



**BIOSUISSE**

DIRETTIVE

PER LA PRODUZIONE,  
LA TRASFORMAZIONE  
E IL COMMERCIO DI  
PRODOTTI GEMMA

Versione del 1 gennaio 2022



# Prefazione

Gli agricoltori svizzeri hanno contribuito in maniera sostanziale allo sviluppo dell'agricoltura biologica. Poco dopo l'enunciazione dei principi dell'agricoltura biodinamica da parte del Dottor Rudolf Steiner (1924), in Svizzera nacquero aziende che applicarono i suoi metodi adattandoli alle condizioni climatiche e strutturali della Svizzera. Negli anni 1940 il Dottor Hans Müller sviluppò l'agricoltura biologico-organica, spiegò agli agricoltori l'importanza del mantenimento della fertilità del suolo e diffuse il pensiero dell'agricoltura sostenibile a cicli chiusi nella produzione vegetale. Nel 1974, alcuni rappresentanti lungimiranti dei due metodi di coltivazione fondarono l'istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (IRAB/FiBL) che ha il compito di consolidare scientificamente le osservazioni dei pionieri dell'agricoltura biologica. L'era moderna dell'agricoltura biologica iniziò nel 1981 con la fondazione dell'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica (Bio Suisse). Questa società mantello, oltre all'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica, comprende oggi più di 30 organizzazioni agricole e il Bio-Forum Möschberg.

Le prime direttive comuni per l'agricoltura vennero approvate nel 1981; contemporaneamente fu creato il marchio registrato per l'agricoltura biologica controllata, la Gemma. Oggi la Gemma è un marchio ambito che gode di una grande credibilità presso i consumatori.

La presente versione rielaborata e adattata delle direttive Bio Suisse regola il controllo e la dichiarazione secondo i requisiti previsti dal Regolamento sull'agricoltura biologica della Comunità Europea e dall'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica, in parte andando però considerevolmente oltre per quanto riguarda la tecnica di produzione (produzione vegetale, allevamento) e la trasformazione.

Bio Suisse



Urs Brändli

Presidente

# Indice

## **direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti gemma**

<b>Guida alla lettura della nuova edizione delle direttive Bio Suisse</b>	<b>10</b>
<b>Elenco delle abbreviazioni</b>	<b>11</b>
<b>Diritto dei marchi</b>	<b>14</b>
<b>Bio Suisse – Linee direttive</b>	<b>15</b>
<b>Parte I: Direttive comuni</b>	<b>17</b>
1 Campo di applicazione e competenze	17
1.1 Allegato 1 alla parte I, cap. 1	17
2 Obbligo contrattuale e di controllo	18
2.1 Controllo e certificazione	18
Allegato alla parte I, cap. 2.1: elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera)	20
2.2 Contratto tra produttori e Bio Suisse	23
2.3 Contratto tra aziende di trasformazione e imprese commerciali e Bio Suisse	24
2.4 Tariffe	25
2.5 Permessi speciali	25
2.6 Trasgressioni e sanzioni	25
Allegato 1 alla parte I, cap. 2: Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse	26
2.7 Allegato 2 alla parte I, cap. 2: Condizioni di licenza Bio Suisse	29
Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma	32
3 Impiego del marchio Gemma	35
3.1 Impiego del marchio collettivo	35
3.2 Politica dell'assortimento	35
3.3 Disposizioni per la commercializzazione	36
3.4 Politica dei residui	38
4 Requisiti sociali	39
4.1 Definizioni	39
4.2 Attuazione	39
4.3 Dichiarazione	39
4.4 Rapporto di lavoro	39
4.5 Lavoratori stagionali e praticanti	40
4.6 Lavoratori a giornata e lavoratori occasionali	40
4.7 Collaboratori di subappaltatori	40
4.8 Salute e sicurezza	40
4.9 Pari opportunità	40
4.10 Diritto del lavoro	40
4.11 Procedura di controllo	40
Allegato alla parte I, cap. 4: Autodichiarazione requisiti sociali	41
5 Relazioni commerciali eque	44
5.1 Codice di condotta	44
5.2 Riunioni	44

5.3	Organo di mediazione per relazioni commerciali eque	44
5.4	Resoconto	44
5.5	Prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma	44
	Allegato 1 alla parte I, cap. 5.1: Codice di condotta per il commercio di prodotti Gemma	45
	Allegato 2 alla parte I, cap. 5.5: Codice di condotta per una prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma	48
6	Sviluppo sostenibile	51
<b>Parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera</b>		<b>52</b>
1	Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale	52
1.1	Globalità aziendale	52
1.2	Conversione all'agricoltura biologica	57
1.3	Conversione a tappe	60
1.4	Coltivazione di nuove superfici	62
1.5	Comunità aziendali, comunità aziendali settoriali e collaborazione interaziendale	65
2	Norme generali per la produzione vegetale	67
2.1	Fertilità del suolo	67
2.2	Selezione vegetale e moltiplicazione	69
2.3	Promozione della biodiversità	83
2.4	Approvvigionamento con sostanze nutritive	101
2.5	Protezione da immissioni	112
2.6	Salute delle piante	113
2.7	Efficienza energetica	115
3	Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale	117
3.1	Verdure ed erbe	117
3.2	Frutta e bacche	118
3.3	Vite	119
3.4	Funghi commestibili	120
3.5	Forzatura	122
3.6	Piante ornamentali ed erbe in vaso	123
4	Norme di produzione generali per la detenzione di animali	127
4.1	Allevamento di animali	127
4.2	Foraggiamento	128
4.3	Allevamento di animali	134
4.4	Provenienza degli animali, termini di attesa e traffico degli animali	135
4.5	Salute degli animali	146
5	Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali	149
5.1	Bovini	149
5.2	Pecore	149
5.3	Capre	151
5.4	Suini	152
5.5	Pollame	155
5.6	Conigli	171
5.7	Pesci commestibili	173
	Allegato 1 alla parte II, cap. 5.7	178
	Allegato 2 alla parte II, cap. 5.7	179

5.8	Apicoltura e relativi prodotti	181
5.9	Produzione di insetti	184
<b>Parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio</b>		<b>187</b>
1	Requisiti generali	187
1.1	Principi	188
1.2	Contratto di licenza	188
1.3	Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione	189
1.4	Approvvigionamento con materie prime e controllo del flusso delle merci	189
1.5	Accettazione merci e controllo del flusso delle merci	190
1.6	Misure per garantire l'assenza di OGM	191
1.7	Procedimenti e metodi di trasformazione	191
1.8	Separazione	192
1.9	Imballaggio	192
1.10	Contrassegno	192
1.11	Detergenti	204
1.12	Controllo degli organismi nocivi	204
	Allegato 1 alla parte III, cap. 1.12: Standard Food Safety riconosciuti	210
	Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse	211
	Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi	212
1.13	Sviluppo sostenibile	214
2	Latte e latticini	215
2.1	Requisiti generali	215
2.2	Latte vaccino pronto al consumo	216
2.3	Prodotti di latte di altri mammiferi	217
2.4	Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)	217
2.5	Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere	218
2.6	Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte	219
2.7	Panna e prodotti a base di panna	219
2.8	Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato)	220
2.9	Formaggio di siero di latte e mascarpone	222
2.10	Prodotti a base di formaggio	222
2.11	Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte	223
2.12	Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)	224
2.13	Gelati alimentari e sorbetti	225
3	Alimenti per bambini arricchiti con vitamine e minerali	227
3.1	Alimenti per lattanti e di proseguimento	227
3.2	Alimenti a base di cereali	228
4	Carne e prodotti a base di carne	230
4.1	Requisiti generali	230
4.2	Prodotti trasformati a base di carne	231
5	Insetti e prodotti a base di insetti	234
5.1	Prodotti a base di insetti trasformati	234
6	Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	235
6.1	Requisiti generali	235
6.2	Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve	236
6.3	Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi	238

