



GUIDA PRATICA: I PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI

A CURA DELLA DIREZIONE TECNICA
DI SUOLO E SALUTE





GUIDA PRATICA: I PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI

Sommario

I PRINCIPI APPLICABILI AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI	3
IL CALCOLO DELLA PERCENTUALE	4
LE PRINCIPALI MATERIE PRIME AGRICOLE	5
1. CEREALI E LORO DERIVATI.....	5
2. MIGLIORATORI DI PANIFICAZIONE.....	5
3. ZUCCHERI E ALTRI DOLCIFICANTI NATURALI.....	5
4. LATTE E DERIVATI	6
5. UOVA E PREPARATI A BASE DI UOVA.....	6
6. GRASSI.....	6
7. AROMI NATURALI.....	7
8. ALTRI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA.....	7
LE MATERIE PRIME NON AGRICOLE	8
9. ACQUA.....	8
10. SALE.....	8
11. AGENTI LIEVITANTI.....	8
12. ADDITIVI	9
13. COADIUVANTI TECNOLOGICI	12

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Reg. CE 834/07

Reg. CE 889/08

DOCUMENTAZIONE UTILE¹

Regolamento per il controllo e la certificazione delle produzioni biologiche

Guida all'etichettatura dei prodotti biologici

Guida pratica per i preparatori certificati secondo il Reg. CE 834/07

DEFINIZIONI²:

Preparazione: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico.

Operatore: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo

Ausiliare di fabbricazione: qualsiasi sostanza non consumata come ingrediente alimentare in quanto tale, utilizzata intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti e relativi ingredienti per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e il cui impiego può risultare nella presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui della sostanza o di suoi derivati nel prodotto finale, e purché i suddetti residui non presentino rischi sanitari e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito;

Biologico: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;

Derivato da OGM: derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;

Fasi della produzione, preparazione, distribuzione: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;

Organismo di Controllo: un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo;

Organismo Geneticamente modificato(OGM): derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM;

Sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali: sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE del Consiglio.

I PRINCIPI APPLICABILI AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

In generale, gli alimenti biologici sono composti da ingredienti biologici, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica.

L'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché micronutrienti e ausiliari di fabbricazione, deve essere ridotto al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o per fini nutrizionali specifici.

Non sono ammesse tecniche di trasformazione che possano trarre in inganno sulla vera natura del prodotto.

Gli alimenti sono trasformati in maniera accurata, avvalendosi preferibilmente di metodi biologici fisici e meccanici.

I prodotti biologici non ammettono l'utilizzo di materie prime OGM, né ottenute da OGM, né derivate da OGM.

¹ Documenti scaricabili dal sito www.suoloesalute.it

² Definizioni tratte dal Reg.CE 834/07

IL CALCOLO DELLA PERCENTUALE

Il prodotto biologico è costituito per almeno il 95% di ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola. Le percentuali si calcolano considerando quelle effettive utilizzate al momento della preparazione del prodotto e per il calcolo non si considerano l'acqua e il sale utilizzati per la preparazione del prodotto. Il restante 5% può essere costituito da materie prime non agricole e da materie prime agricole non biologiche elencate nell'allegato IX del Reg. CE 889/08. Questo allegato contiene una lista ristrettissima di ingredienti che sono difficilmente reperibili sul mercato come biologici. L'obiettivo di questa restrizione è incentivare l'utilizzo di ingredienti biologici nel momento in cui questi sono disponibili. La mancata osservanza di questa lista ristretta di ingredienti agricoli non biologici ammessi e/o il mancato raggiungimento del 95% di ingredienti biologici fa perdere la qualifica di biologico all'alimento, togliendo la possibilità di etichettare il prodotto utilizzando il logo europeo e l'indicazione di origine. Il prodotto in questo caso può essere certificato come prodotto con ingredienti biologici. Per approfondimenti sull'etichettatura e per gli esempi di calcolo delle percentuali vedi "Guida all'etichettatura dei prodotti biologici", scaricabile dal sito www.suoloesalute.it.

Esempi di materie prime agricole: farine, uova, zucchero, vino, aceto, ortofrutta, pasta madre gli additivi asteriscati dell'all. VIII sez. A del Reg. CE 889/08. (Vedi tabella sottostante), spezie ed erbe aromatiche.

Esempi di materie prime non agricole: acqua, sale, lievito di birra³, additivi (tranne quelli riportati nella tabella sottostante) e ausiliari di fabbricazione, vitamine, sali minerali, enzimi.

ATTENZIONE: ai fini del calcolo della percentuale di cui sopra, gli aromi naturali non sono considerati ingredienti di origine agricola.

