



Regione Toscana



Regolamento (UE) n. 1305/2013 - Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana -

Sottomisura 1.2 - Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione

Progetto *“AIDA – Azioni di Informazione e Divulgazione Agricola”*

Cup ARTEA 767530

Lunedì 18 gennaio 2021 – Toscana Cerealicola - Il sistema di certificazione in agricoltura biologica – la vinificazione Bio

Macroarea 1.1.A – Creazione d’impresa. Diffusione dell’innovazione.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Con il Reg. 203/2012 si introduce la vinificazione nel campo di applicazione del Reg. 834/07

- Fino alla vendemmia 2011 i vini venivano certificati come “**vini da uve biologiche**” (senza logo EU)
- Dalla vendemmia 2012 i vini sono certificati come “**vini biologici**” mentre non è più possibile certificare il vino come proveniente da uve biologiche.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Pratiche e additivi utilizzati in vinificazione bio come previsto dal Reg. 203/12 modificato dal Reg. 1584/18

Allegato VIII bis

Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	— Aria — Ossigeno gassoso	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	— Perlite — Cellulosa — Terra diatomacea	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	— Azoto — Anidride carbonica — Argo	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	— Lieviti ⁽¹⁾ , scorze di lieviti	
Punto 6: Utilizzo	— Fosfato diammonico — Cloridrato di tiamina — Autolisati di lievito	



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Pratiche e additivi utilizzati in vinificazione bio come previsto dal Reg. 203/12 modificato dal Reg. 1584/18

Punto 7: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> — Anidride solforosa — Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio 	<p>a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.</p>
Punto 9: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> — Carbone per uso enologico 	
Punto 10: Chiarificazione	<ul style="list-style-type: none"> — Gelatina alimentare ⁽²⁾ — Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli ⁽²⁾ — Colla di pesce ⁽²⁾ — Albumina d'uovo ⁽²⁾ — Tannini ⁽²⁾ — Proteine di patate ⁽²⁾ — Estratti proteici di lieviti ⁽²⁾ — Caseina — Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> — Caseinato di potassio — Diossido di silicio — Bentonite — Enzimi pectolitici 	
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	<ul style="list-style-type: none"> — Acido lattico — Acido L (+) tartarico 	



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Pratiche e additivi utilizzati in vinificazione bio come previsto dal Reg. 203/12 modificato dal Reg. 1584/18

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	— Acido L (+) tartarico — Carbonato di calcio — Tartrato neutro di potassio — Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	— Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	— Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	— Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	— Azoto	
Punto 23: Aggiunta	— Biossido di carbonio	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	— Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	— Tannini ⁽²⁾	
Punto 27: Aggiunta	— Acido metatartrico	
Punto 28: Utilizzo	— Gomma d'acacia (gomma arabica) ⁽²⁾	
Punto 30: Utilizzo	— Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	— Citrato rameico	
Punto 35: Utilizzo	— Mannoproteine di lieviti	
Punto 38: Utilizzo	— Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	— Alginato di potassio	
Punto 44: Utilizzo	— Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	
Punto 51: Utilizzo	— Lieviti inattivati	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009	— Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"

(1) Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.

(2) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



DM 8 maggio 2018

- Lieviti
- Gelatina alimentare
- Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli
- Colla di pesce
- Ovoalbumina
- Tannini
- Gomma d'acacia (gomma arabica)

Procedura per l'utilizzo dei prodotti e delle sostanze per uso enologico contrassegnati da asterisco di cui all'allegato VIII *bis* del regolamento (CE) n. 889/2008 non ottenuti con metodo biologico o non ottenuti da materie prime biologiche.

L'operatore, **per ciascuna campagna**, trasmette una richiesta per la fornitura dei prodotti e delle sostanze elencate e contrassegnate con asterisco all'allegato VIII *bis* del regolamento (CE) n. 889/2008, ottenuti con metodo biologico o ottenuti da materie prime biologiche, ad almeno **due fornitori**.

L'operatore è autorizzato a utilizzare, qualora le richieste suddette abbiano esito negativo, i corrispondenti prodotti e sostanze non ottenuti con metodo biologico o non ottenuti da materia prime biologiche esclusivamente per la campagna vitivinicola di riferimento.

L'operatore inoltra le richieste a mezzo fax o posta elettronica certificata e conserva, insieme alle relative risposte, l'intera documentazione rendendola disponibile alle autorità competenti e agli Organismi di controllo.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



La notifica dell'azienda vitivinicola

Dati anagrafici	
Codice fiscale:	Cognome e nome/Ragione sociale:
Indirizzo:	Comune: LUCCA
Provincia:	Regione: TOSCANA
Recapiti:	Partita IVA:
Numero Telefonico:	Cognome e nome del rappresentante legale:
Codice Fiscale rapp. legale:	

Dati notifica	
Tipo notifica: NOTIFICA DI VARIAZIONE	Causa di variazione: AUMENTO O DIMINUIZIONE DI SUPERFICIE CONDOTTA
ODC prescelto: ICEA - Istituto per la Certificazione I	ODC precedente:

Unità produttive							
N.ro Prog.	Tipologia Attività	Comune (pr), Regione	Indirizzo	Cap	Recapiti	Codice fiscale rapp. delegato	Cognome Nome
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LD), TOSCANA				

Territorio									
Unità produttiva	Riferimenti catastali		Titolo di possesso	Superficie (mq)	Superficie in base al metodo produttivo		App.to	Macrouso	Data prima notifica
	Cod. Belfiore	Sez-Fog-Part-SUB			Biologico (mq)	Convenz. (mq)			
1	E715	-73-00023-	803	3715	3715	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00024-	803	7641	7641	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00076-	803	4060	4060	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00077-	803	1490	1490	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00078-	803	1192	1192	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00124-	803	423	423	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00124-	803	657	657	0	3	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	17/07/2013
1	E715	-73-00127-	803	985	985	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00131-	803	2108	2108	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00156-	803	40	40	0	7	BOSCO	17/07/2013
1	E715	-73-00156-	803	154	154	0	11	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	17/07/2013
1	E715	-73-00156-	803	1865	1865	0	14	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	17/07/2013



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



La notifica dell'azienda vitivinicola

Strutture														
Unità produttiva	Tipo Attività	Tipo Azienda	Riferimenti catastali						Indirizzo (per catasto urbano)	Titolo di possesso	Utilizzo principale	mq	Metodo produzione	
			Comune	Cod. Belfiore	Sez.	Foglio	Particella	Sub.						
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	8	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	29	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	3	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	28	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	6	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	22	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	LUCCA (LU), TOSCANA	E715			73	00548		LOC. SAN MACARIO		CANTINE	64	BIOLOGICO

Preparazioni						
Unità produttiva	Filiera produttiva	Attività	Origine materia prima	Prodotto lavorato	Separazione	Opera c/terzi
1	VITIVINICOLA	CONFEZIONAMENTO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	COMMERCIALIZZAZIONE	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	ETICHETTATURA	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	MAGAZZINAGGIO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	TRASFORMAZIONE	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



- L'operatore bio è tenuto a redigere una relazione tecnica (o piano di gestione) da allegare alla notifica;

- Il piano descrive il processo produttivo individuando i possibili punti di rischio.

	ICEA M.0206	PIANO DI GESTIONE PREPARATORI Ed.03 Rev.02 del 31.05.17
---	-----------------------	---

Dichiarazione e descrizione degli impegni e delle misure concrete adottate per il rispetto del Regg. CE 834/07 e 889/08 e s.m. e i. (ACB standard M0203ES ove applicabile).

PRIMA COMUNICAZIONE

VARIAZIONE SUCCESSIVA

La/il sottoscritta/o			
Nata/o in		Prov.	(data)
Codice Fiscale			
Legale rappresentante della ditta			
Con sede legale in		N. civico	
Città		Stato	
Partita Iva			
Tel		Fax	Cell
Web		Mail	



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



	ICEA M.0206	PIANO DI GESTIONE PREPARATORI Ed.03 <u>Rev.02</u> del 31.05.17	
--	-----------------------	--	--

4. ATTIVITÀ COMPLESSIVA SVOLTA DALL'AZIENDA E PROGETTO IN MERITO AI PRODOTTI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Utilizzo di linee mobili per l'imbottigliamento:

- non si configura come ricorso ad un terzista, l'azienda effettua l'imbottigliamento con attrezzature di terzi;
- l'azienda registra l'imbottigliamento sul registro di cantina, in etichetta compare il codice op. aziendale;
- la linea mobile non deve essere certificata bio ma è necessario verificare la pulizia dell'impianto.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



6. CONTROLLI IN ACCETTAZIONE E QUALIFICA DELLE FORNITURE (¹)

Prima dell'eventuale utilizzo di additivi per la vinificazione convenzionali (tra quelli indicati con asterisco nell'allegato VIIIbis) verrà chiesta a due fornitori di prodotti enologici la mancata disponibilità di omologhi prodotti bio



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



	ICEA <i>M.0206</i>	PIANO DI GESTIONE PREPARATORI <i>Ed.03 Rev.02 del 31.05.17</i>
--	------------------------------	--

8. PRODUZIONI MISTE (BIOLOGICO + CONVENZIONALE)

- Aziende miste (identificazione, separazione, pulizia attrezzature ad uso promiscuo, magazzinaggio separato additivi)
- Vini da appezzamenti in conversione
- Vini delle annate precedenti alla conversione
- Uve confini a rischio



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



	ICEA <i>M.0206</i>	PIANO DI GESTIONE PREPARATORI <i>Ed.03 <u>Rev.02</u> del 31.05.17</i>	
--	------------------------------	---	--

15. GESTIONE DELLE REGISTRAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE

Vinificazione: Sian / Gestionale

Trattamenti enologici: registro / scheda preparazione vino



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



L'azienda è tenuta a:

- registrare l'acquisto degli additivi (scheda materie prime);
- conservare la confezione o la scheda tecnica;
- registrare l'utilizzo degli additivi in uno specifico registro o scheda di vinificazione

DENOMINAZIONE VINCSangiovese DOC		ANNO	2012
UVE IMPIEGATE	Sangiovese	Q.tà (Kg)	10.000,00
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DEGLI ADDITIVI E COADIUVANTI UTILIZZATI			
RICEZIONE UVA <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
LAVORAZIONE UVA <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
Winny	Lenartis	Metabolfito di potassio	gr./hl 5,00
FERMENTAZIONE <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
Ziflore	Labort	Lieviti	gr./hl 20,00
Fosfoattiv vitam cel	Tas on	Fosfato diammonico, tiammina, cellulos a	gr./hl 30,00
attività s corze	Tas on	Scorze di lievito	gr./hl 20,00
MACERAZIONE <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
SVINATURA <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
Batter oncos	Tas on	Batteri lattici	buste preaccasate 3 per 25 hl
AFFINAMENTO <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
Winny	Lenartis	Metabolfito di potassio	gr./hl 2,00
FINISAGGIO <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
AlbumOvo	Teseco	Albumina d'uovo	gr./hl 5,00
Betofito super	Teseco	Bentonite	gr./hl 10,00
IMBOTTIGLIAMENTO <i>Note (eventuali)</i>			
<i>Nome del prodotto</i>	<i>Marca/prodotto e/distrib.</i>	<i>Composizione (Reg. CE 505/00)</i>	<i>u.m. quantità</i>
Winny	Lenartis	Metabolfito di potassio	gr./hl 2,00
Superaral	Labort	Acido metatartrico	gr./hl 5,00
Stablicolor	Labort	Gomma Arabica	gr./hl 5,00
VINO OTTENUTO		Q.tà (lit)	6.500,00
RESA di produzione		%	65,00



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



ENOLOGICAL APPLICATIONS

In the case of an assimilable nitrogen deficiency in the must, it is essential to add nitrogen in order to ensure yeast multiplication and efficient alcoholic fermentation.

According to the must conditions (initial nitrogen content, potential alcohol level, turbidity, etc.) it is advisable to correct the assimilable nitrogen content between 180 and 240 mg/L.

10 g/hL of THIAZOTE® produces on average of 21 mg/L of assimilable nitrogen.

THIAZOTE® can be used on all types of must; white, rosé or red.

With regards to optimal fermentation management, it is important to consider that a regular and complete alcoholic fermentation is an essential factor for the successful onset of malolactic fermentation.

Available formulations:

THIAZOTE®: made of ammonium sulphate and hydrochlorate thiamine ($\approx 0.12\%$).

THIAZOTE® SP: made of ammonium sulphate ($\approx 49.94\%$), diammonium phosphate ($\approx 49.94\%$) and hydrochlorate thiamine ($\approx 0.12\%$).

THIAZOTE® PH: made of diammonium phosphate and hydrochlorate thiamine ($\approx 0.12\%$).



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Allegato VIII bis

Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	— Aria — Ossigeno gassoso	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	— Perlite — Cellulosa — Terra diatomacea	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	— Azoto — Anidride carbonica — Argo	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	— Lieviti ⁽¹⁾ , scorze di lieviti	
Punto 6: Utilizzo	— Fosfato diammonico — Cloridrato di tiamina — Autolisati di lievito	



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



enartis

Inspiring innovation.

Verifica delle indicazioni fornite dalle ditte fornitrici di prodotti enologici

DICHIARAZIONE RELATIVA AI PRODOTTI ENARTIS CONSENTITI PER LA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI IN ACCORDO CON QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO (UE) N. 2018/1584

La divisione Enartis di Esseco S.r.l dichiara che :

- i prodotti enologici qui sotto elencati, commercializzati e/o ottenuti nei propri impianti, sono prodotti a base di sostanze autorizzate nella produzione di vini biologici in accordo al Regolamento (UE) N. 2018/1584;
- conformemente ai Regolamenti (CE) N. 834/2007, non sono modificati geneticamente e non provengono da materie prime o microrganismi geneticamente modificati; non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti; non sono soggetti a rischio di contaminazione incrociata con prodotti geneticamente modificati.
- non sono ottenuti con l'utilizzo di fanghi derivanti da impianti di trattamento acque.

ENZIMI

EnartisZym 1000 S
 EnartisZym 1000 SL
 EnartisZym RS
 EnartisZym RS-P

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Ammonio Fosfato Bibasico
 Nutriferm Vit Flo
 Nutriferm Gradual Release
 Nutriferm Arom

EnartisTan Trg
 Enoblack Perlage
 Nutriferm Tirage
 Nutriferm PDC
 Nutriferm PDC Arom
 Surli Mousse
 Surlitan Perlage

LIEVITI

EnartisFerm Aroma White
 EnartisFerm AMR-1

EnartisFerm Q Tau
 EnartisFerm Q5
 EnartisFerm Q7
 EnartisFerm Q9
 EnartisFerm Red Fruit
 EnartisFerm SB
 EnartisFerm SC
 EnartisFerm Top 15
 EnartisFerm Top Essence
 EnartisFerm TT
 EnartisFerm Vintage Red



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



SCHEDA TECNICA



LIEVITI

ENARTISFERM AROMA WHITE

Ceppo per la produzione di vini bianchi giovani aromatici e varietà tioliche

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE EnartisFerm Aroma White è un lievito raccomandato per la produzione di vini bianchi giovani, molto intensi all'olfatto, ottenuti a partire sia da uve neutre che da uve aromatiche.</p> <p>Con le uve neutre, la temperatura di fermentazione e la nutrizione azotata sono i due parametri che principalmente condizionano la quantità esteri prodotti e il profilo aromatico finale. Fermentazioni a temperature di 14-16°C generano vini con fresche note agrumate e minerali. Fermentazioni a temperature di 17-20°C invece, danno vini con aromi di frutta bianca dolce.</p> <p>EnartisFerm Aroma White è indicato nella fermentazione di varietà tioliche di cui rivela e potenzia il tipico aroma.</p>																
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr><td>Specie</td><td>Saccharomyces cerevisiae</td></tr> <tr><td>Temperatura di fermentazione</td><td>14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)</td></tr> <tr><td>Fase di latenza</td><td>corta</td></tr> <tr><td>Velocità di fermentazione</td><td>moderata</td></tr> <tr><td>Alcol tolleranza</td><td>≤ 15% v/v</td></tr> <tr><td>Resa zucchero/alcol</td><td>16 - 16,8 g per 1% di alcol</td></tr> <tr><td>Fattore killer</td><td>killer</td></tr> <tr><td>Resistenza alla SO₂</td><td>normale</td></tr> </table>	Specie	Saccharomyces cerevisiae	Temperatura di fermentazione	14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Resa zucchero/alcol	16 - 16,8 g per 1% di alcol	Fattore killer	killer	Resistenza alla SO ₂	normale
Specie	Saccharomyces cerevisiae																
Temperatura di fermentazione	14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)																
Fase di latenza	corta																
Velocità di fermentazione	moderata																
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v																
Resa zucchero/alcol	16 - 16,8 g per 1% di alcol																
Fattore killer	killer																
Resistenza alla SO ₂	normale																
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr><td>Fabbisogno d'azoto</td><td>medio-alto (200-250 mg/L APA)</td></tr> <tr><td>Fabbisogno d'ossigeno</td><td>medio</td></tr> <tr><td>Produzione di acidità volatile</td><td>medio-bassa (generalmente < 0,25 g/L)</td></tr> <tr><td>Produzione di H₂S</td><td>medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)</td></tr> <tr><td>Produzione di SO₂</td><td>media</td></tr> <tr><td>Produzione di glicerolo</td><td>media</td></tr> <tr><td>Produzione di acetaldeide</td><td>media</td></tr> <tr><td>Compatibilità con la fermentazione malo lattica:</td><td>neutro.</td></tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto (200-250 mg/L APA)	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	medio-bassa (generalmente < 0,25 g/L)	Produzione di H ₂ S	medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)	Produzione di SO ₂	media	Produzione di glicerolo	media	Produzione di acetaldeide	media	Compatibilità con la fermentazione malo lattica:	neutro.
Fabbisogno d'azoto	medio-alto (200-250 mg/L APA)																
Fabbisogno d'ossigeno	medio																
Produzione di acidità volatile	medio-bassa (generalmente < 0,25 g/L)																
Produzione di H ₂ S	medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)																
Produzione di SO ₂	media																
Produzione di glicerolo	media																
Produzione di acetaldeide	media																
Compatibilità con la fermentazione malo lattica:	neutro.																



