



**La recente disposizione di equivalenza tra Usa e Ue relativa ai prodotti biologici permette**

dallo scorso 1 Giugno di commercializzare nei reciproci mercati prodotti bio senza la necessità della duplice certificazione. L'equivalenza è disposta, in ambito Europeo, dal Reg. CE 126/2012 e, negli Usa, da una comunicazione di Usda, entrambi datati Febbraio, con applicabilità dallo scorso 1 Giugno. L'accordo di equivalenza costituisce un importante traguardo verso l'armonizzazione degli standard e dei regolamenti in materia, favorisce lo scambio tra i due blocchi e sicuramente semplifica la vita ai produttori, ai trasformatori e ai distributori di prodotti biologici che, prima di tale data, erano costretti alla duplice certificazione (quella Europea a fronte del Reg. CE 834/2007 e quella Usda Nop), con le conseguenti problematiche e i costi aggiuntivi. Leggendo la disposizione di equivalenza stabilita oltreoceano, ovvero quanto ha stabilito Usda relativamente ai prodotti Europei destinati al mercato Usa, le cose sembrano piuttosto chiare e semplici.

**IL PUNTO DI VISTA USA**

Si dice infatti che tutti i prodotti bio certificati in conformità alle disposizioni Ue devono rispettare alcuni requisiti aggiuntivi per poter essere esportati con successo in Usa:

- il bestiame (e i relativi prodotti derivati) deve essere allevato senza l'utilizzo di antibiotici;
- i prodotti bio devono essere accompagnati da un certificato di importazione (in Usa) redatto da un Organismo di certificazione autorizzato;
- i prodotti bio devono, in alternativa, aver subito la trasformazione/manipolazione finale o il confezionamento all'interno della Ue.

■ CLAUDIO FABRIS\*

**SE È BIO  
PER LA UE,  
E BIO ANCHE  
PER GLI USA?**

NONOSTANTE LA UE E GLI USA ABBIANO STABILITO SULLA CARTA REGOLE DI EQUIVALENZA PER I PRODOTTI BIOLOGICI, PER IL VINO BIO LE COSE NON SONO NÉ CHIARE NÉ SEMPLICI

## SOSTANZE AMMESSE: USA E UE A CONFRONTO

Sostanze Ammesse secondo il Reg. CE 203/2012 allegato VIII bis	Sostanza elencata in §205.605, elenco delle sostanze non agricole (e non biologiche) ammesse come ingredienti nei prodotti bio trasformati da etichettarsi come <i>Organic</i> o <i>Made with organic ingredients</i>
Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	Aria Ossigeno L'ossigeno è ammesso a condizione che sia privo di oli
Centrifugazione e filtrazione	Perlite Cellulosa Terra di diatomee La perlite è ammessa, a condizione che sia utilizzata come coadiuvante di filtrazione nella trasformazione degli alimenti La cellulosa è ammessa come coadiuvante di filtrazione La terra di diatomee è ammessa come coadiuvante di filtrazione
Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	Azoto Anidride carbonica Argo L'azoto è ammesso a condizione che sia privo di oli L'anidride carbonica è ammessa L'argo <b>non</b> è ammesso
	Lieviti I lieviti sono ammessi
	Fosfato di-ammonico Di-cloridrato di tiammina Il fosfato di-ammonico <b>non</b> è ammesso Il di-cloridrato di tiammina <b>non</b> è ammesso
	Anidride solforosa Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio L'anidride solforosa è ammessa, solo nei vini da etichettarsi come <i>Made with organic grapes</i> (Vini da uve biologiche) ammesso che la concentrazione di solfiti totali non sia superiore a 100 ppm Il bisolfito di potassio ed il metabisolfito di potassio <b>non</b> sono ammessi
	Carbone per uso enologico Il carbone attivato è ammesso solamente se derivante da fonti vegetali e da utilizzarsi solamente come agente filtrante
Chiarificazione	Gelatina alimentare Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli Colla di pesce Ovo-albumina Tannini Caseina Caseinato di potassio Diossido di silicio Bentonite Enzimi pectolitici Le gelatine non sono elencate in §205.605 ma in §205.606 (Prodotti agricoli non biologici ammessi come ingredienti in o su prodotti trasformati etichettati come <i>Organic</i> ) e sono quindi ammesse sia nei vini <i>Made with organic grapes</i> che nei vini <i>Organic</i> Le proteine vegetali non sono elencate in §205.605 ma in §205.606 (Prodotti agricoli non biologici ammessi come ingredienti in o su prodotti trasformati etichettati come <i>Organic</i> ) per cui per i vini <i>Organic</i> sono ammesse solo le proteine vegetali concentrate ottenute dal frumento, per i vini <i>Made with organic grapes</i> sono ammesse anche quelle derivate da piselli La colla di pesce <b>non</b> è ammessa L'ovo-albumina <b>non</b> è ammessa, è ammesso il lisozima dell'albume I tannini <b>non</b> sono ammessi La caseina <b>non</b> è ammessa Il caseinato di potassio <b>non</b> è ammesso Il diossido di silicio è ammesso La bentonite è ammessa Gli enzimi sono ammessi: devono derivare da fonti commestibili, piante non tossiche, funghi non patogeni e batteri non patogeni

Tab. 1 - Parte A.