6.4	Marmellata e gelatina	239
6.5	Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti	240
6.6	Funghi commestibili	240
6.7	Germogli e forzatura	241
6.8	Erbe aromatiche fresche	241
6.9	Bevande fredde a base di tè, erbe, frutta e verdura (tè freddi e limonate)	241
6.10	Bevande a base di latte di mandorla e di latte di cocco	243
7	Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	244
7.1	Requisiti generali	244
7.2	Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, miscele di cereali, muesli	244
7.3	Pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte	245
7.4	Paste alimentari e paste ripiene	246
7.5	Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccarificazione dell'amido	247
7.6	Bevande a base di soia e di cereali	248
7.7	Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali	249
8	Uova e ovoprodotti	251
8.1	Requisiti generali	251
8.2	Uova	251
8.3	Ovoprodotti liquidi	252
8.4	Ovoprodotti essiccati	253
8.5	Ovoprodotti cotti	253
9	Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	255
9.1	Spezie	255
9.2	Senape	259
9.3	Salsa di soia e condimenti liquidi	259
9.4	Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse	260
10	Oli e grassi vegetali	263
10.1	Oli commestibili per il consumo diretto	263
10.2	Oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare	264
10.3	Margarina	265
10.4	Maionese	265
10.5	Salsa per insalata	266
11	Alcolici e aceto	268
11.1	Birra	268
11.2	Vino e spumante	269
11.3	Sidro e vino di frutta	271
11.4	Bevande spiritose e acquavite	272
11.5	Aceto	273
12	Prodotti dell'apicoltura	275
12.1	Principi generali	275
12.2	Miele	275
12.3	Miele di favo	275
12.4	Propoli	276
12.5	Polline	276

13	Lievito e prodotti a base di lievito	277
	13.1 Requisiti generali	277
14	Dolciumi	278
	14.1 Tipi di zucchero, prodotti da tipi di zucchero	278
	14.2 Gelatina e caramelle gommose	279
15	Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	281
	15.1 caffè	281
	15.2 Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	281
16	Gastronomia	283
	16.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione	283
	16.2 Cucina con prodotti Gemma	285
	16.3 Cucina con componenti Gemma	285
	16.4 Cucina Gemma	287
17	Mangimi	290
	17.1 Campo di applicazione e definizioni	290
	17.2 Separazione	290
	17.3 Procedimento di trasformazione	290
	17.4 Componenti e composizione dei foraggi	291
	17.5 Contrassegno e dichiarazione	292
18	Prodotti cosmetici naturali	294
	18.1 Procedimento di trasformazione	294
	18.2 Ingredienti di qualità Gemma	294
	18.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)	294
	18.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici	294
	18.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola	294
19	Trasformazione in azienda e per conto terzi	295
	19.1 Trasformazione	295
	19.2 Trasformazione per conto terzi	296
20	Concimi, ammendamenti e substrati con la Gemma sostanze ausiliarie	298
	20.1 Campo di applicazione	298
	20.2 Requisiti generali per tutti i prodotti	299
	20.3 Requisiti speciali relativi a singole materie prime e categorie di prodotti	299
	20.4 Requisiti relativi ai singoli metodi di produzione	300
	20.5 Imballaggio e dichiarazione	300
21	integratori alimentari (monoprodotti);	302
	21.1 Integratori alimentari in polvere, forma granulare o liquida	302
	21.2 Integratori alimentari in capsule o compresse	303
<b>Parte IV: Direttiva per la raccolta di piante selvatiche</b>		<b>304</b>
1	Principi e obiettivi	304
2	Definizioni	304
3	Dichiarazione	304
4	Annuncio per il riconoscimento Gemma	304
5	Area di raccolta	304
	5.1 Radioattività	305
6	Attività di raccolta	305



7	Trasformazione e immagazzinamento	305
8	Stabilità dell'habitat e biodiversità	305
9	Procedura di controllo	306
<b>Parte V: Direttive per aziende all'estero e prodotti importati</b>		<b>307</b>
1	Principi e obiettivi	307
2	Restrizioni alle importazioni di Bio Suisse	308
2.1	Limitazioni specifiche relative alle importazioni	308
2.2	criteri per la valutazione dei prodotti importati	309
3	Prescrizioni generali	312
3.1	Controllo e certificazione	312
3.2	Presenza sul mercato	322
3.3	Responsabilità sociale	322
3.4	Commercio equo	325
3.5	Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas)	325
3.6	Requisiti relativi alla gestione dell'acqua	326
3.7	Appropriazione di terreni (Land Grabbing)	328
3.8	Politica dei residui	329
	Allegato alla parte V, cap. 3.8 – Prodotti a rischio	330
4	Prescrizioni per produzione vegetale e allevamento di animali	333
4.1	Conversione all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse	333
4.2	Produzione vegetale	335
4.3	Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale	342
4.4	Allevamento di animali	344
5	Prescrizioni per trasformazione e commercio	346
5.1	Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse	346
5.2	Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione	347
	Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione	349
6	Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche	351
6.1	Definizioni	351
6.2	Periodo di conversione	351
6.3	Dichiarazione	351
6.4	Controllo	351
6.5	Area di raccolta	351
6.6	Attività di raccolta	351
6.7	Stabilità dell'habitat e biodiversità	352
6.8	Trasformazione e immagazzinamento	352

# Guida alla lettura della nuova edizione delle direttive Bio Suisse

Ogni singola direttiva è costituita da diverse parti per formare un settore tematico; in seno all'associazione sono autorizzate a prendere decisioni diverse istanze:

- I principi e gli obiettivi di una direttiva sono approvati dall'assemblea dei delegati e sono contrassegnati con una barra verde a margine del testo.
- Le prescrizioni che seguono si basano sui principi e ne disciplinano l'applicazione tecnica. Le modifiche alle prescrizioni sono presentate alle organizzazioni associate e, se queste non fanno opposizione entro il termine di 60 giorni, l'organo per la qualità di Bio Suisse le mette in vigore. Le prescrizioni nel testo non sono particolarmente evidenziate.
- Per determinati aspetti esistono norme di attuazione operative rilasciate e adeguate dalle Commissioni del marchio competenti. Queste norme sono contrassegnate da due strisce grigie a margine del testo.
- Gli allegati infine contengono elenchi modificabili a breve termine e informazioni pratiche. Le competenze sono definite individualmente, il segretariato centrale di Bio Suisse tiene un elenco sintetico. Gli allegati seguono direttamente il capitolo al quale si riferiscono. Sono designati come allegati e sono contrassegnati da punti grigi a margine del testo.

«Per assicurare la parità linguistica nel riferimento alle persone, per quanto possibile viene utilizzata la forma neutrale o, per motivi di leggibilità, quella maschile.»

La stesura principale delle direttive Bio Suisse è in tedesco. In caso di ambiguità interpretative o giuridiche la versione tedesca è determinante. Le direttive Bio Suisse sono tradotte con la massima cura in francese, italiano, inglese e spagnolo dal tedesco. Non si escludono eventuali errori di traduzione.

Queste direttive come pure i documenti supplementari in esse indicati sono messe a disposizione su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) e [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch).

Tutte le leggi e le ordinanze federali, che figurano nell'elenco di cui in seguito, sono ottenibili presso l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL (precedentemente l'Ufficio centrale federale degli stampati e del materiale), 3003 Berna, tel. 031 325 50 50 o possono essere scaricati dal sito [www.admin.ch](http://www.admin.ch).

