



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[quality@qualitybio.it](mailto:quality@qualitybio.it)  
[quality@pec.qualitybio.it](mailto:quality@pec.qualitybio.it)  
[www.qualitybio.it](http://www.qualitybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

Spett.le azienda,

il 1° gennaio 2022 entrerà in vigore il nuovo regolamento UE 2018/848 relativo alla produzione biologica. In linea generale, oltre ai principi già in essere, come il rispetto dei cicli naturali ed il **divieto di OGM**, il Reg. UE 2018/848 aggiunge nuovi obiettivi della produzione Biologica, come la promozione delle **filiere corte** e la produzione locale, la conservazione della **fertilità dei suoli** a lungo termine, per contribuire a un ambiente non tossico e preservare gli elementi del paesaggio naturale.

Innanzitutto, l'ambito di applicazione del Regolamento verrà esteso ovvero si applicherà ai prodotti elencati nell'allegato I del TFUE e ai prodotti derivati da essi suddivisi in:

- prodotti agricoli **vivi o non trasformati**
- prodotti agricoli **trasformati** ad uso alimentare
- **mangimi**

La ristorazione resterà fuori dal campo di applicazione del Regolamento.

L'**Allegato I del Regolamento** UE 2018/848 amplierà pertanto il campo di applicazione, includendo alcuni **prodotti "correlati" all'agricoltura** quali:

- *Lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi*
- *mate, granturco dolce, foglie di vite, cuori di palma, germogli di luppolo e altre parti commestibili simili di vegetali e prodotti da esse ottenuti*
- *sale marino e altri sali per alimenti e mangimi*
- *bozzoli di bachi da seta atti alla trattura*
- *gomme e resine naturali*
- *cera d'api*
- *oli essenziali*
- *turaccioli di sughero naturale, non agglomerati, e senza leganti*
- *cotone, non cardato né pettinato*
- *lana, non cardata né pettinata*
- *pelli gregge e non trattate*
- *preparati erboristici tradizionali a base vegetale*

I Documenti Giustificativi e i Certificati di Conformità emessi ai sensi del Reg. CE 834/07 per commercializzare le produzioni biologiche anche ai sensi del nuovo Reg. UE n. 848/18 rimarranno validi e potranno essere utilizzati solo **fino al 31/12/2022**.

Tali documenti, con l'entrata in vigore del nuovo Regolamento, saranno sostituiti da un unico documento, denominato "**Certificato**", redatto secondo il formato europeo previsto dall'allegato VI del Reg. Ue 848/18.

**Entro il 31.12.2022 tutti gli operatori dovranno disporre del nuovo certificato.**



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[quality@qualitybio.it](mailto:quality@qualitybio.it)  
[quality@pec.qualitybio.it](mailto:quality@pec.qualitybio.it)  
[www.qualitybio.it](http://www.qualitybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

Rispetto al precedente Reg.(CE) 834/07 che prevedeva l'obbligo da parte dell'azienda controllata di comunicare tempestivamente all'ente di controllo qualsiasi non conformità anche sospetta, Il Reg.(UE) 848/18 prevede che qualora l'operatore:

- 1) **sospetti che un prodotto da lui ottenuto, preparato o importato o che ha ricevuto da un altro operatore non sia conforme**, dovrà così procedere:
  - identificare e separare il prodotto interessato;
  - **verificare se il sospetto di non conformità può essere comprovato**;
  - non immettere il prodotto interessato sul mercato come prodotto biologico o in conversione e non utilizzarlo nella produzione biologica, **a meno che il sospetto di non conformità possa essere eliminato**;
  
- 2) **ove il sospetto di non conformità sia comprovato o non possa essere eliminato deve**:
  - **informare immediatamente la pertinente autorità competente o, se del caso, l'autorità o l'organismo di controllo pertinente, possibilmente fornendo gli elementi disponibili**;
  - **cooperare** pienamente con la pertinente autorità competente o, se del caso, con l'autorità di controllo o l'organismo di controllo pertinente **per verificare e individuare i motivi del sospetto di non conformità**.

## **PRODUZIONE VEGETALE**

La novità principale che apporterà il nuovo regolamento, in ambito di norme di produzione, sarà l'introduzione di requisiti specifici per la commercializzazione di **materiale eterogeneo biologico** che potrà avvenire previa notifica agli organismi responsabili e una volta che la Commissione avrà adottato requisiti armonizzati per tale materiale.

