

# Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica

**Modifica del 31 ottobre 2012**

---

*Il Dipartimento federale dell'economia (DFE)*

*ordina:*

I

L'ordinanza del DFE del 22 settembre 1997<sup>1</sup> sull'agricoltura biologica è modificata come segue:

*Ingresso*

visti gli articoli 11 capoverso 2, 12 capoverso 2, 13 capoverso 3<sup>bis</sup>, 15 capoverso 2, 16a capoversi 1 e 2, 16h, 16k capoverso 1, 16n capoverso 1, 17 capoverso 2, 23, 24a e 33a capoverso 3 dell'ordinanza del 22 settembre 1997<sup>2</sup> sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Ordinanza sull'agricoltura biologica);  
d'intesa con il Dipartimento federale dell'interno,

*Art. 3 cpv. 1, frase introduttiva e lett. a*

<sup>1</sup> Per la trasformazione di derrate alimentari, eccettuati lievito e vino, possono essere utilizzati:

- a. prodotti e sostanze di cui all'allegato 3;

*Art. 3a cpv. 1, frase introduttiva e lett. a*

<sup>1</sup> Per la produzione, la preparazione e la formulazione di lievito biologico possono essere utilizzati:

- a. sostanze di cui all'allegato 3a;

*Art. 3b* Utilizzazione di prodotti e sostanze di cui all'articolo 16j capoverso 2 lettere b e c dell'ordinanza sull'agricoltura biologica per la produzione di vino

Per la produzione di vino possono essere utilizzati prodotti e sostanze di cui all'allegato 3b parte A.

<sup>1</sup> RS 910.181

<sup>2</sup> RS 910.18

*Art. 3c* Pratiche e trattamenti enologici

<sup>1</sup> Fatti salvi i capoversi 2–4, pratiche e trattamenti enologici sono ammessi se consentiti secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>3</sup> sulle bevande alcoliche (OBAlc)<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> Il ricorso alle pratiche e ai trattamenti enologici seguenti è permesso soltanto alle condizioni indicate:

- a. nel caso dei trattamenti termici di cui all'allegato 1 numero 2 OBAlc, la temperatura non può superare 70 °C;
- b. nel caso della centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvanti di filtrazione inerti, ai sensi dell'allegato 1 numero 4 OBAlc, la grandezza dei pori non può superare 0,2 micrometri.

<sup>3</sup> Il ricorso alle pratiche e ai trattamenti enologici seguenti è vietato:

- a. la concentrazione parziale a freddo di cui all'allegato 1 numero 24 OBAlc;
- b. l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici di cui all'allegato 1 numero 21 OBAlc;
- c. il trattamento mediante elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica del vino di cui all'allegato 1 numero 26 OBAlc.

<sup>4</sup> Pratiche e trattamenti enologici inseriti dal DFI nell'allegato 1 della OBAlc dopo il 1° gennaio 2013 sono ammessi soltanto previa inclusione degli stessi nell'allegato 3b parte B della presente ordinanza.

*Art. 4a<sup>bis</sup>* Additivi per alimenti per animali, sostanze ausiliarie per la trasformazione e metodi di trasformazione vietati

<sup>1</sup> Gli additivi per alimenti per animali e le sostanze ausiliarie per la trasformazione seguenti sono vietati:

- a. gli organismi geneticamente modificati (OGM);
- b. le sostanze antimicrobiche che favoriscono la produzione;
- c. gli additivi per la prevenzione della coccidiosi e della istomoniasi;
- d. gli amminoacidi, i loro sali e i prodotti analoghi;
- e. i composti azotati non proteici (composti NPN);
- f. le sostanze e i metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto.

<sup>2</sup> In mancanza di fonti alimentari naturali sono ammessi gli additivi chimici di sintesi indispensabili affinché la razione alimentare sia adeguata ai bisogni.

<sup>3</sup> L'estrazione mediante solventi organici eccettuato l'etanolo, l'indurimento dei grassi e la raffinazione mediante trattamento chimico sono vietati.