# Elenco delle abbreviazioni

## direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti gemma

<b>AC, SAC</b>	Avvicendamento colturale, superficie per l'avvicendamento delle colture
<b>ACE</b>	Area con clima esterno
<b>AGRIDEA</b>	Centrali di consulenza agricola (già LBL e SRVA)
<b>Agroscope</b>	Ricerca svizzera per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente
<b>AOC/GUB</b>	Logo per «Appellation d'Origine Controlée» e «Geschützte Ursprungsbezeichnung»
<b>bio-CH</b>	Certificato secondo l'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica (si veda «OrdB»)
<b>Bio-UE</b>	Certificato secondo il Regolamento relativo al metodo di produzione biologico dell'Unione Europea (si veda «RegBio-UE»)
<b>BRC</b>	British Retail Consortium
<b>BSO</b>	BIOSUISSE ORGANIC – Designazione e logo per aziende all'estero e i loro prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse
<b>cbc</b>	coltivazione biologica controllata
<b>CMI</b>	Commissione del marchio importazione di Bio Suisse
<b>CMP</b>	Commissione del marchio produzione di Bio Suisse
<b>CMT</b>	Commissione del marchio trasformazione e commercio
<b>CRP</b>	Commissione di riconoscimento dei produttori di Bio Suisse (organo predecessore della CMP)
<b>DEFR</b>	Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca
<b>DFI</b>	Dipartimento federale dell'interno
<b>Dir.</b>	Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma. I riferimenti a titoli con numeri a una o due cifre nelle direttive sono indicati come capitoli (p. es. cap. 4.2), i numeri a tre o a quattro cifre si riferiscono agli articoli (p. es. art. 4.2.2). Nei documenti che non fanno parte delle direttive il riferimento alle direttive è completato con «dir.» o «direttive».
<b>ET</b>	Trasferimento di embrioni
<b>FiBL</b>	Istituto di ricerca in agricoltura biologica, 5070 Frick
<b>GE</b>	Gruppi di esperti Bio Suisse
<b>GO</b>	Galline ovaiole
<b>GRUDAF</b>	Basi per la concimazione in campicoltura e foraggicoltura
<b>ha</b>	Ettaro
<b>HMF</b>	Idrossimetilfurfurale
<b>IFOAM</b>	International Federation of Organic Agriculture Movements
<b>ILO</b>	International Labour Organization

<b>MAS</b>	Paesi che si affacciano sul Mediterraneo
<b>METAS</b>	Ufficio federale di metrologia e di accreditamento
<b>nel</b>	Bio Suisse «Supply Chain Monitor»
<b>non biologico</b>	Da produzione convenzionale o PI; spesso (p. es. nella dichiarazione di derrate alimentari) viene sostituito da «convenzionale»
<b>OAdd</b>	Ordinanza sugli additivi (RS 817.022.31)
<b>ODerr</b>	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02)
<b>ODerrGM</b>	Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate
<b>ODOV</b>	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (RS 817.022.17)
<b>ODPPE</b>	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (RS 817.022.104)
<b>OGM</b>	Organismi geneticamente modificati
<b>OIPSDA</b>	Ordinanza sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (RS 232.112.1)
<b>OLAIA</b>	Ordinanza del DEFR concernente la produzione e l'immissione sul mercato degli alimenti per animali, additivi per alimenti per animali e alimenti dietetici per animali (Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione animale, RS 916.307.1)
<b>OPAc</b>	Ordinanza sulla protezione delle acque (RS 814.201)
<b>OPAn</b>	Ordinanza sulla protezione degli animali (RS 455.1)
<b>OPD</b>	Ordinanza sui pagamenti diretti (RS 910.13)
<b>OPPD</b>	Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (RS 817.022.11)
<b>OrdB</b>	Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Ordinanza sull'agricoltura biologica, RS 910.18)
<b>OrdB DEFR</b>	Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181)
<b>ORRPChim</b>	Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (RS 814.81)
<b>OsAIA</b>	Ordinanza concernente la produzione e l'immissione sul mercato degli alimenti per animali – (Ordinanza sugli alimenti per animali, OsAIA)
<b>panna montata</b>	Ultra High Temperature. Riscaldamento a temperature molto elevate per brevissimi periodi di tempo di latte e latticini
<b>PER</b>	Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (si veda l'« OPD»)
<b>PGRI</b>	Piano di gestione delle risorse idriche
<b>PI</b>	Produzione integrata
<b>PO</b>	Pollastrelle
<b>PV</b>	Peso vivo

<b>PVC</b>	Cloruro di polivinile
<b>q</b>	Quintale (100 kg)
<b>RegBio-UE</b>	Regolamento (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008
<b>SAU</b>	Superficie agricola utile
<b>SCI</b>	Sistema di controllo interno
<b>SPB</b>	Superfici per la promozione della biodiversità (precedentemente aree di compensazione biologica)
<b>SS</b>	Sostanza secca
<b>SSRA</b>	Programma concernente i sistemi di stabulazione particolarmente rispettoso degli animali secondo l'art. 72 dell'Ordinanza sui pagamenti diretti (si veda l'«OPD»)
<b>UBG</b>	Unità bestiame grosso
<b>UBGF</b>	Unità bestiame grosso fertilizzante
<b>UFAG</b>	Ufficio federale dell'agricoltura
<b>UFSP</b>	Ufficio federale della sanità pubblica
<b>URA</b>	Programma concernente l'uscita regolare all'aperto degli animali da reddito secondo l'art. 72 dell'Ordinanza sui pagamenti diretti (* si veda l'«OPD»)
<b>USAF</b>	Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria
<b>UV</b>	Ultravioletto (oltre il violetto): radiazione nel settore invisibile con una lunghezza d'onda tra 1 e 380 nm
<b>X (apice)</b>	Ingrediente critico per quanto concerne la tecnologia genetica: dichiarazione d'impegno per il rispetto del «divieto di tecnologia genetica» secondo le disposizioni del Reg-Bio-UE e dell' OrdB.

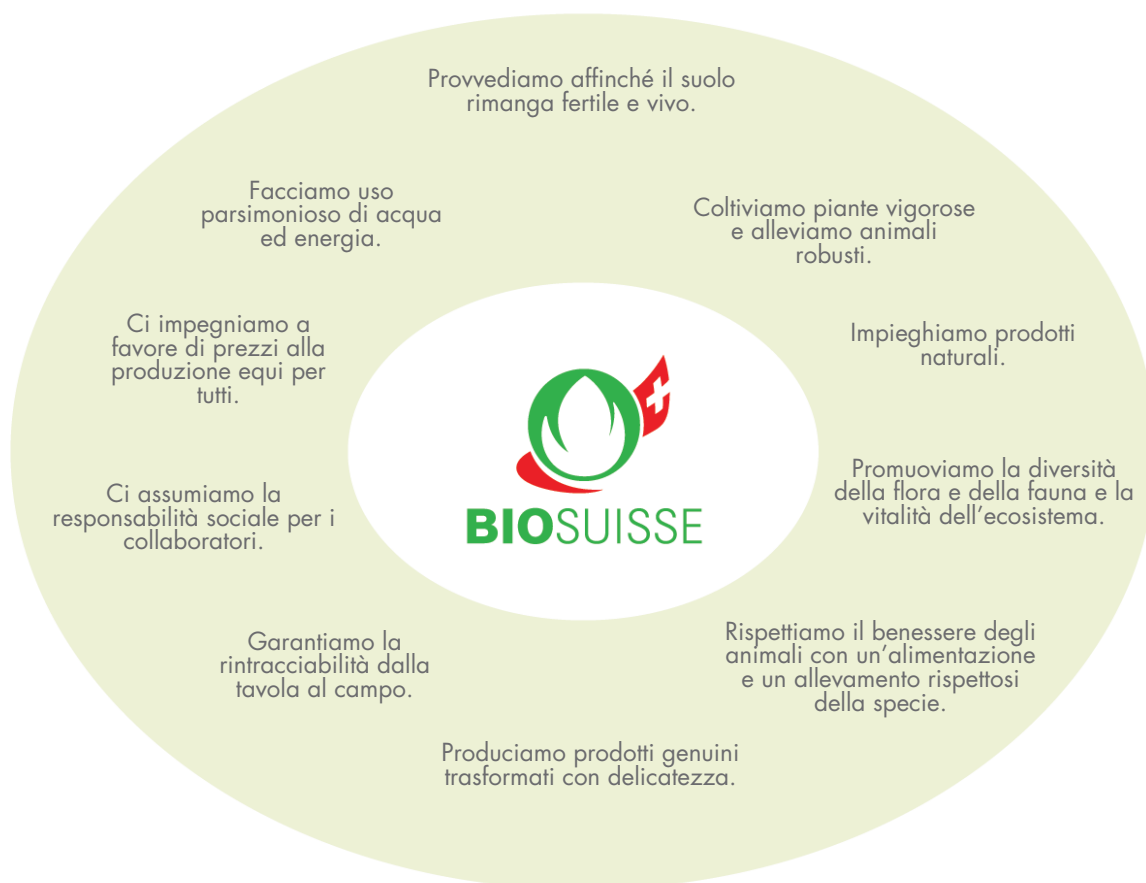
## Diritto dei marchi

	Marchio registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero 405758 e P-479695
<b>KNOSPE</b>	Marchio registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494457
<b>BOURGEON</b>	Marchio registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494456
<b>GEMMA</b>	Marchio registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494458
<b>BUD</b>	Marchio registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494459

# Bio Suisse – Linee direttive

## I PRINCIPI DEI CONTADINI E DEGLI ORTICOLTORI GEMMA

Siamo coscienti della nostra responsabilità verso la natura e verso le persone che lavorano con essa. Vogliamo conciliare il nostro lavoro con i cicli naturali e con le condizioni quadro economiche. Ogni giorno dedichiamo anima e corpo alla nostra visione comune.