Tabella 1: ADDITIVI CONSIDERATI DI ORIGINE AGRICOLA

CODICE	DENOMINAZIONE	CONDIZIONE SPECIFICA
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	Antiossidante per grassi e oli
E 322	Lecitine	
E392	Estratti di rosmarino	Soltanto se ottenuti da produzione biologica e se per l'estrazione è impiegato unicamente l'etanolo.
E410	Farina di semi di carrube	
E 412	Gomma di guar	
E414	Gomma arabica	
E440 (i)	Pectina non amidata	Prodotti lattiero- caseari(*)

³ Il lievito di birra sarà considerato ingrediente di origine agricola a partire dal 31/12/2013.

LE PRINCIPALI MATERIE PRIME AGRICOLE

1. CEREALI E LORO DERIVATI

I cereali quali mais, frumento, riso, orzo, avena, sorgo, miglio, avena, segale, triticale, grano saraceno, quinoa, farro, Kamut®, nonché i prodotti da essi derivati quali farine, crusca, germe di grano, fiocchi di cereali, glutine e amido devono essere biologici.

Sono ammessi l'amido biologico di mais, di patata, di riso e di tapioca. Non sono ammessi gli amidi modificati. E' ammesso l'amido di riso e granoturco ceroso, chimicamente non modificato, convenzionale.

2. MIGLIORATORI DI PANIFICAZIONE

Con "miglioratori di panificazione" di intende una serie di prodotti utilizzati in panificazione per compensare le variabili legate alle materie prime e all'ambiente e per migliorare le caratteristiche dell'impasto de del prodotto finito.. Generalmente sono costituiti da mix di farine a cui vengono aggiunti enzimi e/o glutine.

Sul mercato sono reperibili miglioratori biologici che sono pertanto ammessi nella preparazione di prodotti biologici.

In generale, tra i componenti dei miglioratori, possono essere presenti:

- ✓ farine di cereali maltate biologiche
- ✓ estratto di malto biologico
- ✓ enzimi (amilasi, lipasi e proteasi) non ottenuti né derivati da OGM
- ✓ farina di soia biologica enzimaticamente attiva
- ✓ lecitina di soia E322

3. ZUCCHERI E ALTRI DOLCIFICANTI NATURALI

Tutti gli ingredienti con funzione dolcificante certificati bio possono essere utilizzati. Sul mercato è possibile reperire:

- ✓ destrosio bio
- ✓ fruttosio bio
- ✓ glucosio di mais bio
- ✓ malto d'orzo bio
- ✓ malto di mais bio
- ✓ malto di riso bio
- ✓ maltodestrine bio
- ✓ miele bio
- ✓ sciroppo d'agave bio
- ✓ sciroppo di frumento bio
- ✓ sciroppo di fruttosio bio
- ✓ sciroppo di mail bio
- ✓ sciroppo di riso bio
- ✓ succo di mela concentrato bio
- ✓ succo d'uva bio
- ✓ zucchero a velo bio

- ✓ zucchero caramellato bio. Attenzione: il caramello E 150 non è ammesso nei prodotti biologici.
- ✓ Zucchero di barbabietola bio
- ✓ Zucchero di canna bio

Il fruttosio è uno degli ingredienti inclusi nell'all. IX del Reg. CE 889/08 e può pertanto essere utilizzato anche se non biologico.

Non sono ammessi i dolcificanti artificiali (es: sucralosio, aspartame, saccarina, sorbitolo, maltitolo, xilitolo, ecc.)

4. LATTE E DERIVATI

E' ammesso l'utilizzo di latte, sia liquido che in polvere, e derivati (esempio: proteine del latte) solo se certificati biologici.

5. UOVA E PREPARATI A BASE DI UOVA

E' ammesso l'utilizzo di uova , e preparati a base di uova (albumi e/o tuorli) solo se certificati biologici.

6. GRASSI

Sia come ingredienti che come mezzi di cottura (esempio per la frittura) sono ammessi sia grassi vegetali che animali, a patto che siano certificati biologici.

Tra gli olii e i grassi vegetali, sul mercato è possibile reperire:

- ✓ margarina bio
- ✓ olio di borragine bio
- ✓ olio di cocco bio
- ✓ olio di girasole bio
- ✓ olio di masi bio
- ✓ olio di mandorle bio
- ✓ olii di oliva bio
- ✓ olio di palma bio
- ✓ olio di soia bio
- ✓ stearina di palma bio

Olii e grassi vegetali non biologici sono ammessi solo se chimicamente non modificati e ottenuti da piante diverse da cacao, cocco, olivo, girasole, palma, colza, cartamo, sesamo, soia.

