernenti:

- tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo;
- l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità.

2. Il presente regolamento si applica ai seguenti prodotti, provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati ad essere immessi sul mercato:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;

- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

Non si considerano i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici come facenti parte della produzione biologica.

Il presente regolamento si applica anche ai lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi.

3. Il presente regolamento si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui al paragrafo 2.

Tuttavia le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente regolamento. Gli Stati membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria.

4. Il presente regolamento si applica, fatte salve le altre disposizioni comunitarie o nazionali, in conformità del diritto comunitario riguardante i prodotti specificati nel presente articolo, quali le disposizioni che disciplinano la produzione, la preparazione, la commercializzazione, l'etichettatura e il controllo, compresa la normativa in materia di prodotti alimentari e di alimentazione degli animali.

##### Articolo 2

#### Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- «produzione biologica»: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;
- «fasi della produzione, preparazione e distribuzione»: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;
- «biologico»: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;
- «operatore»: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;
- «produzione vegetale»: la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;

<sup>(1)</sup> GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23. Decisione modificata dalla decisione 2006/512/CE (GU L 200 del 22.7.2006, pag. 11).

- f) «produzione animale»: la produzione di animali terrestri domestici o addomesticati (compresi gli insetti); competenza e, se del caso, l'autorità omologa di un paese terzo;
- g) «acquacoltura»: la definizione che figura nel regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006, relativo al Fondo europeo per la pesca <sup>(1)</sup>;
- h) «conversione»: la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica;
- i) «preparazione»: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico;
- j) «alimenti», «mangimi» e «immissione sul mercato»: si applicano le definizioni date nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare <sup>(2)</sup>;
- k) «etichettatura»: i termini, le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riguardanti imballaggi, documenti, avvisi, etichette, cartoncini, nastri o fascette e presenti su di essi, che accompagnano o si riferiscono a un prodotto;
- l) «prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato»: la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera b), della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità <sup>(3)</sup>;
- m) «pubblicità»: qualsiasi presentazione al pubblico, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende o potrebbe influenzare e determinare atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti biologici;
- n) «autorità competente»: l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni stabilite ai sensi del presente regolamento, o qualsiasi altra autorità investita di tale
- o) «autorità di controllo»: organo della pubblica amministrazione di uno Stato membro al quale l'autorità competente ha conferito, in toto o in parte, la propria competenza per l'ispezione e la certificazione nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo o l'autorità omologa operante in un paese terzo;
- p) «organismo di controllo»: un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo;
- q) «marchio di conformità»: un marchio attestante la conformità ad un determinato insieme di norme o ad altri documenti normativi;
- r) «ingredienti»: la definizione di cui all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE;
- s) «prodotti fitosanitari»: i prodotti definiti dalla direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, relativa all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari <sup>(4)</sup>;
- t) «organismo geneticamente modificato (OGM)»: un qualsiasi organismo cui si applica la definizione della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio <sup>(5)</sup>, e che non è ottenuto mediante l'impiego delle tecniche di modificazione genetica di cui all'allegato I.B di tale direttiva;
- u) «derivato da OGM»: derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;
- v) «ottenuto da OGM»: derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM;
- w) «additivi per mangimi»: i prodotti definiti dal regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale <sup>(6)</sup>;

<sup>(1)</sup> GU L 223 del 15.8.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 575/2006 (GU L 100 dell'8.4.2006, pag. 3).

<sup>(3)</sup> GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2006/142/CE della Commissione (GU L 368 del 23.12.2006, pag. 110).

<sup>(4)</sup> GU L 230 del 19.8.1991, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2007/31/CE della Commissione (GU L 140 dell'1.6.2007, pag. 44).

<sup>(5)</sup> GU L 106 del 17.4.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1830/2003 (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24).

<sup>(6)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 378/2005 della Commissione (GU L 59 del 5.3.2005, pag. 8).

- x) «equivalente» (nella descrizione di sistemi o misure differenti): atto a realizzare gli stessi obiettivi e rispondente agli stessi principi applicando norme che assicurano lo stesso livello di garanzia di conformità;
- y) «ausiliare di fabbricazione»: qualsiasi sostanza non consumata come ingrediente alimentare in quanto tale, utilizzata intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti e relativi ingredienti per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e il cui impiego può risultare nella presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui della sostanza o di suoi derivati nel prodotto finale, e purché i suddetti residui non presentino rischi sanitari e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito;
- z) «radiazioni ionizzanti»: radiazioni come definite dalla direttiva 96/29/Euratom del Consiglio, del 13 maggio 1996, che stabilisce le norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i pericoli derivanti dalle radiazioni ionizzanti <sup>(1)</sup>, e con le limitazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti <sup>(2)</sup>;
- aa) «operazioni di ristorazione collettiva»: la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.

## TITOLO II

### OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

#### Articolo 3

##### Obiettivi

La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi generali:

- a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:
- i) rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
  - ii) contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
  - iii) assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
  - iv) rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;

- b) mirare a ottenere prodotti di alta qualità;
- c) mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

#### Articolo 4

##### Principi generali

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:
  - i) utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
  - ii) praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
  - iii) escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;
  - iv) si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;
- b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:
  - i) fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
  - ii) sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
  - iii) concimi minerali a bassa solubilità;
- c) la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:
  - i) non esistono le pratiche di gestione appropriate; e
  - ii) non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o
  - iii) l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;

<sup>(1)</sup> GU L 159 del 29.6.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

d) ove necessario l'adattamento, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche.

#### Articolo 5

##### Principi specifici applicabili all'agricoltura

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, l'agricoltura biologica si basa sui seguenti principi specifici:

- a) mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la stabilità del suolo e la sua biodiversità, prevenire e combattere la compattazione e l'erosione del suolo, e nutrire le piante soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo;
- b) ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna;
- c) riciclare i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetale e animale come fattori di produzione per le colture e l'allevamento;
- d) tener conto dell'equilibrio ecologico locale o regionale quando si operano le scelte produttive;
- e) tutelare la salute degli animali stimolando le difese immunologiche naturali degli animali, nonché la selezione di razze e varietà adatte e pratiche zootecniche;
- f) tutelare la salute delle piante mediante misure profilattiche, quali la scelta di specie appropriate e di varietà resistenti ai parassiti e alle malattie vegetali, appropriate rotazioni delle colture, metodi meccanici e fisici e protezione dei nemici naturali dei parassiti;
- g) praticare una produzione animale adatta al sito e legata alla terra;
- h) mantenere un elevato livello di benessere degli animali rispettando le esigenze specifiche delle specie;
- i) utilizzare per la produzione animale biologica animali allevati sin dalla nascita in aziende biologiche;
- j) scegliere le razze tenendo conto della capacità di adattamento alle condizioni locali, della vitalità e della resistenza alle malattie o ai problemi sanitari;

k) somministrare agli animali mangime biologico composto di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola;

l) ricorrere a pratiche zootecniche che rafforzano il sistema immunitario e stimolano le difese naturali contro le malattie, incluso in particolare l'esercizio fisico regolare e l'accesso a spazi all'aria aperta e ai pascoli se del caso;

m) non praticare l'allevamento di animali poliploidi artificialmente indotti;

n) mantenere per la produzione da acquacoltura la biodiversità degli ecosistemi acquatici naturali, la salute dell'ambiente acquatico nel tempo e la qualità degli ecosistemi acquatici e terrestri circostanti;

o) somministrare agli organismi acquatici mangime proveniente dallo sfruttamento sostenibile della pesca di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nell'ambito della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, o mangime biologico composto di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola.

