



STANDARD **NATURLAND** PER LA **TRASFORMAZIONE**

Versione 05/2025

Riepilogo degli standard Naturland

Parte A. Regolamento generale per la produzione

- I. Contratti e procedure di certificazione
- II. Regolamento generale (di gestione) e altre disposizioni prevalenti
- III. Responsabilità sociale

Parte B. Regolamento per settori specifici in materia di produzione

- I. Produzione vegetale
 - II. Produzione zootecnica
 - III. Orticoltura
 - IV. Produzione di germogli e plantule
 - V. Coltivazione di funghi
 - VI. Coltivazione di piante ornamentali, piante erbacee perenni, arbusti, alberi di Natale
 - VII. Frutticoltura
 - VIII. Viticoltura
 - IX. Coltive tropicali permanenti
 - X. Raccolta prodotti spontanei
 - XI. Apicoltura
 - XII. Acquacoltura
 - XIII. Silvicoltura biologica
 - XIV. Insetticoltura
- Appendici relative alla produzione

Parte C. Standard generali per la trasformazione

- I. Obiettivi
- II. Ambito di applicazione
- III. Contratti
- IV. Controllo e certificazione
- V. Marcatura/etichettatura
- VI. Regolamento generale ed altre disposizioni prevalenti (in materia di produzione)
- VII. Responsabilità sociale

Parte D. Standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti

- I. Standard di trasformazione per carni e derivati
 - II. Standard di trasformazione per latte e derivati
 - III. Standard di trasformazione per pane e prodotti da forno
 - IV. Standard di trasformazione per cereali, prodotti cerealicoli e pasta
 - V. Standard di trasformazione per mangimi
 - VI. Standard di trasformazione per prodotti da acquacoltura e pesca sostenibile
 - VII. Standard di trasformazione per la produzione di birra
 - VIII. Standard di trasformazione per verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche
 - IX. Standard di trasformazione per vini, vini frizzanti e spumanti, vino di frutta, aceto di vino, mosto concentrato rettificato/riserva dolce, vini liquorosi e distillati
 - X. Standard di trasformazione per grassi e oli alimentari
 - XI. Standard di trasformazione per lievito, prodotti a base di lievito, nonché lievito madre e starter naturali per la fermentazione
 - XII. Standard di trasformazione per microalghe e prodotti a base di microalghe per alimenti
 - XIII. Standard di trasformazione per prodotti tessili
 - XIV. Standard di trasformazione per prodotti cosmetici
 - XV. Standard di trasformazione per mangimi per animali domestici
 - XVI. Standard di trasformazione per la preparazione e la distribuzione di cibi e bevande in servizi di ristorazione collettiva
 - XVII. Standard di trasformazione per il trasporto e la macellazione
 - XVIII. Standard di trasformazione per la produzione di dolciumi ed edulcoranti
 - XIX. Standard di trasformazione per alimenti di origine vegetale
- Appendici relative alla trasformazione

Indice dei contenuti

Prefazione	4
Parte C. Standard generali per la trasformazione	5
<u>I. Obiettivi</u>	5
<u>II. Ambito di applicazione</u>	5
<u>III. Contratti</u>	5
<u>IV. Controllo e certificazione</u>	5
<u>V. Marcatura/etichettatura</u>	6
1. Prodotti trasformati	6
2. Materie prime e prodotti semilavorati	6
<u>VI. Regolamento generale ed altre disposizioni prevalenti (in materia di produzione)</u>	6
1. Gestione sostenibile	6
2. Divieto di utilizzare OGM e derivati OGM	7
3. Divieto di utilizzare nanomateriali	7
4. Ingredienti di origine agricola e non-agricola	7
5. Processi di trasformazione	8
6. Garanzia della qualità	9
7. Documentazione	10
8. Imballaggio	10
9. Immagazzinamento e trasporto	11
10. Pulizia e igiene	11
11. Controllo dei parassiti	11
<u>VII. Responsabilità sociale</u>	12
1. Diritti dell'uomo	12
2. Libera scelta del lavoro	12
3. Libertà di associazione ed accesso ai sindacati	12
4. Uguaglianza	12
5. Diritti dei minori	12
6. Salute e sicurezza	12
7. Condizioni di lavoro	12
Parte D. Standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti	14
<u>VIII. Standard di trasformazione per verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche</u>	14
1. Ambito di applicazione	14
2. Ingredienti di origine agricola e non-agricola	14
3. Processi di trasformazione ammessi	15
4. Processi di trasformazione non ammessi	15
5. Etichettatura	15
6. Garanzia della qualità	15
<u>Appendici relative alla trasformazione</u>	16
Appendice 3: Prodotti autorizzati per la difesa antiparassitaria	16

Prefazione

Introduzione

L'agricoltura biologica certificata, praticata in conformità alle linee guida di Naturland e.V., associazione registrata per l'agricoltura biologica, è diventata un punto di riferimento.

Un confronto tra la prima stesura degli "standard in materia di agricoltura biologica" approvata nel 1982 dopo la costituzione dell'associazione con la versione attualmente in vigore rivela due aspetti caratteristici di questa moderna forma di coltivazione: da una parte, il dinamismo che la caratterizza e il potenziale di sviluppo e, dall'altra, la stabilità e la coerenza. Lo sviluppo degli standard e la loro applicazione pratica sono l'obiettivo principale di questa associazione di certificazione riconosciuta per l'agricoltura biologica. Le linee guida devono essere costantemente aggiornate e modificate in risposta alle mutate condizioni ed estese a nuovi settori. La crescita di Naturland e delle sue organizzazioni sin dalla costituzione dell'associazione stessa è la prova del successo ottenuto e conferma che tale forma di coltivazione è condivisa ed apprezzata dagli agricoltori, dagli operatori del settore alimentare e dai consumatori.

Standard per settori specifici

Gli standard Naturland erano già in vigore da diverso tempo quando l'Unione Europea decise di promulgare i primi regolamenti in materia di agricoltura biologica e tuttora il costante sviluppo dei nostri standard offre spunti che sono presi in seria considerazione dai legislatori.

