



Naturland



STANDARD NATURLAND TRASFORMAZIONE

Versione 06/2021

Questa versione è una traduzione delle linee guida Naturland dal tedesco all'italiano. In caso di dubbi o controversie si prega di considerare le versioni delle linee guida Naturland in tedesco, inglese e spagnolo.

Indice degli standard Naturland

Parte A. Regolamento generale in materia di produzione

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

Parte B. Regolamento per settori specifici in materia di produzione

- I. Produzione vegetale
- II. Produzione zootecnica
- III. Orticoltura commerciale
- IV. Produzione di germogli e germi
- V. Coltivazione di funghi
- VI. Coltivazione di piante ornamentali, piante erbacee perenni, arbusti, alberi di Natale
- VII. Frutticoltura
- VIII. Viticoltura
- IX. Piantagioni tropicali permanenti
- X. Piante spontanee
- XI. Apicoltura
- XII. Acquacoltura
- XIII. Gestione di boschi naturali
- XIV. Insetticoltura

Appendici relative alla produzione

Parte C. Standard generali per la trasformazione di prodotti

- I. Obiettivi
- II. Ambito di applicazione
- III. Contratti e procedure di certificazione
- IV. Ispezione e certificazione
- V. Etichettatura
- VI. Regolamento generale ed ulteriori disposizioni prevalenti in materia di trasformazione
- 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
- 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 naturale 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 produzione di mangimi per animali domestici
- XVI. Standard di preparazione di cibi e bevande in servizi di ristorazione collettiva
- XVII. Linee guida per il trasporto e la macellazione
- XVIII. Linee guida per la produzione di dolciumi ed edulcoranti

Appendici relative agli standard di trasformazione

Indice dei contenuti

Prefazione	5
Parte C. Standard generali per la trasformazione di prodotti	6
I. Obiettivi	6
II. Ambito di applicazione	6
III. Contratti e procedure di certificazione	6
IV. Ispezioni e certificazioni	6
V. Etichettatura	7
1. Prodotti trasformati	7
2. Materie prime e prodotti semilavorati	7
VI. Regolamento generale ed ulteriori disposizioni prevalenti in materia di trasformazione	7
1. Gestione sostenibile	7
2. Divieto di utilizzare OGM e derivati OGM	7
3. Divieto di utilizzare nano materiali	8
4. Ingredienti di origine agricola e non-agricola	8
5. Processi di trasformazione	9
6. Gestione della qualità	10
7. Documentazione	10
8. Imballaggio	11
9. Immagazzinamento e trasporto	11
10. Pulizia ed igiene	12
11. Difesa antiparassitaria	12
VII. Responsabilità sociale	13
1. Diritti dell'uomo	13
2. Libera scelta del lavoro	13
3. Libertà di associazione ed accesso ai sindacati	13
4. Parità di trattamento e pari opportunità	13
5. Diritti minorili	13
6. Igiene e sicurezza	13
7. Condizioni di lavoro	13
Parte D. Standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti	15
VIII. Standard di trasformazione per frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche	15
1. Ambito di applicazione	15
2. Ingredienti di origine agricola e non-agricola	15
3. Processi di trasformazione autorizzati	16
4. Processi di trasformazione non autorizzati	16
5. Etichettatura	16
6. Gestione della qualità	16
Appendici agli standard di trasformazione	17
Appendice 3: Prodotti autorizzati per la difesa antiparassitaria	17

Prefazione

Introduzione

Il concetto di agricoltura biologica certificata, praticata in conformità agli standard di Naturland, associazione regolarmente registrata per l'agricoltura biologica, è oggi consolidato. 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 ed il potenziale di sviluppo e, dall'altra, la stabilità e la coerenza. L'elaborazione di standard e la loro implementazione è l'obiettivo principale di ogni associazione di certificazione per l'agricoltura biologica. Occorre tuttavia dimostrare che gli standard funzionino adeguatamente. Tali standard devono infatti adattarsi alle mutevoli condizioni ed essere flessibili in modo da coprire 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 comunemente accettata ed apprezzata dagli agricoltori, dagli operatori del settore e dai consumatori.

Standard per settori specifici

Gli standard di Naturland erano già in vigore da diverso tempo quando l'Unione Europea decise di promulgare i primi regolamenti in materia di agricoltura biologica. Anche oggi, lo sviluppo costante dei nostri standard riveste un ruolo di primaria importanza: questi infatti offrono spunti che sono presi in seria considerazione dai legislatori.