Da questo ciclo globale risultano prodotti biologici genuini e sani che offrono al consumatore sapori e piaceri.

Nota: le presenti linee direttive sono state scritte per contadini e contadine Gemma, per orticoltori e orticoltrici Gemma, per tutte le persone attive in agricoltura biologica. Per motivi di leggibilità il testo si limita alla forma maschile.

# BIO SUISSE – L'ASSOCIAZIONE MANTELLO DELLE AZIENDE GEMMA SVIZZERE

## CHE COSA VOGLIAMO

**LA NOSTRA VISIONE** Occupiamo uno spazio vitale sostenibile, agricolo e rurale per l'uomo, gli animali, le piante e l'ambiente. Il paese bio Svizzera è centrato su un'agricoltura olistica, vivibile di generazione in generazione, che produce alimenti genuini e sani che offrono ai consumatori sapori e piacere.

## COME LAVORIAMO

**I NOSTRI VALORI** La Gemma garantisce una definizione olistica dell'agricoltura biologica. Bio Suisse conferisce un alto valore al marchio Gemma contribuendo così ad assicurare l'avvenire delle aziende Gemma svizzere. Il nostro lavoro e la nostra comunicazione si orientano a norme ambiziose e a elevati requisiti etici.

I contadini Gemma dirigono Bio Suisse in modo democratico e definiscono nelle direttive l'agricoltura biologica per i prodotti Gemma.

Bio Suisse mantiene quanto si è dimostrato valido, migliora quello che esiste, crea novità e si impegna a favore del progresso e dello sviluppo dell'agricoltura biologica, quindi anche dell'importazione e dell'esportazione responsabile e autodeterminata di prodotti Gemma.

## CHI SIAMO

**LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE** Bio Suisse è l'associazione mantello della aziende Gemma svizzere e proprietaria del marchio registrato Gemma.

Bio Suisse organizza e dirige lo sviluppo della Gemma e dell'agricoltura biologica in Svizzera.

La base è rappresentata dai contadini Gemma e dagli orticoltori Gemma costituiti nelle organizzazioni associate.



# Parte I: Direttive comuni

## 1 Campo di applicazione e competenze

Le direttive Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) valgono:

- per la produzione di prodotti vegetali e animali commercializzati con la Gemma quale marchio registrato Bio Suisse ovvero per la cui produzione si fa riferimento alle direttive Bio Suisse;
- per la trasformazione e il commercio di alimenti costituiti parzialmente o interamente da materie prime prodotte secondo le direttive Bio Suisse e che vengono contrassegnate con la Gemma;
- per i coadiuvanti dichiarati con la Gemma o per la cui produzione si fa riferimento alle direttive Bio Suisse.

Negli statuti sono disciplinate le competenze per l'emanazione e le modifiche delle direttive.

Le competenze relative alle direttive spettano all'assemblea dei delegati. Il consiglio direttivo è responsabile delle condizioni per il rilascio delle licenze e delle descrizioni delle funzioni degli organi specializzati e delle Commissioni del marchio. L'organo per la qualità è responsabile dello sviluppo strategico e dell'interpretazione delle direttive (secondo gli statuti). Il consiglio direttivo istituisce tre Commissioni del marchio che elaborano le direttive, preparano argomenti per l'interpretazione e l'ulteriore sviluppo delle direttive da sottoporre all'organo per la qualità, vigilano sull'attività operativa del segretariato centrale relativa alla conformità alle direttive Bio Suisse e prendono decisioni di principio. La commissione del marchio produzione (CMP) esercita la vigilanza sul riconoscimento o sulla revoca del riconoscimento Gemma di aziende di produzione in Svizzera. La commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) controlla il rilascio e la revoca del marchio collettivo Gemma ai licenziatari. La commissione del marchio importazione (CMI) vigila sul principio dell'equivalenza delle direttive svizzere per il contrassegno Gemma di prodotti provenienti dall'estero. L'organo di ricorso indipendente (ORI) emette decisioni definitive su ricorsi contro decisioni d'esecuzione.

La seguente ulteriore documentazione è parte integrante delle direttive e può essere richiesta presso Bio Suisse:

- a) Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori
- b) Elenco dei fattori di produzione: elenco dei coadiuvanti per l'agricoltura biologica in Svizzera
- c) Elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL: basi per la produzione e per l'impiego dei foraggi nell'agricoltura biologica
- d) Regolamento delle sanzioni – produttori
- e) Regolamento delle sanzioni – licenziatari e utenti del marchio
- f) Elenco delle organizzazioni associate a Bio Suisse

Le singole organizzazioni associate hanno facoltà di imporre ai loro membri ulteriori condizioni in campi parziali.

Non si può dedurre il diritto all'uso della Gemma da norme di legge sulla trasformazione, sulla conservazione o sulla specificazione di derrate alimentari in contraddizione con le presenti direttive.

### 1.1 Allegato 1 alla parte I, cap. 1



Si considerano di origine svizzera i prodotti provenienti da tutte le regioni del paese, compreso il Principato del Liechtenstein e le altre enclavi doganali estere (Büdingen, Campione), la zona franca del Paese di Gex e dell'Alta Savoia (zona franca di Ginevra) nonché le superfici delle aziende agricole nella zona di confine ai sensi dell'Art. 43 della Legge sulle dogane del 18 marzo 2005 (SR 631.0), che vengono coltivate almeno dal 1° gennaio 2014 senza interruzioni.

## 2 Obbligo contrattuale e di controllo

I produttori (coltivazione) e i licenziatari (trasformazione e commercio) vanno regolarmente controllati per verificare il rispetto delle direttive. A questo scopo devono stipulare un contratto con un ente di controllo e di certificazione designato da Bio Suisse.

Un'azienda non può stipulare contemporaneamente un contratto con due enti di certificazione autorizzati. I permessi speciali possono essere concessi unicamente dal proprio ente di certificazione.

I produttori acquisiscono il diritto a usare il marchio registrato Gemma mediante il contratto di produzione e sono tenuti al versamento delle quote d'associazione e di marketing. Il contratto regola pure la dichiarazione dei prodotti nella vendita e nel commercio. Qualora venisse conseguita una notevole cifra d'affari con il commercio di prodotti contrassegnati con la Gemma acquistati da terzi, anche i produttori sottostanno all'obbligo di stipulare un contratto di licenza.

Aziende di trasformazione e imprese commerciali possono acquisire il diritto all'uso del marchio registrato unicamente tramite contratto. Chiunque contrassegni i propri prodotti con la Gemma è tenuto a stipulare un contratto di licenza e a versare le tasse di licenza.

Coloro che fanno un uso diverso della Gemma sono tenuti a stipulare un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse e a versare le tasse sul marchio.

### 2.1 Controllo e certificazione

#### 2.1.1 Contratto di controllo e di certificazione

I produttori (agricoltori, coltivatori di prodotti agricoli) nonché le aziende di trasformazione e le imprese commerciali devono stipulare un contratto di controllo appunto con una ditta di controllo e di certificazione accreditata dalla Confederazione (ovvero METAS) e designata da Bio Suisse. Il responsabile dell'azienda riceve il contratto di certificazione assieme a questo contratto di controllo. Onde garantire il rispetto delle direttive i produttori Gemma e i licenziatari vanno controllati e certificati ogni anno dagli uffici di controllo e dagli enti di certificazione autorizzati.