Oggi gli standard Naturland non sono più limitati a una specifica forma di gestione del territorio, bensì regolamentano in dettaglio i settori della produzione vegetale e dell'allevamento. Da tempo si è operata una differenziazione e sono stati elaborati standard specifici per molti settori, quali l'orticoltura, la viticoltura, l'apicoltura, la raccolta di prodotti selvatici e l'industria della pesca. In linea con l'approccio più ampio, gli standard includono anche la successiva fase di trasformazione. La produzione e la trasformazione di prodotti alimentari, quali pane e prodotti da panetteria, latte e derivati, birra, salumi, ecc. sono descritte in appositi standard per i diversi settori. Sebbene i prodotti alimentari rappresentino la sfera di interesse originaria, gli standard coprono oggi ulteriori settori, quali la silvicoltura biologica e la trasformazione del legname.

Conformità ai principi fondamentali

Il presupposto fondamentale per un continuo sviluppo degli standard Naturland è quello di rimanere coerenti ai principi originari dell'agricoltura biologica, che si riesca a resistere alle tendenze in rapida evoluzione senza scendere a compromessi sui contenuti fondamentali in nome di un rapido successo.

Gli standard forniscono sempre e solo una semplice struttura di riferimento, poiché l'agricoltura biologica non può funzionare sulla base di meri regolamenti. Tale agricoltura è il frutto del consenso su un obiettivo comune. Tuttavia, nella pratica sono necessari standard precisi e soprattutto vincolanti, che lascino però un margine sufficiente di flessibilità nella loro implementazione, tenendo conto delle necessità delle diverse realtà produttive.

Gli esperti, tra cui agricoltori, consumatori, trasformatori e scienziati, che contribuiscono all'elaborazione degli standard Naturland, hanno sempre fornito nuove soluzioni per affrontare questa sfida. La cornice di riferimento di tali standard deriva dagli stessi principi fondamentali dell'agricoltura biologica certificata, ossia l'obbligo di trattare ciò che è alla base della nostra vita con prudenza e responsabilità. L'approccio olistico, la gestione sostenibile, la tutela attiva della natura e del clima, la salvaguardia e la conservazione di suolo, acqua e aria, nonché la tutela dei consumatori sono alla base degli standard Naturland. Tra di essi si annoverano altresì la tolleranza reciproca, una coesistenza rispettosa, e l'assunzione della responsabilità sociale.

Gli standard Naturland: una base per la certificazione

Gli standard sono stabili ed efficaci solo se vengono verificati in modo credibile e attuati coerentemente. Ogni decisione deve essere presa in modo imparziale e deve altresì essere obiettiva. Tale aspetto è garantito dalla presenza di organi indipendenti ed autonomi (commissione preposta agli standard, organismo di controllo e commissione di certificazione) nonché dalla composizione degli organi stessi, composti infatti da molteplici gruppi di interesse quali scienziati, operatori esperti e consumatori. Le procedure di controllo indipendenti e l'applicazione costante degli standard Naturland costituiscono la base per ottenere prodotti di elevata qualità, coltivati in equilibrio con gli aspetti ecologici e sociali. Tale qualità viene assicurata dal logo Naturland.

Gestione della qualità Naturland a livello nazionale e internazionale

Per i produttori, i trasformatori e i consumatori, la certificazione rilasciata da Naturland è prova di un sistema di gestione della qualità affidabile, che permette di ottenere prodotti biologici certificati e sicuri, dalla coltivazione al prodotto finito.

Parte C. Standard generali per la trasformazione

I. Obiettivi

L'obiettivo della trasformazione di prodotti provenienti da agricoltura biologica, ai sensi degli standard Naturland, è il raggiungimento di un alto livello qualitativo in termini fisiologici/nutrizionali, ecologici e sociali del prodotto finale, utilizzando ingredienti con il minor grado di lavorazione possibile e ricette semplici. È della massima importanza in questo contesto applicare processi di trasformazione che rispettino la qualità degli alimenti, a meno che non siano in contrasto con i criteri di qualità, quali la sicurezza del prodotto o gli aspetti igienico-sanitari. Gli operatori addetti alla trasformazione devono costantemente sviluppare e, all'occorrenza, ottimizzare i metodi di lavorazione e le ricette utilizzati, tenendo conto dei nuovi dati scientifici e dei principi degli standard Naturland. Nella fase di trasformazione le tecnologie considerate a rischio, ad esempio l'utilizzo della tecnologia genetica o la nanotecnologia, devono essere escluse; le nuove tecnologie vanno continuamente monitorate e controllate in modo da evitare possibili rischi.

Inoltre, i consumatori devono essere protetti dalle informazioni fuorvianti ed ingannevoli. Per questo motivo è necessario adottare la massima trasparenza.

II. Ambito di applicazione

Questi standard sono vincolanti per tutte le aziende o imprese (che di seguito verranno indicate come contraenti), che abbiano stipulato un contratto di sublicenza con Naturland Zeichen GmbH. Gli standard sono validi per ogni tipo di trasformazione di materie prime agricole, e più in generale, dovranno essere combinati con gli standard di trasformazione dello specifico gruppo di prodotti¹. La versione degli standard attualmente approvata dagli organi dell'associazione è da considerarsi come valida e vigente.

Oltre agli standard di trasformazione, valgono le disposizioni legislative, in modo particolare il Regolamento (UE) 2018/848 e gli atti giuridici a valle nella versione vigente nonché il codice tedesco dei prodotti alimentari e dei mangimi (*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB*), il regolamento tedesco sull'etichettatura dei prodotti alimentari (*Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, LMKV*) e il regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Naturland si riserva il diritto di modificare gli standard; queste modifiche saranno sintonizzate con la pratica e comunicate tempestivamente ai contraenti. I contraenti sono obbligati a chiedere chiarimenti a Naturland in caso di incertezze e dubbi su tali standard e certificazioni.

III. Contratti

Una volta sottoscritto il contratto di sublicenza, il contraente si impegna a conformarsi sin dall'inizio agli standard di trasformazione e, se presenti, anche agli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti (gli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti possono essere richiesti presso Naturland, Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Germania, oppure via email a naturland@naturland.de). Le informazioni sono anche disponibili per il download sul sito www.naturland.de.

Il contratto di sublicenza regola anche l'utilizzo del marchio Naturland (logo Naturland).

IV. Controllo e certificazione

La conformità agli standard Naturland ed alle disposizioni legislative verrà controllata regolarmente, almeno una volta all'anno, da incaricati Naturland durante visite precedentemente annunciate e/o non annunciate. Gli ispettori dovranno avere pieno accesso e la possibilità di visionare ogni parte rilevante dell'azienda. Occorre mostrare ogni documento richiesto ed inerente alla produzione nonché fornire informazioni. Qualora terze parti operino per conto della parte contraente (in fase di preparazione, immagazzinamento, trasformazione e trasporto del prodotto), devono essere adottate misure (ad es. la stipulazione di un contratto di lavorazione per conto terzi) al fine di garantire l'implementazione e il monitoraggio degli standard da parte di Naturland.