Nella forma attuale, gli standard di Naturland non si limitano esclusivamente al metodo specifico di coltivazione descritto in dettaglio negli standard in materia di produzione vegetale e allevamento. Da alcuni anni, gli standard sono elaborati in modo da coprire specifiche aree che necessitano di apposite linee guida, quali l'orticoltura e la viticoltura, l'apicoltura, la raccolta di prodotti cresciuti in natura e l'acquacoltura. L'evoluzione degli standard che ha permesso loro di coprire diverse forme di coltivazione è stata accompagnata dall'inclusione della successiva fase di trasformazione dei prodotti. La produzione e la trasformazione di prodotti alimentari, quali pane e prodotti da forno, latte e derivati, birra e salumi sono descritte in appositi standard per le diverse categorie di prodotti alimentari. Sebbene i prodotti alimentari rappresentino la sfera di interesse originaria, i nostri standard sono stati altresì elaborati al fine di coprire ulteriori settori, quali la silvicoltura biologica e la trasformazione del legname.

Conformità ai principi fondamentali

Al fine di assicurare uno sviluppo coerente degli standard di Naturland, è essenziale la conformità ai principi fondamentali in materia di agricoltura biologica. È altresì necessario opporsi a tendenze che generano risultati a breve termine e ad ogni tentazione di sacrificare i principi fondamentali per ottenere un successo immediato. Gli standard forniscono 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, la presenza di standard precisi e vincolanti è necessaria nella pratica, sebbene sia sempre consigliabile lasciare a ciascuna azienda agricola una certa flessibilità di adattamento ai singoli requisiti.

Gli esperti, tra cui agricoltori, consumatori, produttori e scienziati, che contribuiscono all'elaborazione degli standard di Naturland, hanno sempre fornito nuove soluzioni ai problemi che di volta in volta si presentavano. L'essenza di tali standard deriva dagli stessi principi fondamentali dell'agricoltura biologica certificata: l'obbligo di trattare ciò che è alla base della nostra vita con prudenza e responsabilità. Un punto di partenza comune, una gestione sostenibile, la tutela attiva della natura e del clima, la tutela e la preservazione di suolo, acqua e aria, nonché la tutela dei consumatori sono alla base degli standard di Naturland. Tra di essi si annoverano altresì la tolleranza reciproca e una coesistenza rispettosa.

Gli standard di Naturland: una base per la certificazione

Per durare nel tempo e produrre effetti a lungo termine, gli standard devono essere costantemente monitorati ed attuati. Ogni decisione deve essere presa in modo imparziale, e deve altresì essere neutrale ed obiettiva. Tale aspetto è garantito dalla presenza di servizi erogati da comitati indipendenti ed autonomi, comitati preposti agli standard, organi di ispezione, comitati di certificazione, nonché dalla composizione degli stessi comitati, composti infatti da molteplici gruppi di interesse quali scienziati, esperti di agraria e consumatori. Le procedure delle ispezioni indipendenti e l'applicazione costante degli standard di Naturland costituiscono la base per ottenere prodotti di elevata qualità, coltivati in equilibrio con la natura e l'ambiente. Tale qualità viene documentata mediante il marchio Naturland.

Gestione della qualità di Naturland a livello nazionale ed internazionale

Per i produttori, gli operatori del settore e i consumatori, la certificazione rilasciata da Naturland è prova di un sistema di gestione della qualità affidabile, che permette di ottenere prodotti biologici sicuri, dalla coltivazione al prodotto finito. Inoltre dal 1998 Naturland è accreditata secondo la norma internazionale ISO/IEC 17065. Grazie a questo accreditamento si conferma che la certificazione avviene secondo le norme prestabilite.

Parte C. Standard generali per la trasformazione di prodotti

I. Obiettivi

L'obiettivo della trasformazione di prodotti provenienti da agricoltura biologica, ai sensi degli standard Naturland, è il raggiungimento di un alto livello fisiologico/nutrizionale, ecologico e sociale del prodotto finale.

Per questo motivo, gli standard, a seconda del tipo di trasformazione e considerando le conoscenze scientifiche, sono in continua fase di ottimizzazione. 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 monitorate e controllate in modo da evitare possibili rischi.

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 qualunque azienda o impresa (che di seguito verrà indicato come contraente), che abbia stipulato un contratto 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 dall'assemblea dei delegati è da considerarsi come valida e vigente.

Oltre agli standard di trasformazione, valgono i regolamenti legislativi, in modo particolare i regolamenti CE 834/2007 e 889/2008 (regolamenti UE in materia di produzione biologica di prodotti agricoli e norme specifiche per l'implementazione della stessa), ed i regolamenti comunitari e nazionali in materia degli alimenti e mangimi includendo le discipline di etichettatura ed informazione degli alimenti.

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

III. Contratti e procedure di certificazione

Una volta sottoscritto il contratto, il contraente si impegna a conformarsi sin dall'inizio agli standard di trasformazione e, se presenti, anche agli standard di trasformazione specifici dei settori di prodotti (gli standard di trasformazione specifici dei settori di prodotti possono essere richiesti presso l'ufficio di Naturland, Kleinhärder Weg 1, 82166 Gräfelfing - Germania, oppure via email a naturland@naturland.de). Le informazioni sono anche disponibili sul sito www.naturland.de. Il contratto regola anche l'utilizzo del marchio Naturland.