Fin qui, le cose non sembrano complesse, anzi. La disposizione Usa continua con una panoramica sull'etichettatura, sulle relative differenze e sulle disposizioni per una corretta identificazione e presentazione dei prodotti bio Ue nel mercato Usa.

Relativamente ai prodotti che ricadono nella categoria *Organic* (biologici), viene poi affermato che questi possono includere, oltre al logo Europeo anche il marchio bio di Usda (oltre alle altre indicazioni obbligatorie secondo le disposizioni Ue).

Viene quindi naturale pensare che un qualsiasi prodotto biologico, certificato e correttamente etichettato secondo i requisiti Europei, possa assumere, fatte salve le esclusioni di cui sopra, lo status di *Organic* secondo quanto stabilito dallo standard Usda Nop e quindi possa essere, di fatto, commercializzato senza ulteriori limitazioni nel mercato Usa.

Le cose però non stanno proprio così, almeno per quanto riguarda i vini. Ci sono infatti ulteriori e sottili esclusioni, non direttamente ed esplicitamente menzionate nelle limitazioni stabilite dall'accordo di equivalenza Usa

che rischiano – qualora sottovalutate e/o mal interpretate – di limitare l'accesso delle nostre produzioni vinicole biologiche al mercato Usa.

### PER IL VINO LE COSE SI COMPLICANO

È necessario a questo punto un piccolo passo indietro. I mesi di Febbraio-Marzo 2012 sono risultati particolarmente prolifici per quanto riguarda l'agricoltura biologica, non solo per lo storico accordo Usa-Ue ma anche per un altro storico avvenimento, ovvero la pubblicazione del Reg. CE 203/2012 che, detto così, dice poco, se non fosse che (finalmente!) contempla la vinificazione nell'ambito delle attività certificabili come biologiche. Finalmente il vino, con tale regolamento, rientra a buon diritto nell'empireo dei prodotti biologici, potendosi fregiare della denominazione di *vino biologico*, dalla quale era stato per fin troppo tempo escluso e relegato nel limbo della rivendicazione *vino da uve biologiche*, poiché appunto la trasformazione del vino era pratica esclusa dal campo di applicazione della vigente normativa di settore. Il regolamento contempla infatti tecniche, requisiti di produzione e limitazioni necessari

per produrre ed etichettare un vino bio. Sarebbe fin troppo bello, a questo punto, immaginare che nella redazione del Regolamento fossero state affrontate le problematiche derivanti dall'equivalenza Usa-Ue. Le cose però non stanno così e anzi, per il vino, si complicano. Per il nostro vino (finalmente) biologico l'ingresso nel mercato Usa non è così immediato come, in apparenza, può sembrare da quanto fin qui esposto. Andiamo a vedere quali gli aspetti salienti.

### PRIMO NODO: I SOLFITI

Per prima cosa, lo standard Usda Nop considera come *Organic* (l'equivalente del nostro bio) i soli vini che non contengono solfiti (limite solfiti 10 mg/l) e qui nasce la prima incomprensione tra i due regolamenti. Infatti un nostro vino *bio*, secondo il nuovo regolamento Ue, torna a essere *da uve biologiche*, secondo quanto disposto dal regolamento Usda Nop, qualora contenga solfiti oltre il limite indicato (ammessi dalla normativa Europea nella vinificazione secondo il metodo di produzione biologico). Non è quindi automatico il riconoscimento dello status *Organic* di un vino biologico Europeo in forza della sola