La commissione di certificazione di Naturland conferma che il contraente è conforme agli standard Naturland mediante l'invio di una decisione annuale di certificazione (incluso il certificato Naturland). Qualora il contraente violi gli standard Naturland in vigore, possono essere applicate delle sanzioni.

In caso di reclami su questioni che rientrano nella sfera di responsabilità di Naturland, questi vanno generalmente inoltrati all'ufficio di Gräfelfing, Germania.

¹ Se per singoli prodotti di trasformazione non dovessero esistere standard di trasformazione specifici, questi verranno certificati in base agli standard generali Naturland per la trasformazione.

V. Marcatura/etichettatura

1. Prodotti trasformati

L'etichettatura di generi alimentari, mangimi ed altri materiali e oggetti a contatto con gli alimenti che facciano riferimento a Naturland, alla certificazione Naturland o con il logo Naturland, è possibile soltanto previa sottoscrizione di un contratto di sublicenza ed un certificato Naturland valido.

Oltre ai requisiti legislativi, nell'etichettatura di prodotti certificati Naturland, sono da considerare i seguenti punti:

- Dichiarazione completa: tutti gli ingredienti devono essere elencati in modo completo sul prodotto (anche nel caso di ingredienti composti) ed in ordine di percentuale in peso di composizione.
- Per erbe aromatiche e spezie può essere utilizzato anche un nome collettivo, se la loro percentuale in peso rispetto al prodotto è meno del 2%.
- L'utilizzo di sale iodato è da specificare.
- Gli additivi alimentari devono essere elencati con la loro denominazione completa.
- I prodotti che per loro presentazione o per marketing si rivolgono esplicitamente ai minori devono² soddisfare le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)³.
- Gli alimenti con proprietà coloranti (ad es. polvere di barbabietola, succo concentrato di carota nera) possono essere ammessi a questo scopo in singoli casi motivati e devono essere dichiarati come "coloranti" nell'elenco degli ingredienti.

Al contraente (soggetto che immette sul mercato il prodotto) che si avvale per contratto della fornitura o della prestazione di altre aziende, si raccomanda di utilizzare, ai fini di una trasparente informazione dei consumatori, la dicitura in etichetta: "prodotto da... per ...".

I prodotti/merci certificati da Naturland devono essere contrassegnati come tali su tutti i documenti commerciali (fatture, bolle di consegna, ecc.).

2. Materie prime e prodotti semilavorati

Tutte le materie prime e i prodotti semilavorati certificati da Naturland devono essere contrassegnati in modo chiaro ed inequivocabile con la parola NATURLAND o con il logo Naturland all'interno dell'azienda.

VI. Regolamento generale ed altre disposizioni prevalenti (in materia di produzione)

1. Gestione sostenibile

L'agricoltura biologica è particolarmente attenta ai metodi di coltivazione sostenibili, ciò significa avere un rapporto avveduto con la natura e l'ambiente così come un utilizzo attento delle risorse naturali, oltre che una responsabilità sociale e un rendimento economico.

Gli ecosistemi naturali e i servizi ecosistemici da loro forniti devono essere conservati ed eventuali compromissioni ridotte al minimo.

Nelle aziende la varietà biologica ovvero la biodiversità deve essere mantenuta e favorita facendo tutto il possibile. Il termine biodiversità fa riferimento alla varietà di ecosistemi, di specie e alla varietà genetica. Le aree ad Alto Valore di Conservazione (High Conservation Values⁴) sono soggette a specifiche disposizioni per la loro tutela.

L'acqua e il suolo sono beni naturali preziosi che devono essere protetti ed utilizzati con cura e in modo sostenibile.

L'energia deve essere sfruttata nel modo più efficiente, privilegiando, ove possibile, le energie rinnovabili.

Dove la produzione di rifiuti non può essere evitata, questa deve essere smaltita a basso impatto ambientale oppure riciclata. I residui organici devono essere riutilizzati e preferibilmente compostati e si deve dare priorità

² Fanno eccezione gli articoli stagionali tradizionali (p. es. le uova di Pasqua di cioccolato) per un periodo di commercializzazione limitato che non deve superare le 10 settimane per stagione.

³ WHO Regional Office for Europe: [NUTRIENT PROFILE MODEL \(https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492\)](https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492)

⁴ Per la definizione consultare <https://www.hcvnetwork.org/hcv-approach>

all'utilizzo di materie prime e prodotti provenienti dalla produzione regionale.

2. Divieto di utilizzare OGM e derivati OGM

Gli organismi geneticamente modificati (OGM) e i derivati degli stessi non sono compatibili con l'agricoltura biologica. I prodotti conformi agli standard Naturland devono pertanto essere prodotti senza l'utilizzo di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o derivati degli stessi lungo l'intera catena di produzione e del valore⁵.

Valgono le definizioni dell'articolo 2 della direttiva 2001/18/UE del Parlamento e del Consiglio europeo, ed i criteri di esclusione della tecnologia genetica del regolamento (UE) 2018/848 e degli atti giuridici a valle nella versione di volta in volta vigente.

Anche una contaminazione non intenzionale di prodotti certificati Naturland con organismi geneticamente modificati può comportare la revoca della certificazione.

3. Divieto di utilizzare nanomateriali

Secondo Naturland fanno parte dei nanomateriali tutte le sostanze progettate, fabbricate tecnicamente o prodotte in modo consapevole e intenzionale dall'attività umana (antropogena) allo scopo di ottenere caratteristiche molto specifiche (p. es. forma, caratteristiche superficiali o chimiche) nel campo nanometrico (dove almeno una delle dimensioni sia ca. 1-300 nm), esistenti solamente in tale campo. Eventualmente fanno parte di questa categoria anche particelle di diametro superiore, laddove siano presenti effetti nanospicifici nonostante le dimensioni.

Le particelle create casualmente nel campo nanometrico, p. es. tramite procedimenti tradizionali di trasformazione (come p. es. omogeneizzazione, macinazione, effervescenza, congelamento) nonché le particelle in campo nanometrico presenti naturalmente nell'ambiente (p. es. polvere vulcanica e in sospensione) ovvero in generi alimentari (p. es. zucchero semplice, amminoacidi o acidi grassi) sono escluse da questa definizione.