IV. Ispezioni e certificazioni

La conformità agli standard Naturland ed ai regolamenti legislativi verrà controllata regolarmente, almeno una volta all'anno, durante visite precedentemente annunciate e/o non annunciate. Gli ispettori dovranno aver pieno accesso a ogni parte rilevante dell'azienda e dovranno poter conoscere ogni informazione pertinente alla produzione. Occorre mostrare ogni documento richiesto inerente alla gestione dell'azienda, ed occorre rispondere ad ogni domanda. 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 trasformazione), al fine di garantire la corretta implementazione degli standard Naturland e garantire la possibilità di monitoraggio da parte di Naturland,

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

In caso di reclami su questioni che rientrano nella sfera delle responsabilità di Naturland, è pratica comune rivolgersi alla sede centrale di Gräfelfing, in 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. Etichettatura

1. Prodotti trasformati

L'etichettatura di generi alimentari, prodotti non food, mangimi ed altri beni o oggetti che facciano riferimento alla certificazione Naturland, cioè con il marchio Naturland, è possibile soltanto previa sottoscrizione di un contratto di licenza d'uso 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 esplicito sull'etichetta del prodotto (anche nel caso di ingredienti composti), ed in ordine di percentuale di composizione.
- Per erbe aromatiche e spezie può essere utilizzato anche un nome collettivo, se il loro peso presenta meno del 2% del prodotto.
- L'utilizzo di sale iodato è da specificare.
- Gli additivi alimentari devono essere elencati con la loro denominazione completa.

Alla parte contraente (commercianti), che si avvale 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..." oppure "prodotto da „ per „".

2. Materie prime e prodotti semilavorati

Tutte le materie prime e i prodotti semilavorati Naturland, devono essere contrassegnati in modo chiaro ed inequivocabile con la parola NATURLAND o con il marchio Naturland.

VI. Regolamento generale ed ulteriori disposizioni prevalenti in materia di trasformazione

1. Gestione sostenibile

La coltivazione ecologica è molto legata alla gestione sostenibile. Questo significa soprattutto avere un rapporto avveduto tra la natura e l'ambiente così come un utilizzo attento delle risorse naturali, oltre che una responsabilità sociale ed un rendimento economico. Gli ecosistemi naturali e le loro prestazioni devono essere conservati ed eventuali compromissioni ridotte al minimo.

La varietà biologica ovvero la biodiversità nelle aziende deve essere, facendo tutto il possibile, mantenuta e favorita. Il termine biodiversità fa riferimento alla varietà di Ecosistemi, specie e genetiche.

L'acqua ed il suolo sono beni naturali e preziosi molto importanti, che devono essere protetti ed utilizzati con cura ed in modo sostenibile. Dove la produzione di rifiuti non possa essere evitata, questa deve essere smaltita a basso impatto ambientale oppure riciclata.

I residui organici devono essere riutilizzati, e preferibilmente compostati.

Viene favorito l'utilizzo di materie prime e prodotti provenienti da produzione regionale.

2. Divieto di utilizzare OGM e derivati OGM

Gli organismi geneticamente modificati (OGM), ed i derivati degli stessi, non sono compatibili con l'agricoltura biologica. I prodotti conformi agli standard di Naturland, che troviamo nell'intera catena di produzione e del valore, devono essere prodotti senza l'utilizzo di organismi geneticamente modificati (OGM) e derivati degli stessi².

Valgono le definizioni dell'articolo 2 della direttiva 2001/18/UE del consiglio e parlamento europeo, ed i criteri di esclusione per la tecnologia genetica del regolamento Bio (UE) n°834/2007 del consiglio e (UE) n°889/2008 della commissione europea.

Anche una contaminazione non intenzionale di prodotti certificati Naturland con organismi geneticamente modificati, potrebbe avere ripercussioni sullo status di certificazione.

² Per "prodotto derivato da OGM" si intende ogni materia proveniente da OGM ma che non contiene OGM. "L'utilizzo di OGM e derivati" indica l'utilizzo degli stessi in qualità di alimenti, ingredienti per alimenti (ivi compresi additivi e aromatizzanti), coadiuvanti per alimenti (ivi compresi i solventi di estrazione), foraggio, miscele di foraggio, materiali per alimenti, additivi per alimenti, coadiuvanti per foraggio, prodotti specifici per l'alimentazione del bestiame, prodotti per la protezione delle piante, fertilizzanti, agenti di miglioramento del suolo, sementi, materiali di riproduzione vegetativa ed animali.

Questo regolamento si basa sulle seguenti definizioni: 1. Organismo: ogni unità biologica capace di riprodursi o di trasmettere materiale genetico. 2. Organismo geneticamente modificato (OGM): un organismo il quale materiale genetico è stato modificato in un modo che per via naturale, attraverso incroci e/o ricombinazione naturale, non sarebbe possibile.