Tra i grassi di origine animale, sono ammessi burro bio, strutto bio e lardo bio.

7. AROMI NATURALI

Gli aromi naturali, pur essendo materie prime agricole, non sono considerati per il calcolo della percentuale degli ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola.

Nei prodotti biologici sono ammessi esclusivamente gli aromi naturali e le preparazioni aromatiche naturali. Poiché le sostanze aromatiche naturali e le preparazioni aromatiche naturali possono essere ottenute sia tramite metodi fisici che biologici (utilizzando enzimi o microrganismi), è obbligatorio far compilare al fornitore dell'aroma il modello di "dichiarazione Aromi Naturali e non OGM", scaricabile dal sito www.suoloesalute.it.

Non è ammesso l'utilizzo di aromi artificiali e natural-identici

ATTENZIONE: poiché le sostanze aromatiche naturali e le preparazioni aromatiche naturali possono essere ottenute sia tramite metodi fisici che biologici (utilizzando enzimi o microrganismi), è utile far compilare al fornitore dell'aroma il modello di "dichiarazione Aromi Naturali e non OGM", scaricabile dal sito www.suoloesalute.it.

Gli aromi biologici: gli aromi naturali possono essere certificati biologici se derivano da materie prime biologiche e utilizzano metodi di ottenimento conformi al Regg. CE 837/07 e 889/08. Tuttavia, sia che essi siano biologici sia convenzionali, non concorrono al calcolo della percentuale di cui all'art. 23, par.4, lettera a), punto ii) del Reg. CE 834/07 (materie prime biologiche sul totale di materia prima agricola) pur essendo materie prime agricole. Sul mercato sono reperibili i semi aromatici bio: semi di sesamo, seme di zucca, di papavero, di lino, di girasole, di finocchio, di coriandolo, ecc.

Vaniglia: quando la vaniglia è ottenuta dal chicco tramite essiccamento allora può essere definita "aroma naturale". Sul mercato è possibile reperire anche vaniglia biologica, pertanto è ammesso sia l'utilizzo di vaniglia convenzionale che biologica. La vanillina, aroma artificiale, non è ammessa.

Olii essenziali rientrano nella definizione di sostanze aromatizzanti naturali. ". Sul mercato è possibile reperire anche olii essenziali biologici, pertanto è ammesso sia l'utilizzo di olii essenziali convenzionali che biologici.

Spezie ed erbe aromatiche commestibili: sono considerate dal reg. ce 889/08 materie prime di origine agricola. Le uniche utilizzabili come non biologiche sono Pepe del Perù, semi di rafano, Alpinia o galanga minore, Fiori di cartamo, crescione acquatico. Pertanto, le restanti spezie ed erbe aromatiche possono essere utilizzate esclusivamente se ottenute da produzione biologica. Da notare che spezie ed erbe aromatiche possono avere anche azione antiossidante.

Liquori: è ammesso l'utilizzo di Rum convenzionale, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero e il kirsch convenzionale preparato a base di frutti e aromi naturali

8. ALTRI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA

In generale tutti gli ingredienti di origine agricola possono essere utilizzati a patto che il loro impiego sia autorizzato per legge nell'alimento in cui vengono incorporati.

LE MATERIE PRIME NON AGRICOLE

9. ACQUA

L'acqua utilizzata come ingrediente e quella utilizzata per la pulizia degli impianti deve essere acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE.

Nozioni di etichettatura:

Ai fini dell'etichettatura di prodotti che contengono tra gli ingredienti l'acqua, è considerata ingrediente l'acqua aggiunta nella preparazione dei prodotti alimentari e non l'acqua di costituzione degli ingredienti.

L'acqua aggiunta deve essere dichiarata quando residua in misura superiore a 5% in peso, del prodotto finito. Per verificare tale percentuale si sottrae dal peso del prodotto finito la somma di tutti gli ingredienti utilizzati ad esclusione dell'acqua. Se questo valore è superiore al 5% del prodotto finito, allora vi è l'obbligo di riportare l'acqua tra gli ingredienti. Un prodotto dolciario da forno che presenti un tasso di umidità del 18% può non riportare l'indicazione dell'acqua, se l'umidità residua (18%) deriva esclusivamente da ingredienti diversi dall'acqua, quali latte e uova.

10. SALE

Sono ammessi i Sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti. È ammesso quindi l'utilizzo di sale marino. I sali possono contenere additivi non contenuti nella lista dell'all. VIII sez. A del Reg. CE 889/08, a patto che questi additivi non svolgano un ruolo tecnologico nel prodotto finito. È ammesso l'utilizzo del sale iodato a patto che questo sia a base di cloruro di sodio o di potassio.

