

Legge regionale 12 aprile 1995, n.54

Norme per le produzioni animali ottenute mediante metodi biologici.

ARTICOLO 1

(Finalita')

1. La Regione, con la presente Legge, regola le produzioni degli animali, dei prodotti animali non trasformati e dei prodotti destinati all'alimentazione umana contenenti ingredienti di origine animale ottenute secondo il metodo di produzione biologica.

ARTICOLO 2

(Disposizioni per la zootecnia biologica)

1. I principi e i metodi di produzione biologica per le produzioni animali sono definiti con deliberazione del Consiglio Regionale, su proposta della Giunta Regionale, previo parere della Commissione Regionale per le Attivita' Biologiche di cui all'art. 7 della LR 19-04-1994 n. 31. In sede di prima applicazione le disposizioni in merito sono quelle di cui all'allegato "A" della presente legge.

2. Gli operatori biologici che producono, preparano o importano ai fini della commercializzazione i prodotti di cui all'art. 1 della presente legge conformemente ai principi e metodi di produzione di cui al comma precedente, devono notificare alla Giunta Regionale, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, l'inizio delle attivita' produttive indicando l'Organismo di controllo al quale sottoporre i prodotti. Copia della lettera deve essere contestualmente inviata anche al suddetto Organismo di controllo, il quale deve comunicare alla Giunta Regionale l'accoglimento dell'operatore nel regime di controllo previsto dal Reg. CEE n. 2092/91.

3. Ai fini della applicazione della presente legge si da' mandato alla Giunta Regionale affinche', nel termine di sessanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge predisponga la modulistica necessaria.

ARTICOLO 3

(Controlli)

1. Gli Organismi abilitati a svolgere il controllo sulle attivita' di produzione, preparazione e importazione dei prodotti zootecnici ottenuti secondo il metodo di produzione biologico sono quelli che hanno ottenuto il riconoscimento con le modalita' previste dalla normativa vigente.

2. Il Consiglio regionale, con proprio atto, su proposta della Giunta regionale, indica i requisiti minimi e le misure precauzionali necessari al fine dello svolgimento dell'attività di controllo. In sede di prima applicazione viene fatto riferimento a quelli previsti nell'allegato "B" della presente legge.
3. Gli Organismi di controllo, di cui al precedente comma 1, devono trasmettere alla Giunta regionale, entro il 30 novembre, il piano tipo annuale di controllo relativo alle produzioni zootecniche biologiche. La Giunta Regionale ha trenta giorni per formulare osservazioni e per approvarlo con proprio atto.
4. Periodicamente l'Organismo di controllo invia al Dipartimento Agricoltura e Foreste una relazione inerente i controlli effettuati sugli operatori biologici specificando le specie e le quantità di produzioni controllate.
5. La Regione effettua annualmente, attraverso l'ARSIA, controlli a campione su una percentuale di operatori biologici non inferiore al 10%. Le modalità per lo svolgimento della suddetta attività di verifica sono stabilite dal Consiglio Regionale con proprio atto, su proposta della Giunta Regionale. In sede di prima applicazione viene fatto riferimento alle modalità riportate nell'allegato "C" della presente legge.
6. Nel caso in cui l'ARSIA riscontri inadeguatezze od omissioni riconducibili agli Organismi di controllo ne dà comunicazione alla Giunta Regionale la quale provvede ad inviare i dati al Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali.

ALLEGATO A

(Principi e metodi per le produzioni biologiche zootecniche)

TITOLO I

ALLEVAMENTO PER LA PRODUZIONE DI CARNE, LATTE E UOVA

1. INTRODUZIONE

1.1. L'attività zootecnica rappresenta un importante anello di congiunzione dei cicli nutritivi del sistema agrobiologico. Deve essere rapportata alle caratteristiche dimensionali e produttive dell'azienda o del sistema agricolo interaziendale.

Il numero di capi allevati deve essere proporzionale alle dimensioni dell'azienda, alla capacità produttiva e di efficiente utilizzazione delle deiezioni animali del sistema agricolo interamente aziendale e, comunque, non superiore a 2 UBA/Ha di S.A.U. aziendale o interaziendale.

2. ALLOGGIAMENTO E STABULAZIONE

2.1 Gli animali devono essere allevati in condizioni idonee e nel rispetto delle esigenze fisiologiche e comportamentali. I ricoveri devono essere sufficientemente aerati, illuminati naturalmente e con un livello ottimale di umidità; devono essere provvisti di lettiera costituita da materiali non di sintesi. Deve esserci un facile e contemporaneo accesso alle strutture destinate all'alimentazione e all'abbeveraggio.

2.2 L'allevamento in gabbia non è ammesso. Gli animali devono potersi muovere liberamente anche all'interno dei ricoveri. È vietata la stabulazione fissa permanente, l'allevamento intensivo ed in batteria. In caso di strutture già esistenti che non rispondano alle caratteristiche richieste, le aziende dovranno impostare un piano di conversione delle strutture stesse da presentarsi entro un anno dall'inizio del controllo, e da portarsi a compimento entro quattro anni.