3. Divieto di utilizzare nano materiali

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 particolari (p.e. forma, caratteristiche superficiali o chimiche) nel campo nanometrico (dove almeno una delle dimensioni sia ca. 1-300 nm), esistenti solamente nel campo nanometrico. Eventualmente fanno parte di questa categoria anche particelle di diametro maggiore, laddove siano presenti effetti nanospicifici nonostante le dimensioni. Le particelle create casualmente nel campo nanometrico, p.e. tramite procedimenti tradizionali di trasformazione (come p.e. omogeneizzazione, macinazione, effervescenza, congelamento) nonché particelle in campo nanometrico presenti in modo naturale nell'ambiente (p.e. polvere vulcanica e in sospensione) ovvero in generi alimentari (zucchero semplice, amminoacidi o acidi grassi) sono escluse da questa definizione. L'impatto ambientale dei nano materiali e gli effetti sull'uomo non sono finora conosciuti sufficientemente. La produzione e trasformazione dei prodotti certificati dalla Naturland deve avvenire quindi senza impiego di nano materiali antropogeni. Si dovrebbe anche evitare l'utilizzo dei nanomateriali negli imballaggi. Solo se i nanomateriali sono inseriti in modo fisso nel materiale di imballaggio, essi possono essere utilizzati per gli imballaggi. 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 riportano in confezione o etichetta il marchio Naturland, o qualsiasi indicazione che si riferisca a Naturland o alla certificazione Naturland, devono contenere materie prime, ingredienti, additivi alimentari e agenti di trasformazione di origine agricola (in seguito denominati materia di partenza), certificate da Naturland. Nel caso in cui le materie di partenza certificate da Naturland non siano disponibili (qualitativamente e/o quantitativamente), può essere richiesto un utilizzo di ingredienti con provenienza diversa, secondo la lista di priorità seguente.

- a. L'utilizzo di materie prime ed ingredienti certificati da Naturland ha assoluta priorità.
- b. Materie di partenza certificate da enti di certificazione riconosciuti da Naturland e con ugual valore di quelle Naturland, possono essere utilizzate previo autorizzazione scritta da parte della commissione di riconoscimento Naturland.
- c. Se le materie di partenza descritte nei punti a e b non sono disponibili, possono essere utilizzate materie prime ricertificate³ e materie di partenza di altri enti di certificazione, ma soltanto previa autorizzazione scritta da parte della commissione di riconoscimento 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 casi eccezionali, con una valida motivazione e con un'autorizzazione scritta dalla commissione di riconoscimento Naturland, possono essere utilizzate materie di partenza biologiche che corrispondono come minimo ai regolamenti legislativi per prodotti biologici, sotto la legislatura operativa in vigore (es. regolamento UE, NOP), nel rispettivo paese dove vengono immessi sul mercato. Il produttore è però obbligato a sostituire questi ingredienti al più presto possibile, con altri ingredienti certificati Naturland.
- e. Materie di partenza convenzionali possono essere utilizzate, con autorizzazione della commissione di riconoscimento Naturland, 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 di peso di tali ingredienti al momento del loro utilizzo, durante la produzione del prodotto. 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, la parte contraente può rivolgersi a Naturland.

4.2 Aromi

L'utilizzo generale di aromi non è ammesso. Soltanto in singoli casi, con un'autorizzazione della commissione di riconoscimento Naturland e rispettando gli standard specifici dei settori di prodotti, un utilizzo di aromi naturali è ammesso.

³ Ricertificazione significa un riconoscimento temporale di una materia prima oppure di un ingrediente, basato su una documentazione (es. report d'ispezione) da parte di terzi, che non è stato prodotto secondo gli standard di Naturland.

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, 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, con un'autorizzazione della commissione di riconoscimento Naturland e rispettando gli standard specifici dei settori di prodotti, enzimi possono essere utilizzati.

4.6 Additivi alimentari

L'utilizzo generale di additivi alimentari non è ammesso. Soltanto in casi singoli, con un'autorizzazione della commissione di riconoscimento Naturland e rispettando gli standard specifici dei settori di prodotti, additivi alimentari possono essere utilizzati.

4.7 Minerali, oligoelementi, vitamine

L'utilizzo generale di minerali, oligominerali e vitamine non è ammesso. Soltanto con un'autorizzazione della commissione di riconoscimento di Naturland tenendo conto dei requisiti legali come quantitativi minimi e rispettando gli standard specifici dei settori di prodotti, minerali, oligominerali e vitamine possono essere utilizzati.

4.8 Agenti di trasformazione ammessi

L'utilizzo generale di agenti di trasformazione non è ammesso. Soltanto in casi singoli, con un'autorizzazione della commissione di riconoscimento Naturland e rispettando gli standard specifici dei settori di prodotti, agenti di trasformazione possono essere utilizzati.