11. AGENTI LIEVITANTI

Ai fini della lievitazione dei prodotti biologici sono ammessi i mezzi fisici, chimici e biologici.

- 1- LIEVITAZIONE FISICA: inglobamento di aria (meringhe, paste battute-Pan di Spagna)
- 2- LIEVITAZIONE CHIMICA: può avvenire per:
 - reazione tra E500 bicarbonato di sodio o E501 carbonato di potassio e E334 Acido tartarico o E336 Tartrati di potassio (detto anche cremor tartaro), o E341(i) fosfato monocalcico.
 - Decomposizione del bicarbonato di ammonio E501 grazie all'azione di calore.

Attenzione: in commercio si trovano delle polveri lievitranti biologiche: queste polveri sono generalmente prodotti costituiti da agenti lievitranti di natura chimica che utilizzano come eccipienti materie prime di origine agricola biologiche. L'etichettatura dei prodotti che contengono queste polveri lievitranti comporta la scomposizione di tali composti in tutti gli ingredienti che li costituiscono, contrassegnando le materie prime biologiche (non è ammesso riportare in etichetta nella lista degli ingredienti esclusivamente la dicitura "polvere lievitrante biologica"). Quindi in caso di utilizzo di polveri lievitranti è importante acquisire una scheda tecnica del prodotto ai fini di una corretta etichettatura del prodotto che lo contiene.

3- LIEVITAZIONE BIOLOGICA:

- lievito di birra (crema, compresso e secco attivo): (*Saccaromyces Cerevisiae*): l'acquisto deve essere supportato dalla "dichiarazione del venditore"⁴, ossia il documento che attesta che il prodotto non è OGM. scaricabile dal sito www.suoloesalute.it. Attenzione: il lievito sarà considerato ingrediente di origine agricola a partire dal 31/12/2013⁵.

- lievito naturale o lievito madre: Il **lievito naturale**, chiamato anche **lievito acido**, **pasta acida**, **lievito madre**, **pasta madre e crescente**, è un impasto di farina di grano tenero (ma anche altri cereali) e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. L'utilizzo di lieviti, batteri lattici e zuccheri per accelerare la fermentazione deve rispettare le prescrizioni del regolamento del biologico, pertanto sono ammessi lieviti e batteri non OGM e zuccheri biologici.

12. ADDITIVI

Per additivo si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento, aggiunta intenzionalmente per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, imballaggio, trasporto o di immagazzinamento, che si possa ragionevolmente presumere diventi un componente del prodotto finito.

Nei prodotti biologici sono ammessi solo gli additivi elencati nell'all. VIII sez. A del Reg. CE 889/08.. In etichetta gli additivi devono essere indicati riportando la funzione principale che svolgono nel prodotto e il nome e/o la sigla che li contraddistingue (esempio antiossidante: Estratto di rosmarino).

Nella tabella a seguire si analizzano a seconda della funzione che svolgono nel prodotto finito, gli additivi che possono essere utilizzati nei prodotti da forno biologici.

	ADDITIVI AMMESSI	OSSERVAZIONI
• AGENTI DI TRATTAMENTO DELLE FARINE	E300 acido ascorbico	L'acido ascorbico, aggiunto a farine deboli, migliora la ritenzione del gas dell'impasto.
• COLORANTI	Non ammessi	Alcuni ingredienti possono svolgere una funzione colorante secondaria, es: zafferano, curcuma, paprika, estratto di malto. Questo tipo di sostanze e i succhi di frutta concentrati sono ammessi se biologiche.
• CONSERVANTI	E 270 acido lattico (negli impasti)	Svolgono una funzione sulla struttura dell'impasto e come antimicrobico. Come antimuffa è possibile utilizzare succo di pera bio (ricco in sorbitolo) che abbassa l'attività dell'acqua.