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



In Cantina:

- identificazione
- separazione
- tracciabilità





La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



In Cantina:

- Conformità degli additivi enologici
- Separazione per aziende miste





La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Prodotto in Italia

LE SERRETTE

Prodotto da uve Sangiovese e Canaiolo
è un vino equilibrato, fragrante e complesso.

Si abbina perfettamente alla cucina
mediterranea di terra fatta di primi piatti
ricchi, formaggi, carne e selvaggina.

CHIANTI COLLI FIORENTINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Die Delinat-Richtlinien für Anbau und Ausbau von Biowein gehen weit über die gesetzlichen Bio-Anforderungen hinaus: www.delinat.com/richtlinien



Delinat AG, CH - 9000 St. Gallen
Delinat GmbH, DE - 79639 Grenzsch-Wyhlen

**BIOLOGISCHER WEIN
VINO BIOLOGICO**



Imbottigliato
all'origine da
Tenuta San Vito
in Fior di Selva
Montelupo Fiorentino
Italia

2018

Enthält Sulfite

L. 22 /19

Art. 3349.18

Italien
Landwirtschaft



OPERATORE
CONTROLLATO
n. **B2309**



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

**IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA**

Bio-Zertifizierung:
www.icea.info

13,5% vol e 75cl

 **DELINAT** Wein aus reicher Natur www.delinat.com



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Certificato di Accreditamento PRD n.0040B
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF, ILAC / Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Allegato a Documento giustificativo ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg CE 834/07

Prodotto BIOLOGICO

CONFORMITY CERTIFICATE

Annex to Documentary evidence according to Article 29 §1 of EC Reg. No 834/07

ORGANIC Product

Codice Odc / CB Code
IT BIO 006 B2309

Nome dell'operatore - *Name of the operator*

**TENUTA SAN VITO IN FIOR DI
SELVA ROBERTO DRIGHI DI
MARIA PAOLA E LAURA FRANCA
DRIGHI SOC.AGR.**

VIA SAN VITO

50056 MONTELUPO FIORENTINO (FI) IT

Partita IVA 05742070484

MCC0018 di Rev. 09 del 03/03/2019

Per verificare la validità del certificato visita il

VINO CHIANTI DOCG "LEONARDO" "DALL'ANNATA 2017 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO CHIANTI DOCG "SAN VITO"/"FIOR DI SELVA" "DALL'ANNATA 2015 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO CHIANTI DOCG COLLI FIORENTINI "DALL'ANNATA 2018 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	
VINO CHIANTI DOCG COLLI FIORENTINI "IL MASSONERO" "DALL'ANNATA 2019 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO CHIANTI DOCG COLLI FIORENTINI "LE SERRETTE" "DALL'ANNATA 2016 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO IGP TOSCANA ROSSO	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO IGT TOSCANA "FIOR DI SELVA" "DALL'ANNATA 2016 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO IGT TOSCANA BIANCO "VERDIGLIO" "DALL'ANNATA 2018 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved
VINO IGT TOSCANA BIANCO CHARDONNAY "AMANTIGLIO" "DALL'ANNATA 2017 IN POI"	BIOLOGICO/ORGANIC	Etichettato/Label approved



Equivalenza NOP



Da luglio 2012 è possibile esportare prodotti biologici negli USA, senza richiedere la certificazione NOP, ma utilizzando l'equivalenza tra la normativa americana e quella Europea. L'equivalenza è “diretta” per tutti i prodotti agro-alimentari tranne che per VINO e prodotti di origine animale, in quanto per questi 2 settori le differenze tra le 2 normative sono troppo grandi.



Condizioni per l'esportazione dei vini in equivalenza

- Rispettare il disciplinare di vinificazione NOP;
- Utilizzare etichette conformi al regolamento NOP;
- Ogni lotto di prodotto venduto deve essere accompagnato dal NOP import certificate.



Differenze NOP-834/07

- l'utilizzo di **caseina** e **ovoalbumina** (in quanto di origine animale) è permesso **solo** se queste sono **certificate NOP**. NON è sufficiente che siano certificate Biologiche ai sensi del Reg. CE 834/07
- l'uso della **gelatina** è ammessa **solo** se è **certificata NOP** o se è del tipo **CAS 9000-70-8**
- l'**acido tartarico** è ammesso **solo** se di **ottenuto dal vino**
- il **carbone attivo** è ammesso **solo** se **proveniente da fonti vegetali**
- i **nutrienti per lieviti** (fosfato di ammonico e dicloridrato di tiamina) **NON sono ammessi**
- le **proteine vegetali** (ottenute da frumento o piselli) e la **colla di pesce** **NON sono ammessi**
- il **tannino** e l'**acido meta tartarico** **NON sono ammessi**



Differenze NOP-834/07

- **i pezzi di legno di quercia** sono ammessi **solo se di origine Biologica**
- la **gomma arabica** è ammessa **solo se estratta con acqua**
- **NON è ammesso l'ARGO** per creare l'atmosfera inerte (sono invece ammessi l'azoto e la CO₂)
- Per l'**arieggiamento** del mosto è ammesso **solo** l'uso di **ossigeno** (non aria)



Differenze NOP - 834/07

SOLFITI

Il regolamento NOP:

- vieta l'uso di METABISOLFITO DI POTASSIO (E224) e altri solfiti;

- permette l'uso di ANIDRIDE SOLFOROSA (E220), a 2 condizioni:

1. la quantità residua di solfiti nel vino deve essere inferiore a 100 mg/kg per qualunque vino (rosso o bianco);

2. il vino andrà venduto ed etichettato come “made with organic grapes”, quindi senza la possibilità di esporre in etichetta il logo USDA



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Differenze NOP - 834/07



Conservanti / Antiossidanti

Scheda Tecnica

SULPHUR

Diossido di zolfo in soluzione acquosa

CARATTERISTICHE

Sulphur è una soluzione acquosa di diossido di zolfo.

Un corretto utilizzo dell' SO_2 permette di ottenere dei vini meno ossidati, caratterizzati da un miglior colore e aroma e da una minor acidità volatile, grazie agli effetti che può avere:

Antiossidante: Possiede proprietà riduttrici, assorbendo l'ossigeno ed impedendo la comparsa di note ossidative.

Antiossidasico: Distrugge le ossidasi evitando rotture.

Antimicrobico: Svolge un'azione inibitrice su lieviti, batteri lattici e batteri acetici.

APPLICAZIONE

Su mosto e/o vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

In alcuni casi si produce un miglioramento gustativo dato che reagisce con l'acetaldeide eliminandone l'aroma caratteristico.

In dosi particolarmente elevate può apparire un odore difettoso provocato dallo stesso gas, di acido solforico o derivati.

COMPOSIZIONE

Bisolfito di potassio in soluzione acquosa.

Allergene: Contiene solfiti.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Differenze NOP - 834/07

SCHEDA TECNICA



SOLUZIONE SOLFOROSA 6%

E220

Anidride solforosa pura disciolta in acqua (Relativamente all' SO_2 vedere la relativa scheda tecnica). Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un impiego enologico regolamentato. Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934.

Caratteristiche Fisiche

Aspetto liquido trasparente
 Colore pratiquement incolore
 Odore forte, piccante e soffocante di SO_2



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Etichetta conforme al reg. NOP

“made with organic grapes”

FATTORIA SARDI

COLLINE LUCCHESI
denominazione di origine controllata

ROSSO

2016

RED WINE – PRODUCT OF ITALY
MADE WITH ORGANIC GRAPES

Estate bottled by
FATTORIA SARDI GIUSTINIANI SSA
LUCCA – ITALIA
www.fattoriasardi.com
CERTIFIED ORGANIC BY ICEA

8 13666 020021 8

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MPAAF
IT BIO 006
OPERATORE CONTROLLATO
n.B2923

L.18/15
NET CONT. 750 ML
ALC.14% BY VOL.

CONTAINS SULFITES



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Etichetta
conforme al
reg. NOP
“organic wine”



MONTE DEI ROARI

VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PINOT GRIGIO
2016

USDA ORGANIC

ORGANIC WINE
WHITE WINE - PRODUCT OF ITALY

L.01/17

Imported by: Icarus Wines - Aventura 33180 - Florida - USA
Bottled by: Azienda Agricola Monte dei Roari di N. P.
Loc. Mamaor - Valeggio s/M (VR)

CERTIFIED ORGANIC BY ICEA

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

ALC 12.5% BY VOL NET CONTENTS 750ML

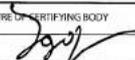


La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



NOP IMPORT CERTIFICATE

REPRODUCE LOCALLY. Include form number and date on all reproductions. FORM APPROVED - OMB NO. 0581-0191

USDA U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL MARKETING SERVICE NATIONAL ORGANIC PROGRAM		NOP IMPORT CERTIFICATE			A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$11,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001).	
2. CITY AND STATE OF PRODUCT DESTINATION 48 west 25th street, 9th floor, New York, NY 10010, USA		3. DATE 01 GIU. 2018	4. IMPORT CERTIFICATE NUMBER 414			
5. EXPORTED BY (NAME AND ADDRESS) FATTORIA SARDI GIUSTINIANI VIA DELLA MAULINA 747 55100 LUCCA (LU) ITALY		6. PRODUCT EXPORTED FROM GIORGIO GORI SIA V.LE PORTI 9 57014 LIVORNO, LI ITALY				
7. RECIPIENT IN THE U.S. (NAME AND ADDRESS) Skumik Wines 48 west 25th street, 9th floor, new york, ny 10010 porto new york, USA		8. CERTIFYING BODY ISSUING CERTIFICATE (NAME AND ADDRESS) ICEA VIA G. BRUNGOLI, 15 40122 BOLOGNA ITALY				
9. TOTAL NET WEIGHT 810 KG	10. TOTAL CONTAINERS					
11. PRODUCT AS LABELED	12. HARMONIZED TARIFF CODE AS APPLICABLE	13. SHIPPING IDENTIFICATION	14. FINAL HANDLER	15. CERTIFYING BODY OF FINAL HANDLER		
doc coll. lucchesi vermentini I.G., made with organic grapes. 750ML	2204215050		SAME AS POINT 5	SAME AS POINT 8		
16. REMARKS AND ATTESTATIONS						
17. SIGNATURE OF CERTIFYING BODY						
 		ICEA TOSCANA V.le del Popolo Imperiale, 4 - 50125 FIRENZE Tel. 055 221610 - Fax 055 2286564 mail: icea.toscana@icea.info www.icea.toscana@icea.info		18. DATE 01 GIU. 2018		

I CERTIFY that the agricultural products specified hereon have been certified under an organic certification program that is at least equivalent to the requirements of the Organic Foods Production Act of 1990 (OFPA) (7 U.S.C. Sec. 6501 et seq.) and are therefore deemed by USDA to have been produced and handled in accordance with the OFPA and USDA organic regulations under the National Organic Program (NOP) (7 CFR part 205).

No financial liability shall attach to the United States Department of Agriculture or to any officer or representative of the Department with respect to this certificate.

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0581-0191. The time required to complete this information collection is estimated to average 10 minutes per person, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

The U.S. Department of Agriculture (USDA) prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, sex, disability, and where applicable, age and marital status.



La vinificazione bio: normativa e adempimenti obbligatori per gli operatori



Grazie per l'attenzione!



Giacomo Nardi
giacomonard@yahoo.it



Regione Toscana



Regolamento (UE) n. 1305/2013 - Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana -

Sottomisura 1.2 - Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione

Progetto “AIDA – Azioni di Informazione e Divulgazione Agricola”

Cup ARTEA 767530

Lunedì 18 gennaio 2021 – Toscana Cerealicola - Il sistema di certificazione in agricoltura biologica

Macroarea 1.1.A – Creazione d’impresa. Diffusione dell’innovazione.

Green revolution: monocultura



Green revolution: intenso uso di input chimici

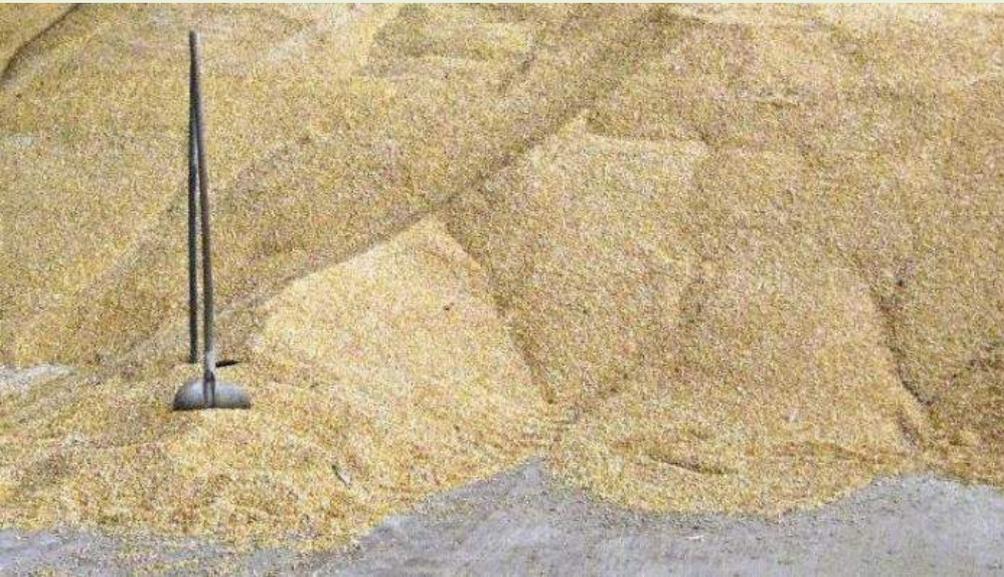


Green revolution: meccanizzazione

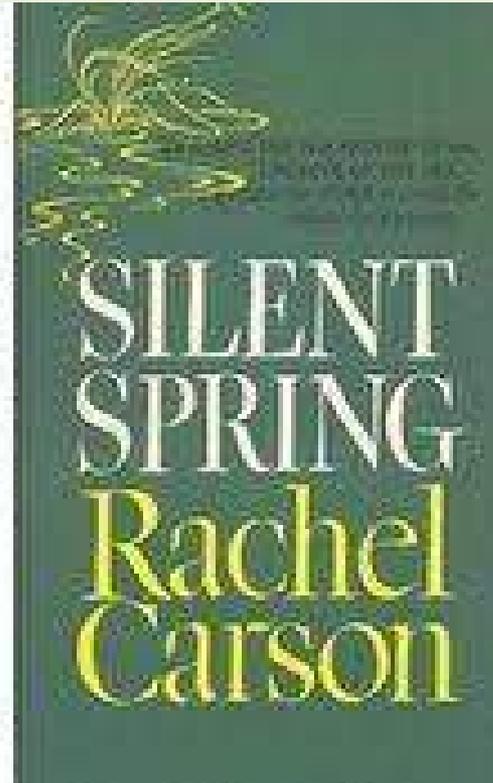


Effetti della Green revolution

- Inquinamento delle acque;
- Erosione, salinizzazione, perdita di fertilità dei suoli;
- Diminuzione della biodiversità, perdita di complessità del paesaggio;
- Residui di pesticidi e antibiotici nel cibo;
- Grande uso di input esterni e consumo di energia non rinnovabile;



Grande aumento della produzione: incremento delle rese ad ettaro



Le associazioni dei produttori bio in Europa



I principi del biologico (da www.ifoam.bio)

Il principio del **BENESSERE**

L'Agricoltura Biologica dovrà sostenere e favorire il benessere del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del pianeta, come un insieme unico ed indivisibile.

Il principio dell' **ECOLOGIA**

L'Agricoltura Biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli ed aiutarli a mantenersi.



I principi del biologico (da www.ifoam.bio)

Il principio dell' **EQUITÀ**

L'Agricoltura Biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all'ambiente comune e alle opportunità di vita.

Il principio della **PRECAUZIONE**

L'Agricoltura Biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute ed il benessere delle generazioni presenti e future, nonché l'ambiente.



Normativa

REG CEE 2092/91 DEL CONSIGLIO del 24 giugno 1991

Relativo al metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari



Obiettivi:

- tutela del consumatore
- protezione dell'ambiente

Normativa

Reg. CE 834/07: principi generali

Reg. CE 889/08: norme applicative



Reg CE 848/18 in vigore dal 01/01/22



- ampliamento del campo di applicazione (sale, tappi di sughero, NO ristorazione);
- certificazione di gruppo;
- deroghe al requisito minimo di verifica annuale degli operatori;

Ancora da definire allegati tecnici e atti delegati

Normativa internazionale



- 1991** Reg. CEE 2092/91 (Europa)
- 1996** CAAQ Canada (ora COR)
- 2002** National Organic Program (USA)
- 2002** Japan Agricultural Standards
- 2006** Prima legge in Cina
- 2007** Reg. CEE 834/07 (Europa)



Brexit



ACCORDO SUGLI SCAMBI COMMERCIALI E LA COOPERAZIONE TRA L'UNIONE EUROPEA E IL REGNO UNITO

- Equivalenza fino al 31/12/23.
- E' necessario un certificato di importazione per l'ingresso dei prodotti in GB (e viceversa), come avviene per gli altri paesi terzi.
- I prodotti importati soddisfano le prescrizioni di etichettatura della parte importatrice. Tali prodotti possono recare il logo bio UE, qualsiasi logo bio UK o entrambi i loghi, purché siano conformi alle prescrizioni di etichettatura per il rispettivo logo o per entrambi i loghi.

La diffusione dell'agricoltura bio nel mondo

Aree geografiche	Produttori (n.)	Superficie (mil. ha)				
		Estensione (mil. ha)	Variazione %			Incidenza % su sup. agr.
			2016-2015	2017-2016	2018-2017	
Africa	788.858	2,0	7,1	11,0	0,2	0,2
America Latina	227.609	8,0	5,9	12,1	0,2	1,1
Asia	1.317.023	6,5	23,5	22,5	8,9	0,4
Europa	418.610	15,6	6,7	6,5	8,7	3,1
Nord America	23.957	3,3	5,3	3,0	3,5	0,8
Oceania	20.859	36,0	22,9	31,3	0,3	8,6
Totale	2.796.916	71,5	15,0	20,2	2,9	1,5

Fonte: Willer e Lernaud (annate varie), *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends*, FiBL-Ifoam.