#### Articolo 6

##### Principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, la produzione di alimenti biologici trasformati si basa sui seguenti principi specifici:

- a) produrre alimenti biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica;
- b) limitare l'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione alimentare, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici;
- c) non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
- d) trasformare in maniera accurata gli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

<sup>(1)</sup> GU L 358 del 31.12.2002, pag. 59.

*Articolo 7***Principi specifici applicabili alla trasformazione di mangimi biologici**

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, la produzione di mangimi biologici trasformati si basa sui seguenti principi specifici:

- a) produrre mangimi biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica;
- b) limitare l'uso di additivi e ausiliari di fabbricazione per mangimi al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o zootecnica a fini nutrizionali specifici;
- c) non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
- d) trasformare in maniera accurata i mangimi, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

## TITOLO III

**NORME DI PRODUZIONE**

## CAPO 1

**Norme generali di produzione***Articolo 8***Requisiti generali**

Gli operatori soddisfano le norme di produzione stabilite nel presente titolo e quelle previste nelle norme di attuazione di cui all'articolo 38, lettera a).

*Articolo 9***Divieto di uso di OGM**

1. Gli OGM e i prodotti derivati o ottenuti da OGM non vanno usati come alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali in produzione biologica.
2. Ai fini del divieto di cui al paragrafo 1 riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati<sup>(1)</sup>, o del regolamento (CE) n. 1830/2003.

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1981/2006 della Commissione (GU L 368 del 23.12.2006, pag. 99).

Se gli alimenti o i mangimi acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento, ai sensi dei suddetti regolamenti, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni secondo le quali l'etichettatura dei prodotti in questione non è in conformità con i suddetti regolamenti.

3. Ai fini del divieto di cui al paragrafo 1 riguardante i prodotti diversi da alimenti o mangimi o prodotti ottenuti da OGM, gli operatori che usano tali prodotti non biologici acquistati da terzi chiedono al venditore di confermare che gli stessi non sono derivati o ottenuti da OGM.

4. La Commissione decide sulle misure di attuazione del divieto di uso di OGM e di prodotti derivati od ottenuti da OGM secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

*Articolo 10***Divieto di utilizzare radiazioni ionizzanti**

È vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o mangimi biologici, o di materie prime utilizzate in alimenti o mangimi biologici.

## CAPO 2

**Produzione agricola***Articolo 11***Norme generali di produzione agricola**

L'intera azienda agricola è gestita in conformità dei requisiti applicabili alla produzione biologica.

Tuttavia, a specifiche condizioni stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, un'azienda può essere suddivisa in unità ben distinte o siti di produzione di acquacoltura non tutti in regime di produzione biologica. Per quanto riguarda gli animali, ciò si applica a specie distinte. Per quanto riguarda l'acquacoltura, si può applicare alle stesse specie purché ci sia un'adeguata separazione tra i siti di produzione. Per quanto riguarda le piante, ciò si applica a varietà distinte facilmente distinguibili.

Qualora, secondo il disposto del secondo comma, non tutte le unità di un'azienda siano dedite alla produzione biologica, l'operatore mantiene la terra, gli animali e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità e la separazione è debitamente documentata.

### Articolo 12

#### Norme di produzione vegetale

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola di cui all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione biologica vegetale:

- a) la produzione biologica vegetale impiega tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali atte a salvaguardare o ad aumentare il contenuto di materia organica del suolo, ad accrescere la stabilità del suolo e la sua biodiversità, nonché a prevenire la compattazione e l'erosione del suolo;
- b) la fertilità e l'attività biologica del suolo sono mantenute e potenziate mediante la rotazione pluriennale delle colture, comprese leguminose e altre colture da sovescio, e la concimazione con concime naturale di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati, di produzione biologica;
- c) è consentito l'uso di preparati biodinamici;
- d) inoltre l'uso di concimi e ammendanti è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;
- e) non è consentito l'uso di concimi minerali azotati;
- f) tutte le tecniche di produzione vegetale evitano o limitano al minimo l'inquinamento dell'ambiente;
- g) la prevenzione dei danni provocati da parassiti, malattie e infestanti è ottenuta principalmente attraverso la protezione dei nemici naturali, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione delle colture, le tecniche colturali e i processi termici;
- h) in caso di determinazione di grave rischio per una coltura, l'uso di prodotti fitosanitari è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;
- i) per la produzione di prodotti diversi dalle sementi e dai materiali di propagazione vegetativa sono utilizzati soltanto sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa prodotti biologicamente. A questo scopo, la pianta madre da cui provengono le sementi e la pianta genitrice da cui proviene il materiale di moltiplicazione vegetativa sono prodotte secondo le norme stabilite nel presente regolamento per almeno una generazione o, nel caso di colture perenni, per due cicli vegetativi;
- j) i prodotti per la pulizia e la disinfezione nella produzione vegetale sono utilizzati soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16.

2. La raccolta di vegetali selvatici e delle loro parti, che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle

aree agricole, è considerata metodo di produzione biologica a condizione che:

- a) queste aree non abbiano subito trattamenti con prodotti diversi da quelli autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16 per un periodo di almeno tre anni precedente la raccolta;
  - b) la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.
3. Le misure necessarie all'attuazione delle norme del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

### Articolo 13

#### Norme di produzione delle alghe marine

1. La raccolta di alghe marine selvatiche e di parti di esse, che crescono naturalmente nel mare, è considerata un metodo di produzione biologica a condizione che:

- a) le zone di crescita siano di elevata qualità ecologica ai sensi della direttiva 2000/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2000, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque<sup>(1)</sup>, e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente a acque designate, ai sensi della direttiva 2006/113/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura<sup>(2)</sup>, e non risultino inidonee sotto il profilo della salubrità. In attesa di norme più particolareggiate introdotte nella normativa d'attuazione le alghe marine selvatiche commestibili non siano raccolte in zone che non rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano<sup>(3)</sup>;
- b) la raccolta non nuoccia alla stabilità a lungo termine dell'habitat naturale o alla tutela delle specie nella zona di raccolta.

2. La coltivazione di alghe marine deve essere praticata in zone costiere con caratteristiche ambientali e di salubrità per lo meno equivalenti a quelle descritte nel paragrafo 1 per poter essere considerata biologica e inoltre:

- a) pratiche sostenibili siano attuate in tutte le fasi della produzione e della raccolta di alghe marine giovani;
- b) per garantire il mantenimento di un'ampia banca di geni, la raccolta di alghe marine giovani allo stato brado avvenga su base periodica per supplire alle coltivazioni domestiche;

<sup>(1)</sup> GU L 327 del 22.12.2000, pag. 1. Direttiva modificata dalla decisione n. 2455/2001/CE (GU L 331 del 15.12.2001, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU L 376 del 27.12.2006, pag. 14.