L'impatto ambientale dei nanomateriali e gli effetti sull'uomo non sono finora conosciuti sufficientemente. La produzione e trasformazione dei prodotti certificati da Naturland deve avvenire quindi senza l'utilizzo di nanomateriali antropogeni. Si dovrebbe anche evitare l'utilizzo dei nanomateriali negli imballaggi. I nanomateriali possono essere utilizzati per gli imballaggi solo se sono integrati in modo fisso nel materiale di imballaggio. In strati e rivestimenti a diretto contatto con il prodotto certificato da Naturland non è consentito utilizzare i nanomateriali.

4. Ingredienti di origine agricola e non-agricola

4.1 Lista di priorità

I prodotti che sono etichettati con il logo Naturland o con riferimento a Naturland o alla certificazione Naturland contengono materie prime, ingredienti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici di origine agricola (in seguito denominati materie di partenza), certificati da Naturland. Nel caso in cui le materie di partenza certificate da Naturland non siano disponibili (qualitativamente e/o quantitativamente), si può richiedere un utilizzo di materie di partenza con provenienza diversa, secondo la seguente **lista di priorità**.

- a. L'utilizzo di materie di partenza certificate da Naturland ha assoluta priorità.
- b. Materie di partenza certificate da enti di certificazione riconosciuti da Naturland come equipollenti possono essere utilizzate previa autorizzazione scritta da parte di Naturland.
- c. Se le materie di partenza descritte ai punti a e b non sono disponibili, possono essere utilizzate materie prime ricertificate⁶ da Naturland e materie di partenza di altri enti di certificazione, ma soltanto previa autorizzazione scritta da parte di Naturland (e per un periodo di tempo determinato).
- d. Se le materie di partenza come dai punti a, b e c non sono disponibili, per un periodo limitato e soltanto in

⁵ Per "derivato OGM" si intende ogni materia generata a partire o attraverso OGM, ma che non contiene OGM. "L'utilizzo di OGM e derivati OGM" indica l'utilizzo degli stessi in qualità di alimenti, ingredienti per alimenti (compresi additivi e aromatizzanti), coadiuvanti per alimenti (compresi i solventi di estrazione), foraggio, miscele di foraggio, materie prime per mangimi, additivi per mangimi, coadiuvanti per mangimi, prodotti specifici per l'alimentazione del bestiame, prodotti fitosanitari, fertilizzanti, ammendanti, sementi, materiale di riproduzione vegetativa ed animali.

Il presente standard si basa sulle seguenti definizioni: 1. Organismo: qualsiasi entità biologica capace di riprodursi o di trasferire materiale genetico. 2. Organismo geneticamente modificato (OGM): un organismo il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.

⁶ Per ricertificazione si intende il riconoscimento di una materia prima o di un ingrediente per un tempo o una quantità limitata, sulla base della documentazione esistente (rapporti di ispezione) redatta di terzi e non originariamente per conto di Naturland.

casi eccezionali, con una valida motivazione e con un'autorizzazione scritta di Naturland, possono essere utilizzate materie di partenza biologiche che corrispondono come minimo ai requisiti legislativi per prodotti biologici in base alla legislazione in vigore (ad es. regolamento UE sul biologico, NOP) del paese dove vengono immessi sul mercato. Il produttore è però obbligato a sostituire queste materie di partenza al più presto possibile con altre certificate Naturland.

- e. Materie di partenza convenzionali possono essere utilizzate solo previa autorizzazione di Naturland e soltanto fino ad una percentuale massima del 5% del prodotto finale (acqua e sale non vengono considerati). È condizione necessaria che non siano disponibili materie di partenza di origine biologica e che le materie di partenza non siano geneticamente modificate.

Il calcolo delle parti delle materie di partenza avviene secondo la percentuale in peso di tali ingredienti al momento del loro utilizzo, durante la produzione del prodotto alimentare.

Naturland valuta regolarmente quali materie di partenza sono presenti e la loro qualità. In caso di domande sulla disponibilità di materie prime certificate da Naturland, il contraente può rivolgersi a Naturland.

4.2 Aromi

L'utilizzo generale di aromi non è ammesso. Soltanto in singoli casi, previa autorizzazione di Naturland e rispettando gli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti, è ammesso l'utilizzo di aromi. Le autorizzazioni vengono concesse da Naturland sulla base di un catalogo decisionale.

4.3 Acqua e sale

L'acqua deve essere potabile. Possono essere utilizzati soltanto sale alimentare o sale iodato senza antiagglomeranti o con carbonato di calcio (E 170) come antiagglomerante.

4.4 Colture di microorganismi

In quanto disponibili, i microorganismi devono essere coltivati su substrato biologico oppure su substrato che segue i criteri di questi standard.

4.5 Enzimi

L'utilizzo generale di enzimi non è ammesso. Soltanto in casi singoli, previa autorizzazione di Naturland e rispettando gli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti, possono essere utilizzati enzimi senza benzoati.

4.6 Additivi alimentari

L'utilizzo generale di additivi alimentari non è ammesso. Soltanto in casi singoli, previa autorizzazione di Naturland e rispettando gli standard per specifici gruppi di prodotti, possono essere utilizzati additivi alimentari.

4.7 Minerali, oligoelementi, vitamine

L'utilizzo generale di minerali, oligominerali e vitamine non è ammesso. Soltanto in casi singoli, previa autorizzazione di Naturland tenendo conto dei requisiti legali come i quantitativi minimi e rispettando gli standard per specifici gruppi di prodotti, possono essere utilizzati minerali, oligoelementi e vitamine.

4.8 Coadiuvanti tecnologici ammessi

L'utilizzo generale di coadiuvanti tecnologici non è ammesso. Soltanto in casi singoli, previa autorizzazione di Naturland e rispettando gli standard per specifici gruppi di prodotti, possono essere utilizzati coadiuvanti tecnologici.

5. Processi di trasformazione

Devono essere utilizzati soltanto macchinari e processi che non causano nei prodotti alimentari sollecitazioni o danni nocivi alla salute e che garantiscono la tutela dell'ambiente e un accorto consumo di risorse come l'acqua, l'aria ed i vettori energetici; inoltre, i processi di trasformazione non devono compromettere la salute del personale impiegato nella produzione.