Nella UE la % di sup. agr. destinata al bio è del 7,7 %; in Italia il 15,8%



Sistema d'Informazione Nazionale
sull'Agricoltura Biologica

Il biologico italiano



Normativa

Politiche

Ricerche e sperimentazione

Bio-Statistiche

Biblioteca

Referenti Bio

Cos'è Bio

Rassegna stampa

Agenda

Strumenti utili



Ultime bionovità



PIANO DI MONITORAGGIO
DELLA COMMISSIONE
EUROPEA SUI FOSFITI: LE
INDICAZIONI DELL'UFFICIO
PQA11

PROGETTO "ORGANIC
ECOSYSTEM": NUOVE
OPPORTUNITÀ PER
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA
PUGLIESE

BELLANOVA: "BIOLOGICO
COMPARTO STRATEGICO
PER L'AGRICOLTURA
ITALIANA. INVESTIAMO IN
RICERCA E INNOVAZIONE".

COME DIVENTARE AGRICOLTORE BIOLOGICO



COS'E' BIO



ISPRA Rapporto nazionale pesticidi nelle acque dati 2017-2018 (dic 2020)

acque superficiali - 2018 miscele di sostanze



Il monitoraggio rileva una presenza diffusa di pesticidi che interessa:

- il 73,3% dei 1.980 punti controllati per le acque superficiali;
- il 35,9% dei 2.795 punti delle acque sotterranee.

Come indicato dal grafico, nelle acque superficiali si trovano tra 2 e 10 sostanze nel 50% dei casi positivi.

Normativa bio in Italia

- Reg CE 834/07: principi generali
- Reg. CE 889/08: norme applicative
- Disposizioni nazionali (decreti e circolari ministeriali)

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**

TESTO COORDINATO ELABORATO SULLA BASE DEI SEGUENTI REGOLAMENTI:

834/2007; 889/2008; 967/2008; 1235/2008; 1254/2008; 537/2009; 710/2009; 271/2010, 471/2010,
344/2011; 426/2011; 590/2011; 1084/2011; 1267/2011; 126/2012; 203/2012; 505/2012; 508/2012;
751/2012; 125/2013; 392/2013; 517/2013; 519/2013; 567/2013; 586/2013; 1030/2013; 1364/2013;
354/2014; 355/2014; 442/2014; 644/2014; 829/2014; 836/2014; 1287/2014; 1358/2014; 131/2015;
931/2015; 1980/2015; 2345/2015; 459/2016; 673/2016; 910/2016; 1330/2016; 1842/2016; 2259/2016;
838/2017; 872/2017; 1473/2017; 1862/2017; 2273/2017; 2329/2017; 949/2018; 1584/2018; 39/2019;
446/2019; 2164/2019; 2020/25; 2020/479; 2020/786; 2020/977

ED INTEGRATO CON LE PRINCIPALI DISPOSIZIONI NAZIONALI

Sommario del Reg. 834/07

Titolo I

Oggetto, campo di applicazione e definizioni (art. 1-2)

Titolo II

Obiettivi e principi dell'agricoltura biologica (art. 3-7)

Titolo III

Norme di produzione (art. 8-22)

Titolo IV

Etichettatura (art. 23-26)

Titolo V

Controlli (art. 27-31)

Titolo VI

Scambi con paesi terzi (art. 32-33)

Titolo VII

Disposizioni finali e transitorie (art. 34-42)

Sommario del Reg. 889/08

Titolo I

Disposizioni introduttive

Titolo II

Norme sulla produzione, la trasformazione, l'imballaggio, il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti

- **Produzione vegetale**
- **Produzione animale**
- **Prodotti trasformati**
- **Raccolta, imballaggio, trasporto e magazzinaggio dei prodotti**
- **Norme di conversione**
- **Norme di produzione eccezionali**

Titolo III

Etichettatura

Titolo IV

Controlli

Titolo V

Trasmissione di informazioni alla Commissione, disposizioni transitorie finali

Reg. CE 834/07 Campo di applicazione

Campo di applicazione

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati
(produzione vegetale, raccolta di piante spontanee, produzione animale, acquacoltura);
- b) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- c) mangimi;
- d) materiale di propagazione vegetativa e sementi;
- e) lieviti utilizzati come alimenti o mangimi.

I prodotti della caccia e della pesca sono esclusi

Il regolamento si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti bio.

Tutta la filera è controllata e certificata

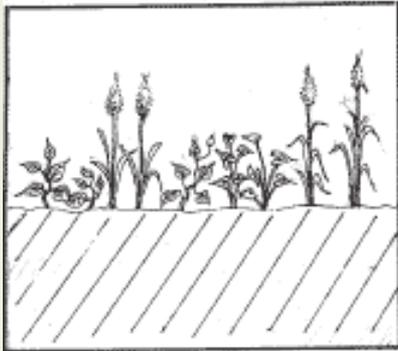
NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

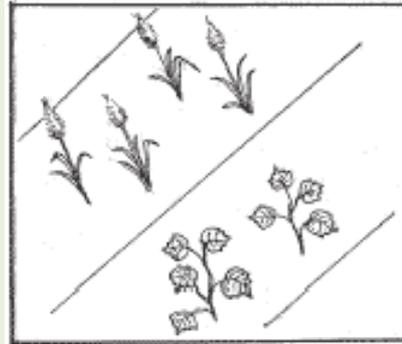
Reg. 834/07 art.12

- a) tecniche di lavorazione e pratiche colturali atte a salvaguardare o aumentare il contenuto di **sostanza organica del suolo**, accrescerne la stabilità e biodiversità
- b) fertilità e attività biologica del suolo mantenute grazie a **rotazioni pluriennali** (con leguminose e sovesci) e **concimazione organica** (letame e compost);
- c) è consentito l'uso di **preparati biodinamici**;
- d) l'uso di concimi e ammendanti è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per la produzione bio.
- e) non è consentito l'uso di concimi minerali azotati;

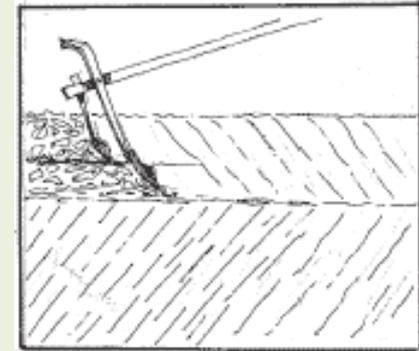
Migliorare e mantenere la fertilità del terreno: nutrire il terreno



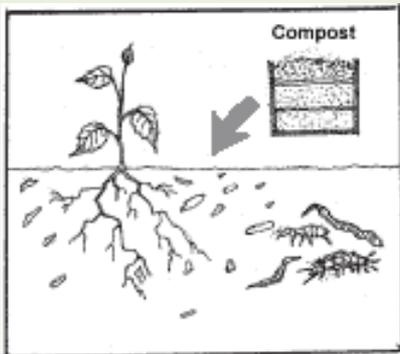
Protezione del terreno con colture di copertura



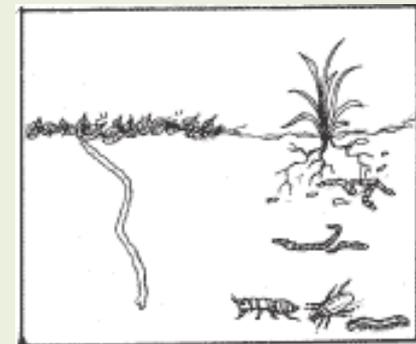
Rotazione culturale e consociazioni



Metodi di lavorazione appropriati



Apporto di sostanza organica (letame, sovesci, compost)



Protezione degli organismi del suolo

Un terreno ricco e fertile

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

Reg. 889/08 art.3

- Nei casi in cui le misure agronomiche non permettano di soddisfare le esigenze nutrizionali delle piante, è consentito l'uso dei concimi e ammendanti riportati nell'**allegato I**.
- La quantità totale di effluenti di allevamento non può superare i **170 kg di azoto** per ettaro/anno.
- E' consentito l'uso di preparazioni a base di microrganismi per migliorare le condizioni generali dei suoli o la disponibilità di elementi nutritivi nei suoli o nelle colture.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

Allegato I

Concimi, ammendanti e nutrienti di cui all'art. 3, paragrafo 1, e all'art. 6 quinquies, paragrafo 2

Note:

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

Autorizzazione	Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Letame	Prodotto costituito dal un miscuglio di deiezioni animali e materiali vegetali (lettieria) Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Letame essiccato e pollina disidratata	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Effluenti di allevamento liquidi	Uso: previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
B	Miscela di rifiuti domestici compostata o fermentata	Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas. Solo rifiuti domestici vegetali e animali. Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro. Concentrazioni massime in mg/Kg di sostanza secca: cadmio: 0,7; rame: 70; nickel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): non rilevabile
A	Torba	Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
A	Residui di fungaie	La composizione iniziale del substrato dev'essere limitata ai prodotti del presente allegato

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

DM 6793 del 18/07/2018 art. 2

Il termine allevamento industriale si riferisce ad un allevamento in cui si verifichi almeno una delle seguenti condizioni:

- a) gli animali siano tenuti in assenza di luce naturale o in condizioni di illuminazione controllata artificialmente per tutta la durata del loro ciclo di allevamento;
- b) gli animali siano permanentemente legati o stabulati su pavimentazione esclusivamente grigliata o, in ogni caso, durante tutta la durata del loro ciclo di allevamento non dispongano di una zona di riposo dotata di lettiera vegetale

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

A	Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti	
A	Guano	
A	Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata	Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas
B	Digestato da biogas contenente sottoprodotti di origine animale codigestati con materiale di origine vegetale o animale elencato nel presente allegato	I sottoprodotti di origine animale (anche di animali selvatici) di categoria 3 e il contenuto del tubo digerente di categoria 2 [categorie 2 e 3 definite nel regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio] non devono provenire da allevamenti industriali. I processi devono essere conformi al regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione. Non applicabili alle parti commestibili della coltura.
B	Prodotti o sottoprodotti di origine animale di seguito elencati: farina di sangue farina di zoccoli farina di corna farina di ossa, anche degelatinata farina di pesce farina di carne pennone lana pellami (1) pelli e crini prodotti lattiero-caseari proteine idrolizzate (2)	(1) concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI): non rilevabile (2) non applicabili alle parti commestibili della coltura

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Fertilità dei terreni

Autorizzazione	Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione	Esempi: panelli di semi oleosi, gusci di cacao, radichette di malto
B	Proteine idrolizzate di origine vegetale	
A	Alghe e prodotti a base di alghe	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione;
A	Segatura e trucioli di legno	Legname non trattato chimicamente dopo il taglio
A	Cortecce compostate	Legname non trattato chimicamente dopo il taglio
A	Cenere di legno	Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo il taglio
A	Fosfato naturale tenero	Prodotto definito al punto 7 dell'allegato I, A.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P ₂ O ₅
A	Fosfato alluminio-calcico	Prodotto definito al punto 6 dell'allegato I, A.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P ₂ O ₅ Impiego limitato ai terreni basici (pH>7,5)
A	Scorie di defosforazione	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato I, A.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003
A	Sale grezzo di potassio o kainite	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato I, A.3. del regolamento (CE) n. 2003/2003
A	Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio
A	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali
A	Carbonato di calcio, ad esempio: creta, marna, calcare macinato, litotamnio (maerl), creta fosfatica	Solo di origine naturale
B	Gusci di molluschi	Solo da attività di pesca sostenibili, come definite all'art. 4, paragrafo 1, punto 7, del regolamento (UE) n. 1380/2013 del Consiglio, o da acquacoltura biologica
B	Gusci d'uovo	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

Reg. 834/07 art. 12



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.

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.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

Reg. 889/08 art. 5

Nei casi in cui le misure previste dall'art. 12 del Reg. 834/07 non consentano di proteggere adeguatamente i vegetali contro i parassiti e le malattie è consentito utilizzare i prodotti di cui all'**allegato II**.

Per quanto concerne i prodotti utilizzati nelle trappole e nei distributori automatici, eccetto i distributori di feromoni, tali trappole impediscono il rilascio delle sostanze nell'ambiente e il contatto tra le sostanze e le colture in produzione. Le trappole sono raccolte dopo l'utilizzazione e riposte al sicuro.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

Allegato II

Antiparassitari – prodotti di cui all'articolo 5, paragrafo 1

Tutte le sostanze elencate nel presente allegato devono rispettare almeno le condizioni per l'uso specificate nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011. Condizioni più restrittive per l'uso nella produzione biologica sono specificate nella seconda colonna di ciascuna tabella.

1. Sostanze di origine vegetale o animale

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
<i>Allium sativum</i> (estratto d'aglio)	
Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del Neem)	
Cera d'api	Solo come cicatrizzante/agente di protezione dei tagli di potatura
COS-OGA	[NDR: COS (chito-oligosaccaridi) - OGA (oligo-galaturonidi) <i>Sinonimi: Chitosan - Complesso brevettato di oligosaccaridi costituito da COS (chito-oligosaccaridi) derivati dalla depolimerizzazione del chitosano (componente anche delle pareti cellulari delle crittogame) estratto dalla chitina dell'esoscheletro dei crostacei e da OGA (oligo-galaturonidi) originati da pectine (componenti delle pareti cellulari vegetali) estratte dalla buccia di agrumi e mele. Agisce come attivatore (elicitore) delle difese naturali della pianta, legandosi ai recettori della membrana vegetale e producendo un segnale biochimico che si diffonde nella pianta e provoca diverse risposte fisiologiche di difesa: ispessimento delle pareti vegetali attraverso la deposizione di callosio e lignina; effetti su attività perossidasi (POX); bio-sintesi di proteine di patogenesi "PR protein", coinvolte nel meccanismo di Resistenza Sistemica Acquisita "SAR".]</i>
Proteine idrolizzate tranne la gelatina	

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

Laminarina	L'alga bruna è ottenuta da produzione biologica conformemente all'articolo 6 <i>quinquies</i> o raccolta in modo sostenibile conformemente all'articolo 6 <i>quater</i> .
Maltodestrina	
Feromoni	Solo in trappole e distributori
Oli vegetali	Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.
Piretrine	Solo di origine vegetale
Quassia estratta da <i>Quassia amara</i>	Solo come insetticida, repellente
Repellenti olfattivi di origine animale o vegetale/grasso di pecora	Uso consentito solo sulle parti non commestibili della coltura e laddove il materiale vegetale non sia ingerito da ovini e caprini.
<i>Salix spp. cortex</i> (estratto di corteccia di salice)	
<i>Terpeni</i> (eugenolo, geraniolo e timolo)	

2. Sostanze di base

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
Sostanze di base a base di alimenti (compresi: lecitine, saccarosio, fruttosio, aceto, siero di latte, chitosano cloridrato (1) ed <i>Equisetum arvense</i> ecc.)	Solo le sostanze di base definite dall'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1107/2009 che sono alimenti definiti all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 e sono di origine vegetale o animale. Sostanze che non devono essere utilizzate come erbicidi

(1) Ottenuto da attività di pesca sostenibili o acquacoltura biologica.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

3. Microrganismi o sostanze prodotte da microrganismi

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
Microrganismi	Non provenienti da OGM
Spinosad	
Cerevisane	

4. Sostanze diverse da quelle di cui alle sezioni 1, 2 e 3

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
Silicato d'alluminio (caolino)	
Idrossido di calcio	Se utilizzato come fungicida, solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la <i>Nectria galligena</i>
Biossido di carbonio	
Composti del rame sotto forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, ossido di rame, poltiglia bordolese e solfato di rame tribasico [NDR: VEDASI NOTA COMPOSTI DI RAME PIU' SOTTO]	
Fosfato di diammonio	Solo come sostanza attrattiva nelle trappole

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

Etilene	
Acidi grassi	Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.
Fosfato ferrico (ortofosfato di ferro (III))	Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate.
Perossido di idrogeno	
Kieselgur (terra diatomacea)	
Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	
Olio di paraffina	
Idrogenocarbonato di potassio e sodio (bicarbonato di potassio/sodio)	
Piretroidi (solo deltametrina o lambdacialotrina)	Solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro <i>Bactrocera oleae</i> e <i>Ceratitis capitata</i> Wied.
Sabbia di quarzo	
Cloruro di sodio	Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.
Zolfo	

modificato con art. 1 Reg. UE 354/2014.

sostituito con art. 1 Reg. UE 673/2016.

rettifica titolo e punto 3, quarta riga, secondo nota su GUUE serie L/49 del 25-02-2017

modificato con art. 1 Reg. UE 1584/2018.

sostituito con art. 1 Reg UE 2164/2019.

NOTA PER I COMPOSTI DI RAME

Successivamente al Reg. UE n. 1584/2018, recante tra le altre alcune modifiche all'allegato II del Reg. CE 889/2008, la Commissione, nell'ambito del processo di rinnovo delle autorizzazioni delle sostanze attive composti di rame, ha pubblicato il 14 dicembre 2018 il Reg. UE n. 1981/2018. In tale regolamento, di valenza generale per l'impiego dei prodotti a base di rame, è disposto un limite di utilizzo diverso, che comporta un'applicazione totale non superiore a 28 kg di rame per ettaro nell'arco di 7 anni, che corrispondono ad una media di 4 kg di rame per ettaro per anno, senza possibilità per gli Stati membri di autorizzare deroghe con limiti superiori ai 4 kg.

La nuova approvazione ai composti di rame vale per un periodo dal 1 gennaio 2019 e scade il 31 dicembre 2025 ed è applicabile anche al settore dell'agricoltura biologica.

Con le ulteriori modifiche apportate con il Reg. 2164/2019, sono stati cancellati i vecchi limiti presenti nella normativa specifica del BIO (max 6 kg di rame per ettaro l'anno) nonché la facoltà da parte degli Stati membri di concedere deroghe a detti limiti, allineando quindi la regolamentazione specifica del BIO a quella generale.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

Difesa delle colture

DM. N 6793 DEL 18/07/2018 - ALLEGATO 2 PRODOTTI IMPIEGATI COME CORROBORANTI, POTENZIATORI DELLE DIFESE NATURALI DEI VEGETALI

Elenco tipologie di «Corroboranti potenziatori delle difese delle piante» di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 55 del 28 febbraio 2012. Il singolo prodotto commerciale non può contenere alcun componente non esplicitamente autorizzato per la tipologia cui appartiene.