<sup>3</sup> RS 817.022.110

<sup>4</sup> OBAlc non è un'abbreviazione ufficiale; viene utilizzata soltanto nel quadro della presente ordinanza.

*Art. 4b* Utilizzazione di materie prime e additivi per alimenti per animali

<sup>1</sup> Nella trasformazione di alimenti biologici per animali e nell'alimentazione di animali tenuti secondo le disposizioni della presente ordinanza possono essere utilizzati soltanto:

- a. materie prime biologiche per alimenti per animali;
- b. materie prime e additivi per alimenti per animali di cui all'allegato 7 parte A numero 1 e parte B;
- c. materie prime non biologiche per alimenti per animali di cui all'allegato 7 parte A numero 2, purché siano prodotte o preparate senza solventi chimici;
- d. spezie, erbe aromatiche e melasse non biologiche, purché:
  1. non siano disponibili in forma biologica,
  2. siano prodotte o preparate senza solventi chimici, e
  3. il loro utilizzo sia limitato all'1 per cento della razione alimentare di una data specie, calcolato annualmente come percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola;
- e. materie prime biologiche di origine animale per alimenti per animali;
- f. prodotti ottenuti da attività di pesca sostenibile, purché:
  1. siano prodotti o preparati senza solventi chimici,
  2. il loro impiego sia limitato alle specie non erbivore, e
  3. l'impiego di idrolizzati proteici di pesce sia limitato esclusivamente agli animali giovani;
- g. sale sotto forma di sale marino o salgemma grezzo.

<sup>2</sup> Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 26 ottobre 2011<sup>5</sup> sugli alimenti per animali.

*Art. 16a cpv. 4*

*Abrogato*

*Disposizione transitoria della modifica del 1° dicembre 2011*

*Abrogata*

**II***Disposizioni transitorie della modifica del 31 ottobre 2012*

<sup>1</sup> Se per i non ruminanti si devono acquistare alimenti per animali a complemento della base foraggera dell'azienda e gli alimenti biologici non sono disponibili in quantità sufficiente, d'intesa con l'ente di certificazione è ammesso l'acquisto di alimenti proteici non biologici fino al 31 dicembre 2015. La quota degli alimenti

proteici non provenienti da coltura biologica è limitata al 5 per cento del consumo alimentare totale di suini e pollame, calcolato annualmente in percentuale di sostanza secca. Le materie prime per alimenti per animali di cui all'allegato 7 parte A numero 2 sono considerati alimenti proteici per animali.

<sup>2</sup> Fino al 31 dicembre 2014 gli alimenti per animali possono essere prodotti conformemente al diritto anteriore.

<sup>3</sup> Al 1° gennaio 2015, le giacenze di alimenti per animali prodotti conformemente al diritto anteriore possono essere vendute fino ad esaurimento oppure somministrate agli animali fino alla scadenza della data di conservazione.

### III

<sup>1</sup> Gli allegati 1, 4 e 5 sono modificati secondo le versioni qui annesse.

<sup>2</sup> Gli allegati 3 e 7 sono sostituiti dalle versioni qui annesse.

<sup>3</sup> Alla presente ordinanza sono aggiunti i nuovi allegati 3a e 3b conformemente alle versioni qui annesse.

### IV

La presente modifica entra in vigore il 1° gennaio 2013.

31 ottobre 2012

Dipartimento federale dell'economia:

Johann N. Schneider-Ammann

*Allegato 1*  
(art. 1)

N. 7

**7. Altre sostanze**

...

- laminarina: per attivare le difese naturali delle piante utili.

*Allegato 3*  
(art. 3)

## Prodotti e sostanze utilizzati per la produzione di derrate alimentari trasformate

### Parte A: Additivi alimentari ammessi, compresi i supporti

Tutti gli additivi sottostanno alle limitazioni d'uso secondo l'ordinanza del 22 giugno 2007<sup>6</sup> sugli additivi.