5.1 Processi di trasformazione ammessi

- Processi meccanici, fisici e biologici

- Affumicatura
- Estrazione (soltanto con utilizzo delle seguenti materie d'estrazione per uso alimentare: acqua, etanolo biologico, oli vegetali e grassi animali biologici, aceto biologico, CO₂, azoto e acidi organici previa autorizzazione)
- Precipitazione
- Filtrazione, ma soltanto con materiali privi di amianto, sempre se la filtrazione non nuoce alla qualità del prodotto. Le tecniche di filtrazione che sono collegate con una reazione chimica e attraverso le quali viene modificata la struttura molecolare degli alimenti sono soggette ad autorizzazione).

5.2 Processi di trasformazione non ammessi

- L'utilizzo di microonde per il trattamento di prodotti certificati da Naturland è vietato.
- L'utilizzo di onde ionizzanti per il trattamento di generi alimentari e mangimi oppure delle materie di partenza utilizzate per generi alimentari e mangimi è vietato.

Chi trasforma deve assicurarsi che queste materie e processi non siano utilizzati direttamente (materie prime, additivi alimentari o coadiuvanti tecnologici) o indirettamente (attraverso prodotti semilavorati) nei prodotti certificati Naturland.

Altri regolamenti sui processi di trasformazione si trovano negli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti.

6. Garanzia della qualità

I partner di Naturland devono installare nella propria azienda sistemi per la gestione della qualità che garantiscono una tracciabilità ininterrotta e la sicurezza dei prodotti. Inoltre, i contraenti si impegnano a:

- Svolgere regolarmente corsi di aggiornamento per il personale (almeno una volta all'anno e con addestramento aggiuntivo per i nuovi dipendenti).
- Adottare eventuali precauzioni al fine di evitare inquinamento e contaminazione derivanti da sostanze vietate o con sostanze che possono compromettere la qualità dei prodotti biologici. I possibili rischi di contaminazione con sostanze non autorizzate che possono influire sulla qualità dei prodotti biologici e che rientrano nella sfera di influenza e responsabilità dell'azienda, nonché le misure precauzionali appropriate, devono essere documentati. Se esiste il sospetto fondato che la qualità dei prodotti sia compromessa in modo considerevole dalla contaminazione con sostanze vietate, si deve informare Naturland. Naturland potrebbe richiedere di condurre un'analisi al fine di accertare il livello di contaminazione, le fonti della stessa e le eventuali azioni conseguenti da porre in essere. Come misure aggiuntive per la gestione della qualità, Naturland consiglia ai trasformatori ed ai commercianti di sottoporre periodicamente dei campioni di prodotti biologici a controlli sulla presenza di sostanze nocive rilevanti.

I partner di Naturland che oltre ai prodotti certificati Naturland producono o processano⁷ anche prodotti convenzionali o prodotti certificati secondo il regolamento UE sul biologico, devono attenersi alle seguenti indicazioni:

- Le singole fasi di lavoro devono essere eseguite in successione per l'intera partita e devono essere separate nello spazio o nel tempo dalle stesse fasi di lavoro di prodotti convenzionali o di prodotti biologici UE. A questo proposito devono essere adottate misure adeguate al fine di garantire una chiara e inequivocabile identificazione della produzione e dei prodotti. La possibilità di un utilizzo congiunto o di un mescolamento con materie di partenza non certificate Naturland deve essere esclusa in ogni momento. Naturland può eventualmente richiedere l'attuazione di ulteriori condizioni specifiche per l'azienda.
- Prima della trasformazione⁷ di prodotti certificati Naturland, deve essere eseguita una pulizia accurata di impianti di produzione, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, ecc., così che venga esclusa la possibilità di un mescolamento tra prodotti convenzionali/biologici UE e prodotti certificati Naturland oppure una contaminazione con sostanze che, secondo questi standard, non sono ammesse.
- Nell'intero assortimento non devono esserci prodotti paralleli; questo significa che l'assortimento prodotto secondo gli standard Naturland deve distinguersi nella sua denominazione, forma e/o nel suo imballaggio, in modo chiaro e rintracciabile, dal resto dell'assortimento (prodotti convenzionali e prodotti certificati secondo il regolamento dell'UE sul biologico).
- Se nell'ambito convenzionale vengono utilizzate materie prime, ingredienti, additivi alimentari e/o coadiuvanti tecnologici geneticamente modificati, questo deve essere riportato a Naturland; il rischio di una

⁷ Questa espressione ricomprende, oltre alla lavorazione e trasformazione, anche tutti i processi di pulizia, selezione, riempimento, confezionamento ed etichettatura.

possibile contaminazione deve essere escluso applicando misure aggiuntive a garanzia della qualità (tracciabilità, analisi, ecc.).

7. Documentazione

Le aziende certificate Naturland devono sempre avere i seguenti documenti in versione aggiornata (le versioni precedenti devono essere archiviate):

- Panoramica dell'assortimento (elenco completo di tutti i prodotti dell'azienda)
- Elenco degli ingredienti dei rispettivi prodotti certificati Naturland con indicazione relativa alle materie di partenza, con la quantità e la loro certificazione
- Elenco dei fornitori con indicazione sulle materie di partenza e la loro certificazione
- Elenco dei contoterzisti e dei magazzini in subappalto con le relative fasi di lavoro e attività
- Schema aggiornato del sistema di gestione della qualità, incluso un report dei risultati delle analisi
- Lista dei corsi di formazione effettuati in materia di produzione biologica e standard Naturland
- Lista dei materiali d'imballaggio utilizzati
- Lista dei detergenti e prodotti per la difesa antiparassitaria utilizzati
- Schema dei metodi di trasformazione (ad esempio sotto forma di un diagramma di flusso)
- Panoramica di stabilimenti di produzione, magazzino, macchinari ed attrezzature, inclusa la loro funzione
- Diario di produzione
- Documentazione relativa alla gestione dei reclami⁸

8. Imballaggio

La conformità con i criteri legislativi, incluso il regolamento UE sul biologico, è la base per la scelta dell'imballaggio conforme ai prodotti certificati Naturland.

Il concetto di sostenibilità da perseguire in tutta la filiera è uno degli obiettivi che si persegue nell'ambito della produzione di prodotti alimentari certificati Naturland. In questo senso, anche nell'ambito della scelta dell'imballaggio adatto è necessario considerare l'utilizzo accorto di materie prime in modo da perseguire la minimizzazione dell'impatto ambientale dato dalla produzione, dall'utilizzo e dallo smaltimento dei materiali di imballaggio. Per questo motivo il lavoro di imballaggio dovrebbe limitarsi alla garanzia dei requisiti igienici ed al mantenimento della qualità sanitaria e sensoriale dei prodotti. La qualità del prodotto non deve essere compromessa dal materiale d'imballaggio utilizzato (ad es. attraverso la migrazione di sostanze come inchiostro da stampa o plastificanti). I materiali di imballaggio che contengono o sono venuti a contatto con sostanze come ad esempio pesticidi sintetici, conservanti o sostanze disinfestanti non possono essere utilizzati.