Denominazione della tipologia di prodotto	Descrizione, composizione quali-quantitativa e/o formulazione commerciale	Modalità e precauzioni d'uso
1. Propolis	E' il prodotto costituito dalla raccolta, elaborazione e modificazione, da parte delle api, di sostanze prodotte dalle piante. Si prevede l'estrazione in soluzione acquosa od idroalcolica od oleosa (in tal caso emulsionata esclusivamente con prodotti presenti in questo allegato). L'etichetta deve indicare il contenuto in flavonoidi, espressi in galangine, al momento del confezionamento. Rapporto percentuale peso/peso o peso/volume di propoli sul prodotto finito.	
2. Polvere di pietra o di roccia	Prodotto ottenuto tal quale dalla macinazione meccanica di vari tipi di rocce, la cui composizione originaria deve essere specificata.	Esente da elementi inquinanti
3. Bicarbonato di sodio	Il prodotto deve presentare un titolo minimo del 99,5% di principio attivo.	
4. Gel di silice	Prodotto ottenuto dal trattamento di silicati amorfi, sabbia di quarzo, terre diatomacee e similari	
5. Preparati biodinamici	Preparazioni previste dal regolamento cee n. 834/07, art. 12 lettera c.	
6. Oli vegetali <u>alimentari</u> (arachide, cartamo, cotone, girasole, lino, mais, olivo, palma da cocco, senape, sesamo, soia, vinacciolo, argan, avocado, semi di canapa (1), borragine, cumino nero, enotera, mandorlo, macadamia, nocciolo, papavero, noce, riso, zucca.)	Prodotti ottenuti per spremitura meccanica e successiva filtrazione e diluizione in acqua con eventuale aggiunta di co-formulante alimentare di origine naturale. Nel processo produttivo non intervengono processi di sintesi chimica e non devono essere utilizzati OGM. L'etichetta deve indicare la percentuale di olio in acqua. È ammesso l'impiego del Polisorbato 80 (Tween 80) come emulsionante. (1) L'olio di canapa deve derivare esclusivamente dai semi e rispettare quanto stabilito dal reg. (CE) n. 1122/2009 e dalla circolare del Ministero della salute n. 15314 del 22 maggio 2009.	

Mezzi tecnici testati per il bio

Dalla collaborazione tra FiBL e Federbio

Servizio on-line che elenca i mezzi tecnici validati dal FiBL

Per evitare, contraffazioni e mistificazioni, a tutela di operatori bio e consumatori

Italian
Input **List**

EN IT 

FiBL

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

RICERCA PRODOTTI

DOMANDA DI VALUTAZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

INFORMAZIONI SUL SITO

Ricerca prodotti

PER SAPERNE DI PIÙ

<https://italy.inputs.eu/it/index.html>

Mezzi tecnici testati per il bio

Italian
Input List

FiBL

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA FABBRICATORI PRODOTTI BIOLOGICI E ORGANICI

RICERCA PRODOTTI

DOMANDA DI VALUTAZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

Ricerca mezzi tecnici

Ricerca prodotti commerciali elencati nell' Italian Input List

Categoria	Denominazione del prodotto	Fabbricante/ distributore	in conformità con
<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="K&A decide"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="---"/>
Sottocategoria			<input type="button" value="Ricerca"/>
<input type="text" value="---"/>			

Fabbricante/ distributore

Denominazione del prodotto

Categoria

[Kalos](#)

[K&A decide](#)

[Prodotti a base di alghe](#)

[Pagina 1 di 1] Risultati 1

È possibile creare un certificato di conformità, sia per un prodotto che per tutti i prodotti di un'azienda.

<https://italy.inputs.eu/it/index.html>

Mezzi tecnici testati per il bio



www.organicinputs.org



09.01.2021

CERTIFICATE OF CONFORMITY

Company:

Kalos s.r.l.

Via del Palazzo 10/4

E-Mail: info@kalosgate.com

IT 33033 Codroipo UD

Internet: www.kalosgate.com

Product:

K&A decide

Concimi, compost, terricci e
materiali tecnici

Prodotti a base di alghe

The above named product meets the requirements laid down in the following regulations/standards and may be used as specified by the above cited categorie(s).

Administration list EU

Italian Input List

This Certificate of Conformity is valid until: 31.12.2021

<https://italy.inputs.eu/it/index.html>

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

Reg. 834/07 art. 12

b) fertilità e attività biologica del suolo mantenute grazie a rotazioni pluriennali (con leguminose e sovesci) e concimazione organica (letame e compost);

DM 6793 del 18/7/18 modificato dal DM 3757 del 9/4/20

In caso di colture seminatrici, orticole non specializzate e specializzate, sia in pieno campo che in ambiente protetto, **la medesima specie è coltivata sulla stessa superficie solo dopo l'avvicinarsi di almeno due cicli di colture principali di specie differenti**, uno dei quali destinato a leguminosa, coltura da sovescio o maggese. Quest'ultimo con una permanenza sul terreno non inferiore a sei mesi.

Deroghe per cereali autunno-vernini, il pomodoro, il riso, ortaggi a foglia a ciclo breve, colture da taglio.

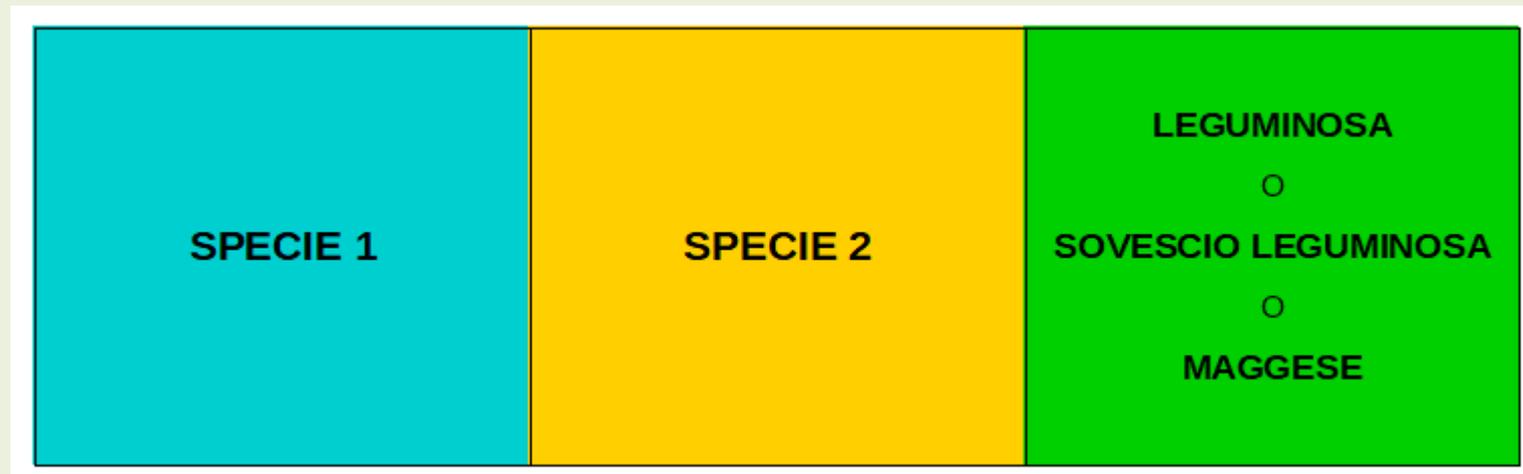
Sovescio: considerato coltura principale quando è costituito da una leguminosa in purezza o mix, permane sul terreno fino alla fase fenologica di inizio fioritura; devono trascorrere almeno 90 giorni tra la semina del sovescio e la semina della successiva coltura principale.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

I principi della rotazione secondo il DM:

- 3 cicli di colture principali di specie differenti
- 1 dei 3 cicli deve essere destinato alternativamente a:
 - Leguminosa
 - Maggese (almeno 6 mesi)
 - Sovescio (leguminosa in purezza o mix, fino a fioritura, almeno 90gg)



NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

ROTAZIONE
BIENNALE



ROTAZIONE
TRIENNALE



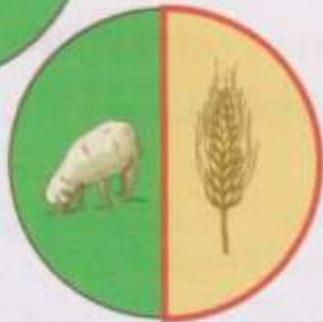
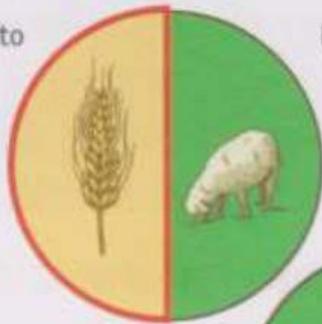
NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

LA ROTAZIONE BIENNALE

Frumento

Maggese



ROTAZIONE BIENNALE

L'area produttiva è la metà del terreno coltivabile.

Maggese

Frumento

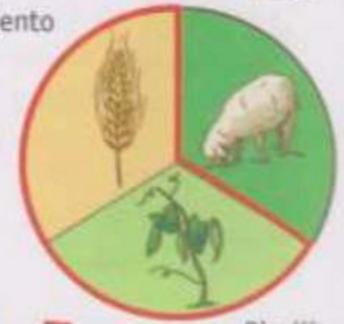
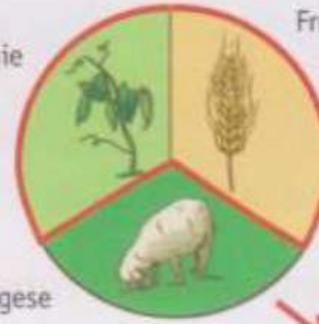
LA ROTAZIONE TRIENNALE

Piselli,
lenticchie

Frumento

Frumento

Maggese



Maggese

Maggese

Piselli,
lenticchie

Piselli,
lenticchie

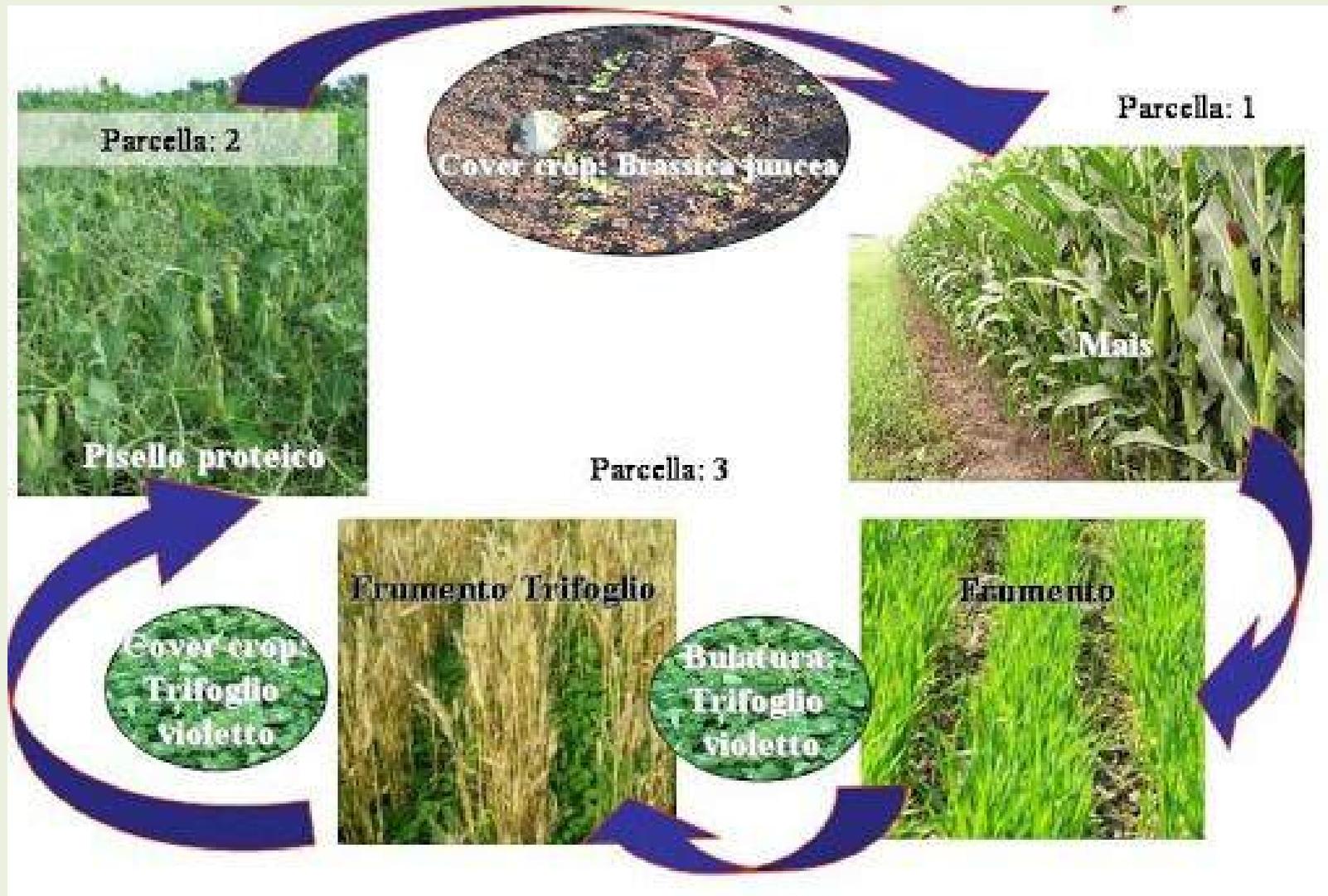
ROTAZIONE TRIENNALE

L'area produttiva corrisponde a due terzi del terreno coltivabile.

Frumento

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture



NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

Sovescio

considerato coltura principale quando è costituito da una leguminosa in purezza o mix, permane sul terreno fino alla fase fenologica di inizio fioritura; devono trascorrere almeno 90 gg tra la semina del sovescio e la semina della successiva coltura principale.



CONFORME

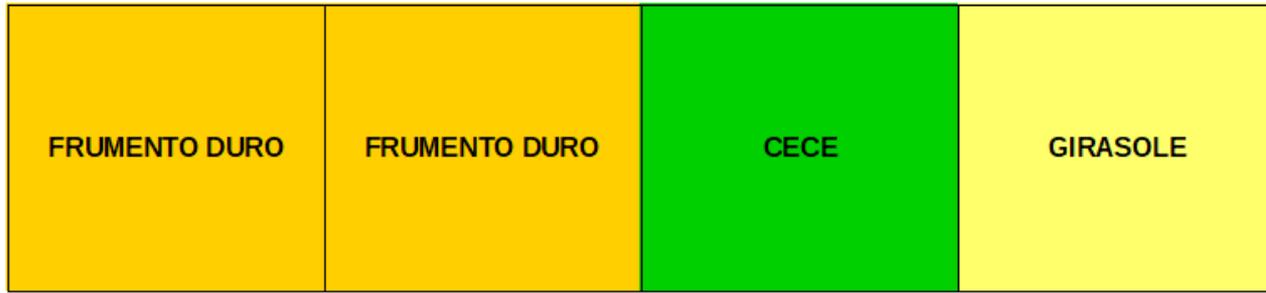


NON CONFORME

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

rotazione delle colture

Deroghe



CEREALI AUTUNNO
VERNINI E
POMODORO



RISO

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

materiale di propagazione

Reg. 834/07 art. 12: per la produzione di prodotti diversi dalle sementi e dai materiali di propagazione, sono utilizzati soltanto sementi e materiali di propagazione vegetativa prodotti biologicamente.

Reg. 834/07 art 22: norme di produzione eccezionali, limitate nel tempo, per consentire l'approvvigionamento di sementi e materiale di propagazione non disponibili sul mercato in forma bio.

Reg. 889/08 art 45: quando si verificano le condizioni previste dall'art. 22 è possibile utilizzare sementi e materiali di propagazione in conversione o, se non disponibili, **convenzionali non trattati** con prodotti non ammessi.

DM 24 febbraio 2017: istituzione delle banca dati sementi (BDS) informatizzata della disponibilità dei materiali bio e disposizioni per l'uso di sementi convenzionali.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

materiale di propagazione



SISTEMA INFORMATIVO AGRICOLO NAZIONALE

Banca Dati Sementi

Utente:

tipo: ODC - Gestione



Ricerca disponibilità [Richiesta deroga]

- Ricerca disponibilità vite [Richiesta deroga]
- Consultazione deroghe
- Gestione richieste interesse
- Censimento Varietà
- Lista Deroghe
- Consultazione Specie/Varieta
- Lista Disponibilita

Home

Elenco Specie/Varieta

La ricerca ha prodotto i seguenti risultati:

Specie: AGLIO - Allium sativum L. (0046)

Data a: 09/12/2020

Varieta	Varieta Equivalente	Colore	Fornitore	Quantita	Data Disponibilita'	Zona di Consegna	Data da	Data a
ROSSO DI SULMONA		●		<input type="text"/>				

Un record trovato.

Pag. 1

Indietro

Lista rossa: specie o var disponibili in quantità sufficiente

Lista verde: specie o var indisponibili sul mercato nazionale

Lista gialla; è necessario effettuare una verifica di disponibilità commerciale

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

periodo di conversione

Reg. 834/07 art. 2 e 17:

- art. 2: transizione dall'agricoltura non bio a quella bio, durante la quale vengono applicate le disposizioni relative alla produzione bio.

Reg. 889/08 art. 36

Durata del periodo di conversione

- **Colture erbacee: 2 anni prima della semina** (per pascoli e prati permanenti 2 anni prima dell'utilizzazione);
- **Colture permanenti: 3 anni prima del raccolto**

DM 6793 dl 18/7/18

- l'inizio del periodo di conversione coincide con la data di notifica;
- Allegato 4: procedure per il riconoscimento retroattivo dell'inizio del periodo di conversione.

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

periodo di conversione

ERBACEE



SEMINA

ARBOREE



RACCOLTA

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

aziende miste bio/convenzionali

Reg. 834/07 art. 11: un'azienda può essere suddivisa in unità ben distinte non tutte bio solo se le varietà sono facilmente distinguibili.