## SOSTANZE AMMESSE: USA E UE A CONFRONTO

Sostanze Ammesse secondo il Reg. CE 203/2012 allegato VIII bis	Sostanza elencata in §205.605, elenco delle sostanze non agricole (e non biologiche) ammesse come ingredienti nei prodotti bio trasformati da etichettarsi come <i>Organic</i> o <i>Made with organic ingredients</i>
Per acidificazione	Acido lattico Acido L (+) tartarico L'acido lattico è ammesso L'acido tartarico è ammesso se derivante da uva da vino
Per la disacidificazione	Acido L (+) tartarico Carbonato di calcio Tartrato neutro di potassio Bicarbonato di potassio L'acido tartarico è ammesso Il carbonato di calcio è ammesso Il tartrato neutro di potassio <b>non</b> è ammesso (è ammesso il tartrato acido di potassio) Il bicarbonato di potassio <b>non</b> è ammesso (è ammesso il bicarbonato di potassio)
	Resina di pino di Aleppo Batteri lattici La resina di pino di Aleppo <b>non</b> è ammessa I batteri lattici sono ammessi
Utilizzo per gorgogliamento	Acido L-ascorbico Azoto Anidride carbonica L'acido ascorbico è ammesso L'azoto è ammesso a condizione che sia provi di oli L'anidride carbonica è ammessa
Per la stabilizzazione del vino	Acido citrico Tannini Acido meta tartarico Gomma d'acacia (gomma arabica) Bi-tartrato di potassio Citrato rameico Solfato di rame Pezzi di legno di quercia Alginato di potassio L'acido citrico è ammesso I tannini <b>non</b> sono ammessi L'acido meta tartarico <b>non</b> è ammesso La gomma arabica non è elencata in §205.605 ma in §205.606 (Prodotti agricoli non biologici ammessi come ingredienti in o su prodotti trasformati etichettati come <i>organic</i> ) ed è quindi ammessa sia nei vini <i>Made with organic grapes</i> che nei vini <i>Organic</i> Il bi-tartrato di potassio <b>non</b> è ammesso Il citrato rameico <b>non</b> è ammesso Il solfato di rame <b>non</b> è ammesso I pezzi di legno di quercia <b>non</b> sono ammessi Gli alginati sono ammessi
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A 2, lettera b) del Reg. CE 606/2009	Solfato di calcio Il solfato di calcio è ammesso

Tab. 1 - Parte B.

disposizione di equivalenza! Il mercato bio Usa ha rappresentato in passato e rappresenta oggi per le nostre eccellenze vinicole, e per tutta la filiera in generale, uno degli sbocchi di maggior successo. Non si può negare che moltissimi operatori, dai produttori di uve ai produttori di vini e ai distributori, si sono affacciati al biologico anche per la sola possibilità di vedere le proprie produzioni valorizzate dal mercato americano, senza il quale difficilmente avrebbero potuto sopportare i costi, i vincoli e le problematiche collegate alla produzione biologica. Una tale incomprensione tra i due blocchi, relativamente al vino bio, rischia quindi di complicarne la gestione, invece di semplificarla con l'equivalenza.



### SECONDO NODO: LE SOSTANZE NON AMMESSE NELLA TRASFORMAZIONE

Secondo aspetto, il nostro vino biologico Europeo può anche perdere lo status di *vino da uve bio* (*Made with organic grapes*) qualora il suo contenuto in solfiti totali superi i 100 mg/l (limite massimo imposto dal regolamento Usda Nop). Rimane quindi, di fatto, l'obbligo di mantenere il limite in solfiti totali uguale o inferiore ai 100 mg/l anche per i vini bio ottenuti in conformità al 203/2012. I produttori dovranno quindi continuare a conservare (e consultare) il regolamento Usda Nop, in quanto la disposizione di equivalenza Usa, sempre relativamente ai vini, continua così: *“Altre sostanze proibite, come il metabisolfito di potassio, non possono essere utilizzate. Le sostanze non elencate nel capitolo §205.605 - Elenco delle sostanze non agricole (e non biologiche) ammesse come ingredienti nei prodotti bio trasformati da etichettarsi come Organic o Made with organic ingredients - sono proibite”*.

La tabella 1 elenca nella colonna di sinistra le sostanze ammesse dal Reg. CE 203/2012 e incluse nell'allegato VIII bis del Reg. CE 889/2008 e nella colonna di destra indica se tali sostanze risultino o meno ammesse dall'attuale normativa Usa. Un vino *bio* Ue in cui siano stati aggiunti

tannini di origine convenzionale, non biologica (ammessi comunque all'utilizzo dalle disposizioni comunitarie), sebbene (supponiamo) rispetti il limite dei 100 mg/l di solfiti e, in conseguenza di ciò, venga quindi declassato a *vino da uve bio*, perderà anche questa possibilità di rivendicazione e diventerà semplicemente *vino* (non biologico!) per il solo fatto che i tannini non sono inclusi nell'elenco Nop sopra citato.

### NECESSARIA MAGGIOR CHIAREZZA

Chi controllerà questi aspetti, dal momento che proprio la disposizione di equivalenza ha indotto quasi tutti gli Organismi di certificazione Europei a rinunciare all'accREDITAMENTO Usda Nop? Chi informerà e aggiornerà i produttori vinicoli Europei sui requisiti Usda Nop?

Attualmente, gli Operatori del settore e tutte le parti coinvolte nel controllo e nella certificazione dei vini bio, sia in Europa sia negli Stati Uniti, stanno attendendo che Ue e Usa diano ulteriori chiarimenti e linee guida interpretative relative sia agli aspetti tecnici sia a quelli di presentazione e commercializzazione dei vini bio, per evitare che differenze interpretative tra i due regolamenti siano di ostacolo al reciproco scambio. ■

\*Almater Srl - Cittadella (PD)

© RIPRODUZIONE RISERVATA