



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 2 maggio 2023
(OR. en)

8943/23
ADD 1

AGRI 228
DELECT 56

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	2 maggio 2023
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2023) 2781 final - Annex
Oggetto:	ALLEGATO del regolamento delegato della Commissione recante modifica del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme dettagliate per la produzione di sale marino biologico e altri sali biologici utilizzati per alimenti e mangimi

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2023) 2781 final - Annex.

All.: C(2023) 2781 final - Annex



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 2.5.2023
C(2023) 2781 final

ANNEX

ALLEGATO

del

regolamento delegato della Commissione

**recante modifica del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio
per quanto riguarda le norme dettagliate per la produzione di sale marino biologico e
altri sali biologici utilizzati per alimenti e mangimi**

ALLEGATO

Nell'allegato II del regolamento (UE) 2018/848 è aggiunta la seguente parte VIII:

"Parte VIII: Sale marino e altri sali per alimenti e mangimi

In aggiunta alle norme di produzione di cui agli articoli da 9 a 11, alla produzione biologica di sale marino e altri sali per alimenti e mangimi si applicano le norme stabilite nella presente parte.

1. Requisiti generali
 - 1.1. Il sale biologico è ottenuto dal mare, da depositi di salgemma, da soluzioni naturali o da laghi salati. Non è un prodotto della sintesi di reazioni chimiche né un effluente né un sottoprodotto dell'industria chimica, di impianti di desalinizzazione o di flottazione della potassa.
 - 1.2. La produzione e la preparazione si svolgono in luoghi non esposti alla contaminazione da sostanze o prodotti non autorizzati per l'uso nella produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti.
 - 1.3. Gli operatori forniscono una valutazione ambientale all'autorità competente o, se del caso, all'autorità di controllo o all'organismo di controllo. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della direttiva 2011/92/UE del Parlamento europeo e del Consiglio¹.
 - 1.4. Le tecniche di produzione e preparazione del sale evitano o minimizzano un'eventuale contaminazione ambientale e, se del caso, contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità e a un uso sostenibile delle risorse.
 - 1.5. Gli operatori che producono sale rispettano un periodo di conversione di almeno sei mesi prima della produzione di sale biologico. Durante tale periodo di conversione essi applicano le norme sulla produzione biologica stabilite nel presente regolamento.
 - 1.6. La preparazione del sale rispetta i principi delle buone pratiche di fabbricazione.
 - 1.7. Gli operatori che preparano sali stabiliscono e aggiornano procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione.
 - 1.8. L'applicazione delle procedure di cui al punto 1.7 garantisce che il sale sia conforme al presente regolamento.
 - 1.9. Nell'attuazione delle procedure di cui al punto 1.7 e fatto salvo l'articolo 28, gli operatori provvedono, in particolare,
 - (a) ad adottare misure precauzionali e tenere registrazioni di tali misure;
 - (b) a effettuare una pulizia adeguata, controllarne l'efficacia e tenere registrazioni di tali operazioni;
 - (c) a prendere adeguate misure per evitare che il sale non biologico sia immesso sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento alla produzione biologica.

¹ Direttiva 2011/92/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati (GU L 26 del 28.1.2012, pag. 1).

- 1.10. Le preparazioni del sale biologico, in conversione e non biologico trasformato sono separate l'una dall'altra nel tempo o nello spazio. Quando nella stessa unità di preparazione sono preparati o immagazzinati sali biologici, in conversione e non biologici, in qualunque combinazione, l'operatore:
- (a) ne informa l'autorità competente o, se del caso, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo;
 - (b) effettua le operazioni senza interruzioni fino a completamento del ciclo di preparazione e provvede affinché siano separate nello spazio o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su qualsiasi altro tipo di sale (biologico, in conversione o non biologico);
 - (c) provvede al magazzinaggio del sale biologico, in conversione e non biologico, prima e dopo le operazioni, separandoli gli uni dagli altri nello spazio o nel tempo;
 - (d) tiene a disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi preparati o trasformati;
 - (e) adotta le misure necessarie per garantire l'identificazione dei lotti e per evitare mescolanze o scambi tra sale biologico, in conversione e non biologico;
 - (f) esegue le operazioni sul sale biologico o in conversione solo dopo un'adeguata pulizia delle attrezzature.
- 1.11. Non è consentito l'impiego di prodotti, sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute nella trasformazione e nel magazzinaggio di sale biologico o a ovviare a negligenze nella sua preparazione o trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura del sale destinato ad essere commercializzato come biologico.
2. Requisiti specifici per la produzione e la preparazione di sale
- 2.1. È vietato l'uso delle pratiche, dei processi, dei trattamenti e delle tecniche elencati di seguito:
- (a) estrazione di salgemma mediante l'uso di esplosivi;
 - (b) soluzione mineraria ("solution mining") o dissoluzione artificiale di salgemma in superficie;
 - (c) miglioramento del sale mediante flottazione, separazione elettrostatica, separazione termoadesiva o separazione con torbida pesante;
 - (d) metodi di trasformazione che ricostituiscono la precedente forma solida successivamente a una dissoluzione artificiale, come la ricristallizzazione;
 - (e) tecniche di evaporazione ed essiccazione del sale mediante il ricorso a energia proveniente da fonti non rinnovabili;
 - (f) uso di contenitori di plastica come strato di contatto sul fondo delle vasche di evaporazione e cristallizzazione;
 - (g) tecniche per la preparazione di sale per alimenti vietate a norma degli atti di esecuzione adottati conformemente all'articolo 16, paragrafo 3;
 - (h) tecniche per la preparazione di sale per mangimi vietate a norma degli atti di esecuzione adottati conformemente all'articolo 17, paragrafo 3.

- 2.2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione di prodotti di cui il sale biologico costituisce il principale ingrediente:
- (a) il sale soddisfa le norme di cui al presente allegato e rappresenta oltre il 50 % della materia secca in peso;
 - (b) tutti gli ingredienti di origine agricola aggiunti al sale sono biologici;
 - (c) il sale non biologico non è presente in concomitanza con il sale biologico;
 - (d) il sale in conversione non è presente in concomitanza con il sale biologico o non biologico.
- 2.3. Uso di taluni prodotti e sostanze nella preparazione del sale biologico
- 2.3.1. Non sono usati additivi né coadiuvanti tecnologici.
- 2.3.2. Al sale per alimenti non sono aggiunti sali minerali, fatta eccezione per lo iodio.
- 2.3.3. Non è ammessa la trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi impiegate nel sale per mangimi.
- 2.3.4. Ai fini della pulizia e della disinfezione negli impianti di trasformazione e magazzinaggio sono impiegati solo i prodotti autorizzati ai sensi dell'articolo 24. Gli operatori tengono registrazioni dell'uso di tali prodotti, compresi la data o le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto, le sue sostanze attive nonché l'ubicazione dell'uso.
- 2.4. Gli operatori tengono registrazioni di eventuali fattori di produzione utilizzati nella produzione di sale. In caso di produzione di sali per alimenti o per mangimi composti, la composizione/formula completa, indicante le quantità di fattori di produzione e volumi di produzione, è tenuta a disposizione dell'autorità competente o, se del caso, dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo.".