<sup>(3)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

c) non siano utilizzati fertilizzanti, eccetto nelle installazioni domestiche, e soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica a tale scopo ai sensi dell'articolo 16.

3. Le misure necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### Articolo 14

### Norme di produzione animale

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola di cui all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione animale:

- a) riguardo all'origine degli animali:
- i) gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche;
  - ii) a fini di riproduzione, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, a specifiche condizioni. Tali animali e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera c);
  - iii) gli animali presenti nell'azienda all'inizio del periodo di conversione e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera c);
- b) riguardo alle pratiche zootecniche e alle condizioni di stabulazione:
- i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;
  - ii) le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabulazione garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali;
  - iii) gli animali hanno in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli, sempreché lo permettano le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo, tranne che siano imposti, a norma del diritto comunitario, restrizioni e obblighi per motivi di tutela della salute umana e animale;
  - iv) il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il sovrappascolo, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni;
  - v) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali. Ad alcune condizioni restrittive è tuttavia
- consentito il pascolo di animali biologici su aree di pascolo ad uso civico e di animali non biologici su terreni biologici;
- vi) è vietato tenere gli animali legati o in isolamento, salvo singoli capi per un periodo limitato e nei limiti giustificati da motivi veterinari, di sicurezza o di benessere animale;
  - vii) il trasporto degli animali ha una durata il più possibile limitata;
  - viii) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze, comprese le mutilazioni, nel corso dell'intera vita dell'animale, anche al momento della macellazione;
  - ix) gli apiari sono ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o in caso flora spontanea, o foreste gestite in modo non biologico o colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale. Si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura nocive alla salute delle api;
  - x) le arnie e il materiale utilizzato in apicoltura sono fabbricati essenzialmente in materiali naturali;
  - xi) è vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura;
- c) riguardo alla riproduzione:
- i) la riproduzione avviene con metodi naturali. È ammessa tuttavia l'inseminazione artificiale;
  - ii) la riproduzione non è indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili a meno che non si tratti di una terapia veterinaria per un singolo animale;
  - iii) non sono consentite altre forme di riproduzione artificiali, quali la clonazione e il trasferimento di embrioni;
  - iv) viene scelta la razza appropriata. La scelta della razza contribuisce anche a prevenire le sofferenze e a evitare la mutilazione degli animali;
- d) riguardo all'alimentazione:
- i) principalmente ottenere i mangimi per gli animali dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche della stessa regione;
  - ii) gli animali sono nutriti con mangimi biologici che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo. Una parte della razione può contenere mangimi provenienti da aziende che sono in conversione all'agricoltura biologica;

iii) gli animali, eccetto le api, hanno in permanenza accesso al pascolo o a foraggi grossolani;

iv) le materie prime per mangimi non biologiche, di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti usati nell'alimentazione degli animali e negli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16;

v) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici;

vi) i mammiferi lattanti sono nutriti con latte naturale, di preferenza materno;

e) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:

i) la prevenzione delle malattie è realizzata mediante la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene;

ii) le malattie sono trattate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatrici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;

iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;

iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;

f) riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti sono utilizzati nei locali di stabulazione e negli impianti solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16.

2. Le misure e condizioni necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### Articolo 15

#### Norme di produzione per animali d'acquacoltura

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola previste all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione di animali d'acquacoltura:

a) riguardo all'origine degli animali d'acquacoltura:

i) l'acquacoltura biologica è basata sull'allevamento di giovani stock provenienti da riproduttori biologici e da aziende biologiche;

ii) quando giovani stock provenienti da riproduttori o da aziende biologici non sono disponibili, animali prodotti in modo non biologico possono essere introdotti in un'azienda a determinate condizioni;

b) riguardo alle pratiche zootecniche:

i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;

ii) le pratiche zootecniche, comprese la somministrazione di mangime, la progettazione degli impianti, la densità degli animali e la qualità dell'acqua, garantiscono che siano soddisfatte le esigenze di sviluppo, fisiologiche e comportamentali degli animali;

iii) le pratiche zootecniche limitano al minimo l'impatto ambientale negativo proveniente dall'azienda, inclusa la fuoriuscita dello stock d'allevamento;

iv) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali d'acquacoltura;

v) si assicura che sia mantenuto il benessere degli animali durante il trasporto;

vi) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze anche al momento della macellazione;

c) riguardo alla riproduzione:

i) non sono usate l'induzione artificiale della poliploidia, l'ibridazione artificiale la clonazione e la produzione di ceppi monosessuali, salvo mediante selezione manuale;

ii) vengono scelti ceppi appropriati;

iii) sono stabilite le condizioni specifiche secondo la specie per la gestione dei riproduttori, la riproduzione e la produzione di seme;

- d) riguardo all'alimentazione dei pesci e dei crostacei:
- i) gli animali sono nutriti con mangimi che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo;
  - ii) la frazione vegetale dell'alimentazione proviene da produzione biologica e la frazione dell'alimentazione derivata da fauna acquatica proviene dall'utilizzo sostenibile della pesca;
  - iii) le materie prime per mangimi non biologiche di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali e gli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se ne è autorizzato l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16;
  - iv) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici;
- e) riguardo ai molluschi bivalvi e alle altre specie che non sono alimentate dall'uomo ma si nutrono di plancton naturale:
- i) tali animali filtratori ottengono il soddisfacimento di tutti i bisogni nutrizionali dalla natura tranne nel caso del seme allevato negli schiuditoi e nei vivai;
  - ii) essi si sviluppano in acque che rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004;
  - iii) le zone di sviluppo devono essere di qualità ecologica elevata secondo quanto definito dalla direttiva 2000/60/CE e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente ad acque designate ai sensi della direttiva 2006/113/CE;
- f) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:
- i) la prevenzione delle malattie è realizzata mantenendo gli animali in ottime condizioni mediante un'ubicazione appropriata e una progettazione ottimale delle aziende, l'applicazione di buone pratiche zootecniche e di gestione, comprese la pulizia e disinfezione periodiche dei locali, la somministrazione di mangimi di qualità, un'adeguata densità degli animali e la selezione delle razze e dei ceppi;
  - ii) le malattie sono curate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatrici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;
- iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;
- iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;
- g) riguardo alla pulizia e disinfezione i relativi prodotti sono usati negli specchi d'acqua e nelle gabbie, negli edifici e negli impianti solo se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica a norma dell'articolo 16.
2. Le misure e condizioni necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### Articolo 16

#### **Prodotti e sostanze usati in agricoltura e criteri per l'autorizzazione**

1. La Commissione autorizza, secondo la procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 2, l'uso nella produzione biologica di prodotti e sostanze che possono essere utilizzati nell'agricoltura biologica e include tali prodotti e sostanze in un elenco ristretto per i seguenti scopi:

- a) prodotti fitosanitari;
- b) concimi e ammendanti;
- c) materie prime per mangimi non biologiche di origine vegetale, materie prime per mangimi di origine animale e minerale e talune sostanze usate nell'alimentazione degli animali;
- d) additivi per mangimi e ausiliari di fabbricazione;
- e) prodotti per la pulizia e la disinfezione degli specchi d'acqua, delle gabbie, degli edifici e degli impianti usati per la produzione animale;
- f) prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti usati per la produzione vegetale, incluso il magazzinaggio in un'azienda agricola.