Eventuali deroghe legate a caratteristiche ambientali dovranno essere aggiudicate dall'Organismo di Controllo, sentita la Commissione Regionale.

2.3 In ogni allevamento devono essere disponibili le seguenti superfici calpestabili minime:

- Avicoli: parchetto esterno 5 mq/capo; ricovero 0,30 mq/capo;
- Cunicoli: per l'ingrasso 2 mq/capo. Le fattrici devono disporre di spazi esterni di almeno 2 mq/capo nido incluso, tipo allevamento di Garenna; ove ciò non sia possibile possono essere allevate in gabbie dalle dimensioni non inferiori a 0,50 mq/capo nido incluso, e deve essere loro garantita una esposizione anche parziale all'aria e alla luce diretta del sole.
- Ovicapri: il pascolo deve essere sempre presente. Nei periodi in cui il pascolo non è accessibile, si deve prevedere un'area esterna di esercizio di 4 mq/capo. Il ricovero deve assicurare 2 mq/capo;
- Suini: fatto salvo il rispetto delle norme nazionali e regionali sullo smaltimento dei reflui, le dimensioni minime delle strutture sono:
 - riproduttori: 8 mq/capo più 1 mq/100 Kg di peso vivo per l'area esterna;
 - suini all'ingrasso: 1 mq/100 Kg di peso vivo di ricovero più 2 mq/100 Kg di peso vivo di area esterna;
 - scrofe: devono essere allevate all'aperto per buona parte dell'anno.

Comunque bisogna garantire loro 5 mq/capo di ricovero più 5 mq/capo di area esterna di esercizio.

- Bovini e Bufalini: è preferibile l'allevamento al pascolo; per

gli allevamenti a stabulazione libera, che, comunque, devono prevedere un'area di servizio esterna di almeno 15 mq/capo adulto, la superficie della lettiera deve essere di almeno 4,2 mq/capo adulto. E' preferibile allevare i vitelli in box comuni fino allo svezzamento, per motivi sanitari si consente l'uso di box specifici singoli. Deve essere garantita l'esposizione all'aria e alla luce diretta del sole.

- Equini e asinini: e' preferibile l'allevamento al pascolo per la parte dell'anno che lo consente. I ricoveri devono garantire una superficie minima di lettiera di 4,2 mq/capo adulto e almeno 15 mq/capo adulto di paddock esterno. Deve essere garantita l'esposizione all'aria e alla luce diretta del sole. Nel caso i ricoveri siano costituiti da box, questi non devono avere dimensioni inferiori a 9 mq.

3. INTERVENTI SULL'ANATOMIA E FISIOLOGIA DELL'ANIMALE

3.1 E' vietato il taglio del becco, la bruciatura dei tendini, delle ali ed ogni altra mutilazione. La castrazione e' limitata ai casi in cui la qualita' delle carni macellate sia chiaramente superiore o nei casi di produzioni tipiche tradizionali (ad es. cappone o castrato). La cauterizzazione dell'abbozzo corneale e' ammesso solo nei casi strettamente necessarie deve avvenire nei primi 15 giorni di vita. E' vietato mettere gli occhiali al pollame.

3.2 E' ammessa la fecondazione artificiale. E' vietata la sincronizzazione e l'induzione degli estri con prodotti di sintesi.

3.3 Sono vietate le pratiche di embrio-transfer e tutte le pratiche di manipolazione embrionale e genetica.

3.4 E' vietato l'impiego di qualsiasi sostanza di origine sintetica o naturale che favorisca la crescita e la produzione, che stimoli l'appetito e che alteri il normale sviluppo dell'animale.

Negli allevamenti cunicoli ed ovi-caprini per l'induzione dei calori e' consentito utilizzare la luce artificiale in maniera non sistematica, ma vista come integrazione di quella naturale, garantendo, comunque, 8 ore continuative di riposo nel periodo di buio.

4. ALIMENTAZIONE

4.1 Origine degli alimenti

L'alimentazione del bestiame deve basarsi su foraggi e mangimi ottenuti da coltivazioni biologiche. Nell'impossibilita' di reperire alimenti di origine biologica, e' ammessa il ricorso ad alimenti provenienti da colture convenzionali in misura non

superiore al 15% della sostanza secca (s.s.) della razione giornaliera per i ruminanti e al 20% per i monogastrici. Si possono utilizzare alimenti provenienti da colture in conversione, di produzione aziendale o interaziendale, in percentuale non superiore al 40% della s.s. della razione totale giornaliera. Per la parte di alimenti provenienti da coltivazioni biologiche non è ammesso l'uso di prodotti di sintesi per la loro conservazione e/o manipolazione.

4.2 Alimenti utilizzabili

Sono utilizzabili i seguenti alimenti:

- foraggi freschi, secchi o insilati, radici, tuberi ed altre parti vegetali;
- cereali e legumi.

È consentito l'uso degli insilati purché si assicuri la somministrazione giornaliera di almeno di 1 Kg di s.s./100 Kg di p.v. di alimenti a fibra lunga.