##### 2.1.1.1 Organismi di controllo e di certificazione autorizzati

La concessione dell'autorizzazione avviene mediante un contratto con Bio Suisse. Il consiglio direttivo emana i criteri e decide in merito all'autorizzazione a imprese per effettuare il controllo e la certificazione nel settore dell'agricoltura nonché in quello della trasformazione e del commercio secondo le direttive Bio Suisse.

↳ [Ulteriori informazioni sull'articolo sono disponibili nell'allegato al cap. 2.1 Parte I, Pagina 20](#)

#### 2.1.2 Controllo dei produttori (coltivazione)

Le aziende sono tenute a dichiarare l'acquisto e l'impiego di concimi, foraggi ovvero additivi alimentari e prodotti fitosanitari. Nell'azienda non devono essere presenti coadiuvanti non ammessi secondo le presenti direttive.

Le aziende sono inoltre obbligate a tenere un registro della produzione e una contabilità appropriata e dettagliata degli acquisti e delle vendite.

Se aziende Gemma collaborano nell'avvicendamento e nella concimazione devono scegliere lo stesso ente di certificazione.

In tutte le aziende Gemma sono automaticamente controllati anche i requisiti GQ carne svizzera.

Considerazione delle modifiche delle scorte di magazzino in occasione del controllo: In occasione del controllo va coerentemente tenuto conto della quantità somministrata. Non si può partire automaticamente dal presupposto che la quantità somministrata equivale all'acquisto. Occorre prestare particolare attenzione nel caso di consistenti acquisti o se l'azienda è considerata al limite. (CMP 18.05.1999)

## 2.1.3 **Controllo della trasformazione e del commercio**

### 2.1.3.1 **Obbligo di registrazione, contabilità**

Il licenziatario è tenuto a provare il rispetto delle presenti direttive. Le annotazioni e le registrazioni contabili devono poter essere verificate in ogni fase del processo di trasformazione, a partire dalla produzione agricola al trasporto, al magazzinaggio, al silo, alla trasformazione vera e propria, all'imballaggio presso il trasformatore o il grossista fino alla vendita al dettaglio.

Ogni prodotto deve essere identificabile fino all'origine. Qualora prodotti di provenienza diversa vengano mischiati nel magazzino o durante il processo di trasformazione, la provenienza deve risultare chiaramente dalla contabilità.

I licenziatari devono conservare un campione separato di ciascun lotto durante l'intero periodo in cui il relativo prodotto solitamente è in commercio. Bio Suisse può concedere eccezioni. Per determinati prodotti Bio Suisse può prelevare campioni tramite l'ufficio di controllo e farli depositare in luogo neutro.

### 2.1.3.2 **Controllo**

Durante il controllo viene verificata l'osservanza delle presenti direttive e delle condizioni generali del contratto di licenza. In particolare vengono controllate tutte le installazioni che sono in relazione con la produzione dei prodotti biologici nonché il flusso delle merci.

## Allegato alla parte I, cap. 2.1: elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera)

Approvato dal consiglio direttivo Bio Suisse il 31.10.2020.

### 1. Criteri per gli enti di certificazione in possesso di un'omologazione per il controllo e la certificazione di aziende nell'ambito delle direttive Bio Suisse

#### 1.1 Requisiti generali

- L'ente di certificazione offre il controllo e la certificazione nell'ambito dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica. Per tutti i settori registrati è presente un accreditamento valido con il campo di applicazione «direttive Bio Suisse» del SAS (ISO/IEC 17020 ovvero ISO/IEC 17065). L'ente di certificazione figura quale ufficio di controllo bio nell'elenco UE dei paesi terzi. Su richiesta i rapporti audit e i decreti del SAS vengono messi a disposizione di Bio Suisse <sup>(1)</sup>.
- Per il controllo e la certificazione le direttive Bio Suisse vengono considerate come un'unità. Ciò comprende in particolare il fatto che anche deroghe a livello dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica, che riguardano le aziende agricole Gemma e i prodotti Gemma, vengano segnalate a Bio Suisse <sup>(1)</sup>.
- Il sistema tariffario dell'ente di certificazione riflette la logica solidale tra le aziende (nella coltivazione, nella trasformazione e nel commercio): è da escludere una discriminazione a causa della posizione, della lingua e della distanza. Tra grandi e piccole aziende sussiste un'adeguata ripartizione degli oneri<sup>(1)(2)</sup>.
- Tutte le informazioni di Bio Suisse e dei relativi partner contrattuali vengono trattate in modo confidenziale.
- Le date per i corsi di formazione per addetti a controllo e certificazione nonché i contenuti didattici e le documentazioni che riguardano i requisiti Bio Suisse vengono segnalati tempestivamente a Bio Suisse. Su richiesta Bio Suisse può partecipare ai corsi di formazione regolari per addetti a controllo e certificazione e offrire attivamente unità didattiche.
- Partecipazione a corsi di formazione e a riunioni di coordinamento organizzati da Bio Suisse per il controllo e la certificazione delle direttive Bio Suisse.
- L'ente di certificazione attua le prescrizioni formulate da Bio Suisse relativamente alla definizione delle priorità per ispezioni e certificazioni. Tali prescrizioni vengono prima concordate congiuntamente tra Bio Suisse e tutti gli enti di certificazione autorizzati.
- La verifica relativa alla concordanza dei dati (indirizzo aziendale e persona/-e responsabile/-i, numero dell'azienda, prodotti, stato Gemma) viene effettuata insieme e senza reciproca imputazione dei costi. Lo stato Gemma delle aziende viene inserito nel sistema dell'ente di certificazione.
- L'ente di certificazione consulta gli uffici di competenza presso Bio Suisse in caso di lacune nell'interpretazione delle direttive e delle prescrizioni. La presentazione nei confronti delle autorità avviene in coordinamento con Bio Suisse.
- L'ente di certificazione informa i propri clienti in modo corretto e fedele in merito ai requisiti Bio Suisse. Favorisce l'accettazione da parte dei clienti nei confronti dei controlli bio e della certificazione bio tramite informazioni adeguate, corsi di formazione e la presenza delle persone incaricate del controllo. Presso terzi mostra correttezza e obiettività nei confronti dei concorrenti. Si rinuncia a metodi pubblicitari e di vendita sleali (Legge federale contro la concorrenza sleale, in particolare articolo 3).
- Gravi contestazioni da parte di terzi o richieste dei media che riguardano le aziende Gemma e i prodotti Gemma vengono immediatamente segnalate a Bio Suisse, indicando le misure avviate.
- L'ente di certificazione non agisce quale concorrente di Bio Suisse. L'ente di certificazione non compare con il proprio logo aziendale o un altro marchio quale centro di assegnazione dell'etichetta bio né sugli imballaggi né nella comunicazione. In merito all'indicazione dell'ente di certificazione sui prodotti Gemma, l'ente figura solo in forma testuale (nome e/o codice). Invece, per tutti gli altri prodotti bio, può essere utilizzato anche il logo aziendale o un altro marchio di certificazione (se possibile sul lato non rilevante per la commercializzazione)<sup>(1)</sup>.

<sup>1</sup> In caso di mancato adempimento di tale punto dei criteri, Bio Suisse non stipula contratti con un nuovo ente di certificazione.

<sup>2</sup> Non vale quale criterio per enti di certificazione in possesso di un'autorizzazione per il controllo e la certificazione di aziende all'estero, si veda [Ente di certificazione BSO Parte V, Art. 3.1.1.7, Pagina 313](#).

- L'ente di certificazione deve essere organizzato secondo il diritto privato<sup>(1)</sup>.
- Ammissione di Bio Suisse per l'audit periodico relativo all'attività dell'ente di certificazione<sup>(1)</sup>.
- Bio Suisse può consultare in qualsiasi momento i documenti relativi alle ispezioni e alle certificazioni di aziende e imprese certificate secondo le direttive Bio Suisse. Ciò vale anche per decisioni in materia di ricorso. La comunicazione di informazioni, dati e documenti a Bio Suisse avviene in conformità agli accordi contrattuali.
- Gli enti di certificazione autorizzati si impegnano alla collaborazione reciproca in casi di sospetto e alla trasmissione di informazioni e dati se i clienti cambiano ente di certificazione.
- Pubblicazione dei certificati e/o dei dati relativi a indirizzo e certificazione di tutte le aziende certificate bio su una piattaforma internet definita da Bio Suisse in accordo con tutti gli enti di certificazione autorizzati.
- Se si sospettano gravi violazioni delle direttive Bio Suisse, i chiarimenti necessari ed eventuali controlli supplementari vengono svolti in via prioritaria.

