

Matteo Pivotto

Da: newsletter [newsletter@certbios.it]

Inviato: lunedì 4 maggio 2009 17.54

A: 'Matteo Pivotto'

Oggetto: BIOS Newsletter N. 6 Maggio 2009 - controllo e certificazione produzioni agroalimentari

Allegati: image002.gif; image004.gif; image006.gif; image002.gif; image001.png; image002.jpg; image003.jpg; image004.jpg; image005.gif; image008.emz



[Azienda](#) [Cosa facciamo](#) [Richiesta informazioni](#) [Richiesta preventivo](#) [Vuoi certificarti?](#) [Segnalazioni e reclami](#)

LE PRODUZIONI DI ALIMENTI TRASFORMATI

Di **Ermes De Rossi**

Rispetto a quanto stabilito dal Reg. CEE 2092/91, applicabile fino al 01/01/2009, il Reg. CE 834/2007 ed il successivo Reg. CE 889/2008, in materia di produzioni di alimenti trasformati le modifiche importanti riguardano l'etichettatura e alcune disposizioni specifiche.

Oltre a quanto previsto dagli obiettivi e dai principi del Reg. 834/2007, con il Reg. 889/2008 è stato previsto che:

1. La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.
2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:
 - a) il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti;
 - b) possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo a condizione che siano presenti nell'Allegato VIII del Reg.889/2008;
 - c) gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica e quindi siano presenti nell'Allegato IX del Reg.889/2008o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro;
 - d) un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;
 - e) gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.
3. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Articolo 26 del Reg. 889/2008 : Norme applicabili alla produzione di mangimi e alimenti trasformati

1. Gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione e le altre sostanze o ingredienti utilizzati per la trasformazione di alimenti o mangimi, nonché tutti i procedimenti di trasformazione applicati, come ad esempio l'affumicatura, rispettano i principi di buona pratica in materia di fabbricazione.
2. Gli operatori che producono mangimi o alimenti trasformati stabiliscono e aggiornano procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione.
3. L'applicazione delle procedure di cui al paragrafo 2 deve permettere di garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati siano conformi alle norme di produzione biologica.
4. Gli operatori rispettano e attuano le procedure di cui al paragrafo 2. In particolare essi:
 - a) adottano misure precauzionali per evitare ogni rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati;
 - b) effettuano una pulizia adeguata, ne controllano l'efficacia e registrano le relative operazioni;

c) prendono adeguate misure per evitare che prodotti non biologici vengano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico.

5. In aggiunta alle disposizioni previste ai paragrafi 2 e 4, quando nell'unità sono anche preparati o immagazzinati prodotti non biologici, l'operatore:

a) effettua le operazioni in cicli completi e provvede affinché esse siano separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici;

b) provvede al magazzinaggio dei prodotti biologici, prima e dopo le operazioni, separandoli fisicamente o nel tempo dai prodotti non biologici;

c) ne informa l'autorità o l'organismo di controllo e tiene a loro disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;

d) adotta le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici;

e) esegue le operazioni sui prodotti biologici solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione.

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23 (superiore o inferiore al 95%) del Reg. n. 834/2007, gli additivi alimentari elencati nell'allegato VIII del Reg. 889/2008 e contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo sono considerati ingredienti di origine agricola. Quindi gli additivi E306 Estratto ricco in tocoferolo, E322 Lecitine, E410 Farina di semi di carrube, E412 Gomma di guar, E414 Gomma arabica e E440 Pectina sono da considerare come ingredienti di origine agricola.

Contatta Bios: tel. 0424471125 fax 0424476947 email info@certbios.it email certificata info@pec.certbios.it

Se non vuoi più ricevere questa newsletter, segui questo link: <http://www.certbios.org/?p=newsletter>
Bios s.r.l. © 1999 --> 2009 Via Monte Grappa, 37/C 36063 Marostica (VI) Telefono: 0424 471125 Fax: 0424 476947