GRANO DURO COLOSSEO
BIOLOGICO



GRANO DURO CRESO
CONVENZIONALE



NO

NORME DI PRODUZIONE VEGETALE

aziende miste bio/convenzionali

SANGIOVESE
BIOLOGICO



CHARDONNAY
CONVENZIONALE



SI

Il sistema di controllo e certificazione in agricoltura biologica

Sistema di certificazione regolamentata di parte terza

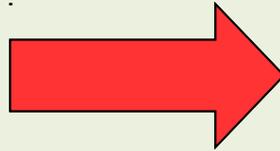
“procedure attraverso le quali una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto o servizio è conforme ad una specifica norma”

Sistema di certificazione regolamentata di parte terza

- **Ente normatore:** ente pubblico o privato che collabora ed emana in forma pubblica le norme che disciplinano le specifiche di prodotto
- **Specifiche di prodotto:** documenti che ne stabiliscono i requisiti (= Disciplinare tecnico)
- **Ente di certificazione:** ente terzo che mediante una valutazione iniziale del processo e una successiva sorveglianza fornisce un'assicurazione indipendente con adeguato livello di fiducia, che i prodotti siano conformi al Disciplinare tecnico

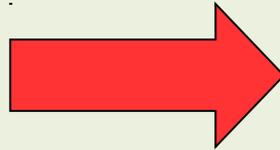
Requisiti indispensabili per l'organismo di certificazione

TERZIETÀ



INDIPENDENZA
TRASPARENZA
IMPARZIALITA'

COMPETENZA



VALUTATORI
STRUTTURA
LABORATORI

La certificazione di prodotto

STRUMENTO DI MERCATO:

Si rivolge direttamente al consumatore

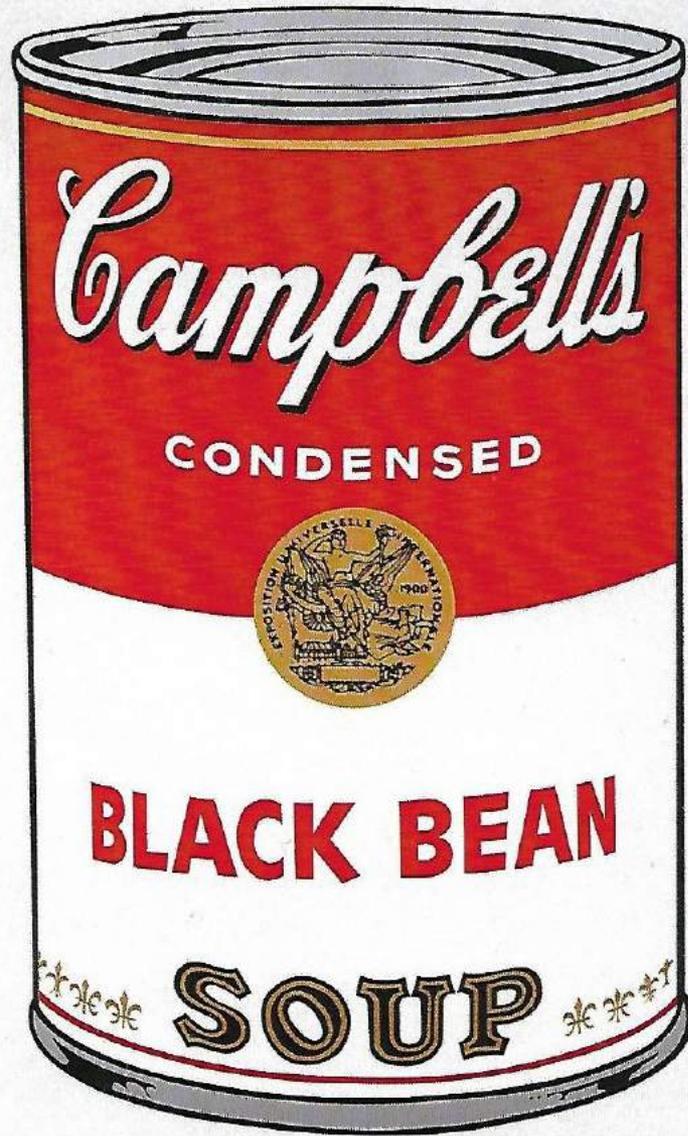
Enuncia requisiti di/sul prodotto

Deve garantire VALORE AGGIUNTO

Tipologie di certificazioni di prodotto

Esistono fondamentalmente due tipologie di certificazioni di prodotto:

1. REGOLAMENTATA: Agricoltura Biologica, DOP – IGP, Agriqualità.....altri settori dove una legge definisce i requisiti e impone la certificazione
2. VOLONTARIA: Vegan, Demeter, Globalgap, BRC, disciplinari privati bio (Naturland, Bio Suisse, Soil Association, Delinat) NO CAP



Etichettatura

Codice identificativo dell'azienda agricola o del laboratorio alimentare controllato

Codice identificativo dell'Organismo di Controllo autorizzato

OPERATORE CONTROLLATO

12345678

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MiPAAF

IT BIO 006

AGRICOLTURA UE/NON UE



Origine degli ingredienti:

Agricoltura UE
Agricoltura UE/Non UE
Agricoltura Non UE

Italia (se 100% italiani)

Marchio dell'Organismo di Controllo (facoltativo)

logo UE (obbligatorio a partire dal 1 luglio 2010)

Prodotto in Italia

LE SERRETTE

Prodotto da uve Sangiovese e Canaiolo
è un vino equilibrato, fragrante e complesso.

Si abbina perfettamente alla cucina
mediterranea di terra fatta di primi piatti
ricchi, formaggi, carne e selvaggina.

CHIANTI COLLI FIORENTINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Die Delinat-Richtlinien für Anbau und
Ausbau von Biowein gehen weit über
die gesetzlichen Bio-Anforderungen
hinaus: www.delinat.com/richtlinien



Delinat AG, CH - 9000 St. Gallen
Delinat GmbH, DE - 79639 Grenzsch-Zwahlen

BIOLOGISCHER WEIN
VINO BIOLOGICO



Imbottigliato
all'origine da
Tenuta San Vito
in Fior di Selva
Montelupo Fiorentino
Italia

2018

Enthält Sulfite

L. 22 / 19

Art. 3349.18

Italien
Landwirtschaft



OPERATORE
CONTROLLATO
n. B2309



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

Bio-Zertifizierung:
www.icea.info

13,5% vol e 75cl

 DELINAT Wein aus reicher Natur www.delinat.com

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g / TYPICAL VALUES
per 100g / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour
100g / WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100g

Valore energetico/Energy/Energie/Wartość energetyczna	308kJ/73kcal
Grassi/Fat/Matières grasses/ tłuszcz	0,8 g
di cui saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g
Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Węglowodany	11,5 g
di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/w tym cukry	11,5 g
Fibre/Fibre/Fibres alimentaires/ Błonnik	2,3 g
Proteine/Protein/Protéines/ Białko	3,8 g
Sale/Salt/Sel/Sól	0,96 g

Licopene/Lycopene/Lycopène/Lycopin 20 mg / 100 g
Iodio/Iodine/Iode/Jod 10 µg / 100 g

Prodotto in Italia nello stabilimento: Produced in Italy by:
Produit en Italie par: Wyprodukowano we Wrocławiu przez:

GRUPPO PETTI - ITALIAN FOOD S.p.A.
Via E. Cernini, 67 - 57021 Venturina Terme (LI)



www.ilpomodoropetti.com

Il pomodoro al centro



L'essenziale



100 %
Pomodoro
TOSCANO



Concentrato di pomodoro

Concentré de tomate 22% Min.

300 g e

Solo pomodoro toscano
lavorato a bassa temperatura
con Sale Iodato Protetto *PreSal*[®]
per proteggere la salute

approvato con le prescrizioni come riportato nella comunicazione ICEA
del 31/03/2017

Concentrato di pomodoro

Tomato paste 22% Min.

Concentré de tomate 22% Min.

Koncentrat pomidorowy

Ingredienti: pomodoro (99,50%), sale iodato.
Ingredients: tomato (99,50%), iodized salt.
Ingrédients: tomate (99,50%), sel iodé.
Składniki: pomidory (99,50%), sól jodowana.

Peso Netto/Net Weight/ 300 g e
Poids Net/Masa Netto

Da consumarsi preferibilmente entro
fine: vedi capsula/Best Before end: see
lid /A consommer de préférence avant
fin: voir le couvercle/Najlepiej spożyć
przed końcem: data na wieczku

Dopo l'apertura, conservare in
frigorifero e consumare entro 4 giorni/
After opening, keep refrigerated and
consume within 4 days/ Après ouverture
conservar au frais et consommer dans
les 4 jours/ Po otwarciu przechowywać
w lodowce i spożyć w ciągu 4 dni

www.pettirossoblog.com



312



VEGANOK
N°2000N 0349



Il pomodoro al centro



L'essenziale



100 %
Pomodoro
TOSCANO



Concentrato di pomodoro

Concentré de tomate 22% Min.

300 g e



NO CAP



LE MANI RAPPRESENTANO I NOSTRI PRINCIPI
LE DITA I PUNTEGGI



 @nocap
  nocap
  info@nocap.it
  www.nocap.it

NO CAP E' UNA RETE INTERNAZIONALE NATAPER COMBATTERE OGNI
FORMA DI SFRUTTAMENTO UMANO ED AMBIENTALE

PEOPLE BEFORE PROFIT

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 1 Ambito di applicazione

Testo unico in materia di controlli nel settore:

- Principi e disposizioni per l'armonizzazione, la razionalizzazione, la regolazione del sistema dei controlli e di certificazione delle attività di produzione, trasformazione, commercializzazione, importazione di prodotti ottenuti secondo il metodo di agricoltura biologica;
- Disciplina sanzionatoria

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 3 Sistema di controllo

- Il Ministero è l'autorità competente per l'organizzazione dei controlli ai sensi del reg 834/07;
- Il Ministero autorizza organismi di controllo privati ai quali delega i compiti del controllo;
- Il Ministero, le regioni sono le autorità responsabili della vigilanza sugli organismi di controllo (verifica dell'efficacia e dell'efficienza delle procedure di controllo, dell'imparzialità)

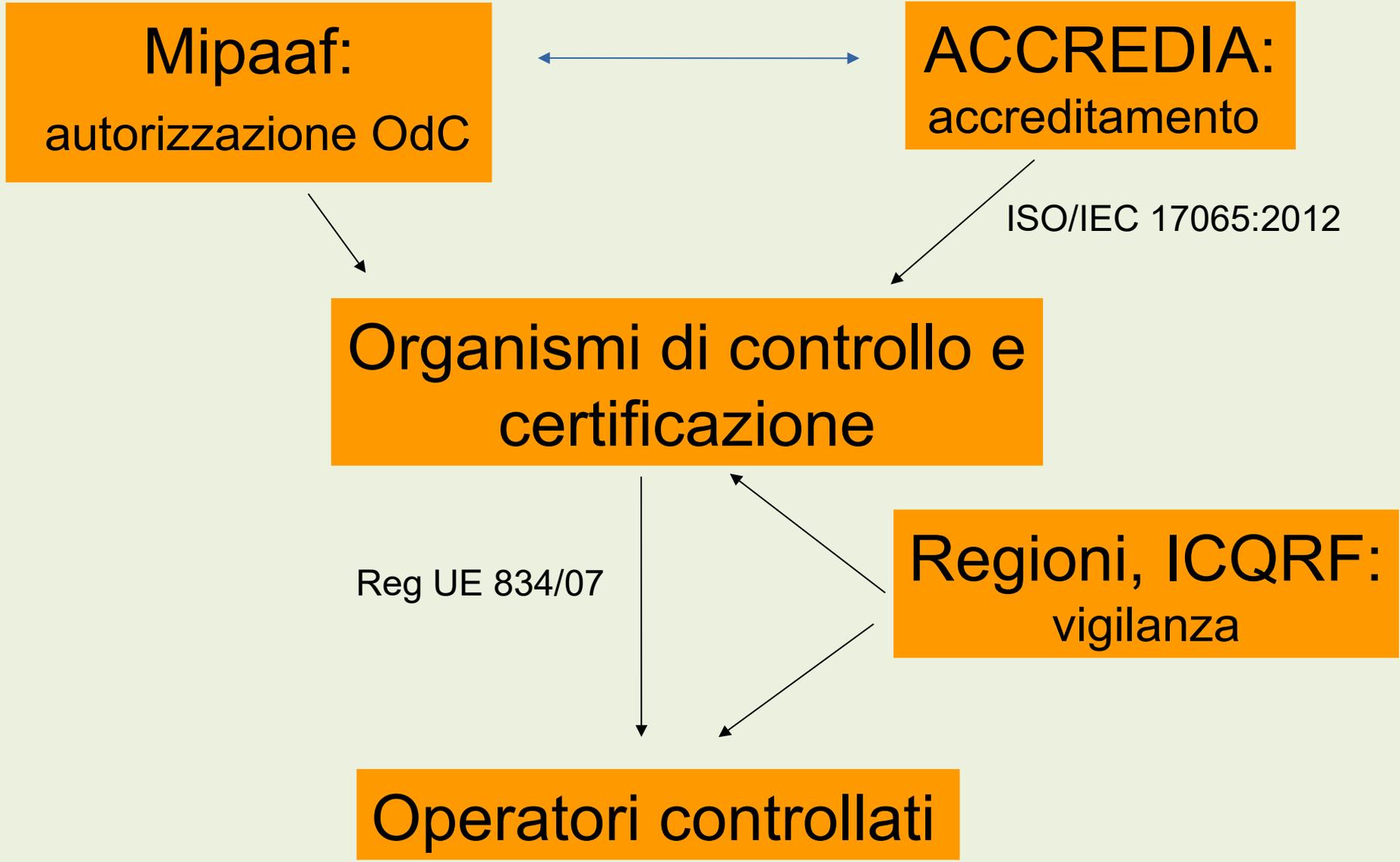
DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 4 Organismi di controllo

- Accreditati alla norma UNI CEI EN 17065;
- Autorizzati dal Ministero (autorizzazione quinquennale)
 - a) idoneità morale, imparzialità, assenza di conflitto di interesse;
 - b) adeguatezza delle strutture e delle risorse umane;
 - c) adeguata esperienza e competenza delle risorse umane;
 - e) partecipazioni da parte di operatori (o loro associazioni) nella struttura proprietaria degli organismi di controllo inferiori al 50% del capitale sociale
- Non possono svolgere, nel settore dell'agricoltura biologica, attività diversa dall'attività di controllo;
- Il personale degli organismi di controllo, nello svolgimento dell'attività di controllo, è incaricato di pubblico servizio, ai sensi dell'articolo 358 del codice penale

Il regime di controllo applicato in Italia



Gli organismi di controllo autorizzati

	codice	OdC
1	<u>IT-BIO-002</u>	<u>CODEX srl</u>
2	<u>IT-BIO-004</u>	<u>Suolo e Salute srl</u>
3	<u>IT-BIO-005</u>	<u>BIOS srl</u>
4	<u>IT-BIO-006</u>	<u>ICEA</u>
5	<u>IT-BIO-007</u>	<u>Bioagricert srl unipersonale</u>
6	<u>IT-BIO-008</u>	<u>Ecogruppo Italia srl</u>
7	<u>IT-BIO-009</u>	<u>CCPB srl</u>
8	<u>IT-BIO-012</u>	<u>SIDEL SPA</u>
9	<u>IT-BIO-013</u>	<u>ABCERT srl</u>
10	<u>IT-BIO -014</u>	<u>Q Certificazioni srl</u>
11	<u>IT-BIO-015</u>	<u>Valoritalia srl</u>
12	<u>IT-BIO-016</u>	<u>SIQURIA S.p.A.</u>
13	<u>IT-BIO-017</u>	<u>CEVIQ srl</u>
14	<u>IT-BIO-018</u>	<u>Agroqualità S.p.A.</u>
15	<u>IT-BIO-019</u>	<u>Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop</u>
16	<u>IT-BIO-020</u>	<u>Dipartimento di Qualità Agroalimentare srl</u>
17	<u>IT-BIO-021</u>	<u>CSQA CERTIFICAZIONI srl</u>
18	<u>IT-BIO-022</u>	<u>A.S.TER – Ambiente Sotenibilità e Territorio srl</u>

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 5 Attività di controllo svolta dagli organismi di controllo

- Gli organismi di controllo eseguono ispezioni al fine di accertare eventuali NC e adottano, a tutela dei consumatori, le corrispondenti misure, rilasciando certificazioni a seguito di ispezioni con esito favorevole;

- Le NON CONFORMITA' sono classificate come:

a) **INFRAZIONI**: inadempienze di carattere sostanziale che compromettono la conformità del processo di produzione, hanno effetti prolungati determinando variazioni sostanziali della forma giuridica dell'operatore, della conformità dei prodotti e dell'affidabilità dell'operatore.

L'accertamento di una o più infrazioni comporta la sospensione della certificazione o l'esclusione dal sistema di controllo.

b) **IRREGOLARITA'**: inadempienze che compromettono la qualificazione del prodotto ma non la conformità del processo. L'accertamento di una o più irregolarità comporta la soppressione della certificazione.

c) **INOSSERVANZE**: inadempienze di lieve entità, tali da non compromettere la conformità del processo di produzione. L'accertamento di una inosservanza comporta l'emissione di una diffida scritta.