## 1.2 Speciali requisiti al controllo

- L'ente di certificazione assicura per contratto che, presso le aziende registrate, può controllare tutti i settori rilevanti (anche senza preavviso). Laddove necessario, ciò deve includere anche le divisioni aziendali non biologiche.
- Stesura di una lista con subcontraenti nel controllo delle aziende Gemma ovvero dei licenziatari.
- Predisposizione di un sistema express che assicuri che eventuali risultati critici dei controlli vengano presentati al responsabile della certificazione al massimo entro quattro giorni lavorativi dal controllo<sup>(2)</sup>.

## 1.3 Speciali requisiti relativi alla certificazione

- Si ricorre solo a persone addette alla certificazione che operano anche come controllori<sup>(2)</sup>.
- L'organo di certificazione per l'agricoltura è costituito almeno per il 50 % da professionisti (agricoltori/consulenti)<sup>(2)</sup>.
- Rilascio dei certificati ai sensi di ISO/IEC 17065 alle aziende con prodotti che soddisfano i requisiti Bio Suisse. Decretare sanzioni secondo il relativo regolamento di Bio Suisse. Le decisioni in materia di certificazione con obbligo di notifica devono essere segnalate a Bio Suisse entro il termine definito per contratto. Ciò vale anche per i ricorsi nel merito e le decisioni in materia. Le decisioni che comportano provvedimenti da parte di Bio Suisse devono essere fornite con i dati specificati nei regolamenti delle sanzioni.
- Informare immediatamente Bio Suisse in caso di problemi gravi che riguardano la certificazione di aziende Gemma e prodotti Gemma.
- Rilascio di autorizzazioni speciali per produttori secondo il catalogo dei criteri di Bio Suisse<sup>(2)</sup>.
- I regolamenti delle sanzioni per l'ambito dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica vengono adeguati dall'ente di certificazione, per quanto possibile, ai regolamenti delle sanzioni di Bio Suisse. Nel settore dell'agricoltura l'ente di certificazione collabora inoltre nel gruppo di lavoro «Agricoltura biologica»<sup>(2)</sup>.

## 1.4 Speciali requisiti relativi al servizio ricorsi

- I casi di ricorso che riguardano aziende Gemma o prodotti Gemma devono essere presentati al servizio ricorsi comune di BTA/bio.inspecta<sup>(1)</sup>.

## 1.5 Speciali requisiti relativi all'agricoltura

- La struttura tariffaria soddisfa i criteri seguenti<sup>(2)</sup>:
  - nessuna tariffa che dipende dal dislocamento
  - nessuna tariffa specifica per la lingua
  - importi che dipendono dalle dimensioni dell'azienda
- Gli addetti al controllo previsti per il settore dell'agricoltura devono avere preferibilmente esperienza pratica in materia di agricoltura biologica o consulenza biologica.
- Un controllore verifica la stessa azienda preferibilmente per massimo tre anni consecutivi. Dopo massimo cinque anni o sei controlli deve essere incaricata un'altra persona.

## 1.6 Speciali requisiti relativi alla trasformazione e al commercio

- La struttura tariffaria soddisfa i criteri seguenti<sup>(2)</sup>:
  - nessuna tariffa che dipende dal dislocamento
  - nessuna tariffa specifica per la lingua

- tariffa speciale vantaggiosa per le aziende a pura gestione biologica
- un piccolo audit è incluso nell'offerta

### 1.7 Procedura in caso di deroghe

In caso di deroghe nei singoli punti dei criteri è il consiglio direttivo di Bio Suisse a decidere in merito a obblighi o ulteriori sanzioni fino alla revoca del certificato di ammissione.

### 2. Enti di certificazione ammessi per produttori (incl. trasformazione in azienda) e per acquaculture

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 <a href="mailto:admin@bio-inspecta.ch">admin@bio-inspecta.ch</a> <a href="http://www.bio-inspecta.ch">www.bio-inspecta.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0006 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 <a href="mailto:info@bio-test-agro.ch">info@bio-test-agro.ch</a> <a href="http://www.bio-test-agro.ch">www.bio-test-agro.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0086 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-086
--	---

### 3. Enti di certificazione ammessi per la trasformazione e il commercio

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 <a href="mailto:admin@bio-inspecta.ch">admin@bio-inspecta.ch</a> <a href="http://www.bio-inspecta.ch">www.bio-inspecta.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0006 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 <a href="mailto:info@bio-test-agro.ch">info@bio-test-agro.ch</a> <a href="http://www.bio-test-agro.ch">www.bio-test-agro.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0086 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-086	Ecocert IMOsuisse AG Hafenstrasse 50c 8280 Kreuzlingen Tel. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 <a href="mailto:office.switzerland@ecocert.com">office.switzerland@ecocert.com</a> <a href="http://www.ecocert.com">www.ecocert.com</a> Numero di accreditamento: SCESp 0004 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-004	ProCert AG Marktgasse 65 3011 Bern Tel. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 <a href="mailto:bern@procert.ch">bern@procert.ch</a> <a href="http://www.procert.ch">www.procert.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0038 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-BIO-038
---	--	--	--

## 2.2 Contratto tra produttori e Bio Suisse

### 2.2.1 Contratto di produzione Gemma

I produttori acquisiscono il diritto a usare il marchio registrato Gemma mediante il contratto di produzione e sono tenuti al versamento delle quote d'associazione e di marketing. Il contratto regola pure la dichiarazione dei prodotti nella vendita e nel commercio. Qualora venisse conseguita una notevole cifra d'affari con il commercio di prodotti contrassegnati con la Gemma acquistati da terzi, anche i produttori sottostanno all'obbligo di stipulare un contratto di licenza. Il consiglio direttivo ne stabilisce le condizioni.

### 2.2.2 Obbligo di licenza

Per i produttori di solito l'uso del marchio registrato «Gemma» è gratuito. I prodotti ottenuti da materie prime dell'azienda non sono soggetti a licenza.

I produttori che acquistano prodotti Gemma per un valore d'acquisto superiore a CHF 150'000.<sup>3)</sup> all'anno e li rivendono a venditori diretti sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. Per loro vale il regolamento tariffario per produttori con vendita diretta.

I produttori che non commerciano in prodotti Gemma come venditori diretti sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse a partire da un valore d'acquisto superiore a CHF 150'000.<sup>3)</sup> all'anno. Per loro vale il regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma.

### 2.2.3 Obbligo di adesione e registrazione per i produttori di latte vaccino Gemma

Tutte le aziende Gemma che allevano mucche da latte, comprese le aziende Gemma in conversione, sono tenute ad aderire ad una delle organizzazioni per il latte bio (OLB) ammesse da Bio Suisse. Le aziende che rientrano nelle seguenti eccezioni sono tenute a registrarsi presso Bio Suisse oppure possono scegliere tra l'adesione ad una OLB e la registrazione presso Bio Suisse:

- a) Le aziende che soddisfano uno o più dei seguenti requisiti sono obbligate a registrarsi presso Bio Suisse:
  - Produttori di latte Gemma che praticano esclusivamente la vendita diretta del proprio latte fresco o trasformato oppure lo destinano all'autoapprovvigionamento.
  - Produttori di latte Gemma che impiegano tutto il latte prodotto come latte per nutrire i vitelli nella propria azienda o in aziende terze.
  - Produttori di latte Gemma che hanno completato la conversione e che commercializzano il latte prodotto per tutto l'anno esclusivamente come non biologico.
- b) Le aziende che soddisfano uno o più dei requisiti seguenti hanno l'obbligo di aderire ad una OLB ammessa da Bio Suisse o di registrarsi presso Bio Suisse:
  - Produttori di latte Gemma che forniscono latte a caseifici o latterie non associate ad alcuna OLB, cioè cosiddetti produttori conto terzi. Bio Suisse può riscuotere una tassa per la registrazione di queste aziende.
  - Produttori di latte Gemma in conversione.