Il Regolamento ribadisce che le colture Bio sono prodotte su suolo vivo, e che è fatto divieto di colture idroponiche. Verranno ammesse, però, delle deroghe per:

- **i semi germogliati**
- **i cespi di cicoria**
- la coltivazione di piante ornamentali e aromatiche vendute in vaso
- la coltivazione in contenitori di piante da trapianto

Riguardo le **sostanze ammesse**, le principali modifiche introdotte dal Reg.(UE) 2021/1165 riguarderanno:

- 1) **SOSTANZE ATTIVE CONTENUTE NEI PRODOTTI FITOSANITARI DIVISE IN:**
  - SOSTANZE DI BASE: inseriti olio di girasole (CAS 8001-21-6), estratto di urtica (CAS 84012-40-8 e 90131-83-2), cloruro di sodio, birra, semi di senape in polvere, olio di cipolla, cisteina, latte vaccino, estratto del bulbo di Allium cepa ed altre sostanze a base di alimenti di origine vegetale e animale;



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[qualitaly@qualitalybio.it](mailto:qualitaly@qualitalybio.it)  
[qualitaly@pec.qualitalybio.it](mailto:qualitaly@pec.qualitalybio.it)  
[www.qualitalybio.it](http://www.qualitalybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

- SOSTANZE A BASSO RISCHIO: inserita una specifica riguardo il metodo di ottenimento della laminarina;
  - SOSTANZE ATTIVE NON INCLUSE NELLE CATEGORIE PRECEDENTI:
    - ❖ etilene: inserita la specifica per cui può essere utilizzato soltanto su banane e patate, e sugli agrumi nell'ambito della strategia per la prevenzione degli attacchi della mosca della frutta;
    - ❖ oli vegetali: sono stati specificati gli oli vegetali (olio di citronella, olio di chiodi di garofano, olio di colza, olio di menta verde, olio di arancio, olio di Melaluca alternifolia) autorizzati per tutti gli usi salvo quello erbicida;
    - ❖ cera d'api e quassia: eliminati
- 2) FERTILIZZANTI: Introdotto l'obbligo per alghe e prodotti a base di alghe di derivare da produzioni biologiche o da raccolta sostenibile come indicato all'allegato II, parte III, art 2.4 del Reg. UE 2018/848.

## PREPARAZIONE ALIMENTARE

A partire dal 1° gennaio 2022 potranno essere impiegati solo “**aromi naturali di**” così come definiti dalla specifica normativa europea sugli aromi [Reg. CE 1334/2008 articolo 3, paragrafo 2, lettera c), e all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i)] ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali (conformemente all'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, dello stesso regolamento Reg. CE 1334/2008). Ai fini del calcolo di conformità, gli aromi saranno considerati ingredienti di origine agricola.

Inoltre:

- Additivi e coadiuvanti quali lecitine, farina di semi di carrube, gomma di guar, gomma arabica, gomma di tara, glicerolo, cera di carnauba, fecce fresche potranno essere utilizzati solo se certificati da produzione biologica.
- tra gli additivi ammessi, sarà aggiunta la cellulosa (E460).
- nella lista dei prodotti e sostanze per la vinificazione saranno aggiunte le fecce fresche provenienti da altre cantine purché di produzione biologica.
- il lievito e i prodotti a base di lievito saranno considerati ingredienti agricoli.
- gli ingredienti di origine agricola non biologici, presenti nell'allegato IX del reg. UE 889/08 si potranno utilizzare fino al 31/12/2023.
- L'utilizzo della gomma di gellano (E418) non bio sarà invece consentito fino al 1° gennaio 2023.

Riguardo l'indicazione dell'origine della materia prima in prossimità del logo europeo, il **margin**e di tolleranza che permetterà di omettere l'origine di ingredienti presenti in piccoli quantitativi passerà dal 2% al 5% della quantità totale e i termini “UE” o “non UE” potranno essere sostituiti dal nome di un Paese o dal nome di un Paese e di una Regione.



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[quality@qualitybio.it](mailto:quality@qualitybio.it)  
[quality@pec.qualitybio.it](mailto:quality@pec.qualitybio.it)  
[www.qualitybio.it](http://www.qualitybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

Per la produzione di mangimi:

- 1) nella lista di “altre materie prime per mangimi”, saranno introdotti:
  - farina, olio e altre materie prime per mangimi ricavati da pesci, molluschi o crostacei
  - farina di pesce e olio di pesce
  - prodotti del lievito
  - colesterolo
  - erbe aromatiche
  - melassa
  - fitoplancton e zooplancton
  - specifici composti
- 2) Nella lista positiva delle “materie prime per mangimi di origine minerale” saranno inseriti:
  - fosfato dicalcico
  - fosfato monocalcico
- 3) Tra gli “additivi organolettici” con specifici limiti all’utilizzo sarà aggiunta l’astaxantina.
- 4) Nella sezione “additivi nutrizionali” saranno inseriti:
  - Selenito di sodio in granuli rivestiti
  - selenato di sodio
  - lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3060, inattivato
  - lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R397, inattivato
  - lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3399, inattivato
  - lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R645, inattivato
- 5) Nella sezione “additivi nutrizionali: amminoacidi, loro sali e analoghi” sarà inserita la L-istidina cloridrato monoidrato.