I prodotti e le sostanze figuranti nell'elenco ristretto possono essere usati solo in quanto l'uso corrispondente è autorizzato nel quadro dell'agricoltura generale negli Stati membri interessati conformemente alle pertinenti disposizioni comunitarie o alle disposizioni nazionali conformi al diritto comunitario.

2. L'autorizzazione relativa ai prodotti e alle sostanze di cui al paragrafo 1 è soggetta agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai seguenti criteri generali e specifici valutati complessivamente:

- a) essi sono necessari per una produzione continuativa e essenziali per l'uso previsto;

- b) tutti i prodotti e tutte le sostanze sono di origine vegetale, animale, microbica o minerale salvo ove i prodotti o le sostanze derivanti da tali fonti non siano disponibili in quantitativi o qualità sufficienti o non siano disponibili alternative;
- c) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettera a), si applicano le seguenti norme:
- i) essi sono essenziali per la lotta contro un organismo nocivo o una particolare malattia, per i quali non sono disponibili altre alternative biologiche, fisiche o relative alla selezione dei vegetali o pratiche colturali o altre pratiche di gestione efficaci;
  - ii) se non sono di origine vegetale, animale, microbica o minerale e non sono identici alla loro forma naturale, i prodotti possono essere autorizzati solo se le condizioni della loro utilizzazione escludono qualsiasi contatto diretto con le parti commestibili della coltura;
- d) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettera b), essi sono essenziali per ottenere o mantenere la fertilità del suolo o per soddisfare uno specifico bisogno di nutrimento delle colture o per conseguire scopi specifici di miglioramento del suolo;
- e) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettere c) e d), si applicano le seguenti norme:
- i) essi sono necessari a mantenere la salute, il benessere e la vitalità degli animali e contribuiscono ad un'alimentazione appropriata, conforme alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle specie interessate o nel caso in cui sia impossibile produrre o conservare tali mangimi senza ricorrere a tali sostanze;
  - ii) i mangimi di origine minerale, gli oligoelementi, le vitamine o le provitamine sono di origine naturale. In caso di indisponibilità di tali sostanze possono essere autorizzate per essere utilizzate nella produzione biologica sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite.
3. a) La Commissione può stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, le condizioni e i limiti riguardanti i prodotti agricoli cui possono essere applicati i prodotti e le sostanze di cui al paragrafo 1, le modalità di applicazione, il dosaggio, i tempi limite di applicazione e il contatto con i prodotti agricoli e, se necessario, può decidere in merito al ritiro di tali prodotti e sostanze.
- b) Qualora uno Stato membro ritenga che un prodotto o una sostanza debba essere inserito nell'elenco di cui al paragrafo 1 o stralciato da detto elenco o qualora ritenga che occorra modificare le specifiche d'uso di cui alla lettera a), provvede a trasmettere ufficialmente alla Commissione e agli Stati membri un fascicolo che illustri le ragioni per l'inserimento, lo stralcio o le modifiche.

Le richieste di modifica o di stralcio e le relative decisioni sono pubblicate.

- c) I prodotti e le sostanze usati prima dell'adozione del presente regolamento per scopi corrispondenti a quelli di cui al paragrafo 1 del presente articolo possono continuare a essere usati dopo detta adozione. La Commissione può comunque ritirare tali prodotti o sostanze conformemente all'articolo 37, paragrafo 2.

4. Gli Stati membri possono disciplinare, all'interno del loro territorio, l'uso nell'agricoltura biologica di prodotti e sostanze, per scopi distinti da quelli di cui al paragrafo 1, a condizione che il loro uso sia soggetto agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai criteri generali e specifici di cui al paragrafo 2, purché ciò avvenga in conformità del diritto comunitario. Gli Stati membri interessati informano gli altri Stati membri e la Commissione riguardo a tali norme nazionali.

5. L'uso di prodotti e sostanze diversi da quelli di cui ai paragrafi 1 e 4 e soggetti agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai criteri generali del presente articolo, è consentito in agricoltura biologica.

#### Articolo 17

#### Conversione

1. Le seguenti norme si applicano alle aziende agricole che iniziano la produzione biologica:

- a) il periodo di conversione ha inizio non prima della data in cui l'operatore ha notificato la sua attività alle autorità competenti e sottoposto la sua azienda al sistema di controllo in conformità dell'articolo 28, paragrafo 1;
- b) durante il periodo di conversione si applicano tutte le misure stabilite dal presente regolamento;
- c) sono definiti periodi di conversione specifici per tipo di coltura o produzione animale;
- d) in un'azienda o unità, in parte in regime di produzione biologica e in parte in conversione alla produzione biologica, l'operatore tiene separati i prodotti ottenuti biologicamente da quelli ottenuti in conversione e gli animali sono tenuti separati o sono facilmente separabili e la separazione è debitamente documentata;
- e) al fine di determinare il periodo di conversione summenzionato, si può tenere conto di un periodo immediatamente precedente la data d'inizio del periodo di conversione, purché si verifichino talune condizioni;
- f) gli animali e i prodotti di origine animale prodotti durante il periodo di conversione di cui alla lettera c) non sono commercializzati con le indicazioni di cui agli articoli 23 e 24 utilizzate nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti.

2. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme del presente articolo, in particolare i periodi di cui al paragrafo 1, lettere da c) a f), sono definiti secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### CAPO 3

### **Produzione di mangimi trasformati**

#### Articolo 18

#### **Norme generali applicabili alla produzione di mangimi trasformati**

1. La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo o nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.

2. Nella composizione dei mangimi biologici non entrano congiuntamente materie prime biologiche o provenienti da aziende in conversione, e materie prime prodotte secondo metodi non biologici.

3. La trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi, impiegate o trasformate nella produzione biologica, non è ammessa.

4. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzino di mangimi biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

5. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### CAPO 4

### **Produzione di alimenti trasformati**

#### Articolo 19

#### **Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati**

1. La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.

2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:

- a) il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti;
- b) possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli

amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo a condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21;

c) gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21 o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro;

d) un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;

e) gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.

3. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzino di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Le misure necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo, in particolare per quanto riguarda i metodi di trasformazione e le condizioni per l'autorizzazione temporanea da parte degli Stati membri di cui al paragrafo 2, lettera c), sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### Articolo 20

#### **Norme generali applicabili alla produzione di lievito biologico**

1. Per la produzione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente. Altri prodotti e sostanze possono essere utilizzati soltanto in quanto sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica conformemente all'articolo 21.

2. Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

3. Le norme dettagliate applicabili alla produzione possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

#### Articolo 21

#### **Criteri per taluni prodotti e sostanze nella trasformazione**

1. L'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze per l'uso nella produzione biologica e la loro inclusione nell'elenco ristretto di prodotti e sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettere b) e c), è soggetta agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai seguenti criteri valutati complessivamente:

- i) non sono disponibili alternative autorizzate conformemente al presente capo;

ii) senza ricorrere a tali prodotti e sostanze, sarebbe impossibile produrre o conservare gli alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

Inoltre, i prodotti e le sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), si trovano in natura e possono soltanto aver subito processi meccanici, fisici, biologici, enzimatici o microbici salvo ove tali prodotti e sostanze derivanti da tali fonti non siano disponibili in quantitativi o qualità sufficienti sul mercato.

2. La Commissione decide, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, in merito all'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze e la loro inclusione nell'elenco ristretto di cui al paragrafo 1 del presente articolo e stabilisce le condizioni e i limiti specifici per il loro uso e, se necessario, per il ritiro dei prodotti.

Uno Stato membro, qualora ritenga che un prodotto o una sostanza debba essere inserito nell'elenco di cui al paragrafo 1, o stralciato da detto elenco, o qualora ritenga che occorre modificare le specifiche di uso in detto paragrafo, provvede a trasmettere ufficialmente alla Commissione e agli Stati membri un fascicolo che illustri le ragioni per l'inserimento, lo stralcio o le modifiche.

Le richieste di modifica o di stralcio e le relative decisioni sono pubblicate.

I prodotti e le sostanze usati prima dell'adozione del presente regolamento e che rientrano nel paragrafo 2, lettere b) e c), dell'articolo 19, possono continuare a essere usati dopo detta adozione. La Commissione può comunque ritirare tali prodotti o sostanze conformemente all'articolo 37, paragrafo 2.

## CAPO 5

### *Flessibilità*

#### Articolo 22

#### **Norme di produzione eccezionali**

1. La Commissione può accordare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, e le condizioni stabilite nel paragrafo 2 del presente articolo nonché nel rispetto degli obiettivi e dei principi enunciati nel titolo II, eccezioni alle norme di produzione di cui ai capi da 1 a 4.

2. Le eccezioni di cui al paragrafo 1 sono limitate al minimo e, se del caso, limitate nel tempo e possono essere concesse solo nei seguenti casi:

- a) ove siano necessarie per assicurare l'avvio o il mantenimento della produzione biologica in aziende soggette a vincoli climatici, geografici o strutturali;
- b) ove siano necessarie per garantire l'approvvigionamento di mangimi, sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa, animali vivi ed altri fattori di produzione, i quali non siano disponibili sul mercato in forma biologica;

c) ove siano necessarie per garantire l'approvvigionamento di ingredienti di origine agricola che non siano disponibili sul mercato in forma biologica;

d) ove siano necessarie per risolvere particolari problemi connessi alla conduzione degli allevamenti biologici;

e) ove siano necessarie riguardo all'utilizzo di sostanze e prodotti specifici nella trasformazione di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), per garantire la produzione di prodotti alimentari ben consolidati in forma biologica;

f) ove occorranza misure temporanee a sostegno del proseguimento o del ripristino della produzione biologica in seguito a circostanze calamitose;

g) ove sia necessario usare additivi per alimenti e altre sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), o additivi per mangimi e altre sostanze di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera d), e tali sostanze non siano disponibili sul mercato se non ottenute da OGM;

h) ove sia imposto a norma del diritto comunitario o del diritto interno l'uso di additivi per alimenti e altre sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), o additivi per mangimi di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera d).

3. La Commissione può stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, specifiche condizioni per l'applicazione delle eccezioni di cui al paragrafo 1.

## TITOLO IV

### ETICHETTATURA

#### Articolo 23

#### **Uso di termini riferiti alla produzione biologica**

1. Ai fini del presente regolamento, si considera che un prodotto riporta termini riferiti al metodo di produzione biologico quando, nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono stati ottenuti conformemente alle norme stabilite dal presente regolamento. In particolare i termini elencati nell'allegato, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali «bio» e «eco», possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'intera Comunità e in qualsiasi lingua comunitaria, nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni previste dal presente regolamento o stabilite in virtù del medesimo.

Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto agricolo vivo o non trasformato si possono usare termini riferiti al metodo di produzione biologico soltanto se, oltre a tale metodo, anche tutti gli ingredienti di tale prodotto sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al presente regolamento.

2. I termini di cui al paragrafo 1 non vanno utilizzati in alcun luogo della Comunità e in nessuna lingua comunitaria, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni del presente regolamento, salvo qualora non si applichino a prodotti agricoli in alimenti o mangimi o non abbiano chiaramente alcun legame con la produzione biologica.

Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono inoltre ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che possono indurre in errore il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti soddisfano le prescrizioni del presente regolamento.

3. I termini di cui al paragrafo 1 non vanno utilizzati per un prodotto la cui etichetta o pubblicità deve indicare che esso contiene OGM, è costituito da OGM o è derivato da OGM conformemente alle disposizioni comunitarie.

4. Per quanto riguarda gli alimenti trasformati possono essere utilizzati i termini di cui al paragrafo 1:

- a) nella denominazione di vendita purché:
  - i) gli alimenti trasformati siano conformi all'articolo 19;
  - ii) almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico;
- b) soltanto nell'elenco degli ingredienti, a condizione che gli alimenti siano conformi all'articolo 19, paragrafo 1, e all'articolo 19, paragrafo 2, lettere a), b) e d);
- c) nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, purché:
  - i) il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca;
  - ii) contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici;
  - iii) gli alimenti siano conformi all'articolo 19, paragrafo 1, e all'articolo 19, paragrafo 2, lettere a), b) e d);

L'elenco degli ingredienti indica quali ingredienti sono biologici.

In caso di applicazione delle lettere b) e c) del presente paragrafo, i riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

I termini e l'indicazione della percentuale di cui al precedente comma compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

5. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente articolo.

6. La Commissione può aggiornare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, l'elenco dei termini stabiliti nell'allegato.

#### Articolo 24

#### Indicazioni obbligatorie

- 1. Se sono usati i termini di cui all'articolo 23, paragrafo 1:
  - a) comparire sull'etichetta anche il numero di codice di cui all'articolo 27, paragrafo 10, dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente;
  - b) comparire sulla confezione anche il logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati;
  - c) quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto comparire nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:
    - «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE,
    - «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi,
    - «Agricoltura UE/non UE» quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.

La succitata indicazione «UE» o «non UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese.

Ai fini della succitata indicazione possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.

La succitata indicazione non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

L'uso del logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, e l'indicazione di cui al primo comma sono facoltativi per i prodotti importati dai paesi terzi. Tuttavia, se il logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, figura nell'etichettatura, questa riporta anche l'indicazione di cui al primo comma.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono apposte in modo da risultare facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

3. La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, criteri specifici riguardo alla presentazione, composizione e dimensione delle indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e c).