L'uso di concentrati non può superare il 40% della s.s. della razione giornaliera ed il 30% della razione annuale dei poligastrici. Nei monogastrici deve essere prevista la disponibilità di alimenti fibrosi.

Tra gli alimenti concentrati utilizzabili quelli proteici sono:

- granaglie di leguminose che possono aver subito trattamenti termici e/o meccanici;
- lieviti;
- panelli ottenuti per pressione (spremitura);
- medica disidratata;
- latte;
- siero;
- latticello;
- farina di pesce non derivante da sottoprodotti di lavorazione;

4.3 Integratori alimentari

- farina di roccia;
- carbonato di calcio da rocce calciche macinate e da alghe marine e calcaree;
- carbonato doppio di calcio e magnesio (dolomiti);
- fosfato di calcio bivalente precipitato;
- carbonato di magnesio;
- solfato di magnesio;
- bicarbonato di sodio;
- sale marino o salgemma grezzi o integrali;
- zolfo in polvere;
- carbone;
- bentonite;

- miscele di oligo e micro elementi in casi di stretta necessita';

integratori vitaminici:

- cereali germinati;
- olio di fegato di pesce;
- lievito di birra;
- fermenti lattici;

integratori diversi;

- melasso;
- condimenti ed aromi di origine naturale che non abbiano subito processi chimici;
- preparati omeopatici in soluzione e/o lattosio in polvere impregnato;

e' vietato somministrare:

- sostanze coloranti di origine sintetica;
- conservanti;
- sostanze appetizzanti di origine sintetica;
- amminoacidi di sintesi;
- vitamine di sintesi se non per uso terapeutico e su indicazione del veterinario.
- elementi minerali o quant'altro, ancorche' di origine non sintetica, ad effetto auxinico.

5. ALLATTAMENTO E SVEZZAMENTO

Nell'alimentazione dei giovani animali devono utilizzarsi il colostro ed il latte materno. Non e' ammessa la tecnica dello svezzamento precoce; esso non puo' essere completato prima dei due mesi nei bovini, due mesi negli ovicaprini e 27 giorni nei suini.

L'eventuale utilizzazione di latte ricostituito, e non di surrogati di produzione industriale, e' ammessa solo nel caso che i capi non siano commercializzati come biologici.

6. ACQUISTI

6.1 Animali da rimonta

Gli animali acquistati devono provenire da aziende biologiche. Si consente l'acquisto di animali da aziende convenzionali in numero massimo del 10% dei capi adulti presenti in stalla. Tali animali potranno essere considerati biologici dopo essere stati allevati secondo il presente disciplinare per un tempo di almeno:

- 12 mesi nel caso di bovini, bufalini, equini, ovicaprini e suini;

- 6 mesi nel caso di avicoli e conigli;

6.2 Animali per la produzione di carne

Gli animali devono, preferibilmente, provenire da allevamenti biologici. Si ammette l'acquisto da allevamenti convenzionali purché:

- nel caso di bovini, bufalini ed equini, l'animale venga allevato biologicamente per almeno 6 mesi se commercializzato nel I anno di vita o almeno 12 mesi se commercializzato oltre il I anno di vita;
- nel caso dei suini si ammette l'acquisto da allevamenti convenzionali purché sia allevato biologicamente per almeno 6 mesi, se commercializzato nel I anno di vita;
- nel caso degli avicoli, l'acquisto da azienda convenzionale dovrà avvenire entro i primi tre giorni di vita.

6.3. Animali per la produzione di latte e di uova

Gli animali devono provenire, preferibilmente da allevamenti biologici. Nel caso di irreperibilità si ammette l'acquisto da allevamenti convenzionali. Tuttavia, il latte e le uova prodotte potranno essere commercializzate come biologiche solo dopo che il presente disciplinare sarà rispettato per almeno 12 settimane.

7. Interventi veterinari

Sono vietate le somministrazioni preventive e/o sistematiche di farmaci convenzionali.

Nell'allevamento zootecnico, si dovrà dimostrare di aver effettuato tutte le misure necessarie a svolgere un'azione preventiva contro l'insorgere di patologie. Sono da privilegiare le tecniche di fitoterapia, omeopatia, isopatia, aromaterapia e medicina naturale. Un ruolo fondamentale di prevenzione è affidato alla pratica del vuoto sanitario.

Qualora vi sia un uso esclusivo delle tecniche succitate, cioè potrà essere certificato da veterinari con specifica competenza. Ogni azienda deve avvalersi dei metodi di cura naturali e omeopatici servendosi della consulenza di un veterinario con specifica competenza in materia.

Nel caso che tali tecniche non siano risultate risolutive e solo su prescrizione del veterinario di cui sopra, è consentito ricorrere alla utilizzazione di farmaci convenzionali. È obbligatoria la registrazione sul quaderno di stalla di tutti gli interventi effettuati.

Sono, tuttavia, ammessi per uso estero: zolfo, solfuro di sodio e di potassio, solfato di rame e tintura di iodio.