Non conformità: All. I al DM 15692 del 2013

AREA	Area Livello	CATEGORIE NON CONFORMITA'	Codice NC	ELENCO NON CONFORMITA'	Tipologia NC	Misura (Provvedimento)	Misure Accessorie	Riferimento Normativo	Note
Documenti previsti dal Sistema Controllo	A1	<i>Inadempienze lievi nella gestione dei documenti previsti dal sistema di controllo che non compromettono la conformità del processo di produzione e/o del sistema di auto-controllo</i>	A1.01	Assenza o incompletezza della documentazione relativa all'appalto a terzi di operazioni	Inosservanza	Diffida		Art. 86 Reg. CE 889/2008	
			A1.02	Errata o mancata compilazione dei programmi di produzione	Inosservanza	Diffida		Art. 71 Reg. CE 889/2008 Art. 2 D.M. 18321/2012	
			A1.03	Errore materiale di compilazione della notifica e della notifica di variazione	Inosservanza	Diffida		Art. 28 Reg. CE 834/2007 Art. 5 D.M. 2049/2012	
			A1.04	Incompleta messa a disposizione, da parte dell'operatore, dei documenti richiesti dall'ODC	Inosservanza	Diffida		Art. 66, 72, 76, 73 bis, 73 ter, 79 ter e 89 Reg. CE 889/2008	
			A1.05	Incompleta redazione o mancato aggiornamento della relazione tecnica	Inosservanza	Diffida		Art. 63 Reg. CE 889/2008	
			A1.06	Mancata compilazione della notifica di variazione e mancato invio degli altri documenti obbligatori ivi compresa la mancata informatizzazione della notifica cartacea	Inosservanza	Diffida		Art. 28 Reg. CE 834/2007 Art. 5 e 8 D.M. 2049/2012	
			A1.07	Mancata compilazione o mancato aggiornamento e non corretta archiviazione dei registri aziendali e altri documenti obbligatori e/o concordati con l'ODC	Inosservanza	Diffida		Art. 66, 72, 76, 73 bis, 73 ter, 79 ter e 89 Reg. CE 889/2008	
			A1.08	Mancata comunicazione del calendario delle preparazioni o del preavviso di lavorazione per le aziende miste	Inosservanza	Diffida		Art. 26 Reg. CE 889/2008	
			A1.09	Mancata registrazione delle produzioni da raccolta separata e/o scarti di produzione e/o produzioni declassate	Inosservanza	Diffida		Art. 72 Reg. CE 889/2008	
			A1.10	Mancata segnalazione al proprio ODC di irregolarità ed infrazione anche sospetta	Inosservanza	Diffida		Art. 91 Reg. CE 889/2008 Art. 3 D.M. 10071/2012	Se la non conformità ha effetti sulla certificazione l'inosservanza si trasforma in irregolarità che comporta la soppressione delle indicazioni biologiche.
			A1.11	Mancato aggiornamento delle autorizzazioni igienico sanitarie necessarie allo svolgimento delle attività aziendali	Inosservanza	Diffida			

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 6 Obblighi degli organismi di controllo (OdC)

- Comunicare al Ministero i risultati dei controlli e informarlo quando vengono rilevate infrazioni o irregolarità;
- consentire al Ministero l'accesso agli uffici e alla documentazione;
- rilasciare entro 90 giorni il Documento Giustificativo;
- rifiutare la notifica per cambio OdC, se a carico dell'operatore sono state emesse misure a seguito di irregolarità o infrazioni non risolte;
- rifiutare la notifica di un operatore escluso prima di 2 anni;
- applicare il tariffario;
- conservare i fascicoli di controllo per almeno 5 anni;
- redigere un elenco dei prodotti certificati per ogni operatore;
- trasmettere il programma annuale di controllo entro il 31 gennaio di ogni anno;
- trasmettere una relazione sulle attività di controllo svolte nell'anno precedente entro il 31 marzo di ogni anno;
- trasmettere al Ministero i dati statistici annuali sulla produzione bio;
- aggiornare la banca dati relativa alle transazioni commerciali delle filiere a rischio

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 7 Sospensione e revoca dell'autorizzazione

- **Sospensione:** mancata comunicazione al Ministero di quanto richiesto all'art. 6, può durare dai 3 ai 9 mesi durante i quali l'OdC può effettuare solo le visite di sorveglianza ma non acquisire nuovi operatori.

- **Revoca** nei casi di:
 - a) perdita dei requisiti (accreditamento, imparzialità, adeguatezza, competenza);
 - b) gravi inadempienze dell'attività di controllo e certificazione;
 - c) inadempimento delle prescrizioni impartite dalle autorità di vigilanza;
 - d) emanazione di 3 provvedimenti di sospensione o raggiungimento di un periodo cumulativo di sospensione superiore a 9 mesi nel quinquennio di durata dell'autorizzazione

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 8 Sanzioni amministrative pecuniarie a carico degli organismi di controllo

Sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 30.000 euro per:

- impedimento all'accesso agli uffici delle autorità competenti;
- impiego di personale privo dei requisiti e con conflitto di interesse;
- omissione delle misure di analisi del rischio nell'attività di controllo e campionamento;
- accettazione di un operatore precedentemente escluso prima che siano trascorsi 2 anni;
- omissione della verifica delle azioni correttive effettuate dagli operatori a seguito di sospensioni o soppressioni;

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 8 Sanzioni amministrative pecuniarie a carico degli organismi di controllo

Sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 a 12.000 euro per:

- omissioni nella conservazione dei fascicoli;
- trasferimento del fascicolo all'OdC subentrante oltre il termine;
- trasmissione del programma annuale oltre il termine;
- omissioni nell'aggiornamento del personale;
- omissioni nell'applicazione dei criteri di rotazione del personale;

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 8 Sanzioni amministrative pecuniarie a carico degli organismi di controllo

Sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 6.000 euro per:

- omissioni nell'aggiornamento dei fascicoli di controllo;
- omissioni nella verifica della regolare conservazione presso l'op. Dei documenti;
- rilascio del documento giustificativo oltre il termine stabilito;
- applicazione del tariffario in maniera difforme da quanto comunicato all'autorità competente;
- mancata comunicazione al Ministero delle modifiche giuridiche intervenute successivamente all'autorizzazione;
- trasmissione della relazione sulle attività di controllo oltre il termine stabilito

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 9 Obblighi degli operatori

Gli operatori, prima di immettere prodotti sul mercato come bio assoggettano la loro impresa al sistema di controllo.

Sono tenuti inoltre a:

- redigere e aggiornare la notifica;
- redigere e aggiornare il piano di gestione, specificando il tipo di contabilità e tracciabilità utilizzata;
- eseguire le misure adottate dall'OdC, anche se successive al recesso per fatti antecedenti allo stesso;
- in caso di soppressione informare per scritto gli acquirenti;
- non presentare in caso di esclusione, nuova notifica prima che siano trascorsi due anni;
- annotare tutte le operazioni riguardanti la produzione e la commercializzazione dei prodotti biologici;
- adottare un sistema che consenta la tracciabilità e rintracciabilità;
- mettere a disposizione i registri all'OdC e autorità competenti;
- per le filiere a rischio, comunicare all'OdC le quantità di prodotto bio immesse sul mercato;
- comunicare all'OdC i reclami ricevuti dai clienti;
- comunicare all'OdC l'esito dei controlli svolti dalle autorità competenti

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

Art. 10 Sanzioni amministrative pecuniarie relative alla designazione, alla presentazione e all'uso commerciale pecuniarie a carico degli operatori

- Chiunque utilizzi sulla confezione o imballaggio o documenti, indicazioni che possano trarre in errore il consumatore sulla conformità del prodotto è sottoposto a una sanzione pecuniaria da 7000 a 10000 €;
- Chiunque utilizza in maniera non conforme al regolamento i termini relativi al bio nell'etichettatura e nella pubblicità è soggetto a una sanzione pecuniaria da 1000 a 3000 €;
- Chiunque utilizza in maniera non conforme al regolamento il logo europeo nell'etichettatura e nella pubblicità è soggetto a una sanzione pecuniaria da 600 a 1800 €;

DECRETO LEGISLATIVO

23 febbraio 2018 n. 20

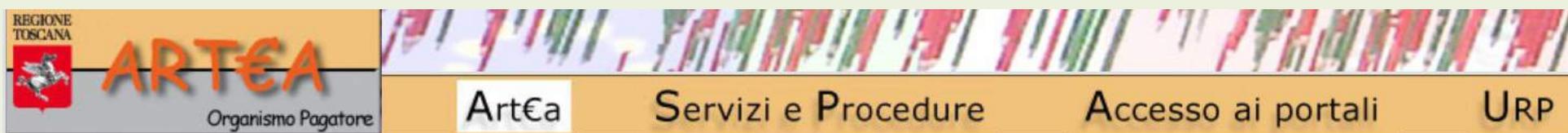
Art. 11 Sanzioni amministrative pecuniarie a carico degli operatore

- Mancato ritiro del prodotto oggetto di soppressione o mancata comunicazione ai clienti: sanzione da 10.000 a 20.000 €
- Impedimento delle verifiche dell'OdC: sanzione da 6.000 a 18.000 €
- Provvedimento definitivo di sospensione: sanzione da 6.000 a 18.000 €
- Provvedimento definitivo di esclusione: sanzione da 10.000 a 30.000 €

Adesione al sistema di controllo - NOTIFICA

Notifica di attività di produzione con metodo bio

- mediante il Sistema informativo Biologico (SIB) o analoghi sistemi regionali;
- l'operatore dichiara la tipologia di attività, le unità produttive e le filiere di attività sottoposte al controllo;
- le aziende agricole dichiarano tutti i terreni condotti con metodo biologico e conversione o convenzionale; per le produzioni zootecniche è dichiarata anche la tipologia e la consistenza degli allevamenti.



STORICO NEWS



Apertura Portale BIO e nuova gestione Notifiche e PAP

Si informa che a partire dal 1° novembre Artea acquisirà da Regione Toscana la piena competenza tecnica ed amministrativa sui procedimenti riguardanti la ricezione e la trasmissione al Sistema informativo biologico nazionale (SIB) delle Notifiche e PAP del settore biologico, in forza della [DGR n.1265 del 14 ottobre 2019](#).

In conseguenza, la DUA ID 10000 per il settore biologico terminerà la sua operatività il 31 ottobre 2019, al fine di permetterne la ricezione e l'invio da parte di Regione Toscana.

Le DUA ID 10000 per Notifica e PAP presentate ad Artea oltre il 31 ottobre 2019 non potranno più essere gestite da Regione Toscana e pertanto saranno respinte come "irricevibili", senza alcuna eccezione.

La modulistica in parola sarà contemporaneamente sostituita sul Portale BIO di Artea da due nuove DUA: ID 240 "Notifica BIO" e ID 241 "PAP BIO", che diventeranno operative dal 1° novembre 2019, quindi senza alcuna interruzione del servizio.

[Decreto del direttore n. 139/2019](#)

[Indietro](#)

Adesione al sistema di controllo - NOTIFICA

Dati anagrafici

Codice fiscale:

Indirizzo:

Provincia:

Recapiti:

Codice Fiscale rapp. legale:

Cognome e nome/Ragione sociale:

Comune: BARGA

Regione: TOSCANA

Partita IVA:

Cognome e nome del rappresentante legale:

Dati notifica

Tipo notifica: NOTIFICA DI VARIAZIONE

Causa di variazione: AUMENTO O DIMINUIZIONE DI SUPERFICIE CONDOTTA

ODC prescelto: ICEA - Istituto per la Certificazione I ODC precedente:

Unità produttive

N.ro Prog.	Tipologia Attività	Comune (pr), Regione	Indirizzo	Cap	Recapiti	Codice fiscale rapp. delegato	Cognome Nome
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	BARGA (LU), TOSCANA		55020	n.d. (ID_ARTEA = 89992)		

Territorio

Unità produttiva	Riferimenti catastali		Titolo di possesso	Superficie (mq)	Superficie in base al metodo produttivo		App.to	Macrouso	Data prima notifica
	Cod. Belfiore	Sez-Fog-Part-SUB			Biologico (mq)	Convenz. (mq)			
1	A657	-29-00124-	803	93	93	0	3	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00124-	803	60	60	0	9	PASCOLO SENZA TARA	21/10/2002
1	A657	-29-00142-	803	141	141	0	7	PASCOLO SENZA TARA	21/10/2002
1	A657	-29-00282-	803	247	247	0	1	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00283-	803	435	435	0	1	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00283-	803	31	31	0	7	PASCOLO SENZA TARA	21/10/2002
1	A657	-29-00284-	803	325	325	0	7	PASCOLO SENZA TARA	21/10/2002
1	A657	-29-00292-	803	11	11	0	1	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00294-	803	1124	1124	0	1	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00294-	803	1071	1071	0	1	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	21/10/2002
1	A657	-29-00294-	803	1359	1359	0	7	PASCOLO SENZA TARA	21/10/2002

Adesione al sistema di controllo - NOTIFICA

Strutture													
Unità produttiva	Tipo Attività	Tipo Azienda	Riferimenti catastali						Indirizzo (per catasto urbano)	Titolo di possesso	Utilizzo principale	mq	Metodo produzione
			Comune	Cod. Belfiore	Sez.	Foglio	Particella	Sub.					
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	BARGA (LU) , TOSCANA	A657		29	00319	1	LOC. PALAZZINA - FRAZIONE ALBIANO		FABBRICATI PER STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PRODOTTI	170	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	BARGA (LU) , TOSCANA	A657		29	00320	3	LOC. PALAZZINA - FRAZIONE ALBIANO		FABBRICATI PER STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PRODOTTI	60	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	BARGA (LU) , TOSCANA	A657		29	01054	1	LOC. PALAZZINA - FRAZIONE ALBIANO		CANTINE	63	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	BARGA (LU) , TOSCANA	A657		29	01054	2	LOC. PALAZZINA - FRAZIONE ALBIANO		CANTINE	69	BIOLOGICO
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	BARGA (LU) , TOSCANA	A657		29	01370		LOC. PALAZZINA - FRAZIONE ALBIANO		RICOVERI MACCHINE E/O ATTREZZI	124	BIOLOGICO

Preparazioni						
Unità produttiva	Filiera produttiva	Attività	Origine materia prima	Prodotto lavorato	Separazione	Opera c/terzi
1	VITIVINICOLA	TRASFORMAZIONE	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	MAGAZZINAGGIO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	ETICHETTATURA	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	COMMERCIALIZZAZIONE	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	VITIVINICOLA	CONFEZIONAMENTO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	OLIVICOLA	MAGAZZINAGGIO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	OLIVICOLA	ETICHETTATURA	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	OLIVICOLA	COMMERCIALIZZAZIONE	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO
1	OLIVICOLA	CONFEZIONAMENTO	AZIENDALE	BIOLOGICO	TEMPO (LAV. PERIODICHE)	NO

Territori - Riepilogo per Macrouso				
Macrouso	Superficie (mq)	Superficie in base al metodo produttivo		
		Biologico (mq)	Convenz. (mq)	
COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	36760	36760	0	
PASCOLO SENZA TARA	10227	10227	0	
SEMINATIVO	4334	4334	0	
TOTALE	51321	51321	0	

Adesione al sistema di controllo - documenti allegati alla NOTIFICA

Documentazione da inviare all'OdC prescelto contestualmente alla notifica:

- Contratto per la certificazione e tariffario
- Acconto della quota di controllo
- Planimetrie magazzini e strutture di trasformazione, mappe dei terreni
- Autorizzazioni sanitarie
- Relazione tecnica (piano di gestione)

Adesione al sistema di controllo relazione tecnica

Con la redazione della notifica è tenuto a inviare all'OdC prescelto una relazione che:



- descriva il processo produttivo con le misure da adottare per il rispetto dei requisiti bio;
- identifichi i possibili punti di rischio e le relative azioni messe in campo per minimizzare le possibili contaminazioni (per es. confini a rischio, uso attrezzature di terzisti, aziende miste, impianti di lavorazioni promiscui).

Adesione al sistema di controllo verifica ispettiva di avvio

Verifica iniziale:

- La notifica corrisponde alla situazione sul terreno (appezzamenti coltivati, strutture attività).
- Le misure dichiarate nella relazione tecnica allegata alla notifica sono appropriate alla gestione dei processi di produzione bio e nell'individuazione e riduzione di eventuali rischi.
- Consegna dei registri: scheda materie prime, scheda colturale, scheda vendite.