#### Articolo 25

##### Loghi di produzione biologica

1. Il logo comunitario di produzione biologica può essere utilizzato nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento.

Il logo comunitario non è utilizzato per i prodotti ottenuti in conversione e per gli alimenti di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettere b) e c).

2. Loghi nazionali e privati possono essere utilizzati nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento.

3. La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, criteri specifici riguardo alla presentazione, composizione, dimensione e forma del logo comunitario.

#### Articolo 26

##### Prescrizioni specifiche in materia di etichettatura

La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, prescrizioni specifiche in materia di etichettatura e composizione applicabili:

- a) ai mangimi biologici;
- b) ai prodotti in conversione di origine vegetale;
- c) al materiale di moltiplicazione vegetativa e alle sementi per la coltivazione.

#### TITOLO V

#### CONTROLLI

#### Articolo 27

##### Sistema di controllo

1. Gli Stati membri istituiscono un sistema di controllo e designano una o più autorità competenti responsabili dei controlli relativi agli obblighi sanciti dal presente regolamento in conformità del regolamento (CE) n. 882/2004.

2. Oltre alle condizioni stabilite nel regolamento (CE) n. 882/2004, il sistema di controllo istituito conformemente al presente regolamento comprende almeno l'applicazione di misure precauzionali e di controllo che la Commissione deve adottare secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

3. Nel contesto del presente regolamento, la natura e la frequenza dei controlli sono determinate in base ad una

valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni per quanto riguarda il rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento. In ogni caso, tutti gli operatori ad eccezione dei grossisti che trattano esclusivamente prodotti in imballaggi preconfezionati e degli operatori che vendono al consumatore o all'utilizzatore finale di cui all'articolo 28, paragrafo 2, sono sottoposti ad una verifica dell'osservanza almeno una volta l'anno.

4. L'autorità competente può:

a) conferire le sue competenze di controllo ad una o più altre autorità di controllo. Le autorità di controllo devono offrire adeguate garanzie di oggettività e imparzialità e disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie per svolgere le loro funzioni;

b) delegare compiti di controllo a uno o più organismi di controllo. In tal caso gli Stati membri designano le autorità responsabili dell'autorizzazione e della vigilanza di detti organismi.

5. L'autorità competente può delegare compiti di controllo ad un particolare organismo di controllo soltanto se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 882/2004, in particolare se:

a) vi è una descrizione accurata dei compiti che l'organismo di controllo può espletare e delle condizioni alle quali può svolgerli;

b) è comprovato che l'organismo di controllo:

i) possiede l'esperienza, le attrezzature e le infrastrutture necessarie per espletare i compiti che gli sono stati delegati;

ii) dispone di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto;

iii) è imparziale e libero da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'espletamento dei compiti che gli sono stati delegati;

c) l'organismo di controllo è accreditato secondo la versione più recente pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, della norma europea EN 45011 o della guida ISO 65 «Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti» ed è autorizzato dalle autorità competenti;

d) l'organismo di controllo comunica i risultati dei controlli effettuati all'autorità competente, in modo regolare e ogniqualvolta quest'ultima ne faccia richiesta. Se i risultati dei controlli rivelano una non conformità o sollevano il sospetto della stessa, l'organismo di controllo ne informa immediatamente l'autorità competente;

e) vi è un coordinamento efficace fra l'autorità competente delegante e l'organismo di controllo.

6. In sede di autorizzazione di un organismo di controllo l'autorità competente prende in considerazione, oltre alle disposizioni di cui al paragrafo 5, i criteri seguenti:

- a) la procedura di controllo standard da seguire, compresa una descrizione dettagliata delle misure di controllo e delle misure precauzionali che l'organismo si accinge ad imporre agli operatori soggetti al suo controllo;
- b) le misure che l'organismo di controllo intende applicare in caso di accertamento di irregolarità e/o infrazioni.

7. Le autorità competenti non possono delegare agli organismi di controllo le seguenti funzioni:

- a) la vigilanza e l'audit di altri organismi di controllo;
- b) la competenza a concedere eccezioni ai sensi dell'articolo 22, salvo se così previsto dalla specifiche condizioni stabilite dalla Commissione secondo il disposto dell'articolo 22, paragrafo 3.

8. Conformemente all'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 882/2004, le autorità competenti che delegano compiti di controllo ad organismi di controllo organizzano, se necessario, audit o ispezioni di questi ultimi. Se, a seguito di audit o ispezione, risultano carenze da parte di tali organismi nell'espletamento di compiti delegati, l'autorità competente che conferisce la delega può ritirarla. La delega è ritirata senza indugio se l'organismo di controllo non adotta correttivi appropriati e tempestivi.

9. Oltre alle disposizioni di cui al paragrafo 8 l'autorità competente:

- a) si assicura che i controlli effettuati dall'organismo di controllo siano oggettivi e indipendenti;
- b) verifica l'efficacia dei controlli;
- c) prende nota delle irregolarità o infrazioni accertate e delle misure correttive applicate;
- d) revoca l'autorizzazione dell'organismo che non soddisfa i requisiti di cui alle lettere a) e b) o non rispetta più i criteri indicati nei paragrafi 5 e 6 o non soddisfa i requisiti di cui ai paragrafi 11, 12 e 14.

10. Gli Stati membri attribuiscono un numero di codice a ciascuna autorità di controllo o a ciascun organismo di controllo che espleta i compiti di controllo di cui al paragrafo 4.

11. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo consentono alle autorità competenti di accedere ai loro uffici e impianti e forniscono qualsiasi informazione e assistenza ritenuta necessaria dalle autorità competenti per l'adempimento degli obblighi ad esse incumbenti a norma del presente articolo.

12. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo provvedono affinché almeno le misure precauzionali e le misure

di controllo di cui al paragrafo 2 siano applicate agli operatori soggetti al loro controllo.

13. Gli Stati membri provvedono affinché il sistema di controllo istituito permetta la tracciabilità di ogni prodotto in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione conformemente all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, segnatamente per garantire ai consumatori che i prodotti biologici sono stati prodotti nel rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento.

14. Entro il 31 gennaio di ogni anno, le autorità di controllo e gli organismi di controllo trasmettono alle autorità competenti un elenco degli operatori da essi controllati al 31 dicembre dell'anno precedente. Entro il 31 marzo di ogni anno viene presentata una relazione di sintesi sulle attività di controllo svolte nel corso dell'anno precedente.

#### Articolo 28

#### Adesione al sistema di controllo

1. Prima di immettere prodotti sul mercato come biologici o in conversione al biologico, gli operatori che producono, preparano, immagazzinano o importano da un paese terzo prodotti ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, o che immettono tali prodotti sul mercato:

- a) notificano la loro attività alle autorità competenti dello Stato membro in cui l'attività stessa è esercitata;
- b) assoggettano la loro impresa al sistema di controllo di cui all'articolo 27.