7.1 Tempi di sospensione

In attesa della stesura di un allegato specifico in cui siano indicati i principi attivi della medicina convenzionale utilizzabili in caso di necessita' ed i relativi tempi di carenza, in caso di utilizzo di farmaci convenzionali, il tempo di carenza da applicare sara' il doppio di quello indicato per legge sulla confezione, con un periodo minimo di 10 giorni per latte e uova e 45 giorni per la carne.

7.2 Vaccinazioni

Si autorizzano le vaccinazioni obbligatorie per legge o quelle effettuate con sistema omeopatico. Sono ammesse altre vaccinazioni, se prescritte dal veterinario, solo nel caso vi sia nella zona, in forma endemica, una particolare malattia che non puo' essere controllata con altri mezzi se non quelli della farmacologia convenzionale.

8. IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Il vuoto sanitario va privilegiato quale tecnica di igienizzazione dei locali. Inoltre, sono ammessi i seguenti prodotti:

- sapone;
- calce;
- vapore;
- uso alternato di acidi e basi seguito da lavaggio prolungato con acqua;
- olii essenziali.

9. CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI

Per la concessione della certificazione, il periodo minimo di allevamento degli animali conformemente al presente disciplinare dovra' essere di:

- 12 settimane per la produzione di latte bovino;
- 12 settimane per la produzione di latte oviceprino;
- 12 settimane per la produzione delle uova;
- 6 mesi per la produzione di carne bovina, bufalina ed equina se l'animale e' commercializzato nel I anno di vita;
- 12 mesi per la produzione di carne bovina, bufalina ed equina se l'animale e' commercializzato dal I anno di vita;
- 6 mesi per la produzione di carne suina;
- l'intero ciclo vitale per la produzione di carne avicunicola;
- 12 mesi per bovini, bufalini, equini, oviceprini e suini da rimonta;
- 6 mesi per avicoli e conigli da rimonta.

Si ricorda che, nel caso di produzione di capi avicunicoli da carne, il loro acquisto da aziende convenzionali e' consentito se effettuato entro il terzo giorno di vita.

I prodotti animali ottenuti durante il periodo di conversione devono essere venduti sul mercato convenzionale.

Se in azienda sono presenti sia animali allevati biologicamente che animali in conversione, questi ultimi devono essere chiaramente identificabili o allevati separatamente. La stessa specie animale non puo' essere allevata contemporaneamente in maniera biologica e convenzionale sulla stessa unita' produttiva.

TITOLO II

PRODUZIONE BIOLOGICA DI LATTE CONFEZIONATO E DERIVATI DEL LATTE

1. PRODUZIONE DI LATTE CRUDO CONFEZIONATO

Il latte deve provenire da allevamenti biologici.

1.1 Trattamenti termici e fisico meccanici

Sono ammessi i seguenti trattamenti termici:

- la pastorizzazione;

Sono ammessi i seguenti trattamenti fisico meccanici:

- la filtrazione;
- l'omogeneizzazione.

1.2 Confezionamento

Sono ammessi il vetro ed il cartone politenato a meno di diverse disposizioni di legge.

2. PRODOTTI DERIVATI AL LATTE

Il latte deve derivare da allevamenti biologici

2. Trattamenti termici e fisico meccanici

Sono ammessi i seguenti trattamenti termici:

- la pastorizzazione;

Sono ammessi i seguenti trattamenti fisico meccanici:

- la filtrazione;
- l'omogeneizzazione;
- la centrifugazione

2.2 Cagliatura

E' ammesso l'uso di solo caglio animale e/o vegetale; per l'ottenimento della ricotta e' ammesso l'uso di acido citrico e sale inglese (sale amaro) nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

2.3 Sviluppo di fermenti

I fermenti devono essere sviluppati su latte biologico. In sede di prima applicazione e' ammesso l'uso dei fermenti lattici di cui siano notificati all'Organismo di controllo sia la provenienza che il ciclo produttivo.

2.4 Salatura dell'impasto

E' ammesso l'uso di sale marino e di miniera.

2.5 Conservazione

E' ammesso l'uso di olio vegetale biologico per la spazzolatura delle forme e di altri prodotti naturali quali carbone, cenere, pomodoro, semi, pepe, spezie, foglie, etc..

E' vietato l'uso di sostanze con azione conservante, colorante, antiossidante, antifermentativa, antibiotica, sia nell'impasto che in superficie, come pure l'uso di copolimeri e di altre sostanze protettive di sintesi.

2.6 Modalita' di applicazione dell'etichetta

Se direttamente applicata al prodotto e' ammesso esclusivamente l'uso di collanti costituiti da soli ingredienti naturali.

2.7 Confezionamento

Sono ammessi il vetro, la carta, ed il cartone (anche politenato) a meno di diverse disposizioni di legge. E' ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per fucelle che contengono ricotta e formaggio fresco e il polipropilene per uso alimentare per i vasetti che contengono lo yogurt.

TITOLO III APICOLTURA BIOLOGICA

L'apicoltore deve operare esclusivamente secondo le seguenti norme:

1. UBICAZIONE DEGLI APIARI

1.1 Gli apiari devono essere ubicati in zone che assicurino la bottinatura prevalentemente su specie floricole spontanee o da coltivazioni biologiche.