Nella scelta dell'imballaggio adatto per i prodotti certificati Naturland, dovrebbero inoltre essere considerati i seguenti punti:

- L'imballaggio deve essere prodotto in maniera attenta all'ambiente e dovrebbe essere smaltito o riciclato nello stesso modo.
- La grandezza ed il peso dell'imballaggio devono essere ridotti al minimo, l'obiettivo è quello di avere il minor imballaggio possibile.
- L'imballaggio riutilizzabile non è da utilizzare soltanto quando questo non è possibile oppure quando non è funzionale, ad esempio a causa di una rete di trasporto inefficiente.
- L'imballaggio prodotto in gran parte con materie prime riciclabili e/o rinnovabili è da preferire a quello realizzato con materie prime fossili e limitate, come metallo o materie plastiche a base di petrolio.
- Si deve ambire ad un possibile riutilizzo dell'imballaggio, ad esempio per produrre bicchieri, recipienti da immagazzinamento o combustibile alternativo.
- È consigliabile l'utilizzo di materie plastiche biologiche; tuttavia queste non devono essere prodotte con materie prime geneticamente modificate. L'attestazione del produttore d'imballaggi oppure del fornitore del fatto che per la produzione dell'imballaggio non siano stati utilizzati organismi geneticamente modificati (OGM) o derivati di questi, è da garantire attraverso una "dichiarazione attestante" rilasciata in sede di controllo.
- Devono essere scelti inchiostri da stampa non contenenti solventi dannosi.
- Non devono essere utilizzati imballaggi contenenti cloro, metallo o alluminio.

⁸ L'azienda deve altresì adottare misure adeguate in caso di reclami di terzi inerenti alla conformità ai requisiti di certificazione Naturland e documentare i reclami indicando altresì le azioni correttive intraprese.

Il Modified Atmosphere Packaging (imballaggio in atmosfera modificata) con un miscuglio di ossigeno-anidride carbonica-azoto è permesso. La radiazione (elettrica o ionizzante) di imballaggi per ridurre i germi è ammessa solo su richiesta.

Il sughero trattato con il cloro non è ammesso.

Nella scelta degli imballaggi adatti può essere d'aiuto il manuale del "Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V." (BÖWL): "Imballaggio sostenibile di alimentari biologici – un manuale per aziende". Questo può essere scaricato anche dal sito Naturland (all'indirizzo www.naturland.de).

9. Immagazzinamento e trasporto

- I prodotti e le materie di partenza utilizzate nella produzione secondo questi standard devono essere immagazzinati e trasportati in modo da minimizzare eventuali perdite in termini di qualità o anche l'inquinamento ambientale.
- L'immagazzinamento in condizioni speciali (atmosfera controllata, temperatura controllata, regolazione dell'umidità ed essiccazione della merce in magazzino) è autorizzato.
- I magazzini, recipienti o silo che contengono ad esempio residui di prodotti OGM, fungicidi sintetici, conservanti o disinfestanti non possono essere utilizzati.
- Durante l'immagazzinamento e il trasporto i prodotti certificati Naturland devono essere etichettati in modo chiaro ed inconfondibile; questo vale in modo particolare per quelle aziende che oltre ai prodotti certificati Naturland, immagazzinano, trasformano e trasportano anche prodotti certificati secondo il regolamento dell'UE sul biologico o di provenienza convenzionale.
- Durante l'immagazzinamento, le materie prime e gli ingredienti certificati Naturland dovranno essere tenuti separati delle materie prime convenzionali e biologiche UE.

10. Pulizia e igiene

Ogni trasformatore deve garantire che, da parte sua, vengano presi tutti i provvedimenti necessari per impedire una contaminazione o un inquinamento dei prodotti con i detersivi (soprattutto con composti di ammonio quaternario) utilizzati durante la pulizia. Naturland si riserva di escludere certi detersivi o metodi di pulizia. I vari tipi di detersivi e metodi di pulizia devono essere documentati in modo comprensibile per il controllo.

Nella scelta dei detersivi idonei può essere d'aiuto l'elenco dei mezzi di produzione Naturland⁹. In caso di dubbio, i detersivi da utilizzare e i metodi di pulizia sono da chiarire con Naturland.

11. Controllo dei parassiti

Occorre applicare provvedimenti preventivi in modo accurato e completo per evitare la presenza di parassiti. Tali provvedimenti devono essere documentati attraverso un monitoraggio. Se fosse inevitabile adottare misure di difesa, sono da preferire i metodi meccanico-fisici e i metodi biologici e biotecnologici. I prodotti ammessi per il controllo dei parassiti sono elencati nell'Appendice 3.

L'utilizzo di agenti chimici per la conservazione in magazzino, come l'ossido di etilene, il bromuro di metile, il fosforo di alluminio e il lindano è severamente vietato.

Nel caso vi sia la necessità di fumigazioni con altri prodotti oltre a quelli elencati in Appendice 3; l'autorizzazione è da richiedere per iscritto a Naturland. La comunicazione deve indicare il prodotto impiegato, il periodo di attesa previsto ed il momento d'esecuzione.

Le aziende specializzate nella difesa antiparassitaria devono essere avvertite degli standard Naturland in materia di controllo dei parassiti e il loro rispetto deve essere garantito per iscritto. Il modulo sul controllo dei parassiti deve essere richiesto a Naturland.

Nella difesa antiparassitaria bisogna evitare in ogni momento che i prodotti conformi agli standard Naturland vengano a contatto diretto o indiretto con sostanze non ammesse.

Nel caso in cui sostanze o metodi vietati vengano applicati direttamente sui prodotti conformi agli standard Naturland, questi prodotti non possono essere etichettati con riferimento alla certificazione Naturland o con il logo Naturland.

⁹ È possibile trovarli all'indirizzo: <https://www.betriebsmittelliste.de/bml-suche.html#/>.

VII. Responsabilità sociale

Il carattere olistico degli standard Naturland comprende anche il trattamento sociale degli individui che vivono e lavorano nell'azienda agricola.