5. Processi di trasformazione

Devono essere utilizzati soltanto macchinari e processi che non causano sollecitazioni o danni nocivi alla salute, e che garantiscono un accorto consumo di risorse preziose 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 di acqua, etanolo, olii vegetali e grassi animali, aceto, CO₂, azoto e acidi carbossilici; le materie d'estrazione devono avere qualità alimentare e devono prestarsi all'estrazione)
- Precipitazione
- Filtrazione, ma soltanto con materiali privi di amianto, sempre se la filtrazione non nuoce alla qualità del prodotto. Tecniche di filtrazione che sono collegate con reazioni chimiche e attraverso le quali viene modificata la struttura molecolare degli alimentari 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 foraggi oppure delle materie di partenza degli alimentari e foraggi è vietato.

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

Altri regolamenti sui processi di trasformazione si trovano negli standard specifici dei diversi settori di prodotti.

6. Gestione 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.

La parte contraente si impegna a:

- Svolgere regolarmente corsi di aggiornamento per gli impiegati (almeno una volta all'anno e con introduzioni aggiuntive per i nuovi impiegati).
- Adottare tutte le precauzioni al fine di evitare inquinamento e contaminazione derivanti da sostanze vietate o con sostanze che possono compromettere la qualità dei prodotti biologici. Se esiste il sospetto fondato che la qualità dei prodotti sia compromessa in modo considerevole dalla contaminazione con sostanze vietate, si deve informare Naturland, la quale può richiedere un'analisi adeguata per chiarire rispettivamente il grado e la fonte della contaminazione. Naturland potrà se il caso lo richiede, chiedere l'applicazione di altri provvedimenti. 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/processano⁴ anche prodotti convenzionali o prodotti certificati secondo il regolamento UE Bio, 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 UE-Bio. A questo proposito devono essere adottate misure adeguate al fine di garantire una chiara e inequivocabile identificazione delle varie produzioni, delle materie prime e dei prodotti trasformati. La possibilità di un utilizzo congiunto in produzione di materia prima certificata Naturland e non certificata deve essere esclusa. Naturland si riserva la facoltà di richiedere l'attuazione di specifiche condizioni e piani di lavorazione, qualora lo ritenga opportuno.
- Prima della trasformazione⁴ di prodotti certificati Naturland, deve essere eseguita una pulizia accurata di macchinari, strumenti ecc., così che venga esclusa la possibilità di un mescolamento tra prodotti convenzionali/UE-Bio 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 UE-Bio).
- Se nell'ambito convenzionale vengono utilizzate materie prime, ingredienti, additivi alimentari e/o agenti di trasformazione geneticamente modificati, questo deve essere riportato a Naturland; il rischio di una possibile contaminazione deve essere escluso, applicando misure aggiuntive a garanzia della qualità (tracciabilità, analitica, 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 fabbricati nell'azienda)
- Elenco degli ingredienti dei rispettivi prodotti certificati Naturland, con indicazioni relative alle materie di partenza, con la quantità e la loro certificazione.
- Elenco dei fornitori con indicazioni sulle materie di partenza e la loro certificazione
- Schema aggiornato sul sistema di gestione della qualità, incluso un report dei risultati delle ispezioni
- Lista dei corsi di formazione effettuati in materia della produzione biologica e standard Naturland
- Lista dei materiali d'imballaggio utilizzati
- Lista dei detergenti e prodotti per la difesa antiparassitaria
- Schema dei metodi di trasformazione (per esempio sotto forma di un Flow Chart)
- Un documento che contenga le informazioni sugli stabilimenti di produzione, magazzino, macchinari ed attrezzature, inclusa la loro funzione
- Diario di produzione
- Documentazione relativa alla gestione di reclami e delle non conformità⁵

⁴ Con il termine trasformazione si intendono le seguenti fasi; lavaggio, cernita, selezione, processo di trasformazione, imbottigliamento, confezionamento fino all'etichettatura.

8. Imballaggio

La conformità con i criteri legislativi, incluso il regolamento UE-Bio, 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 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 attraverso la produzione, l'utilizzo e lo smaltimento dei materiali di imballaggio. Per questo motivo le attenzioni verso l'imballaggio dovrebbero limitarsi alla garanzia delle esigenze igieniche ed al mantenimento della qualità sanitaria e sensoriale del prodotto. La qualità del prodotto non deve essere compromessa dal materiale d'imballaggio utilizzato (es. attraverso l'immigrazione di sostanze come inchiostro da stampa o da plastificanti). I materiali di imballaggio che contengono o sono venuti a contatto con sostanze come per 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 sostenibile per l'ambiente e dovrebbe essere smaltito o riciclato dello stesso modo.
- La grandezza ed il peso dell'imballaggio devono essere ridotte al minimo, l'obiettivo è quello di avere il minor imballaggio possibile.
- L'imballaggio riutilizzabile non viene utilizzato soltanto quando questo non è possibile oppure quando non è funzionale, per esempio a causa di una rete di trasporto inefficiente.
- L'imballaggio prodotto in gran parte con materie prime riciclabili e/o rinnovabile, è da preferire alle materie prime fossili e limitate, come metallo o materie plastiche a base di petrolio.
- Si deve ambire ad un possibile riutilizzo dell'imballaggio, per 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'attestato del produttore d'imballaggi oppure del fornitore, che per la produzione dell'imballaggio non siano stati utilizzati organismi geneticamente modificati (OGM) o derivati di questi, è da garantire attraverso una "dichiarazione di garanzia attestante".
- Devono essere scelti inchiostri da stampa non contenenti solventi dannosi.
- Non devono essere utilizzati imballaggi contenenti cloro, metallo o alluminio.
- Modified Atmosphere Packaging (l'immagazzinamento con atmosfera modificata) con un miscuglio di ossigeno-anidride carbonica-azoto è permessa.