Codice	Denominazione	Condizioni specifiche per la preparazione di derrate alimentari	
		di origine vegetale	di origine animale
E 153	Carbone vegetale	Non ammesso	Ammesso soltanto per formaggio caprino alla cenere e formaggio Morbier
E 160b*	Annatto, bissina, norbissina	Non ammessi	Ammessi soltanto per i formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar e Mimolette
E 170	Carbonato di calcio	Ammesso (escluso l'utilizzo come colorante per l'arricchimento in calcio di prodotti)	Ammesso (escluso l'utilizzo come colorante per l'arricchimento in calcio di prodotti)
E 220 oppure E 224	Anidride solforosa Metabisolfito di potassio	Ammesso soltanto per i vini di frutta (vino ottenuto da frutta diversa dall'uva) In vino di frutta senza aggiunta di zucchero e nell'idromele: 50 mg/l (*) Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg/l (*) (*) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l SO <sub>2</sub> .	Ammesso
E 250 oppure E 252	Nitrito di sodio Nitrito di potassio	Non ammesso	Ammesso soltanto per prodotti a base di carne Per E 250: tenore massimo indicativo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg

<sup>6</sup> RS 817.022.31

Codice	Denominazione	Condizioni specifiche per la preparazione di derrate alimentari	
		di origine vegetale	di origine animale
			Per E 252: tenore massimo indicativo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg
			Per E 250: tenore massimo residuo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg
			Per E 252: tenore massimo residuo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
E 270	Acido lattico	Amnesso	Amnesso
E 290	Biossido di carbonio	Amnesso	Amnesso
E 296	Acido malico	Amnesso	Non amnesso
E 300	Acido ascorbico	Amnesso	Amnesso soltanto per prodotti a base di carne
E 301	Ascorbato di sodio	Non amnesso	Amnesso soltanto per prodotti a base di carne in associazione con nitriti o nitriti
E 306*	Estratti ricchi di tocoferolo	Amnessi soltanto come antiossidanti per grassi e oli	Amnessi soltanto come antiossidanti per grassi e oli
E 322*	Lecitine	Amnesse	Amnesse soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 325	Lattato di sodio	Non amnesso	Amnesso soltanto per prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	Amnesso	Non amnesso
E 331	Citrati di sodio	Non amnessi	Amnessi
E 333	Citrati di calcio	Amnessi	Non amnessi
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	Amnesso	Non amnesso
E 335	Tartrati di sodio	Amnesso	Non amnesso
E 336	Tartrati di potassio	Amnessi	Non amnessi
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	Amnesso soltanto come agente lievitante	Non amnesso
E 400	Acido alginico	Amnesso	Amnesso soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 401	Alginato di sodio	Amnesso	Amnesso soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 402	Alginato di potassio	Amnesso	Amnesso soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 406	Agar-agar	Amnesso	Amnesso soltanto per prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 407	Carragenina	Amnessa	Amnessa soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 410*	Farina di semi di carrube	Amnessa	Amnessa

Codice	Denominazione	Condizioni specifiche per la preparazione di derrate alimentari	
		di origine vegetale	di origine animale
E 412*	Gomma di guar	Ammessa	Ammessa
E 414*	Gomma arabica	Ammessa	Ammessa
E 415	Gomma di xantano	Ammessa	Ammessa
E 422	Glicerolo	Ammesso soltanto per estratti vegetali	Non ammesso
E 440*(i)	Pectina	Ammessa	Ammessa soltanto per prodotti lattiero-caseari
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	Ammessa soltanto per la produzione di materiale da incapsulamento per capsule	Ammessa soltanto per la produzione di materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonati di sodio	Ammessi	Ammessi soltanto per la confettura di latte («dulce de leche»), il burro di panna acida e il formaggio di latte acido
E 501	Carbonati di potassio	Ammessi	Non ammessi
E 503	Carbonati di ammonio	Ammessi	Non ammessi
E 504	Carbonati di magnesio	Ammessi	Non ammessi
E 509	Cloruro di calcio	Non ammesso	Ammesso soltanto come coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	Ammesso soltanto come eccipiente	Non ammesso
E 524	Idrossido di sodio	Ammesso soltanto per il trattamento superficiale del «Laugengebäck»	Non ammesso
E 551	Biossido di silicio	Ammesso soltanto come antiagglomerante per erbe e spezie	Non ammesso
E 553b	Talco	Ammesso	Ammesso soltanto come agente di rivestimento per prodotti a base di carne
E 938	Argon	Ammesso	Ammesso
E 939	Elio	Ammesso	Ammesso
E 941	Azoto	Ammesso	Ammesso
E 948	Ossigeno	Ammesso	Ammesso

\* Ai fini del calcolo di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza sull'agricoltura biologica, gli additivi alimentari contrassegnati con un asterisco sono considerati ingredienti di origine agricola.