Iter di ingresso nel sistema di controllo



Adesione al sistema di controllo Documento Giustificativo

M. 250 rev. 01

Pag. 1/2



Reg. CE 834/07 e 889/08 s.m. e i. METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO

documentary evidence

rilasciato ai sensi dell'art. 29 §1 del Reg CE 834/07

IT BIO 007 n° EUP16YDG del • in date 16/03/2020



IT BIO 007

Autorizzazione M.I.P.A.F. DM N° 91822 del
29.07.2002

FLORIDDIA ROSARIO

VIA DELLA BONIFICA 171 - 56037 Peccioli (PI) - IT

Attività • activity: **produttore preparatore • producer transformer** - Produzione: • production: **vegetale • crops**

codice • code

P16Y

cuia

FLRRSR58L03D815Q

p.iva • vat

01072020504

Domanda • application n° **2019DUA0000FLRRSR58L03D815Q000000000H** del • in date **11/06/2019**

inizio controllo
control start

2016-12-17

Unità produttiva • production unit **090024** - VIA DELLA BONIFICA 171, Peccioli (PI) - IT

Tipo attività • activity type: **ABv**

Codici di attività • activity codes - ATECO

10.6 - Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e prodotti amidacei
10.7 - Produzione di prodotti da forno e farinacei
01.11 - Coltivazione di cereali (escluso il riso), legumi da granella e semi oleosi
01.19 - Coltivazione di altre colture non permanenti e foraggi
01.13 - Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi
01.30 - Riproduzione delle piante

Riepilogo territorio • territory overview

macrouso • soil use	biologico organic	convers. conversion	convenz. conventional	SAU u.a.s.	non SAU non u.a.s.
666 - seminativo	113 54 44	16 50 63		130 05 07	
totale • total	113 54 44	16 50 63		130 05 07	

Preparazioni • preparations

filiera • production chain	attività • activity	origine materia prima raw material origin	metodo production method	Separazione separation	c/t 3rd p.
cerealicola	commercializzazione	aziendale/extra aziendale	biologico	na	no
cerealicola	magazzinaggio	aziendale/extra aziendale	biologico	na	no
cerealicola	etichettatura	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si
cerealicola	confezionamento	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si
cerealicola	trasformazione	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si
molitura, forno e farinacei	trasformazione	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si
molitura, forno e farinacei	confezionamento	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si
molitura, forno e farinacei	magazzinaggio	aziendale	biologico	na	no
molitura, forno e farinacei	commercializzazione	aziendale	biologico	na	no
molitura, forno e farinacei	etichettatura	aziendale/extra aziendale	biologico	na	si

Adesione al sistema di controllo Documento Giustificativo



SISTEMA INFORMATIVO AGRICOLO NAZIONALE

Elenco degli Operatori Biologici Italiani

Ricerca Aziende/Operatori in Agricoltura Biologica

Consente la ricerca di aziende/operatori in base ai seguenti criteri

Codice Fiscale

Codice Operatore

Denominazione

Attività svolta

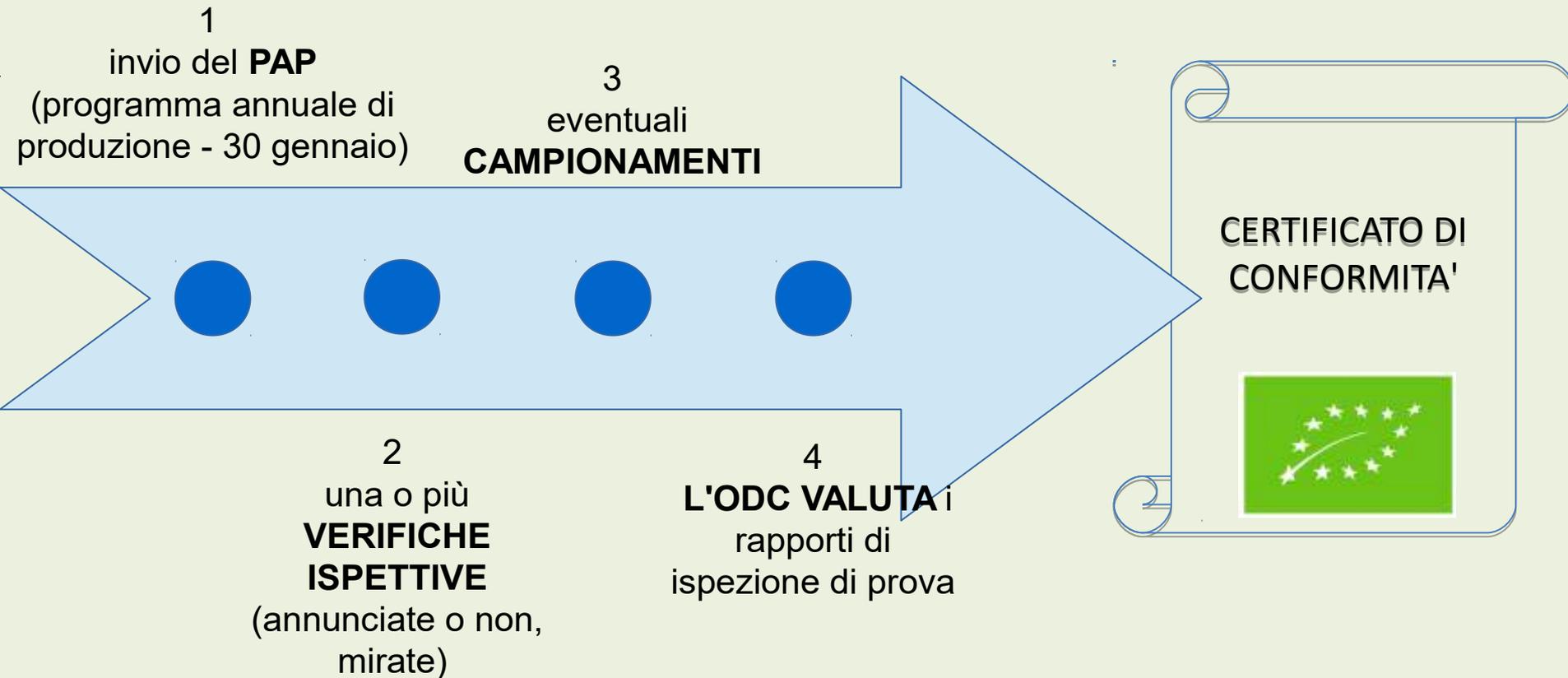
Selezione multipla (tenendo premuto Ctrl)

- PRODUTTORE ESCLUSIVO ▲
- PREPARATORE ESCLUSIVO
- IMPORTATORE ESCLUSIVO
- PRODUTTORE / PREPARATORE
- PREPARATORE / IMPORTATORE
- PRODUTTORE / IMPORTATORE
- PRODUTTORE / PREPARATORE / IMPORTATORE ▼

SEDI IN

Regione:

Controllo a regime e certificazione



Certificato di conformità



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ
Reg. CE 834/2007
CERTIFICATE OF CONFORMITY
documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 1 di 3

Il presente documento certifica che l'operatore:
This document certifies that the company:

TERRE REGIONALI TOSCANE-ENTE PUBBLICO

codice • *code:* 8990

con sede sociale in • *located in:* VIA DI NOVOLI 26 50100 FIRENZE (FI)

e sito produttivo in • *with factory in:* LOC. SPERGOLAIA STRADA DEL MARE 25- ALBERESE 58010 GROSSETO (GR)

è controllato da • *is controlled by:* **CCPB srl**

ai sensi del Reg. CE 834/2007 relativamente all'attività di:
according to EC 834/2007 regulation with regards to the following activities

PRODUZIONE VEGETALE E ALLEVAMENTO BOVINO ED EQUINO
plant production and bovine and horses farm

Il certificato si riferisce esclusivamente all'attività indicata e autorizza l'operatore a rilasciare Dichiarazioni di Conformità per i soli prodotti presenti nell'allegato elenco
The certificate refers only to the mentioned activity and authorizes the company to issue declarations of conformity only for the products listed in the enclosure of the certificate.

data attuale emissione <i>issuing date</i>	17/09/2020	CZ/CC 11446	protocollo <i>reference number</i>
data prima emissione <i>first issuing date</i>	28/11/2005	17/03/2022	data scadenza <i>expiring date</i>
data del controllo <i>date of control(s)</i>	11/05/2020	CX/DG 3635	documento giustificativo <i>documentary evidence</i>

Certificato di conformità



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ
Reg. CE 834/2007
CERTIFICATE OF CONFORMITY
documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 2 di 3

Allegato al CZ/CC 11446 del 17/09/2020
Enclosure with

rilasciato all'operatore •issued to the company.

TERRE REGIONALI TOSCANE-ENTE PUBBLICO

codice •code: 8990

Elenco dei prodotti vegetali biologici autorizzati • list of authorized organic products:

prodotto	product	codice prodotto <i>product code</i>
AVENA	<i>oat</i>	***
CECI	<i>chickpeas</i>	***
FARRO	<i>spelt</i>	***
FAVE	<i>broad beans</i>	***
FORAGGERE	<i>fodder plants</i>	***
FRUMENTO DURO	<i>durum wheat</i>	***
FRUMENTO TENERO	<i>soft wheat</i>	***
GIRASOLE	<i>sunflower</i>	***
LINO	<i>flax</i>	***
LINO PER LA PRODUZIONE DI SEME		***
MIGLIO	<i>millet</i>	***
OLIVE DA OLIO	<i>olives</i>	***
ORZO	<i>barley</i>	***
QUINOA	<i>quinoa</i>	***

Verifiche annuali e campionamenti effettuati in base alla classe di rischio

classe attribuita	visite per azienda	piano di campionamento
1 (basso rischio)	1 (annunciata)	
2 (medio rischio)	1 + 1 (mirata: può essere non <u>ann.</u>)	Radice quadrata del campione
3 (alto rischio)	1 + 2 (di cui 1 non <u>ann.</u>)	100% del campione

Verifica ispettiva produzione vegetale

Notifica di attività

Dati anagrafici

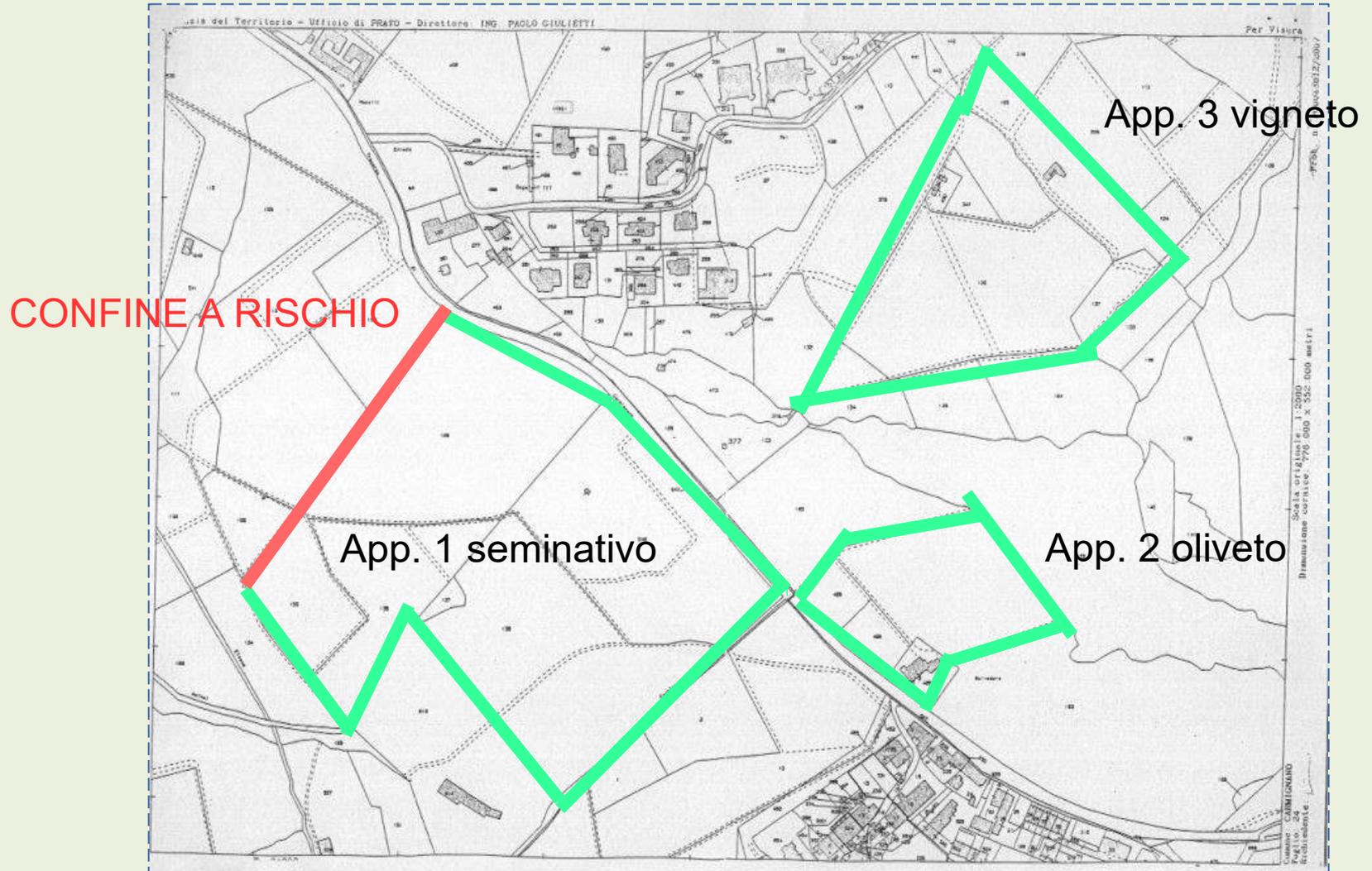
Dati notifica
<p>Tipo notifica: NOTIFICA DI VARIAZIONE Causa di variazione: AUMENTO O DIMINUZIONE DI SUPERFICIE CONDOTTA</p> <p>ODC prescelto: ICEA - Istituto per la Certificazione I ODC precedente:</p>

Unità produttive							
N.ro Prog.	Tipologia Attività	Comune (pr), Regione	Indirizzo	Cap	Recapiti	Codice fiscale rapp. delegato	Cognome Nome
1	PRODUTTORE / PREPARATORE	PRODUZIONE VEGETALE	MONTECARLO (LU), TOSCANA		55015	n.d. (ID ARTEA = 96660)	

Territorio									
Unità produttiva	Riferimenti catastali		Titolo di possesso	Superficie (mq)	Superficie in base al metodo produttivo		App.to	Macrouso	Data prima notifica
	Cod. Belfiore	Sez-Fog-Part-SUB			Biologico (mq)	Convenz. (mq)			
1	F452	-2-00008-	803	39	39	0	26	BOSCO	31/12/2009
1	F452	-2-00008-	803	278	278	0	2	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	31/12/2009
1	F452	-2-00008-	803	178	178	0	24	MANUPATTI	31/12/2009
1	F452	-2-00008-	803	346	346	0	25	TARE	31/12/2009
1	F452	-2-00052-	803	18711	18711	0	26	BOSCO	31/12/2009
1	F452	-2-00052-	803	164	164	0	3	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	31/12/2009
1	F452	-2-00052-	803	649	649	0	2	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	31/12/2009
1	F452	-2-00052-	803	1706	1706	0	25	TARE	31/12/2009
1	F452	-2-00053-	803	124	124	0	26	BOSCO	31/12/2009
1	F452	-2-00053-	803	6158	6158	0	16	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	31/12/2009
1	F452	-2-00053-	803	2	2	0	21	COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE	31/12/2009

Verifica ispettiva produzione vegetale

Mappe



Verifica ispettiva produzione vegetale

Relazione Tecnica

	ICEA M.0205	PIANO DI GESTIONE PRODUZIONI AGRICOLE Ed.03 Rev.01 del 31.07.2017			
PIANO DI GESTIONE DELLE PRODUZIONI AGRICOLE in conformità e/o equivalenza al <u>Reg. CE n° 889/08 – art. 63</u>					
<input type="checkbox"/> PRIMA COMUNICAZIONE		<input type="checkbox"/> VARIAZIONE SUCCESSIVA			
<u>La/il sottoscritta/o</u>	[]				
<u>Nata/o in</u>	[]	<u>Prov.</u>	[]	(data)	[]
<u>Codice Fiscale</u>	[]				
<u>Legale rappresentante della ditta</u>	[]				
<u>Con sede legale in</u>	[]				<u>N. civico</u> []
<u>Città</u>					<u>Stato</u> []
<u>Partita Iva</u>	[]				
<u>Tel</u>	[]	<u>Fax</u>	[]	<u>Cell</u>	[]
<u>Web</u>	[]	<u>Mail</u>	[]		
		Posta Elettronica Certificata	<u>PEC</u>	[]	

Verifica ispettiva produzione vegetale

Relazione tecnica

	ICEA M.0205 Allegato A	PIANO DI GESTIONE PRODUZIONI AGRICOLE SCHEDA CONFINI A RISCHIO Ed.03 <u>Rev.01</u> del 31.07.2017
---	-------------------------------------	---

OPERATORE: **COD.**

PRIMA COMUNICAZIONE

VARIAZIONE SUCCESSIVA

ALLEGATO compilato in data

Riferito al **PIANO DI GESTIONE** compilato in data

SCHEDA n. di - App. N.

(Da compilare solo per gli appezzamenti con rischio)

I punti di seguito elencati sono considerati possibili punti critici e verranno gestiti come di seguito indicato:

Confine a rischio:

(indicare il foglio catastale e le particelle a rischio o il punto cardinale dell'appezzamento)

FOGLIO	PARTICELLA/E (<u>AGR. BIOLOGICA</u>)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Verifica ispettiva produzione vegetale

Programma annuale di produzione (PAP)

Notifica di origine:

2019BIONOTIRFNTNZ61D10C415R0000000001

(19.5.2.4)

PROGRAMMA ANNUALE DELLE PRODUZIONI (PAP) - PRODOTTI VEGETALI

UTE : [57833]								
PAP								
	Appezamento	Metodo	Macrouso	Coltura	Area	Produzione	U.M.	Successione*
1	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	FAVA	10999	0	Kg	1
2	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	FRUMENTO DURO	18540	8000	Kg	
3	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	ORTI FAMILIARI	2403	2000	Kg	
4	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	ORZO	11487	7000	Kg	
5	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	POMODORO	10998	90000	Kg	2
6	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	TERRENI RITIRATI DALLA PRODUZIONE	1423	0	Kg	
7	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	CILIEGIO	94	0	Kg	
8	2	Convenzionale	SUPERFICI SEMINABILI	TERRENI RITIRATI DALLA PRODUZIONE	3081	0	Kg	
9	3	Convenzionale	VIVAIO	VIVAI - ALTRI	3676	800000	n. piantine	
10	4	Biologico	VIVAIO	VIVAI - ALTRI	1602	700000	n. piantine	
11	1	Biologico	SUPERFICI SEMINABILI	FAVA	11662	3500	Kg	
12	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	FICO	55	2	Kg	
13	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	LOTO (KAKI)	69	0	Kg	
14	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	MELO	126	5	Kg	
15	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	PERO	141	5	Kg	
16	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	PESCO	232	10	Kg	
17	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	SUSINO	242	10	Kg	
18	2	Convenzionale	COLTURE PERMANENTI (ARBOREE)	ALBICOCCO	250	5	Kg	
Totale -> 77080								

Verifica ispettiva produzione vegetale

Registri aziendali: scheda materie prime

SCHEDA MATERIE PRIME
(Reg. CEE n. 2092/91)

REGIONE TOSCANA
2017

1 Data operaz.	2 Descrizione o denominazione commerciale	3 Quantità			4 N° etichetta	5 N° documento fiscale
		Unità mis.	A.B.	Convenz.		
19/06	DIPOL ✓	Kg	3		FI US 24/24 DEL 19.06.2017	
26/06	KOMPASS ✓	LT	10		FI US 26053702 26.06.2017	
26/06	TIOU LT ✓	Kg	25		FI US 26053 DEL 26.06.2017	
_____ Cmq NLI			ICSA	442		
30/11	GRANDINO	Kg	60	600	PI 48730 DEL 30.11.2017	
2018 30/11	AUBIA	Kg	580		PI 48730 DEL 30.11.2017	
31/01	BIONEZ	Kg	2200		FI 2200 DEL 31.01.2018	
14/05	LIQUIZOL N	LT	20		FI 20842 DEL 14-05-2018	
14/05	KOMPASS	LT	10		PI 20842 DEL 14-05-2018	
14/05	LIQUIZOL N	LT	20		FI 20843 DEL 14-05-2018	
14/05	KOMPASS	LT	10		PI 20843 DEL 14-05-2018	
21/05	LIQUIZOL N	LT	20		FI 23391 DEL 21-05-2018	
21/05	KOMPASS	LT	10		PI 23391 DEL 21-05-2018	
24/05	LIQUIZOL N	LT	20		DDT 2296 DEL 24-05-2018	
24/05	MEXIRAM	Kg	10		DDT 2296 DEL 24-05-2018	
11/06	KARNA 85	Kg	10		FI 29150 DEL 11.06.2018	