#### 2.2.3.1 Organizzazioni per il latte bio (OLB)

La CMP stabilisce i criteri di ammissione. Essa disciplina il rilascio e il ritiro dell'ammissione nonché le sanzioni. I criteri di ammissione includono la forma dell'organizzazione, la quantità minima di latte bio da produrre e la partecipazione alle negoziazioni sui prezzi del latte. Le OLB si impegnano ad applicare le decisioni prese all'unanimità nelle negoziazioni sui prezzi del latte. La CMP decide in merito al rilascio e alla revoca dell'ammissione e a eventuali sanzioni.

L'ammissione delle organizzazioni per il latte bio avviene mediante la stipulazione di un contratto con Bio Suisse. Il segretariato centrale tiene un elenco delle organizzazioni ammesse.

OLB attualmente riconosciute da Bio Suisse:

- Berner Biomilch Gesellschaft BBG

<sup>3</sup> Si considera il valore netto della merce escl. IVA e tasse di licenza. I prodotti acquistati imballati e rivenduti tali e quali possono essere dedotti da questa cifra. Nel caso di casse e di altri contenitori aperti ciò vale solo se l'intera fornitura è venduta invariata a casse ai consumatori finali, cioè se nulla della fornitura giunge nella vendita sfusa.

- Biomilchring ZMP
- PV Suisse Biomilch
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Bio-Lieferanten Emmi-Biedermann

## 2.2.4 Obbligo di adesione per produttori di suini

Un'adesione a un'organizzazione riconosciuta di produttori di suini bio è prescritta per i casi seguenti:

- Gli ingrassatori di suini Gemma che vendono i propri suini bio tramite organizzazioni commerciali con licenza o direttamente a trasformatori ovvero relativi acquirenti.
- Gli allevatori di suini Gemma che vendono i propri animali bio ad aziende di ingrasso di suini Gemma, a organizzazioni commerciali con licenza o ad un trasformatore ovvero al relativo acquirente.

L'adesione non è obbligatoria nei seguenti casi:

- Le aziende suinicole Gemma che commercializzano come sopra descritto meno di 20 mezzanotti ovvero suini all'anno.
- Le aziende suinicole Gemma che commercializzano i propri suini direttamente ai clienti finali o alla gastronomia.
- Le aziende suinicole Gemma che allevano esclusivamente razze ProSpecieRara (maiale lanuto e suino nero).
- Gli allevatori di suini Gemma per cui è comprovato che i mezzanotti vengono commercializzati direttamente dagli ingrassatori di suini Gemma acquirenti.

### 2.2.4.1 Organizzazione di produttori di suini bio

Bio Suisse emana per le organizzazioni di produttori di suini bio criteri di ammissione e disciplina il rilascio e la revoca dell'ammissione nonché eventuali sanzioni. I criteri di ammissione comprendono la forma dell'organizzazione, il numero minimo dei produttori e la partecipazione alla «tavola rotonda in materia di suini bio» (organizzazioni di produttori di suini bio, associazioni di produttori di carne, trasformatori, commercio al dettaglio, commercianti con licenza e Bio Suisse) ecc. Le organizzazioni di produttori di suini bio si impegnano ad attuare le decisioni prese dalla «tavola rotonda in materia di suini bio».

L'ammissione delle organizzazioni di produttori di suini bio avviene mediante la stipulazione di un contratto con Bio Suisse. Il segretariato centrale tiene un elenco delle organizzazioni ammesse.

Organizzazioni di produttori di suini bio attualmente riconosciute da Bio Suisse:

- Comunità d'interessi Bio Suini Svizzera (IG BSS)

### 2.2.4.2 Obbligo di documentazione

In occasione del controllo le aziende Gemma devono documentare la loro adesione a un'organizzazione di produttori di suini bio riconosciuta. Ciò avviene con una conferma scritta dell'adesione o la relativa fattura pagata.

## 2.3 Contratto tra aziende di trasformazione e imprese commerciali e Bio Suisse

Bio Suisse è detentrica del marchio registrato «Gemma». Il diritto all'uso del marchio registrato da parte di terzi può essere acquisito unicamente tramite contratto.

Il contratto di licenza è vincolato al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse.

Sono esentati dall'obbligo di stipulare un contratto di licenza:

- il commercio di animali vivi salvo il commercio di bestiame da macello
- attività per conto di licenziatari o produttori Gemma con un contratto di lavoro stipulato per iscritto
- stoccaggio e commercializzazione di prodotti imballati pronti per la vendita e muniti di etichette (salvo importazione)



- esercizi di ristorazione che hanno adottato il modello contrattuale «Cucina con prodotti Gemma» (v. [Cucina con prodotti Gemma Parte III, Cap. 16.2, Pagina 285](#))
- produttori di substrato per funghi per produttori Gemma (v. [Substrato Parte II, Art. 3.4.3, Pagina 120](#))

Le aziende esentate dall'obbligo di stipulare un contratto di licenza che intendono usare il marchio protetto «Gemma» sono tenute a stipulare un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse.

## 2.4 Tariffe

Le tariffe per il contratto di produzione sono fissate dall'assemblea dei delegati Bio Suisse. Le tasse di licenza sono stabilite ogni anno dal consiglio direttivo Bio Suisse in regolamenti separati.

↳ **al cap. 2.4:**

- [Allegato 1 alla parte I, cap. 2: Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse Parte I, Pagina 26](#)
- [Allegato 2 alla parte I, cap. 2: Condizioni di licenza Bio Suisse Parte I, Pagina 29](#)
- [Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma Parte I, Pagina 32](#)
- [Regolamento concernente i contributi per membri \(Allegato agli statuti di Bio Suisse, in francese\)](#)
- [Norme del ramo per esercizi di ristorazione, apicoltori, carne e commercio all'ingrosso](#)
- [Regolamento tariffario per produttori con vendita diretta](#)

## 2.5 Permessi speciali

Le Commissioni del marchio (CM) decidono in merito alla concessione di permessi speciali. Eventuali permessi speciali vengono concessi solo temporaneamente.

## 2.6 Trasgressioni e sanzioni

Le sanzioni in caso di trasgressione alle presenti direttive sono stabilite nei regolamenti delle sanzioni Bio Suisse. La sanzione meno grave è l'ammonizione con l'assegnazione di un termine per ovviare alla mancanza. La sanzione più grave è la privazione del riconoscimento di un'azienda ovvero l'annullamento del contratto di produzione risp. di licenza con il pagamento di una pena convenzionale e di un eventuale risarcimento dei danni e la pubblicazione della decisione.

### 2.6.1 Ricorsi

I ricorsi contro le decisioni di esecuzione relative alle direttive Bio Suisse sono trattati dall'autorità indipendente di ricorso di Bio Suisse. I ricorsi contro le sanzioni vanno inoltrati all'organo statuyente (conformemente ai mezzi d'impugnazione). I ricorsi contro le decisioni dell'ente di certificazione vanno inoltrati all'ente di certificazione stesso.

### 2.6.2 Blocco della ripresa dell'attività

In caso di violazione intenzionale o ripetuta del contratto di produzione Gemma Bio Suisse e delle sue parti integranti menzionate alla cifra 3 del contratto, la CMP può imporre un blocco della ripresa dell'attività che può durare fino a 5 anni.

↳ **al cap. 2.6: «Regolamento delle sanzioni agricoltura biologica» (produttori) e «Regolamento delle sanzioni licenziatari»**

## **Allegato 1 alla parte I, cap. 2: Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse**

### **A. Obblighi e prestazioni di Bio Suisse**

#### **1. Protezione del marchio registrato «Gemma»**

Bio Suisse è un'organizzazione indipendente senza profitto, che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri Gemma e dei licenziatari. Essa è titolare del marchio registrato «Gemma» e ne amministra e protegge l'uso conforme alla legge. Le violazioni delle direttive Bio Suisse ovvero l'uso abusivo del marchio registrato «Gemma» sono perseguiti da Bio Suisse con severe sanzioni a norma dei regolamenti Bio Suisse sulle sanzioni. Bio Suisse si impegna inoltre a intervenire immediatamente contro l'uso abusivo del marchio «Gemma» o il riferimento illecito alle direttive Bio Suisse nonché contro imitazioni non autorizzate e se necessario ad adire le vie legali.