Il primo comma si applica anche agli esportatori che esportano prodotti ottenuti nel rispetto delle regole di produzione stabilite nel presente regolamento.

L'operatore che subappalti a terzi una delle attività è nondimeno soggetto ai requisiti di cui alle lettere a) e b) e le attività subappaltate sono soggette al sistema di controllo.

2. Gli Stati membri possono esentare dall'applicazione del presente articolo gli operatori che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale, a condizione che non li producano, non li preparino, li immagazzinino solo in connessione con il punto di vendita o non li importino da un paese terzo o non abbiano subappaltato tali attività a terzi.

3. Gli Stati membri designano un'autorità o autorizzano un organismo per il ricevimento di tali notifiche.

4. Gli Stati membri provvedono affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni del presente regolamento e che pagano una ragionevole tassa a titolo di contributo alle spese di controllo siano coperti dal sistema di controllo.

5. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo tengono un elenco aggiornato dei nomi e degli indirizzi degli operatori soggetti al loro controllo. Questo elenco è messo a disposizione delle parti interessate.

6. La Commissione adotta, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, norme di attuazione per fornire dettagli sulla procedura di notifica e di assoggettamento di cui al paragrafo 1 del presente articolo, in particolare per quanto riguarda le informazioni incluse nella notifica di cui al paragrafo 1, lettera a), del presente articolo.

#### Articolo 29

##### Documento giustificativo

1. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo, di cui all'articolo 27, paragrafo 4, rilasciano un documento giustificativo agli operatori soggetti al loro controllo i quali, nella sfera delle proprie attività, soddisfano i requisiti stabiliti nel presente regolamento. Il documento giustificativo consente almeno l'identificazione dell'operatore e del tipo o della gamma di prodotti nonché del periodo di validità.

2. L'operatore verifica il documento giustificativo dei suoi fornitori.

3. Il modello di documento giustificativo di cui al paragrafo 1 è compilato secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, in considerazione dei vantaggi della certificazione elettronica.

#### Articolo 30

##### Misure in caso di irregolarità e infrazioni

1. Ove sia constatata una irregolarità in relazione all'osservanza delle prescrizioni del presente regolamento, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo assicura che nell'etichettatura e nella pubblicità dell'intera partita o dell'intero ciclo di produzione in cui è stata riscontrata l'irregolarità non sia fatto riferimento al metodo di produzione biologico, se ciò sia proporzionato all'importanza del requisito che è stato violato e alla natura e alle circostanze particolari delle attività irregolari.

Ove sia constatata un'infrazione grave o avente effetti prolungati, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo vieta all'operatore interessato di commercializzare prodotti nella cui etichettatura e pubblicità è fatto riferimento al metodo di produzione biologico per un periodo da concordare con l'autorità competente dello Stato membro.

2. Gli organismi di controllo, le autorità di controllo, le autorità competenti e gli Stati membri interessati si comunicano reciprocamente senza indugio e, se del caso, trasmettono immediatamente alla Commissione le informazioni sui casi di irregolarità o di infrazioni che incidono sulla qualificazione di un prodotto come biologico.

Il livello di comunicazione dipende dalla gravità e dall'entità dell'irregolarità o dell'infrazione constatata.

La Commissione può specificare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, la forma e le modalità che devono assumere dette comunicazioni.

#### Articolo 31

##### Scambio di informazioni

Su richiesta debitamente giustificata dalla necessità di garantire che un prodotto è stato ottenuto conformemente alle disposizioni del presente regolamento, le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo scambiano con altre autorità competenti, autorità di controllo e altri organismi di controllo informazioni utili sui risultati dei rispettivi controlli. Essi possono scambiare tali informazioni anche di propria iniziativa.

#### TITOLO VI

##### SCAMBI CON I PAESI TERZI

#### Articolo 32

##### Importazioni di prodotti conformi

1. Un prodotto importato da un paese terzo può essere immesso sul mercato comunitario come biologico a condizione che:

- a) il prodotto in questione sia conforme alle disposizioni di cui ai titoli II, III e IV del presente regolamento ed alle norme di attuazione relative alla sua produzione, adottate ai sensi del regolamento stesso;
- b) tutti gli operatori, compresi gli esportatori, siano stati soggetti a controllo da parte di un'autorità o un organismo di controllo riconosciuti conformemente al paragrafo 2;
- c) gli operatori interessati siano in grado di fornire in ogni momento agli importatori o alle autorità nazionali il documento giustificativo di cui all'articolo 29, che consente di identificare l'operatore che ha eseguito l'ultima operazione e di verificare che detto operatore si è conformato al disposto delle lettere a) e b), emesso dall'autorità o dall'organismo di controllo di cui alla lettera b).

2. La Commissione, conformemente alla procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, riconosce gli organismi e le autorità di controllo di cui al paragrafo 1, lettera b), del presente articolo, compresi gli organismi e le autorità di controllo di cui all'articolo 27, competenti ad effettuare controlli e a rilasciare il documento giustificativo di cui al paragrafo 1, lettera c), del presente articolo, nei paesi terzi e compila un elenco degli organismi e autorità di controllo suddetti.

Gli organismi di controllo sono accreditati secondo la versione più recente pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, della norma europea EN 45011 o della guida ISO 65 «Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti». Gli organismi di controllo sono sottoposti regolarmente a valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale delle loro attività da parte dell'organismo di accreditamento.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita l'autorità o l'organismo di controllo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può inoltre

incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le attività di controllo espletate nel paese terzo dall'autorità o dall'organismo di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base delle relazioni di valutazione, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

### Articolo 33

#### Importazioni di prodotti che offrono garanzie equivalenti

1. Un prodotto importato da un paese terzo può essere anche immesso sul mercato comunitario come prodotto biologico a condizione che:

- a) il prodotto in questione sia stato ottenuto secondo norme di produzione equivalenti a quelle di cui ai titoli III e IV;
- b) gli operatori siano stati soggetti a misure di controllo di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e siffatte misure di controllo siano state applicate in modo continuo ed efficace;
- c) in tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione nel paese terzo, gli operatori abbiano sottoposto le proprie attività ad un sistema di controllo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 o ad un'autorità o ad un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3;
- d) il prodotto sia munito di un certificato di ispezione rilasciato dalle autorità competenti o da organismi o autorità di controllo del paese terzo riconosciuti ai sensi del paragrafo 2, o da un'autorità o da un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3 e attestante che il prodotto soddisfa le condizioni di cui al presente paragrafo.

L'esemplare originale del certificato di cui al presente paragrafo accompagna la merce fino all'azienda del primo destinatario; l'importatore deve, successivamente, tenerlo a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo per almeno due anni.

2. La Commissione può riconoscere, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, i paesi terzi il cui sistema di produzione soddisfa principi e norme di produzione equivalenti a quelli di cui ai titoli II, III e IV e le cui misure di controllo sono di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e compila un elenco di detti paesi. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex alimentarius CAC/GL 32.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita il paese terzo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può incaricare esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo del paese terzo interessato.

Entro il 31 marzo di ogni anno, i paesi terzi riconosciuti trasmettono alla Commissione una relazione annuale sintetica relativa all'attuazione e all'esecuzione delle misure di controllo definite nel paese terzo.