Comunque gli apiari devono essere ubicati in zone esterne ai grandi centri urbani e collocati a distanza di almeno 1 Km da autostrade e strade ad alta densita' di traffico, citta', impianti industriali, inceneritori e discariche. L'analisi sui prodotti potra' essere effettuata in ogni momento dall'Organismo

di controllo per evidenziare zone da escludere dalla produzione e determinare eventuali residui, di prodotti chimici non ammessi, sui prodotti dell'alveare.

1.2 L'Ente di controllo deve essere informato dell'ubicazione degli apiari entro 7 giorni dagli eventuali spostamenti.

2. ALLEVAMENTO

2.1 E' da preferire l'allevamento di ecotipi locali. E' vietato l'acquisto di nuclei da apicoltori convenzionali. E' ammesso l'acquisto di sciami solo da apiari biologici.

3. NUTRIZIONE

3.1 Per la nutrizione sono ammessi il miele ed il polline nei favi o in sciroppo, purché di provenienza biologica. L'uso di saccarosio e di zuccheri semplici può essere autorizzato in annate sfavorevoli che mettano in pericolo la sopravvivenza delle famiglie o in zone particolarmente svantaggiate dal punto di vista climatico.

4. MATERIALI

4.1 Le arnie devono essere in legno o altro materiale di origine naturale. Il rivestimento dell'arnia deve essere solo esterno e realizzato con vernici coloranti naturali traspiranti. In aziende nuove associate, si ammette la presenza di arnie diversamente verniciate per un anno dal momento del primo controllo.

4.2 I telaini devono essere in legno. Per i fogli cerei è consentito l'uso di sola cera d'api proveniente da alveari biologici. E' ammesso l'uso di fogli cerei convenzionali fino all'esaurimento delle scorte e nel caso di comprovata irreperibilità di cera proveniente da alveari biologici.

4.3 Per la conservazione della cera sono ammessi: anidride solforosa, zolfo, *Bacillus turingensis*.

4.4 Nell'affumicatore è consentita la combustione di soli vegetali secchi non lavorati, si consiglia, una volta aperto l'alveare, di impiegare meno fumo possibile per preservare la quantità del miele.

4.5 E' consigliabile pulire periodicamente i cassette degli alveari con fondo antivarroa al fine di prevenire il pericolo di inquinamento di mufte o altro.

4.6 E' consigliabile pulire periodicamente i cassette degli alveari con fondo antivarroa al fine di prevenire il pericolo di inquinamento di mufte o altro.

5. PROFILASSI E TERAPIA

5.1 E' consentito l'uso dell'omeopatia, della medicina naturale, della lotta biomeccanica e l'uso di essenze di origine naturale. Sono ammessi i seguenti prodotti: acido lattico, acido formico, oli essenziali, prodotti omeopatici.

5.2 E' ammesso l'uso di acido acetico per il trattamento dei favi in magazzino per la lotta alla nosemiasi.

5.3 Le arnie devono essere disinfettate con le alte temperature o con ipoclorito di sodio al 20% o soda. Sono vietati i prodotti di sintesi.

6. RACCOLTA DEL MIELE

6.1 Il miele deve essere raccolto solo quanto maturo. E' ammessa la deumidificazione solo indiretta del miele.

7. ESTRAZIONE DEL MIELE

7.1 La disopercolatura deve essere meccanica e l'estrazione tempestiva, in questa fase il miele deve subire trattamenti termici a temperature non superiori a 35 gradi C; lo stoccaggio e il confezionamento devono essere brevi ed effettuati in locali freschi.

8. MATERIALI DI MIELERIA

8.1 E' consentito esclusivamente l'acciaio inox, con l'esclusione delle parti accessorie, in materiale di qualita' alimentare.

9. CONDIZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE

9.1 Per il condizionamento e' ammessa la sola filtrazione statica.

9.2 Il confezionamento puo' avvenire esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta o ceramiche atossiche e contenitori monouso, con esclusione di contenitori di plastica. Sono vietate la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

10. STOCCAGGIO DEL MIELE CONFEZIONATO

10.1 E' da realizzare in luoghi freschi, asciutti e bui.

11. PRODUZIONE DI POLLINE

11.1 E' ammesso il solo essiccamento all'ombra e con essiccatoi a fonte di calore indiretta, con termostato e a temperature

inferiori ai 40 gradi C. Il confezionamento e' da effettuarsi in vasi di vetro scuro o altrimenti protetto dalla luce. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

12. PRODUZIONE DI PAPPÀ REALE

12.1 I cupolini sono ammessi in pure cera d'api biologica secondo la presente normativa, oppure in plastica ricoperta di cera.