La radiazione (elettrica o ionizzante) di imballaggi, per ridurre i germi è solo ammessa a 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 (sotto www.naturland.de).

9. Immagazzinamento e trasporto

- I prodotti e le materie di partenza utilizzati nella produzione secondo questi standard, devono essere immagazzinati e trasportati in modo da minimizzare eventuali perdite in termini di qualità e l'inquinamento ambientale.
- È ammesso il confezionamento e l'immagazzinamento in condizioni speciali (atmosfera controllata, controllo della temperatura, regolazione dell'umidità, nonché essiccazione dei beni immagazzinati).
- I magazzini, recipienti o silo che contengono per esempio residui di prodotti OGM, fungicidi sintetici, conservanti o disinfestanti non possono essere utilizzati.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento i prodotti devono essere etichettati in modo chiaro ed inconfondibile; questo vale in modo particolare per quelle aziende, che oltre ai prodotti certificati Naturland, producono, immagazzinano, trasformano e trasportano anche prodotti certificati secondo il regolamento UE-Bio o di provenienza convenzionale.
- Durante l'immagazzinamento, le materie prime ed ingredienti certificati Naturland dovranno essere tenute separate dalle materie prime convenzionali e UE-Bio.

⁵ L'azienda deve seguire reclami da parte di terzi, che si riferiscono alle richieste rilevanti per la certificazione Naturland, in modo adeguato e documentare il reclamo nonché il provvedimento preso.

10. Pulizia ed 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 detersivi o metodi di pulitura non idonei. I vari tipi di detersivi e metodi di pulitura devono essere documentati in modo comprensibile per il controllo.

Nella scelta dei detersivi idonei può essere d'aiuto l'elenco delle risorse aziendali Naturland, che può essere richiesta da Naturland. In caso di dubbio, i detersivi da utilizzare e/o i metodi di pulitura sono da chiarire con Naturland.

11. Difesa antiparassitaria

Dei provvedimenti preventivi devono essere applicati in modo accurato e completo per evitare la presenza di parassiti. Tali provvedimenti devono essere documentati attraverso un monitoraggio scritto. Se misure di difesa fossero inevitabili, sono da preferire i metodi meccanico-fisici e i metodi biologici e biotecnologici. I prodotti ammessi sono elencati nell'allegato 3.

L'utilizzo di conservanti chimici per lo stoccaggio, come l'ossido di etilene, il bromuro di metile, il fosforo di alluminio e lindano è severamente vietato.

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

Le aziende specializzate nella difesa antiparassitaria devono essere informate rispetto agli standard Naturland in materia di difesa antiparassitaria. La comunicazione deve essere garantita e quindi messa per iscritto. Il modulo sulla difesa antiparassitaria deve essere richiesto a Naturland.

Nella difesa antiparassitaria bisogna evitare, in ogni momento, che la merce Naturland venga a contatto diretto o indiretto con prodotti non ammessi.

Nel caso in cui sostanze o metodi vietati vengano applicati direttamente su prodotti Naturland, questi prodotti non possono essere denominati con riferimento alla certificazione Naturland o riportare il marchio Naturland.

VII. Responsabilità sociale

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

1. Diritti dell'uomo

I diritti di base degli individui che vivono e lavorano nelle aziende certificate da Naturland devono essere rispettati. Le aziende devono oltre a rispettare i requisiti legali del luogo in cui operano, qualora siano più esaustivi, fare riferimento ai diritti dell'uomo previsti dalle Convenzioni dell'ONU, dalle Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)⁶, alle convenzioni dell'ONU sui diritti dei minori⁷ e alla dichiarazione delle Nazioni Unite sui diritti delle popolazioni indigene⁸.

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

2. Libera scelta del lavoro

Le aziende agricole certificate si impegnano a rifiutare qualsivoglia forma di lavoro forzato o 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 nell'azienda.

3. Libertà di associazione ed accesso ai sindacati

Tutti i dipendenti hanno piena libertà di associazione e di contrattazione collettiva. Non sono ammesse discriminazioni sulla base dell'appartenenza ad un sindacato.