## Parte B: Sostanze ausiliarie e altri prodotti utilizzabili per la trasformazione di ingredienti di origine agricola prodotti biologicamente

### 1. Sostanze ausiliarie e altri prodotti utilizzabili direttamente per la trasformazione degli ingredienti di origine agricola prodotti biologicamente

Denominazione	Condizioni specifiche per la preparazione di derrate alimentari	
	di origine vegetale	di origine animale
Acqua	Acqua potabile ai sensi dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 <sup>7</sup> concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale	Acqua potabile ai sensi dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale
Cloruro di calcio	AmMESSO soltanto come coagulante	Non ammesso
Carbonato di calcio	AmMESSO	Non ammesso
Idrossido di calcio	AmMESSO	Non ammesso
Solfato di calcio	AmMESSO soltanto come coagulante	Non ammesso
Cloruro di magnesio (o nigari)	AmMESSO soltanto come coagulante	Non ammesso
Carbonati di potassio	AmMESSI soltanto per l'essiccazione dell'uva	Non ammessi
Carbonati di sodio	AmMESSI soltanto per la produzione di zucchero	Non ammessi
Acido lattico	Non ammesso	AmMESSO soltanto per regolare il pH della salamoia nella produzione di formaggio
Acido citrico	AmMESSO soltanto per la produzione di olio e l'idrolisi dell'amido	AmMESSO soltanto per regolare il pH della salamoia nella produzione di formaggio
Idrossido di sodio	AmMESSO soltanto per la produzione di zucchero e la produzione di olio di semi di colza ( <i>Brassica spp.</i> )	Non ammesso
Acido solforico	AmMESSO soltanto per la produzione di zucchero	AmMESSO soltanto per la produzione di gelatina
Acido cloridrico	Non ammesso	AmMESSO soltanto per la produzione di gelatina e per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas

<sup>7</sup> RS 817.022.102

Denominazione	Condizioni specifiche per la preparazione di derrate alimentari	
	di origine vegetale	di origine animale
Idrossido di ammonio	Non ammesso	Ammesso soltanto per la produzione di gelatina
Perossido di idrogeno	Non ammesso	Ammesso soltanto per la produzione di gelatina
Biossido di carbonio	Ammesso	Ammesso
Azoto	Ammesso	Ammesso
Etanolo	Ammesso soltanto come solvente	Ammesso soltanto come solvente
Acido tannico	Ammesso soltanto come ausiliari di filtrazione	Non ammesso
Albumina d'uovo	Ammesso	Non ammesso
Caseina	Ammesso	Non ammesso
Gelatina	Ammesso	Non ammesso
Colla di pesce	Ammesso	Non ammesso
Oli vegetali	Ammessi soltanto come lubrificanti, distaccanti o antischiumogeni	Ammessi soltanto come lubrificanti, distaccanti o antischiumogeni
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	Ammesso	Non ammesso
Carbone attivato	Ammesso	Non ammesso
Talco	Ammesso soltanto nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b	Non ammesso
Bentonite	Ammessa soltanto come collante per idromele e nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558	Ammessa soltanto nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558
Caolino	Ammesso soltanto nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559	Non ammesso
Cellulosa	Ammessa	Ammessa soltanto per la produzione di gelatina
Terra di diatomee	Ammessa	Ammessa soltanto per la produzione di gelatina
Perlite	Ammessa	Ammessa soltanto per la produzione di gelatina
Gusci di nocciole	Ammessi	Non ammessi
Farina di riso	Ammessa	Non ammessa
Cera d'api	Ammessa soltanto come distaccante	Non ammessa
Cera Carnauba	Ammessa soltanto come distaccante	Non ammessa