### **IMPORTANTE!**

**In relazione a quanto sopra, potrebbe rendersi necessario l’aggiornamento di:**

**- ricette/elenchi fornitori**

**- etichette**

**- elenco delle misure precauzionali**

**Vi preghiamo pertanto di procedere al riesame della documentazione che dovrà essere inviata allo scrivente ufficio per autorizzazione**



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[qualitaly@qualitalybio.it](mailto:qualitaly@qualitalybio.it)  
[qualitaly@pec.qualitalybio.it](mailto:qualitaly@pec.qualitalybio.it)  
[www.qualitalybio.it](http://www.qualitalybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

### PRODUZIONE ZOOTECNICA

Con l'entrata in vigore del Reg.(UE) 2018/848 sarà esteso il campo di applicazione della certificazione alle seguenti nuove specie o categorie:

- Pollastrelle
- Conigli
- Cervidi

Inoltre, riguardo la **razione**, il nuovo regolamento prevederà quanto segue:

- Dal 1° gennaio 2022 per i suini e il pollame almeno il 30% di alimenti dovrà essere aziendale oppure ottenuti in cooperazione.
- Dal 1° gennaio 2022 diminuirà al 25% la quota di alimento in conversione di origine extra aziendale previsto nella razione.
- Dal 1° gennaio 2024 per erbivori e cervidi la quota di alimenti aziendali o ottenuti in cooperazione aumenterà al 70% della s.s. della razione annuale.
- Fino al 31 dicembre 2026, previa autorizzazione della Autorità competente, si potranno utilizzare alimenti proteici non biologici nella misura del 5% in s.s. nell'arco di 12 mesi per suinetti di peso pari o inferiore a 35 kg e per il giovane pollame.

### PRODOTTI PER LA PULIZIA

Il Reg.(UE) 2018/848, prevederà , a partire del 1° gennaio 2024, una lista positiva di sostanze ammesse per la pulizia e la disinfezione di :

- specchi d'acqua, gabbie, vasche, edifici o impianti usati per la produzione animale;
- edifici, impianti e magazzini usati per la produzione vegetale;
- impianti di trasformazione e magazzinaggio.

Fino al 31 dicembre 2023 resterà in vigore quanto previsto dall' allegato VII del Reg.(CE) 2008/889.

### CERTIFICAZIONE DI GRUPPO

Il nuovo regolamento introdurrà l'opportunità di ottenere una "**Certificazione di gruppo**" ovvero la possibilità di certificare non solo singoli produttori ma anche gruppi di piccoli operatori. L'ente di controllo emetterà un singolo certificato intestato al gruppo di operatori, contenente i nominativi di tutti i membri del gruppo. I prodotti ottenuti da queste aziende potranno essere venduti esclusivamente attraverso il gruppo stesso che, pertanto, dovrà costituire un'entità legale ed un proprio sistema di controllo interno (nominando un **gestore del controllo** e degli **ispettori del controllo interno**).



## QUALITALY srl

SEDE LEGALE  
Via Case Sparse 2  
29010 Castelvetro Piacentino (PC)

C.F. e P.IVA 01820410338  
Num REA PC – 193862

CONTATTI  
[quality@qualitybio.it](mailto:quality@qualitybio.it)  
[quality@pec.qualitybio.it](mailto:quality@pec.qualitybio.it)  
[www.qualitybio.it](http://www.qualitybio.it)  
Tel: 0523 815106 – 0523 815683  
0372 403192 – 0372 403193

Il gruppo di operatori dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- i costi di certificazione individuale dovranno rappresentare oltre il 2 % del fatturato o del volume standard di produzione biologica di ciascun membro;
- il fatturato annuale di produzione biologica di ciascun membro non dovrà superare i 25.000€ o il volume standard di produzione biologica non dovrà superare i 15.000€ l'anno;

oppure:

- ogni membro del gruppo dovrà avere una superficie massima di:
  - ❖ 5 ettari,
  - ❖ 0,5 ettari, nel caso di serre
  - ❖ 15 ettari, esclusivamente nel caso di pascoli permanenti.

Si ricorda infine che su tutti i documenti fiscali di prodotti venduti sprovvisti di etichetta autorizzata, dovranno essere riportate le seguenti indicazioni obbligatorie:

- **(nome prodotto) BIOLOGICO (O IN CONVERSIONE OVE APPLICABILE) IN CONFORMITA' AL REG UE 848/2018**
- **CONTROLLATO DA QUALITALY**
- **IT BIO 023**
- **CODICE OPERATORE N. QIXXXXX**

Queste le principali novità in vigore a partire dal primo gennaio 2022!!

Nei prossimi giorni proseguirà il confronto tra gli enti di controllo e le Autorità competenti e sarà nostra premura tenervi aggiornati su ogni sviluppo degno di nota

Nel periodo natalizio i nostri uffici saranno aperti il mattino dalle 09.00 alle 13.30.

Nei giorni dal 24 al 26 dicembre, dal 31 dicembre al 02 gennaio, dal 06 al 09 gennaio i nostri uffici saranno chiusi.

L'occasione è gradita per augurarVi Buone Feste.

Il Responsabile Certificazione  
Qualitaly srl  
Paola Cagnoni