12.2 Il confezionamento e' esclusivamente in vetro, lo stoccaggio al buio a temperatura tra lo 0 gradi e 4 gradi C.

13. PRODUZIONE DI PROPOLI

13.1 La propoli deve provenire solo da raschiamento interno degli alveari e/o dell'uso di griglie di acciaio inox.

13.2 La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

14. PRODUZIONE DI IDROMELE

14.1 L'idromele deve essere prodotto a partire da miele biologico ed e' consentito l'uso di fermenti selezionati.

15. CONVERSIONE

15.1 Per la conversione e' obbligatorio mettere tutto lo sciame su telaini con cera biologica. E' vietata la conversione graduale dell'apiario. Devono essere sostituiti anche i telaini da melario di cera biologica. Per cera biologica si intende quella proveniente da alveari biologici.

15.2 Durante la conversione e' obbligatorio eliminare dalle pareti dell'arnia (fondo, coprifavo), dagli angoli e dalle traverse superiori (distanziatori) tutta la propoli accumulata durante lo svolgimento dell'apicoltura convenzionale.

15.3 Non e' ammessa la presenza di apiari biologici e convenzionali presso lo stesso apicoltore.

ALLEGATO B

REQUISITI MINIMI DI CONTROLLO E MISURE PRECAUZIONALI PREVISTE NELL'AMBITO DEL REGIME DI CONTROLLO DI CUI AGLI ARTT. 8 E 9 DEL REGOLAMENTO CEE N. 2092/91

A. Animali e prodotti di origine animale di produzione aziendale

1. La produzione deve avvenire in un'unita' i cui appezzamenti e i luoghi di allevamento, di produzione e di magazzinaggio siano nettamente separati da qualsiasi altra unita' che non produca conformemente alle norme di produzione stabilite dalla presente legge. Possono far parte di detta unita' anche laboratori di

trasformazione e/o di condizionamento, qualora l'unita' stessa si limiti alla trasformazione e/o al condizionamento della propria produzione agricola.

2. Nella fase iniziale dell'applicazione del regime di controllo, l'organismo di controllo e l'operatore provvedono a:

- compilare una descrizione completa dell'unita' produttiva, con indicazione dei luoghi di allevamento, di magazzinaggio e di produzione, degli appezzamenti nonche', se del caso, dei luoghi dove vengono effettuate talune operazioni di trasformazione e/o di condizionamento;
- elencare i capi in allevamento ed il relativo numero d'iscrizione al libro genealogico di razza o il numero di identificazione all'interno dell'allevamento;
- elencare tutte le misure concrete da prendere a livello della propria unita' per garantire il rispetto delle disposizioni della presente legge.

La descrizione e le misure di cui sopra sono incluse in una relazione di ispezione, controfirmata dall'operatore. Nella relazione devono figurare:

- la data dell'ultima applicazione sugli animali in allevamento e sugli appezzamenti dei prodotti il cui impiego non e' conforme alle disposizioni dell'art. 6 paragrafo 1 lett. b del Reg. CEE n. 2092/91;
- l'impegno dell'operatore ad eseguire le operazioni conformemente agli artt. 5 e 6 ad accettare, in caso d'infrazione, l'applicazione delle misure di cui all'art. 9 paragrafo 9 e, ove necessario, all'art. 10 paragrafo 3 del suddetto Regolamento.

3. Ogni anno, anteriormente alla data indicata dall'organismo di controllo, l'operatore deve notificare a tale organismo il proprio programma di produzione con una descrizione analitica a livello dei singoli appezzamenti ed il programma di allevamento con descrizione delle variazioni del numero dei capi allevati e dei capi da acquisire per la rimonta.

4. Deve essere tenuta una contabilita' su registri e/o su documenti che consenta all'organismo di controllo di identificare l'origine, la natura e le quantita' di tutte le materie prime acquistate, nonche' l'impiego di queste materie prime. Per quanto riguarda la conduzione dell'allevamento deve essere tenuto un registro di stalla apposito dove vengono annotate: le razioni alimentari e la loro composizione, gli interventi sanitari e veterinari ed i farmaci usati per ogni capo allevato. Deve essere inoltre tenuta una contabilita' su registro e/o su documenti della natura, delle quantita' e dei destinatari di tutti i prodotti venduti. Quando le quantita' riguardano vendite dirette al consumatore finale, devono essere indicati i quantitativi

globali giornalieri. Qualora l'unita' di produzione proceda alla trasformazione dei prodotti, nella contabilita' devono figure le informazioni di cui alla parte B, punto 2, terzo trattino del presente allegato.

5. E' vietato il magazzinaggio nell'unita' di produzione di materie prime diverse da quelle il cui impiego e' conforme alle disposizioni dell'art. 6 paragrafo 1 lett. b) e dell'art. 7 del Reg. CEE n. 2092/91.

6. Oltre a eventuali ispezioni non preannunciate, l'organismo di controllo deve effettuare almeno una volta all'anno un controllo fisico completo dell'unita' di produzione. Possono essere eseguiti prelievi per la ricerca di prodotti non autorizzati in virtu' della presente legge. Tuttavia, il prelievo deve essere eseguito qualora si sospetti l'utilizzazione di un prodotto non autorizzato. Dopo ogni visita e' compilata una relazione di ispezione controfirmata dal responsabile dell'unita' sottoposta a controllo.