⁴ Scaricabile dal sito www.suoloesalute.it

⁵ art. 27, par. 2 lettera c) del Reg. CE 889/08

<ul style="list-style-type: none"> • ANTIOSSIDANTI 	<p>E300 acido ascorbico</p> <p>E392* estratto di rosmarino bio</p> <p>E330 acido citrico (a.o. sinergista)</p> <p>E270 acido lattico (a.o. sinergista)</p> <p>E334 acido tartarico (a.o. sinergista)</p> <p>E 322* lecitine</p>	<p>Alcune spezie ed erbe aromatiche sono utilizzate con funzione antiossidante. E' possibile quindi utilizzare: Timo bio, chiodi di garofano bio, zenzero bio, salvia bio.</p> <p>L'estratto di rosmarino bio è ammesso solo se per l'estrazione dello steso è impiegato unicamente l'etanolo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • EMULSIONANTI 	<p>E322* lecitine</p>	<p>Nella produzione di pane, permettono di ottenere prodotti con piu' volume e meno secchi e rallentano il processo di raffermimento.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ADDENSANTI, GELIFICANTI, STABILIZZANTI 	<p>Come gelificanti irreversibili sono ammessi:</p> <p>E400 Acido alginico,</p> <p>E401 Alginato di sodio,</p> <p>E 402 Alginato di potassio;</p> <p>Come gelificanti reversibili sono ammessi:</p> <p>E 406 Agar-Agar</p> <p>E 407 Carragenina</p> <p>E410* Farina di semi di carrube</p> <p>E412* Gomma di Guar</p> <p>E414* Gomma arabica,</p> <p>E415 Gomma di Xantano,</p> <p>E440*(i): pectine non amidate</p>	<p>Gli additivi asteriscati sono ingredienti di origine agricola e reperibili sul mercato sia come convenzionali che come biologici. La loro qualifica influenza il calcolo della percentuale di ingredienti bio sul totale di ingredienti di origine agricola.</p> <p>I monogliceridi non sono ammessi. In alternativa è possibile utilizzare olio di palma biologici naturalmente ricco di monogliceridi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ESALTATORI DI SAPIDITA' 	<p>Non ammessi</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • ACIDIFICANTI e CORRETTORI DI ACIDITA' 	<p>E330: acido citrico</p> <p>E270: Acido lattico</p> <p>E334: acido tartarico</p> <p>E296: acido malico</p>	<p>Migliorano la sofficità e modificano le proprietà organolettiche dei prodotti da forno</p>

• ANTIAGGLOMERANTI	E 504: Carbonato di magnesio	
• EDULCORANTI SINTETICI	Non ammessi	
• AGENTI LIEVITANTI	E336: Tartrati di potassio E341 (i): fosfato monocalcico E500: Carbonati di sodio E501: carbonati di potassio E 503: carbonati di ammonio E 504: carbonati di magnesio	Il fosfato monocalcico è utilizzabile solo come agente lievitante per farina fermentante.
• ANTISCHIUMOGENI	Non ammessi	Sostanze utilizzate per impedire o ridurre la formazione di schiuma.
• AGENTI DI RIVESTIMENTO	Non ammessi	Sostanze che quando applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo
• AGENTI DI RESISTENZA	Non ammessi	
• UMIDIFICANTI	Non ammessi	Sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso
• ENZIMI	Ammessi se non ottenuti nè derivati da OGM	In genere gli enzimi sono considerati coadiuvanti tecnologici e, pertanto non hanno l'obbligo di essere dichiarati in etichetta.
• GAS D'IMBALLAGGIO .	E290: biossido di carbonio (anidride carbonica) CO ₂ . E 948: ossigeno O ₂ E941: azoto N ₂ , E 938: Argon E989: Elio.	A differenza degli altri additivi, i gas di imballaggio non devono figurare nella lista degli ingredienti riportata in etichetta. Occorre però riportare la dicitura "confezionato in atmosfera protettiva".
ALCOL ETILICO BIO	E' ammesso il trattamento con alcol etilico bio del pane speciale preconfezionato. In etichetta dovrà comparire l'indicazione "Trattato con alcol etilico bio".	

13. COADIUVANTI TECNOLOGICI

Per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in se', che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di prodotti alimentari, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico che puo' dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e che non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

I coadiuvanti tecnologici ammessi nei prodotti da forno biologici sono quelli riportati nella lista dell'all. VIII sez. B del Reg. CE 889/08 relativamente ai prodotti di origine vegetale.

- ✓ Biossido di carbonio
- ✓ Albumina d'uovo
- ✓ Caseina
- ✓ Gelatina
- ✓ Colla di pesce
- ✓ Oli vegetali: lubrificante, distaccante o antischiumogeno
- ✓ Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale
- ✓ Carbone attivato
- ✓ Talco
- ✓ Farina di riso
- ✓ Cera d'api utilizzata come distaccante
- ✓ Cera carnauba utilizzata come distaccante

NOTA BENE

Suolo e Salute è disponibile per eventuali chiarimenti in merito. Le liste dei prodotti possono non essere esaustive. Si rimanda quindi sempre alla consultazione del Reg. CE 834/07 e 889/08.

Le ricette dei prodotti biologici devono essere approvate dall'Ufficio Etichette tramite l'invio dell'apposita modulistica scaricabile dal sito internet www.suoloosalute.it e di tutta la documentazione richiesta ai fini del controllo.