4. Parità di trattamento e pari opportunità

Non sarà tollerata alcuna discriminazione sulla base di razza, religione, sesso o opinione/affiliazione politica. Tutti i dipendenti, indipendentemente da sesso, colore della pelle e religione, devono ricevere lo stesso salario e avere le stesse opportunità a parità di mansione svolta e di responsabilità assunta.

5. Diritti minorili

Le aziende certificate non possono assumere dei minori. Possono lavorare in azienda i minori appartenenti alla famiglia proprietaria dell'azienda o minori residenti nelle immediate vicinanze dell'azienda 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 dal tutore legale.

6. Igiene e sicurezza

I dipendenti, 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 della sicurezza, salute e dell'igiene sul posto di lavoro. Se necessario, occorre prevedere corsi di formazione per incrementare la sensibilità in materia di sicurezza sul lavoro e in igiene. Le aziende con oltre 10 dipendenti sono tenute ad adottare norme in materia di sicurezza sul lavoro sul posto di lavoro. Le norme devono essere rese note a tutti i dipendenti ed essere disponibili in luoghi accessibili a tutti.

7. Condizioni di lavoro

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

⁶ <http://www.ilo.org/rome/risorse-informative/servizio-informazione/norme-del-lavoro-e-documenti/lang--it/index.htm>

⁷ <https://www.unicef.it/convenzione-diritti-infanzia/>

⁸ http://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_it.pdf

Tutte le aziende si impegnano a conformarsi a tali requisiti.⁹

7.1 Contratti

I dipendenti devono ricevere un contratto di lavoro in forma scritta con annesse le condizioni di lavoro fondamentali.¹⁰ Le condizioni ed i contratti di lavoro devono essere documentati dal datore di lavoro ai fini di eventuali verifiche. Il contratto di lavoro deve contenere: la descrizione del lavoro, delle mansioni e dei limiti dello stesso, il tipo e l'importo della remunerazione. Le condizioni lavorative di tutti i dipendenti devono quantomeno conformarsi alle disposizioni dei regolamenti nazionali in materia e degli standard OIL.

7.2 Parità di trattamento

Le diverse forme e tipologie contrattuali di lavoro subordinato non devono generare in alcun caso, un trattamento disparitario tra i lavoratori; tutti i lavoratori devono godere degli stessi diritti e delle stesse condizioni di lavoro, ivi comprese indennità sociali ed altri privilegi a parità di mansioni e di responsabilità. (consultare IV.4).

7.3 Salari

Il salario dei dipendenti deve essere almeno pari al salario minimo legale vigente o suo equivalente nel settore industriale di riferimento nel caso di dipendenti impiegati nei processi di trasformazione oppure corrispondere agli accordi tariffari se questi sono superiori. I dipendenti possono essere pagati in contanti o in qualsivoglia altro metodo di pagamento a loro gradito.

7.4 Beni e Servizi come forma di pagamento

I dipendenti possono scegliere di poter usufruire di servizi quali alloggio, vitto o altri servizi erogati dall'azienda agricola. Il valore attribuito a tali servizi deve essere equo e ragionevole. Per i suddetti servizi, non sono ammesse deduzioni forzate dai salari minimi.

7.5 Orario lavorativo

Al fine di avere una maggiore flessibilità e di consentire gli straordinari nei periodi di maggior lavoro (ad es. durante il raccolto), è necessario fissare un limite annuo all'orario lavorativo o stipulare un contratto reciproco in materia di straordinari nei periodi di punta. Tali accordi devono essere in linea con le norme in materia di diritto del lavoro nazionale e con gli accordi contrattuali.

7.6 Indennità sociali

Il datore di lavoro deve garantire le indennità di maternità, malattia ed i versamenti contributivi ai fini pensionistici. Le aziende agricole con oltre 10 dipendenti devono esporre in luoghi accessibili a tutti i lavoratori le informazioni e le disposizioni in materia di salari e previdenza sociale.

7.7 Corsi di aggiornamento e formazione

L'azienda agricola può offrire ai dipendenti dei corsi di aggiornamento o di formazione professionale.

⁹ Naturland ha facoltà di determinare se il controllo legale delle condizioni lavorative e i corsi di perfezionamento offerti dallo stato siano sufficienti per conformarsi a tali standard.

¹⁰ Anche per i dipendenti non registrati devono essere stipolati accordi vincolanti (in questo caso non necessariamente in forma scritta). Inoltre, tali dipendenti devono essere informati sui propri diritti.

Parte D. Standard di trasformazione per specifici gruppi di prodotti

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

Gli standard di trasformazione per verdure, verdura, spezie ed erbe aromatiche sono un'aggiunta agli standard Naturland "Trasformazione – parte generale", inclusi gli allegati.