7. Ai fini dell'ispezione il produttore da' all'organismo di controllo libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione e ai diversi appezzamenti, nonche' alla contabilita' e ai relativi documenti giustificativi. Egli comunica all'organismo di controllo tutte le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'ispezione.

8.1. I prodotti di cui alla presente legge possono essere trasportati in altre unita', comprese quelle di vendita all'ingrosso e al dettaglio, solo in imballaggi o contenitori chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di un'etichettatura in cui, ferma restando la possibilita' di altre eventuali indicazioni previste, figurino:

- a) il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto oppure, qualora sia citato un altro venditore, una dichiarazione che consenta all'unita' ricevente e all'organismo di controllo di individuare in modo inequivocabile il responsabile della produzione;
- b) il nome del prodotto, compresa un'indicazione del metodo di produzione biologico, in base a quanto previsto dall'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91.

8.2. Non e' richiesta la chiusura in imballaggi o contenitori qualora:

- a) il trasporto avvenga tra un produttore e un altro operatore, entrambi assoggettati al regime di controllo di cui all'art. 9 del citato regolamento;
- b) i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni richieste al comma precedente.

9. Quando un operatore gestisce più unità di produzione nella stessa regione le unità che sono situate nella regione e che producono animali o prodotti animali non previsti dalla presente legge sono parimenti assoggettati al regime di controllo per quanto attiene al punto 2 primo comma e ai punti 3, 4 e 5.

B. Unità di trasformazione e di condizionamento di prodotti di origine animale e di derrate alimentari contenenti prodotti di origine animale.

1. All'inizio dell'applicazione del regime di controllo, l'operatore e l'Organismo di controllo provvedono a:

- compilare una descrizione completa della unità, con indicazione delle installazioni utilizzate per la trasformazione, il condizionamento ed il magazzinaggio dei prodotti prima e dopo le operazioni;
- stabilire tutte le misure concrete da prendere a livello dell'unità per garantire il rispetto delle disposizioni della presente legge.

La descrizione e le misure in causa sono incluse in una relazione di ispezione controfirmata dal responsabile dell'unità in questione.

Nella relazione deve figurare l'impegno dell'operatore ad effettuare le operazioni in modo che le disposizioni dell'art. 5 del reg. CEE n. 2092/91 e, in caso di infrazione, ad accettare l'applicazione delle misure di cui agli artt. 9 paragrafo 9 e 10 paragrafo 3 del predetto Regolamento.

2. Deve essere tenuta una contabilità scritta che consenta di identificare:

- l'origine, la natura e le quantità dei prodotti di cui all'art. 1 della presente legge;
- la natura, le quantità e i destinatari dei prodotti di cui al predetto articolo 1 che hanno lasciato l'unità;
- qualsiasi altra informazione richiesta dall'Organismo di controllo ai fini di un controllo adeguato delle operazioni, quali l'origine, la natura e le quantità degli ingredienti, additivi e adiuvanti di fabbricazione utilizzati dall'unità, nonché la composizione dei prodotti trasformati.

3. Quando nell'unità sono anche trasformati, condizionati o immagazzinati prodotti non ottenuti mediante il metodo di produzione biologico:

- l'unità deve disporre di locali separati per il magazzinaggio dei prodotti ottenuti mediante il metodo di produzione biologico prima e dopo le operazioni;
- le operazioni devono essere eseguite in cicli completi,

separatamente fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non ottenuti mediante il metodo di produzione biologico;

- qualora dette operazioni non vengano eseguite di frequente, esse devono essere preannunciate entro termini fissati d'accordo con l'Organismo di controllo;
- devono essere prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze con prodotti non ottenuti mediante il metodo di produzione biologico.

4. Oltre alle ispezioni non preannunciate, l'Organismo di controllo deve effettuare almeno una volta all'anno un controllo fisico della unita'. Possono essere eseguiti prelievi per la ricerca dei prodotti non autorizzati in virtu' dell'allegato A della presente legge. Essi devono tuttavia essere eseguiti qualora si sospetti l'utilizzazione di un prodotto non autorizzato. Dopo ogni visita e' compilata una relazione di ispezione, controfirmata dal responsabile dell'unita' controllata.

5. Ai fini di tale ispezione l'operatore da' all'Organismo di controllo libero accesso all'unita' ed alla contabilita' e ai relativi documenti giustificativi. Egli fornisce inoltre all'Organismo di controllo tutte le informazioni necessarie per l'ispezione.

6. I prodotti di cui all'art. 1 della presente legge possono essere trasportati in altre unita', comprese quelle di vendita all'ingrosso e al dettaglio, solo in imballaggi o contenitori chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di una etichetta in cui, ferma restando la possibilita' di altre indicazioni eventuali previste a norma di legge, figurino:

- a) il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto oppure, qualora sia citato un altro venditore, una dichiarazione che consenta all'unita' ricevente e all'Organismo di controllo di individuare in modo inequivoco il responsabile della produzione;
- b) il nome del prodotto compresa un'indicazione del metodo di produzione secondo quanto disposto dall'art. 5 del reg. CEE n. 2092/91.