Verifica ispettiva produzione vegetale

Registri aziendali: scheda colturale

OPERAZIONE	5 Produzione q.li	6 MATERIA PRIMA IMPIEGATA		
		7 Descrizione o denominazione commerciale	8 Unità Di misura	9 Quantità Impiegata
Concimazione Organica		Green Italy	KG	15000
Semina Savesti		Mix di erbe	KG	400
" "		Mix Nitrofert	KG	155
RACCOLTA OLIVE	3529			
Potatura				
Stralciatura / legatura				
Applicazione prodotti ISOLET		ISOLET	N°	5000
TRATT. ANTIPERONOSPORICO		MEXIRAM HI BIO	KG	50
TRATT. ANTIOIDICO		KUMULUS TECNO	KG	100
"		THIOPRON	LT	20
TRATT. ANTIPERONOSPORICO		MEXIRAM HI BIO	KG	30
CONCIMAZ. FOGLIARE *		SCUDO	LT	20
TRATT. ANTIPERONOSPORICO		HELIOCUIVRE	LT	40
TRATT. ANTIOIDICO		THIOPRON	LT	60
"		"	"	"
TRATT. ANTIPERONOSPORICO		MEXIRAM HI BIO	LT	50

Verifica ispettiva produzione vegetale

Verifica terreni aziendali



Verifica ispettiva produzione vegetale

Verifica dei terreni aziendali: l'anguria non è presente nel PAP



Verifica ispettiva produzione vegetale

NC A1.02: errata o mancata compilazione del PAP

AREA	Area Livello	CATEGORIE NON CONFORMITA'	Codice NC	ELENCO NON CONFORMITA'	Tipologia NC	Misura
Documenti previsti dal Sistema Controllo	A1	 <i>Inadempienze lievi nella gestione dei documenti previsti dal sistema di controllo che non compromettono la conformità del processo di produzione e/o del sistema di auto-controllo</i>	A1.01	Assenza o incompletezza della documentazione relativa all'appalto a terzi di operazioni	Inosservanza	Diffida
			A1.02	Errata o mancata compilazione dei programmi di produzione	Inosservanza	Diffida
			A1.03	Errore materiale di compilazione della notifica e della notifica di variazione	Inosservanza	Diffida
			A1.04	Incompleta messa a disposizione, da parte dell'operatore, dei documenti richiesti dall'ODC	Inosservanza	Diffida
			A1.05	Incompleta redazione o mancato aggiornamento della relazione tecnica	Inosservanza	Diffida
			A1.06	Mancata compilazione della notifica di variazione e mancato invio degli altri documenti obbligatori ivi compresa la mancata informatizzazione della notifica cartacea	Inosservanza	Diffida
			A1.07	Mancata compilazione o mancato aggiornamento e non corretta archiviazione dei registri aziendali e altri documenti obbligatori e/o concordati con l'ODC	Inosservanza	Diffida
			A1.08	Mancata comunicazione del calendario delle preparazioni o del preavviso di lavorazione per le aziende miste	Inosservanza	Diffida
			A1.09	Mancata registrazione delle produzioni da raccolta separata e/o scarti di produzione e/o produzioni declassate	Inosservanza	Diffida
			A1.10	Mancata segnalazione al proprio ODC di irregolarità ed infrazione anche sospetta	Inosservanza	Diffida
			A1.11	Mancato aggiornamento delle autorizzazioni igienico sanitarie necessarie allo svolgimento delle attività aziendali	Inosservanza	Diffida
			A1.12	Ritardo nella spedizione dei documenti obbligatori (notifiche, PAP relazioni ecc.)	Inosservanza	Diffida
	A3	<i>Inadempienze di carattere sostanziale nella gestione dei documenti e/o delle autorizzazioni necessarie per lo svolgimento delle attività e/o del processo di produzione che compromettono la conformità del processo di produzione e/o del sistema di auto-controllo</i>	A3.01	Mancanza delle autorizzazioni igienico sanitarie necessarie allo svolgimento delle attività aziendali	Infrazione	Sospensione
A3.02			Manomissione documenti e/o false comunicazioni	Infrazione	Sospensione 12 mesi	
A3.03			Negato accesso alla documentazione ed alla contabilità aziendale nei casi previsti dalla normativa	Infrazione	Sospensione 3 mesi	

Verifica ispettiva produzione vegetale

Emissione del provvedimento:

DIFFIDA (inosservanza) A1.02: errata o mancata compilazione dei programmi di produzione:

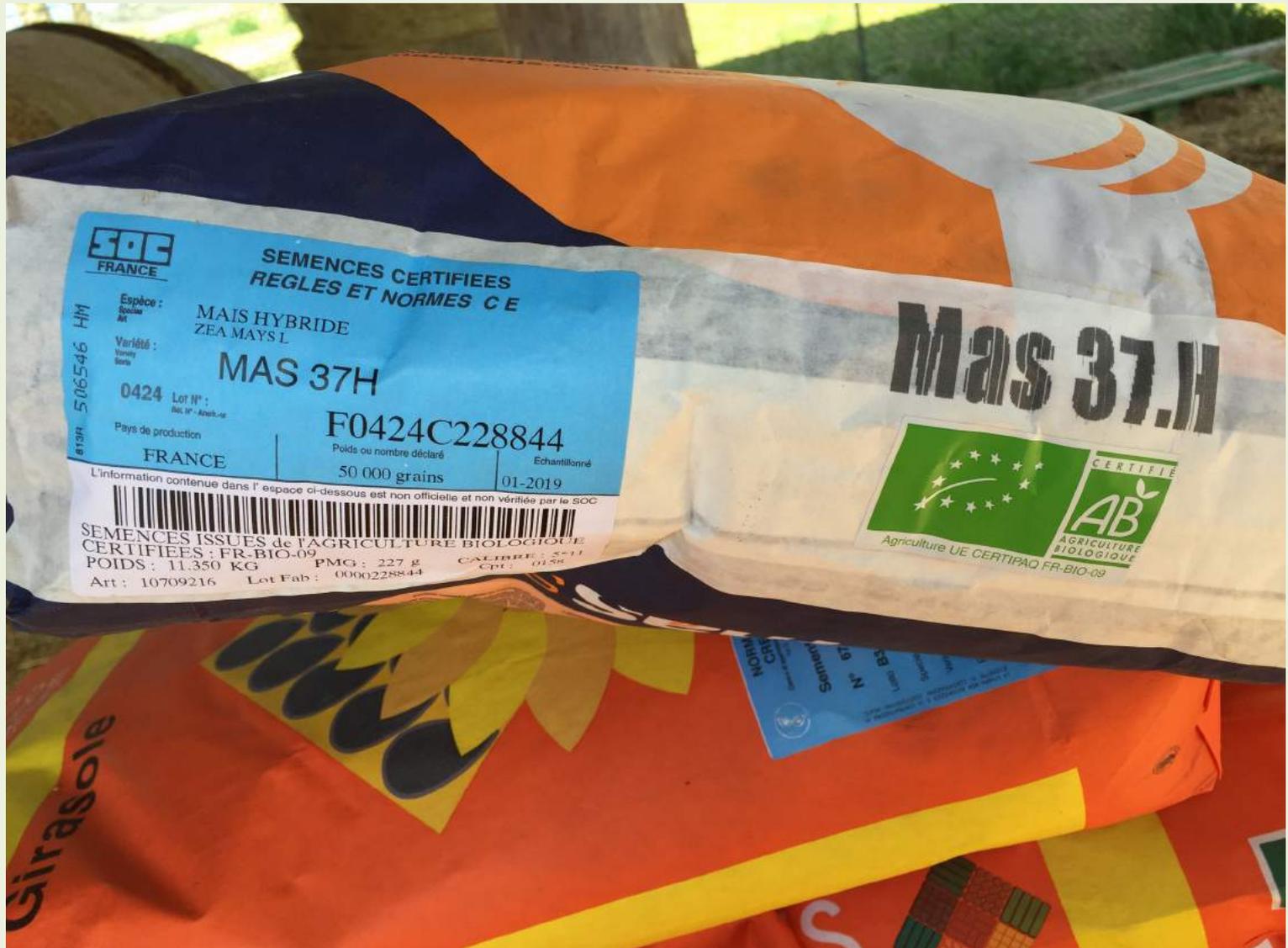
La coltura dell'anguria, presente sulla particella 34 del foglio 21 non è presente nel PAP

Trattamento della NC:

Aggiornamento del programma annuale entro 60 giorni

Verifica ispettiva produzione vegetale

Verifica dei prodotti in magazzino



Verifica ispettiva produzione vegetale

Verifica dei prodotti in magazzino



ED&F MAN
fertilizers
by nature

BETABIO FULL

20 Kg.

CONCIME ORGANICO NP
Miscela di Concimi Organici NP
NP(K) + C 3-4 (3) +15

COMPOSIZIONE:

Azoto (N) Organico	3 %
Anidride fosforica (P ₂ O ₅)	4%
Ossido di potassio (K ₂ O) solubile in acqua	3 %
Carbonio Organico (C) di origine biologica	15 %

CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

COMPONENTI: Prodotto ottenuto unicamente a partire dai concimi organici azotati e NP consentiti in agricoltura biologica: borlanda fluida, borlanda agroalimentare fluida di frutta e cereali non estratte con sali ammoniacali, concime organico NP di origine vegetale.

PESO NETTO: 20 Kg

FABBRICANTE:
ED&F MAN Liquid Products Italia srl
Viale Aldo Moro, 64 - Torre 1 - 40127 Bologna (Italy)
Tel. +39 051 277011 - Fax +39 051 277066
fertilizzanti@edfman.com - www.edfman.it

Conservare a temperatura compresa fra 4-25° C. Il prodotto è stabile a temperature e pressioni ordinarie. Agitare il prodotto prima dell'uso.
Uso e dosi più opportune in relazione alle condizioni del terreno ed alla coltura per le quali il prodotto viene impiegato.
In presenza di colture sensibili eseguire un saggio preliminare su alcune piante prima di effettuare applicazioni estese. Assicurarsi che il contenitore presenti i sigilli originali. In caso di dispersione raccogliere con segatura e/o sabbia.

NON DISPERDERE L'IMBALLAGGIO NELL'AMBIENTE. RISPETTA LA NATURA.

Visita il prodotto nel nostro catalogo
www.edfman.it

Verifica ispettiva produzione vegetale

Verifica dei semi utilizzati: semi trattati con prodotti non ammessi

FRANCE

SEMENCES CERTIFIEES
REGLES ET NORMES CE

Espèce :
Species
Art

Variété :
Variety
Sorte

785138

0882

Lot N° :
Ref N° -Anerk.-nr

F0111C910244

813 R

Pays de production	Poids ou nombre déclaré	Echantillonné
FRANCE	300000 GRAINS	01/19

L'information contenue dans l'espace ci-dessous est non officielle et non vérifiée par le SOC

Matières actives : FLUDIOXONIL / METALAXYL M
Traitement : INFLUX XL (MAXIM XL / CELEST XL)



Verifica ispettiva produzione vegetale

D2.05: utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale trattati con prodotti non ammessi

Norme di Produzione Vegetale	D1	<i>Inadempienze lievi nella gestione dei documenti e nelle pratiche agricole che non compromettono la conformità del processo di produzione e/o del sistema di auto-controllo</i>	D1.01	Assenza della richiesta di deroga per le sementi e per il materiale di moltiplicazione vegetale (solo in caso di semente non ancora utilizzata)	Inosservanza	Diffida
			D1.02	Inadeguata applicazione della rotazione pluriennale delle colture	Inosservanza	Diffida
			D1.03	Mancata predisposizione della documentazione giustificativa per uso dei mezzi tecnici autorizzati in agricoltura biologica	Inosservanza	Diffida
			D1.04	Pratiche agronomiche non adeguate	Inosservanza	Diffida
			D1.05	Presenza non autorizzata di mezzi tecnici non ammessi in azienda completamente convertita	Inosservanza	Diffida
			D1.06	Superamento dei limiti consentiti dell'azoto (170 kg di azoto per anno/ettaro) nell'utilizzo degli effluenti ammessi dal Regolamento	Inosservanza	Diffida
			D1.07	Superamento dei limiti consentiti nell'utilizzo del rame per la difesa delle colture	Inosservanza	Diffida
			D1.08	Utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale, non trattato con prodotti non ammessi, senza richiesta di deroga ove sussistevano i requisiti per la concessione o per colture da sovescio	Inosservanza	Diffida
			D1.09	Mancato rispetto delle condizioni previste per l'utilizzo dei <u>substrati</u> nella produzione di funghi	Inosservanza	Diffida
	D2	<i>Inadempienze di carattere sostanziale nella gestione dei documenti e pratiche agricole che compromettono la <u>qualificazione del prodotto</u></i>	D2.01	Mancata attuazione del piano di conversione	Irregolarità	Soppressione
			D2.02	Mancata effettuazione della rotazione pluriennale delle colture	Irregolarità	Soppressione
			D2.03	Mancato rispetto delle condizioni previste dalla normativa per la "produzione parallela"	Irregolarità	Soppressione
			D2.04	Presenza contemporanea, di varietà parallele non facilmente distinguibili prive di autorizzazione	Irregolarità	Soppressione
			D2.05	Utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale trattati con prodotti non ammessi	Irregolarità	Soppressione
			D2.06	Utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale, non trattato con prodotti non ammessi, senza richiesta di deroga ove non sussistevano i requisiti per la concessione	Irregolarità	Soppressione
D3	<i>Inadempienza di carattere sostanziale riguardante le pratiche agricole che compromette la conformità del processo di produzione</i>	D3.01	Utilizzo di prodotti non ammessi o non registrati, in appezzamenti già convertiti o in corso di conversione all'agricoltura biologica	Infrazione	Sospensione 6 mesi	

Verifica ispettiva produzione vegetale

NC D2.05: utilizzo di semente e materiale di moltiplicazione convenzionale trattati con prodotti non ammessi (irregolarità)

SOPPRESSIONE DELLE INDICAZIONI BIOLOGICHE A

Materia prima/Prodotto finito	Riferimenti: Lotto/partita (es.: n.bolla, ddt, fattura, etc); Cod.Prodotto o Mat. Prima (vedi cert.Conformità); Numero appezzamento e/o particella
sorgo produzione 2019	Appezzamento10

Tale provvedimento è stato deciso dal Comitato di Certificazione (CCert) secondo quanto stabilito dal DM n.15962 del 20/12/2013 e comporta il **divieto** immediato di riportare, nelle etichette e nei documenti delle materie prime/prodotti interessati dall'irregolarità, le indicazioni relative al metodo di produzione biologica.

Qualora il prodotto sia stato già commercializzato, l'operatore ha l'obbligo di comunicare ai propri clienti (destinatari del prodotto) la soppressione delle indicazioni biologiche e, se del caso, avvia l'eventuale procedura di ritiro, tempestivamente e comunque non oltre 5 giorni dalla ricezione del presente provvedimento, utilizzando un sistema che garantisca l'avvenuta ricezione da parte del destinatario della comunicazione.

Qualora invece non è possibile ritirare il prodotto, l'operatore lo comunica tempestivamente ad ICEA che a sua volta provvederà ad informare le autorità competenti.

L'operatore ha l'obbligo di dare evidenza ad ICEA degli adempimenti sopra descritti e di presentare la proposta di azioni correttive, comprese le eventuali misure accessorie, entro 20 giorni dalla ricezione del presente provvedimento.

Il provvedimento comporta inoltre la seguente misura accessoria(3):

Ricalcolo del periodo di conversione per

Numero appezzamento e/o particella o animali	Durata del periodo di conversione
Appezzamento 10	dal 16/03/2019 al 16/03/2020

Impatto delle NC sui contributi del PSR

Sei in: Regione Toscana | Speciali | Programma di sviluppo rurale Feasr 2014-2020 | Notizie

Speciali | Programma di sviluppo rurale Feasr 2014-2020

Programma di sviluppo rurale Feasr 2014-2020

- Cos'è
- Bandi
- Strumenti finanziari
- Leader: metodo e bandi Gal
- **Notizie** 
- Iscriviti alla newsletter
- Progetti di innovazione
- Documenti del programma
- Strategie di programmazione
- Normativa
- Aree tematiche
- Informazione e comunicazione
- Gestione e sorveglianza
- Scrivici

Riduzioni esclusioni in caso inadempienze misure a capo/superficie

Con Delibera di G.R. n. 568 del 29 maggio 2017 è stata approvata la disciplina che stabilisce i casi di riduzioni e di esclusioni in caso di inadempienze rilevate nel rispetto degli impegni connessi alle misure/tipi di operazione che prevedono premi a capo e a superficie:

- **Delibera n. 568 del 28/5/2017**
- **Allegato A** - Disposizioni delle riduzioni ed esclusioni per inadempienze relative alle misure a superficie e a capo
- **Allegato 1** - Tipo operazione 10.1.1 "Conservazione del suolo e della sostanza organica"
- **Allegato 2** - Tipo operazione 10.1.2 "Miglioramento della gestione degli input chimici e idrici"
- **Allegato 3** - Tipo operazione 10.1.3 "Miglioramento dei pascoli e prati-pascolo con finalità ambientali"
- **Allegato 4** - Tipo operazione 10.1.4 "Conservazione di risorse genetiche animali per la salvaguardia della biodiversità"
- **Allegato 5** - Tipo operazione 10.1.5 "Coltivazione delle varietà locali, naturalmente adattate alle condizioni locali, a rischio di estinzione"
- **Allegato 6** - Misura 11 "Agricoltura biologica"
- **Allegato 7** - Misura 13 "Indennità a favore delle zone soggette a vincoli naturali o ad altri vincoli specifici"

Ultima modifica: 05/06/2017 12:29:06 - Id: 14396146

Grazie per l'attenzione!



Giacomo Nardi
giacomonard@yahoo.it