Sulla base delle informazioni di queste relazioni annuali, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza dei paesi terzi riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

3. Per i prodotti non importati ai sensi dell'articolo 32, e non importati da un paese terzo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 del presente articolo, la Commissione può, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, riconoscere le autorità e gli organismi di controllo, inclusi le autorità e gli organismi di controllo di cui all'articolo 27, competenti ad effettuare controlli e a rilasciare certificati nei paesi terzi ai fini del paragrafo 1, e compilare un elenco delle autorità e degli organismi di controllo suddetti. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex alimentarius CAC/GL 32.

La Commissione esamina le domande di riconoscimento presentate dalle autorità o dagli organismi di controllo dei paesi terzi.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita l'autorità o l'organismo di controllo a fornire tutte le informazioni necessarie. L'organismo o l'autorità di controllo è sottoposto regolarmente a valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale delle sue attività da parte di un organismo di accreditamento o, se del caso, di una autorità competente. La Commissione può inoltre incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo applicate nel paese terzo dall'organismo o dall'autorità di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base di queste relazioni di valutazione la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

## TITOLO VII

## DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

## Articolo 34

**Libera circolazione dei prodotti biologici**

1. Le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo non possono, per motivi concernenti il metodo di produzione, l'etichettatura o l'indicazione del metodo stesso, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti biologici controllati da un'altra autorità di controllo o da un altro organismo di controllo situati in un altro Stato membro se tali prodotti sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento. In particolare, non possono essere imposti controlli o oneri finanziari in aggiunta a quelli previsti nel titolo V del presente regolamento.

2. Gli Stati membri possono applicare nel loro territorio norme più rigorose alla produzione biologica vegetale e a quella animale, purché tali norme siano applicabili anche alla produzione non biologica, siano conformi alla normativa comunitaria e non vietino o limitino la commercializzazione di prodotti biologici prodotti al di fuori del territorio dello Stato membro interessato.

## Articolo 35

**Trasmissione di informazioni alla Commissione**

Gli Stati membri trasmettono periodicamente alla Commissione le seguenti informazioni:

- a) nomi e indirizzi delle autorità competenti e, se del caso, i loro rispettivi numeri di codice e, se del caso, i marchi di conformità;
- b) elenchi delle autorità e degli organismi di controllo con i rispettivi numeri di codice e, se del caso, i loro marchi di conformità. La Commissione pubblica periodicamente l'elenco delle autorità e degli organismi di controllo.

## Articolo 36

**Informazioni statistiche**

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione le informazioni statistiche necessarie per l'attuazione e il monitoraggio del presente regolamento. Tali informazioni statistiche sono definite nel contesto del programma statistico comunitario.

## Articolo 37

**Comitato per la produzione biologica**

1. La Commissione è assistita da un comitato di regolamentazione per la produzione biologica.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

## Articolo 38

**Norme di attuazione**

La Commissione adotta, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, e nel rispetto degli obiettivi e dei principi enunciati nel titolo II, norme dettagliate per l'applicazione del presente regolamento. Esse comprendono in particolare:

- a) norme dettagliate per l'applicazione delle norme di produzione di cui al titolo III, con particolare riguardo alle condizioni e ai requisiti specifici prescritti agli operatori;
- b) norme dettagliate per l'applicazione delle norme in materia di etichettatura di cui al titolo IV;
- c) norme dettagliate per l'applicazione del sistema di controllo di cui al titolo V, con particolare riguardo ai requisiti di controllo minimi, alla vigilanza e all'audit, ai criteri specifici per la delega di compiti di controllo ad organismi di controllo privati, ai criteri per l'autorizzazione e la revoca dell'autorizzazione di tali organismi e al documento giustificativo di cui all'articolo 29;
- d) norme dettagliate per l'applicazione delle norme d'importazione da paesi terzi di cui al titolo VI, con particolare riguardo ai criteri e alle procedure per il riconoscimento dei paesi terzi e degli organismi di controllo ai sensi dell'articolo 32 e dell'articolo 33, compresa la pubblicazione degli elenchi dei paesi terzi e degli organismi di controllo riconosciuti, nonché ai certificati di cui all'articolo 33, paragrafo 1, lettera d), in considerazione dei vantaggi della certificazione elettronica;
- e) norme dettagliate di applicazione in materia di libera circolazione dei prodotti biologici di cui all'articolo 34 e di trasmissione di informazioni alla Commissione di cui all'articolo 35.

## Articolo 39

**Abrogazione del regolamento (CEE) n. 2092/91**

1. Il regolamento (CEE) n. 2092/91 è abrogato a decorrere dal 1° gennaio 2009.
2. I riferimenti al regolamento (CEE) n. 2092/91 abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

## Articolo 40

**Misure transitorie**

Vengono adottate, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, misure intese ad agevolare la transizione dal regolamento (CEE) n. 2092/91 al presente regolamento.

*Articolo 41***Relazione al Consiglio**

1. Entro il 31 dicembre 2011 la Commissione presenta al Consiglio una relazione.
2. La relazione esamina in particolare l'esperienza acquisita dall'applicazione del presente regolamento e più specificatamente i seguenti aspetti:
  - a) il campo di applicazione del presente regolamento, in particolare per quanto riguarda gli alimenti biologici preparati dalla ristorazione collettiva;
  - b) il divieto di utilizzare gli OGM, compresa la disponibilità di prodotti non ottenuti da OGM, la dichiarazione del venditore, la fattibilità di specifiche soglie di tolleranza e il loro impatto sul settore biologico;
  - c) il funzionamento del mercato interno e del sistema dei controlli, verificando in special modo che le prassi consolidate non diano luogo a concorrenza sleale o

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Lussemburgo, addì 28 giugno 2007.

ostacolino la produzione e la commercializzazione di prodotti biologici.

3. La Commissione, se del caso, correda la relazione di proposte pertinenti.

*Articolo 42***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Qualora non siano fissate le norme dettagliate di produzione per talune specie animali, piante acquatiche e microalghe, si applicano le norme in materia di etichettatura e di controllo previste, rispettivamente, all'articolo 23 e al titolo V. 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.

Esso è applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2009.

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

S. GABRIEL

## ALLEGATO

## TERMINI DI CUI ALL'ARTICOLO 23, PARAGRAFO 1

BG:	биологичен
ES:	ecológico, biológico,
CS:	ekologické, biologické,
DA:	økologisk,
DE:	ökologisch, biologisch,
ET:	mahe, ökoloogiline,
EL:	βιολογικό,
EN:	organic,
FR:	biologique,
GA:	orgánach,
IT:	biologico,
LV:	bioloģiskā,
LT:	ekologiškas,
LU:	biologesch,
HU:	ökológiai,
MT:	organiku,
NL:	biologisch,
PL:	ekologiczne,
PT:	biológico,
RO:	ecologic,
SK:	ekologické, biologické,
SL:	ekološki,
FI:	luonnonmukainen,
SV:	ekologisk.

---