Una volta ricevuto il prodotto di cui all'art. 1 della presente legge l'operatore verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, ove necessario, nonche' la presenza delle indicazioni di cui al primo comma del punto 8.1 della parte A del presente allegato. L'esito di tale verifica va esplicitamente indicato nella contabilita' di cui al punto 2 della presente parte B. Qualora la verifica dia adito a dubbi circa la provenienza del prodotto da un operatore assoggettato al regime di controllo, tale prodotto potra' essere sottoposto a

trasformazione o condizionamento solo dopo che ne sia stata accertata la provenienza, a meno che non venga immesso sul mercato senza indicazioni relative al metodo di produzione biologico.

C. Raccomandazioni e forme di garanzia

1. L'operatore e' tenuto ad informare tempestivamente l'Organismo di controllo e l'ARSIA di qualsiasi provvedimento adottato nei suoi confronti da parte degli Organismi di controllo della Salute Pubblica (ad es. Nucleo Anti Sofisticazione, Ispettorato per la Repressione Frodi e USL).

2. Gli Organismi di controllo consentono il libero accesso ai loro uffici ed impianti ai fini della verifica della loro attivita' e forniscono informazioni e collaborazione all'ARSIA per l'adempimento dei suoi compiti.

3. Ogni qualvolta si verifichi un caso di infrazione od irregolarita' emerso a seguito del controllo da loro effettuato, per i seguenti motivi, l'Organismo di controllo ne da' tempestiva informazione all'operatore biologico interessato, all'ARSIA ed alla Giunta Regionale:

- a - irregolarita' nei confronti delle norme di produzione inerenti il metodo di produzione biologico in vigore;
- b - violazione occasionale o ripetuta delle norme nazionali e comunitarie per la tutela dei consumatori

4. Nell'adempimento delle operazioni di controllo sui prodotti o su parti vegetali gli Organismi di controllo possono avvalersi dei laboratori dei Servizi Multizonali di Prevenzione delle USL o di laboratori privati, adeguati alla Dir. CEE 99/93 ed al DL 267/93.

5. Per i controlli analitici di cui sopra, le modalita' di prelievo dei campioni di prodotto e le procedure di laboratorio vale quanto previsto nel Programma Regionale di controllo dei residui antiparassitari redatto dal Dipartimento Sicurezza Sociale della Regione Toscana. Per le produzioni zootecniche le modalita' e le procedure previste dalle norme in vigore. Inoltre sara' ritenuto valido quanto altro previsto dalle procedure previste nel piano tipo predisposto dagli Organismi di controllo.

6. I dati e le informazioni acquisite durante il controllo sono comunicate esclusivamente all'operatore biologico, all'ARSIA e alla Giunta regionale - Dipartimento Agricoltura e Foreste.

ALLEGATO C

(Modalita' per lo svolgimento della verifica sugli organismi di controllo riconosciuti effettuata dall'ARSIA, dal Laboratorio del servizio multizonale di prevenzione della USL Area Pistoiese e

dall'Istituto zooprofilattico della Toscana)

1. Nell'ambito della autonomia organizzativa dell'ARSIA, l'attività di verifica svolta dall'Agenzia ha i seguenti fini:

- a - verifica della obiettività degli Organismi di controllo nei confronti degli operatori biologici controllati;
- b - accertamento della efficienza dei controlli mediante sopralluoghi aziendali e campionatura di parti vegetali e di prodotti zootecnici su almeno il 10% degli operatori al fine della verifica dell'operato degli Organismi di controllo;
- c - definizione anno per anno del campione del 10% degli operatori biologici da sottoporre a verifica con criteri di rappresentatività dell'universo aziendale del settore e in base alla metodologia statistica;

2. L'ARSIA riceve dalla Giunta regionale copia delle notifiche di attività di operatore biologico quale strumento per attuare la verifica.

3. L'ARSIA, il Servizio Multizonale di Prevenzione dell'Area Pistoiese e l'Istituto Zooprofilattico per la Toscana, sentita la Commissione Regionale per le Attività Biologiche in Agricoltura, mettono a punto una metodologia di controllo per collaborare nell'attuazione della loro attività di verifica.

4. L'ARSIA il Servizio Multizonale di Prevenzione dell'Area Pistoiese e l'Istituto Zooprofilattico per la Toscana informano entro il 31 gennaio di ogni anno la Giunta regionale e la Commissione regionale per le Attività Biologiche in Agricoltura circa l'attività svolta nell'ambito della verifica.

5. Ogni qualvolta si verifici un caso di infrazione od irregolarità emerso a seguito della verifica da loro effettuata, l'ARSIA, il Servizio Multizonale di prevenzione dell'Area Pistoiese e l'Istituto Zooprofilattico per la Toscana ne danno tempestiva informazione all'operatore biologico interessato, all'Organismo di controllo interessato ed alla Giunta Regionale.

6. Nel caso che l'infrazione sia addebitabile, oltre che all'operatore, anche a controlli inadeguati da parte dell'Organismo di controllo la Giunta regionale provvede ad inviare i dati al MIRAAF.