1. Diritti dell'uomo

I diritti fondamentali degli individui che vivono e lavorano nelle aziende certificate Naturland devono essere rispettati. Le aziende devono quantomeno conformarsi ai requisiti legali locali o, qualora siano più esaustivi, devono garantire i diritti dell'uomo previsti dalle convenzioni dell'ONU, dalle convenzioni e raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)¹⁰, dalle convenzioni dell'ONU sui diritti dei minori¹¹ e dalla dichiarazione delle Nazioni Unite sui diritti delle popolazioni indigene¹².

È vietata la vendita con la certificazione Naturland di un prodotto realizzato in condizioni che violino i diritti fondamentali dell'uomo, che rappresentino una grave violazione della giustizia sociale o che violino i diritti sulla terra e sulle acque delle popolazioni indigene.

2. Libera scelta del lavoro

Le aziende agricole si impegnano a rifiutare il lavoro forzato o qualsivoglia forma di lavoro non volontario. Le aziende agricole non sono autorizzate a trattenere salari, indennità, beni o documenti dei dipendenti al fine di costringere gli stessi a restare in azienda.

3. Libertà di associazione ed accesso ai sindacati

Tutti i dipendenti hanno il diritto e la libertà di associazione e di organizzazione in difesa dei loro interessi. Non sono ammesse discriminazioni sulla base dell'appartenenza ad un sindacato.

4. Uguaglianza

Nelle aziende non sarà tollerata alcuna discriminazione dei dipendenti sulla base di etnia, credo religioso, sesso, appartenenze o opinione politica.

Tutti i dipendenti, a prescindere da sesso, colore della pelle e credo religioso, devono ricevere lo stesso salario e avere le stesse opportunità a parità di mansione svolta e di responsabilità assunta.

5. Diritti dei minori

Le aziende associate non possono assumere minori. Possono lavorare in azienda i minori appartenenti alla famiglia proprietaria dell'azienda o quelli che vivano nelle aziende confinanti, a condizione che:

- il lavoro non sia pericoloso e non metta a repentaglio la salute e la sicurezza del minore;
- il lavoro non comprometta lo sviluppo didattico, morale, sociale e fisico del minore;
- durante il lavoro, il minore venga supervisionato da adulti o abbia ricevuto il permesso dai genitori o dalla persona responsabile della sua educazione.

6. Salute e sicurezza

Gli operai, gli impiegati e le rispettive famiglie devono avere accesso ad acqua potabile, cibo, alloggio e assistenza sanitaria di base.

Il datore di lavoro è responsabile per la sicurezza, la salute e l'igiene sul posto di lavoro. Se necessario, occorre prevedere corsi di formazione per i dipendenti, in modo da incrementare la sensibilità verso eventuali rischi sul posto di lavoro e verso le norme igieniche. Le aziende con oltre dieci dipendenti sono tenute a redigere delle linee guida in materia di sicurezza sul lavoro, le quali devono essere rese note a tutti i dipendenti.

7. Condizioni di lavoro

Ai fini dei presenti standard, per dipendenti si intendono i lavoratori a tempo indeterminato, i lavoratori stagionali, nonché i lavoratori assunti in subappalto.

¹⁰ <https://www.ilo.org/projects-and-partnerships/projects/fundamental-principles-and-rights-work>

¹¹ <https://www.unicef.it/convenzione-diritti-infanzia/>

¹² http://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_it.pdf

Tutte le aziende si impegnano a rispettare i seguenti requisiti di base illustrati.¹³

7.1 Contratti

Tutti i dipendenti devono ricevere un contratto di lavoro in forma scritta che regola i fondamenti del rapporto di lavoro¹⁴. I rapporti di lavoro e i contratti devono essere documentati dal datore di lavoro e devono essere verificabili in qualsiasi momento. Il contratto di lavoro deve specificare almeno i seguenti punti: la descrizione del lavoro, l'estensione e i limiti delle mansioni, la tipologia e l'importo della retribuzione.

Le condizioni lavorative di tutti i dipendenti devono quantomeno essere conformi alle disposizioni più severe delle leggi nazionali in materia e agli standard dell'OIL.

7.2 Parità di trattamento

Le diverse forme contrattuali non devono generare in alcun caso un trattamento disparitario tra i lavoratori; tutti i lavoratori, a parità di mansione e di responsabilità, devono godere degli stessi diritti e delle stesse condizioni di lavoro, ivi comprese prestazioni sociali ed altri privilegi (vedi C. VII. 4).

7.3 Retribuzione

La retribuzione deve essere almeno pari al salario minimo di legge vigente in quello stato o agli standard rilevanti del settore (nel caso di aziende di trasformazione), ovvero corrispondere ai contratti collettivi del lavoro, se superiori. I dipendenti sono pagati in contanti o in qualsivoglia altro metodo di pagamento a loro gradito.

7.4 Pagamenti per vitto e alloggio

I dipendenti possono liberamente scegliere di usufruire di vitto, alloggio o altri servizi erogati dall'azienda agricola in cambio di una parte della loro retribuzione. Il valore di tali agevolazioni è equo e ragionevole. All'azienda non è consentito ridurre il salario minimo.

7.5 Orario lavorativo

Al fine di avere una maggiore flessibilità e di consentire gli straordinari nei periodi di maggiore lavoro (p. es. durante il raccolto), è necessario fissare un limite annuale alle ore lavorate, oppure stipulare un accordo in materia di lavoro nei periodi di punta. L'accordo deve rispettare la legislazione nazionale e i contratti collettivi del settore.

7.6 Prestazioni sociali

Il datore di lavoro garantisce che i dipendenti godano di una previdenza di base per maternità e malattia e di versamenti contributivi ai fini pensionistici. Le aziende con oltre dieci dipendenti devono redigere delle linee guida in materia di salari e previdenza sociale, le quali devono essere rese note a tutti i dipendenti.

7.7 Corsi di aggiornamento

L'azienda agricola offre ai dipendenti dei corsi di aggiornamento e di formazione professionale.

¹³ Naturland ha facoltà di stabilire se in un Paese il controllo statale delle condizioni lavorative e l'offerta pubblica di formazione continua siano sufficienti o meno per conformarsi ai presenti standard.

¹⁴ Anche per i dipendenti non registrati devono essere stipulati accordi vincolanti per i quali, in questo caso, non serve necessariamente la forma scritta. Inoltre, tutti i dipendenti devono essere informati dei propri diritti.

Parte D. Standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti

VIII. Standard di trasformazione per verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche

Gli standard di trasformazione per verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche sono un'aggiunta agli standard Naturland "Trasformazione – parte generale", incluse le appendici.