## **2. Sostanze ausiliarie e altri prodotti utilizzabili indirettamente per la trasformazione degli ingredienti di origine agricola prodotti biologicamente**

Legno, trucioli e segatura di legname non trattato	Produzione di fumo per l'affumicatura
Colle di origine naturale	Etichettatura delle forme di formaggio
Coloranti naturali secondo l'articolo 75 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 <sup>8</sup> sulle derrate alimentari di origine animale	Colorazione dei gusci delle uova
Gommalacca	Agente di rivestimento per uova
Silicati di calcio e di magnesio	Agente di rivestimento per uova
Cenere	Trattamento della crosta di formaggio
Grassi animali naturali	Agente di rivestimento per uova
Coloranti generalmente ammessi dalla normativa in materia di derrate alimentari	Designazione di uova, carne e formaggio

### **Parte C: Ingredienti non biologici di origine agricola**

#### **1. Prodotti vegetali non trasformati e prodotti da questi ottenuti mediante trasformazione:**

##### **1.1. Frutti e semi commestibili**

Ghiande (*Quercus spp.*)  
 Noci di cola (*Cola acuminata*)  
 Uva spina (*Ribes crisper L.*)  
 Frutti della passione (*Passiflora edulis*)  
 Lamponi essiccati (*Rubus idaeus L.*)  
 Ribes rosso essiccato (*Ribes rubrum L.*)

##### **1.2. Spezie ed erbe aromatiche commestibili**

Pepe del Perù (*Schinus molle L.*)  
 Semi di rafano (*Armoracia rusticana*)  
 Alpinia o galanga minore (*Alpinia officinarum*)  
 Fiori di cartamo (*Cartamus tinctoris*)  
 Crescione acquatico (*Nasturtium officinale*)

### 1.3. Prodotti vari

Alghe, compresa la zostera marina, ammesse per la preparazione di derrate alimentari convenzionali non biologiche

## 2. Prodotti vegetali

### 2.1. Grassi ed oli, raffinati o meno ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:

Cacao (*Theobroma cacao*)

Cocco (*Cocos nucifera*)

Olivo (*Olea europea*)

Girasole (*Helianthus annuus*)

Palma (*Elaeis guineensis*)

Colza (*Brassica napus, rapa*)

Cartamo (*Carthamus tinctorius*)

Sesamo (*Sesamum indicum*)

Soia (*Glycine max*)

### 2.2. Zuccheri, amidi, e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi

Fruttosio

Cialde di riso

Sfoglie di pane azzimo

Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificati

### 2.3. Prodotti vari

Proteina di piselli (*Pisum ssp.*)

Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero

Kirsch, preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettera c

## 3. Prodotti animali

Animali acquatici, non di acquacoltura, ammessi per la preparazione di derrate alimentari convenzionali non biologiche.

Gelatina

Siero di latte disidratato

Budella

*Allegato 3a*  
(art. 3a)

### **Sostanze utilizzabili per la produzione di lievito e prodotti a base di lievito**

Denominazione	Condizioni per l'uso	
	lievito primario	preparazioni/formulazioni di lievito
Cloruro di calcio	Amnesso	Non amnesso
Biossido di carbonio	Amnesso	Amnesso
Acido citrico	Amnesso soltanto per regolare il pH nella produzione di lievito	Non amnesso
Acido lattico	Amnesso soltanto per regolare il pH nella produzione di lievito	Non amnesso
Azoto	Amnesso	Amnesso
Ossigeno	Amnesso	Amnesso
Fecola di patate	Amnessa soltanto per la filtrazione	Amnessa soltanto per la filtrazione
Carbonati di sodio	Amnessi soltanto per regolare il pH	Amnessi soltanto per regolare il pH
Oli vegetali	Amnessi soltanto come lubrificanti, distaccanti o antischiumogeni	Amnessi soltanto come lubrificanti, distaccanti o antischiumogeno

*Allegato 3b*  
(art. 3b)