Questi sono vincolanti per tutti gli standard di trasformazione degli 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 specifici di prodotti fanno parte dell'ambito di applicazione di questo standard:

- Verdura e prodotti di verdura, inclusi i succhi di verdura
- Frutta e prodotti di frutta, inclusi i succhi di frutta
- Leguminose e prodotti di leguminose
- Spezie e erbe aromatiche inclusi i mix di erbe aromatiche e spezie

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 prioritaria, standard Naturland (vedi parte C VI.4.1). Sono inoltre in vigore i seguenti standard:

2.1 Aromi

L'utilizzo di aromi naturali o di estratti di aromi deve essere richiesto a Naturland. I permessi, disponibili solo per il settore della preparazione di frutta, vengono dati da Naturland basandosi sul catalogo di decisione.

2.2 Acqua e sale

- Acqua in qualità di 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 previo consenso scritto da parte di Naturland. L'utilizzo di enzimi (amiliolitici, pectolitici, protolitici) e' di regola ammesso solo nel caso della pressatura di alcuni prodotti particolari (piccoli frutti, uva rossa, produzione di succhi con polpa, passate di verdura e succo di sedano) non è ammesso. 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 carruba (E 410) da produzione biologica
- Gomma di guar (E 412) da produzione biologica
- Acido ascorbico (E 300) (permessi da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido citrico (E 330) citrato di calcio dell'acido citrico (E 333) (permessi da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido lattico (E 270) (per la trasformazione di olive)
- Estratto di rosmarino (E 392) da produzione biologica
- Fumo di legname e ramaglia locale non trattato, anche sottoutilizzo congiunto di spezie (per la trasformazione di leguminose)

2.6 Minerali, microelementi, vitamine

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

2.7 Agenti di trasformazione ammessi

- Materiali filtranti liberi da amianto, come filtri di carta o stoffa e terre diatomee Gelatina alimentare da produzione biologica per lo schiarimento del vino
- Bentonite (E 558) per l'eliminazione di proteine (solo dopo approvazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Sol Silice come charificatore (solo dopo approvazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Anidride carbonica (CO₂) (E 290), azoto (N₂) (E 941)
- Cloruro di magnesio (E 511/Nigari) (come coagulante per prodotti di leguminose)
- Solfato di calcio (E 516) (come coagulante per prodotti di leguminose)
- Carbonato di potassio (E 501) (nell'essiccazione di sultanine)

3. Processi di trasformazione autorizzati

Tutti i processi abituali di trasformazione di frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche che utilizzano materie di partenza ammesse; le eccezioni sono elencate nel punto 4.

4. Processi di trasformazione non autorizzati

- Produzione di succhi di frutta da succo di frutta concentrato¹¹
- Utilizzo di scambiatori di ioni o resine assorbenti

5. Etichettatura

- L'utilizzo di sale iodato e' da riportare in etichetta in modo chiaro.
- Prodotti a base di frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche che vengono etichettati con il marchio Naturland e che in negozio vengono venduti come merce singola, devono avere un'etichetta chiara e leggibile per il cliente, e devono essere etichettati in modo preciso.

6. Gestione della qualità

L'uso di varietà che derivano dalla fusione dei protoplasti oppure Citoplasti oppure tecniche simili (a livello del nucleo cellulare), non è ammesso. Soprattutto quando si usa materia prima non certificata da Naturland (in accordo con le priorità definite dagli statuti di Naturland) devono essere applicati tutti i provvedimenti adatti per garantire questi requisiti qualitativi.

¹¹ Sono possibili eccezioni autorizzati da Naturland, se questo risulta utile dal punto di vista del bilancio ecologico.

Appendici agli standard di trasformazione

Appendice 3: Prodotti autorizzati per la difesa antiparassitaria

Provvedimenti biologici e biotecnologici

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

Prodotti contro parassiti animali

- Microorganismi (preparati a base di virus, funghi e batteri ad esempio: *Bacillus thuringiensis*)
- Azadiractina da *Azadirachta indica* (Neem)
- Trattamento con gas inerti (anidride carbonica, azoto) includendo disinfestazione con pressione
- Estratti a base di piretro dal *Chrysanthemum cinerariaefolium* (sono vietati i piretroidi di sintesi e i sinergizzanti)
- *Quassia amara* (da quassia amara)
- Emulsioni oleose (non contenenti insetticidi chimici di sintesi) a base di oli vegetali
- Rodenticidi (es. derivato della Cumarina) in formulato non trascinabile (esca ad ingestione in box adeguate)
- Esche ad ingestione a base di gel (in box adeguate), per la difesa contro formiche e scarafaggi

Altri

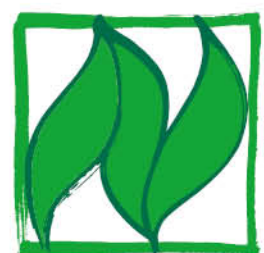
- Etilene

Naturland

Associazione regolarmente registrata per l'agricoltura biologica
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing | Germania

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

naturland@naturland.de
www.naturland.de



Naturland