Questi sono vincolanti per tutti gli standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti e per questo anche da rispettare nella trasformazione di verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche.

1. Ambito di applicazione

I seguenti gruppi di prodotti fanno parte dell'ambito di applicazione di questo standard:

- verdura e prodotti a base di verdura, inclusi i succhi di verdure;
- frutta e prodotti a base di frutta, inclusi i succhi di frutta;
- spezie e miscele di erbe aromatiche.

Le bevande a base di prodotti vegetali sono regolamentate nella Parte D. XIX. (Standard di trasformazione per alimenti di origine vegetale).

2. Ingredienti di origine agricola e non-agricola

Sono ammessi tutti gli ingredienti derivanti dalla produzione agricola che corrispondono ai requisiti di certificazione della lista di priorità, standard Naturland (vedi parte C VI.4.1).

Sono inoltre in vigore le seguenti regole:

2.1 Aromi

- Estratti aromatici biologici o aromi naturali biologici per preparati di frutta e per infusi e tisane (previa approvazione di Naturland)

2.2 Acqua e sale

- Acqua potabile
- Sale alimentare, sale iodato (come antiagglomerante è ammesso il carbonato di calcio (E170))

2.3 Colture di microorganismi

- Colture di partenza (tutte le colture di microorganismi usuali nella preparazione di frutta e verdura)
- Estratto di lievito da produzione biologica

2.4 Enzimi

L'utilizzo di enzimi è ammesso solo previa autorizzazione scritta da parte di Naturland. Gli enzimi (amiolitici, pectolitici, protolitici) possono essere utilizzati solo per le pressature difficili (ad es. piccoli frutti, uva rossa, produzione di succhi densi, passato di verdura e succo di sedano e per la produzione di succo concentrato di limone limpido). A fine processo gli enzimi devono essere disattivati tramite trattamento termico.

2.5 Additivi alimentari

- Pectina (E 440i), non amidata
- Agar-agar (E 406) da produzione biologica
- Farina di semi di carrube (E 410) da produzione biologica
- Gomma di guar (E 412) da produzione biologica (previa approvazione di Naturland, in singoli casi giustificati)
- Acido ascorbico (E 300) (autorizzazione da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido citrico (E 330), sale di calcio dell'acido citrico (E 333) (autorizzazione da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido lattico (E 270)
- Estratto di rosmarino (E 392) da produzione biologica
- Fumo proveniente da legni e rami naturali ed eventualmente spezie; fumo proveniente da estratto di fumo

prodotto da legni e rami naturali e, se disponibili, locali

2.6 Minerali, oligoelementi, vitamine

L'utilizzo di minerali, oligoelementi e vitamine non è ammesso.

2.7 Coadiuvanti tecnologici ammessi

- Materiali filtranti liberi da amianto, come filtri di carta o stoffa e Kieselgur (terra diatomacea)
- Gelatina alimentare da produzione biologica per lo schiarimento del vino
- Bentonite (E 558) per l'eliminazione di proteine (solo previa autorizzazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Gel di silice come chiarificatore (solo previa autorizzazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Anidride carbonica (CO₂) (E 290), azoto (N₂) (E 941)
- Carbonato di potassio (E 501) (nell'essiccazione di sultanine)

3. Processi di trasformazione ammessi

Tutti i processi abituali di trasformazione di verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche che utilizzano materie di partenza ammesse; le eccezioni sono elencate nel punto 4. Questo include l'uso dell'etilene per la maturazione delle banane e per inibire la germinazione delle patate.

4. Processi di trasformazione non ammessi

- Produzione di succhi di frutta da succo di frutta concentrato¹⁵
- Utilizzo di scambiatori di ioni o resine assorbenti

5. Etichettatura

- L'utilizzo di sale iodato è da specificare.
- I prodotti a base di verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche che vengono pubblicizzati con il logo Naturland e che in negozio vengono venduti come merce sfusa e come assortimento, devono avere un'etichetta chiaramente leggibile per il cliente e precisa.

6. Garanzia della qualità

L'uso di ceppi che provengono dalla fusione di citoplasti o protoplasti oppure da metodi paragonabili (a livello del nucleo cellulare), non sono ammessi. Soprattutto quando si usano materie prime non certificate da Naturland (in accordo con la lista di priorità) devono essere applicati tutti i provvedimenti adatti a garantire i requisiti qualitativi.

¹⁵ Sono possibili eccezioni previa autorizzazione di Naturland, se utile per il bilancio ecologico.

Appendici relative alla trasformazione

Appendice 3: Prodotti autorizzati per la difesa antiparassitaria

Provvedimenti meccanico-fisici, biologici e biotecnologici

- Favorire ed introdurre i nemici naturali degli agenti patogeni e dei parassiti delle piante coltivate (p. es. acari predatori e vespe icneumonidi)
- Trappole per insetti (ad es. ferormoni, sostanze attrattive colorate)
- Mezzi meccanici di difesa (ad es. trappole, setacci e per urto)
- Repellenti di origine vegetale e animale
- Metodi termici (ad es. trattamenti termici dei locali)

Prodotti contro parassiti animali

- Microorganismi (preparati a base di virus, funghi e batteri, p. es. *Bacillus thuringiensis*)
- Preparati a base di *Azadirachta indica* (Neem)
- Estratto a base di piretro dal *Chrysanthemum cinerariaefolium* (sono vietati i piretroidi di sintesi e i sinergizzanti)
- Trattamento con gas inerti (anidride carbonica o azoto), inclusa la disinfestazione con pressione
- Quassia estratta da *Quassia amara*
- Emulsioni oleose (non contenenti insetticidi chimici di sintesi) a base di oli vegetali
- Rodenticidi (ad es. derivato della cumarina) in formulato non trascinabile (esca ad ingestione in box adeguati)
- Gel esca (in apposite cassette) per la lotta a formiche, scarafaggi, grilli e pesciolini d'argento
- Kieselgur (terra diatomacea)

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing | Germania

Tel. +49 (0)89-898082 - 0
Fax +49 (0)89-898082 - 90

naturland@naturland.de
www.naturland.de

Presidio: Eberhard Räder*, Moritz Reimer*, Udo Rumpel*, Jörg Hansen, Isabell von Oertzen, Zeno Plattl-Fünfkirchen
(* Presidio al sensi del § 26 BGB)

registrata come organizzazione no-profit - Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München - USt-ID-Nr: DE152124581



Naturland