## **Prodotti e sostanze nonché pratiche e trattamenti per la produzione di vino**

### **Parte A: Prodotti e sostanze ammessi**

#### **1. Prodotti e sostanze consentiti secondo l'allegato 1 OBAlc<sup>9</sup>**

Tipo di trattamento ai sensi dell'allegato 1 OBAlc	Denominazione	Condizioni per l'uso
N. 1:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aria</li> <li>– Ossigeno gassoso</li> <li>– Azoto</li> </ul>	
N. 3, 5 e 6:	– Lieviti*	
N. 4:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Perlite</li> <li>– Cellulosa</li> <li>– Terra di diatomee</li> </ul>	Ammesso soltanto come coadiuvante di filtrazione inerte
N. 8:	– Batteri lattici	
N. 9:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fosfato diammonico</li> <li>– Dicloridrato di tiamina</li> </ul>	
N. 10:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Azoto</li> <li>– Biossido di carbonio</li> <li>– Argon</li> </ul>	
N. 11:	– Biossido di carbonio	
N. 12:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gelatina alimentare*</li> <li>– Colla di pesce*</li> <li>– Caseina e caseinato di potassio</li> <li>– Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli</li> <li>– Ovoalbumina*</li> <li>– Bentonite</li> <li>– Diossido di silicio</li> <li>– Enzimi pectolitici</li> </ul>	
N. 13:	– Tannini*	
N. 14:	– Carbone per uso enologico	
N. 16:	– Gomma arabica*	
N. 17:	– Alginato di potassio	
N. 18:	– Solfato di rame	Ammesso fino al 31 luglio 2015
N. 27:	– Pezzi di legno di quercia	

\* Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili

<sup>9</sup> RS 817.022.110

## 2. Additivi ammessi ai sensi dell'allegato 7 parte D numero 35 dell'ordinanza del 22 giugno 2007<sup>10</sup> sugli additivi

Codice	Denominazione	Condizioni per l'uso
E 170	Carbonato di calcio	
E 220 oppure E 224	Anidride solforosa Metabisolfito di potassio	<p>a. Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, 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, 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 nell'ordinanza sugli additivi a partire dal 1° gennaio 2013 è ridotto di 30 mg/l.</p>
E 300	Acido ascorbico	
E 330	Acido citrico	
E 336 (i)	Tartrato monopotassico	
E 336 (ii)	Tartrato dipotassico	
E 353	Acido metatartarico	
E 501 (ii)	Carbonato acido di potassio	

### Parte B: Pratiche e trattamenti ammessi

<sup>10</sup> RS 817.022.31

*Allegato 4*  
(art. 4)

## **Elenco dei Paesi**

### *Giappone, n. 5*

#### *5. Enti di certificazione:*

- AFAS Certification Center Co. Ltd., [www.afasseq.com](http://www.afasseq.com)
- AINOUE, [www.ainou.or.jp/ainohtm/disclosure/nintei-kouhyou.htm](http://www.ainou.or.jp/ainohtm/disclosure/nintei-kouhyou.htm)
- ASAC Stands for Axis' System for Auditing and Certification and Association for Sustainable Agricultural Certification, [www.axis-asac.net](http://www.axis-asac.net)
- Assistant Center of Certification and Inspection for Sustainability, [www.accis.jp](http://www.accis.jp)
- Association of Certified Organic Hokkaido, [www.achorg.org/](http://www.achorg.org/)
- Aya town miyazaki, Japan, [www.town.aya.miyazaki.jp/ayatown/organicfarming/index.html](http://www.town.aya.miyazaki.jp/ayatown/organicfarming/index.html)
- Center for Eco-design Certification Co. Ltd, [www.eco-de.co.jp/list.html](http://www.eco-de.co.jp/list.html)
- Center of Japan Organic Farmers Group, [www.yu-ki.or.jp](http://www.yu-ki.or.jp)
- Ecocert Japan Limited, <http://ecocert.qai.jp>
- Ehime Organic Agricultural Association, [www12.ocn.ne.jp/~aiyuken/ninntei20110201.html](http://www12.ocn.ne.jp/~aiyuken/ninntei20110201.html)
- Environmentally Friendly Rice Network, [www.epfnetwork.org/okome](http://www.epfnetwork.org/okome)
- Hiroshima Environment & Health Association, [www.kanhokyo.or.jp/jigyo/jigyo\\_05A.html](http://www.kanhokyo.or.jp/jigyo/jigyo_05A.html)
- Hyogo prefectural Organic Agriculture Society (HOAS), [www.hyoyuken.org](http://www.hyoyuken.org)
- Japan Certification Services, Inc., [www.pure-foods.co.jp](http://www.pure-foods.co.jp)
- Japan Eco-system Farming Association, [www.npo-jefa.com](http://www.npo-jefa.com)
- Japan Organic and Natural Foods Association, <http://jona-japan.org/organic>
- Minkan Inasaku Kenkyujo Ninsyo Center, <http://inasaku.or.tv/center/>
- NPO Kagoshima Organic Agriculture Association, [www.koaa.or.jp](http://www.koaa.or.jp)
- OCIA Japan, [www.ocia-jp.com](http://www.ocia-jp.com)
- Ooita Prefecture Organic Agricultural Research Center, [www.d-b.ne.jp/oitayuki](http://www.d-b.ne.jp/oitayuki)
- Organic Certification Association, [www.yuukinin.jimdo.com](http://www.yuukinin.jimdo.com)
- Organic Certification Organization Co. Ltd, [www.oco45.net](http://www.oco45.net)
- Organic Farming Promotion Association, [www3.ocn.ne.jp/~yusuikyoo](http://www3.ocn.ne.jp/~yusuikyoo)



- Overseas Merchandise Inspection Co. Ltd.,  
[www.omicnet.com/index.html.en](http://www.omicnet.com/index.html.en)
- SGS Japan Incorporation., [www.jp.sgs.com/ja/home\\_jp\\_v2.htm](http://www.jp.sgs.com/ja/home_jp_v2.htm)
- Tokushima Organic Certified Association,  
[www.tokukaigi.or.jp/youki/](http://www.tokukaigi.or.jp/youki/)

*Allegato 5*  
(art. 4a cpv. 1)

*N. 11 n. 2*

2. Gli edifici, i recinti, le attrezzature e gli utensili per le stalle devono essere adeguatamente puliti e disinfettati al fine di evitare contaminazioni reciproche fra gli animali e la proliferazione di agenti patogeni. Per eliminare gli insetti e altri parassiti nei locali di stabulazione e negli impianti dove è tenuto il bestiame possono essere utilizzati unicamente i prodotti elencati nell'allegato 8.

*N. 2 n. 4, 5 e 6*

4. Solo i prodotti elencati nell'allegato 7 parte B numero 1 lettere a e k possono essere usati come additivi nella fabbricazione di insilati.
5. Per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali sono ammessi solo i prodotti elencati nell'allegato 7 parte A 1 (materie prime di origine minerale per alimenti per animali), parte B 2a) (vitamine e provitamine) e parte B 3 b) (oligolementi).
6. Nell'alimentazione degli animali possono essere usati solo i prodotti elencati nell'allegato 7 parte B 1 b) (antiossidanti), parte B 1 g, i) (leganti e anti-agglomeranti), parte B 2 b) (aromatizzanti), come pure i prodotti inseriti nella categoria 4 (additivi zootecnici) per gli scopi menzionati in riferimento alle suddette categorie.

## **Materie prime e additivi per alimenti per animali**

### **Parte A**

#### **Materie prime per alimenti per animali**

##### **1. Materie prime di origine minerale per alimenti per animali**

- Conchiglie marine calcaree
- Maërl
- Litotamnio
- Gluconato di calcio
- Carbonato di calcio
- Ossido di magnesio (magnesio anidro)
- Solfato di magnesio
- Cloruro di magnesio
- Carbonato di magnesio
- Fosfato defluorato
- Fosfato di calcio e di magnesio
- Fosfato di magnesio
- Fosfato monosodico
- Fosfato di calcio e di sodio
- Cloruro di sodio
- Bicarbonato di sodio
- Carbonato di sodio
- Solfato di sodio
- Cloruro di potassio

##### **2. Altre materie prime per alimenti per animali**

Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microorganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

## Parte B

### Additivi per alimenti per animali

Tutti gli additivi sottostanno ai requisiti posti dall'ordinanza del 26 ottobre 2011<sup>11</sup> sugli alimenti per animali. Le categorie e i gruppi funzionali corrispondono a quelli di cui agli allegati 2 e 6.1 dell'ordinanza del 26 ottobre 2011<sup>12</sup> sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione animale.

#### Categoria 1: Additivi tecnologici

##### *Gruppo funzionale: a) conservanti*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
E 200	1a	Acido sorbico	
E 236	1a	Acido formico	
E 237	1a	Formiato di sodio	
E 260	1a	Acido acetico	
E 270	1a	Acido lattico	
E 280	1a	Acido propionico	
E 330	1a	Acido citrico	

##### *Gruppo funzionale: b) antiossidanti*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
E 306	1b	Estratti di origine naturale ricchi di tocoferolo	

##### *Gruppo funzionale: g) leganti e i) antiagglomeranti*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
E 535	1	Ferrocianuro di sodio	Dosaggio massimo: 20 mg/kg NaCl (calcolato come anione di ferrocianuro)
E 551b	1	Silice colloidale	
E 551c	1	Kieselgur (terra diatomacea purificata)	
E 558	1	Bentonite-montmorillonite	
E 559	1	Argille caolinitiche esenti da amianto	

<sup>11</sup> RS 916.307

<sup>12</sup> RS 916.307.1

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
E 560	1	Miscele naturali di steatite e clorite	
E 561	1	Vermiculite	
E 562	1	Sepiolite	
E 566	1	Natrolite-fonolite	
E 568	1	Clinoptilote di origine sedimentaria	Per suini da ingrasso, polli da ingrasso, tacchini da ingrasso, bovini
E 599	1	Perlite	

*Gruppo funzionale: k) additivi per l'insilamento*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	1k	Enzimi, lieviti e batteri	Ammesso per la produzione di insilati solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione

**Categoria 2: Additivi organolettici**

*Gruppo funzionale: b) aromatizzanti*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	2b	Sostanze aromatizzanti:	Solo estratti di prodotti agricoli

**Categoria 3: Additivi nutrizionali**

*Gruppo funzionale: a) vitamine e provitamine*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	3a	Vitamine e provitamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Derivati da prodotti agricoli.</li> <li>– Se ottenute con processi di sintesi, solo quelle identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per gli animali monogastrici.</li> <li>– Se ottenute con processi di sintesi, solo le vitamine A, D ed E identiche alle vitamine</li> </ul>

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
			derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per i ruminanti.

*Gruppo funzionale: b) oligoelementi*

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
E1 Ferro	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ossido ferrico</li> <li>- Carbonato ferroso</li> <li>- Solfato ferroso, eptaidrato</li> <li>- Solfato ferroso, monoidrato</li> </ul>	
E2 Iodio	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iodato di calcio, anidro</li> </ul>	
E3 Cobalto	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carbonato basico di cobalto, monoidrato</li> <li>- Solfato di cobalto monoidrato e/o eptaidrato</li> </ul>	
E4 Rame	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carbonato basico di rame, monoidrato</li> <li>- Ossido rameico</li> <li>- Solfato di rame, pentaidrato</li> </ul>	
E5 Manga- nese	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carbonato manganoso</li> <li>- Ossido manganoso</li> <li>- Solfato manganoso, monoidrato</li> </ul>	
E6 Zinco	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ossido di zinco</li> <li>- Solfato di zinco, monoidrato</li> <li>- Solfato di zinco, eptaidrato</li> </ul>	
E7 Molib- deno	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molibdato di sodio</li> </ul>	
E8 Selenio	3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selenato di sodio</li> <li>- Selenito di sodio</li> </ul>	

#### 4. Additivi zootecnici

Codice	Categoria/ gruppo funzionale	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
			Enzimi e microorganismi