#### **2. Rilascio del marchio registrato «Gemma»**

Con la firma del contratto di produzione Gemma, Bio Suisse conferisce all'azienda di produzione il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma». Oltre all'adempimento del contratto di produzione Gemma, la condizione per poter contrassegnare i prodotti con la Gemma è l'ottenimento di un certificato di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse attestante il rispetto delle direttive Bio Suisse e l'adesione valida a un'organizzazione associata a Bio Suisse. Per i prodotti importati le condizioni sono le disposizioni dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica (elenco dei paesi terzi o autorizzazione particolare), l'ottenimento di un certificato d'importazione relativo alla quantità e la conferma Gemma da parte di Bio Suisse.

#### **3. Ulteriore sviluppo delle direttive**

Bio Suisse rielabora costantemente le proprie direttive. L'azienda di produzione può esercitare un influsso sulla formazione delle opinioni e sullo sviluppo delle direttive tramite l'organizzazione associata a Bio Suisse o facendo parte degli organi di Bio Suisse.

#### **4. Informazione delle aziende di produzione Gemma**

Bio Suisse si impegna a informare regolarmente i partner contrattuali su temi quali la coltivazione biologica, il mercato bio e l'assicurazione della qualità attraverso l'organo informativo ufficiale Bioattualità.

#### **5. Pubbliche relazioni e coordinamento del mercato bio**

Bio Suisse informa regolarmente il pubblico sull'agricoltura biologica e sui pregi dei prodotti Gemma. Bio Suisse si adopera a livello politico per l'agricoltura biologica e pubblicizza con diversi mezzi la Gemma. Essa mette a disposizione delle aziende di produzione materiale informativo e pubblicitario a prezzo di costo.

Bio Suisse coordina le operazioni di mercato delle aziende di produzione e dei licenziatari. L'assemblea dei delegati può rilasciare direttive per la commercializzazione che regolano l'accesso al mercato e che contengono prescrizioni per le aziende di produzione.

Bio Suisse promuove la trasparenza del mercato e informa periodicamente i partecipanti sulla situazione del mercato. Essa cura i contatti con le ditte di trasformazione, commerciali e d'importazione e incrementa attivamente la vendita dei prodotti Gemma.

### **B. Obblighi delle aziende di produzione Gemma**

#### **6. Rispetto delle direttive Bio Suisse**

L'azienda di produzione si impegna a rispettare le parti integranti del contratto ai sensi della cifra 3 del contratto di produzione Gemma Bio Suisse, in particolare le direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma nell'intera azienda a partire dall'inizio della conversione.

Rispettando le parti integranti del contratto indicate sopra l'azienda di produzione certificata Gemma con SAU adempie i requisiti PER.

## **7. Controllo e certificazione da parte di organizzazioni riconosciute**

L'azienda di produzione stipula un contratto separato con l'ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per la certificazione di tutti i prodotti che l'azienda produce, vende e/o trasforma secondo le direttive Bio Suisse, assoggettandosi a un sistema di controllo e di certificazione ufficialmente riconosciuto. Il controllo può avvenire da parte di un'altra organizzazione riconosciuta da Bio Suisse, laddove il rapporto di controllo in tal caso va sottoposto all'ente di certificazione riconosciuto per la certificazione.

L'ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse certifica il rispetto delle direttive Bio Suisse in tutta l'azienda. Il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma» e il riferimento alle direttive Bio Suisse vengono concessi esclusivamente tramite il contratto di produzione Gemma. Bio Suisse si riserva il diritto di rifiutare l'uso del marchio Gemma anche in caso di rispetto delle direttive Bio Suisse confermato da parte dell'ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse se le condizioni contenute nel contratto di produzione Gemma non fossero rispettate.

Con la firma di tale contratto l'azienda di produzione autorizza l'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata a mettere a disposizione di Bio Suisse tutti i dati rilevati nell'azienda.

## **8. Dichiarazione di prodotti biologici**

L'azienda di produzione si impegna a dichiarare i prodotti in modo corretto e conforme alle direttive e ad altre normative di Bio Suisse.

## **9. Presenza sul mercato**

Nella vendita diretta l'azienda di produzione promuove nei limiti del possibile la Gemma impiegando i materiali per la promozione delle vendite e gli imballaggi elaborati da Bio Suisse nonché strutturando i propri prodotti secondo le direttive Bio Suisse. L'azienda di produzione appoggia le misure per una determinazione dei prezzi equa e corretta dei prodotti bio. Su richiesta e con la garanzia di assoluta riservatezza, informa Bio Suisse e le organizzazioni da essa incaricate sulle quantità coltivate e/o vendute e appoggia in tal modo il coordinamento del mercato di Bio Suisse. L'azienda di produzione si attiene ai prezzi raccomandati da Bio Suisse.

## **10. Formazione e perfezionamento**

In occasione del controllo nel primo anno di conversione va presentato un attestato di partecipazione alla formazione obbligatoria secondo le direttive Bio Suisse. L'azienda di produzione provvede al regolare perfezionamento dei collaboratori.

## **11. Acquisto di prodotti Gemma**

Se un'azienda di produzione raggiunge una determinata cifra d'affari con la vendita di prodotti Gemma acquistati, essa è tenuta anche a stipulare un contratto di licenza e a versare le tasse di licenza. La cifra d'affari minima è disciplinata nelle direttive Bio Suisse e l'ammontare delle tasse di licenza è fissato nel regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma.

## **12. Notifica di contestazioni di terzi**

L'azienda di produzione notifica immediatamente a Bio Suisse tutte le contestazioni di terzi (p. es. tramite le autorità cantonali) in particolare per quanto concerne la legislazione in materia di derrate alimentari, protezione degli animali e protezione delle acque e l'Ordinanza sull'agricoltura biologica. L'azienda di produzione autorizza Bio Suisse a visionare le contestazioni di terzi notificate all'ufficio di controllo e all'ente di certificazione.

## **C. Protezione dei dati**

### **13. Protezione dei dati**

Bio Suisse è autorizzata a pubblicare il nome dell'azienda, l'indirizzo, il numero dell'azienda e lo stato di riconoscimento Gemma dell'azienda di produzione. Bio Suisse tratta tutti gli altri dati dell'azienda in modo confidenziale. Gli indirizzi sono trasmessi a terzi unicamente per scopi non commerciali. I dati individuali sono trasmessi esclusivamente a: autorità federali e cantonali che si occupano dell'esecuzione dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e della legislazione in materia di derrate alimentari e a organizzazioni di controllo e di certificazione riconosciute ai sensi della cifra 7 delle presenti condizioni. Gli altri enti ricevono dati solo

in forma anonimizzata o con il consenso scritto dell'azienda di produzione. In caso di violazioni gravi nella commercializzazione, Bio Suisse si riserva il diritto di pubblicare il nome dell'azienda nell'organo informativo ufficiale di Bio Suisse (Bioattualità).

Trasparenza del mercato e incasso dei contributi facoltativi degli allevatori USC: Bio Suisse può trasmettere a Identitas AG nome, indirizzo e numero BDTA allo scopo di stabilire collegamenti con i dati sulla circolazione degli animali. L'azienda di produzione può rifiutare per iscritto la trasmissione dei dati.

Bio Suisse obbliga i propri collaboratori alla massima riservatezza per quanto riguarda tutti i dati richiesti in relazione al contratto di produzione Gemma. Ciò concerne sia i dati ottenuti direttamente dall'azienda di produzione sia quelli ottenuti da un'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata.

## **D. Violazioni contrattuali, diritto di ricorso**

### **14. Conseguenze di violazioni contrattuali**

Le violazioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse e delle parti integranti contenute alla cifra 3 del contratto sono punite conformemente ai regolamenti delle sanzioni delle Commissioni del marchio. Le violazioni gravi possono avere come conseguenza il pagamento di una pena convenzionale di massimo CHF 20'000.-, il risarcimento a Bio Suisse di un maggior ricavo ottenuto in modo illecito per prodotti Gemma, il blocco commerciale, il ritiro dal mercato dei prodotti Gemma o la risoluzione immediata del contratto di produzione Gemma. Per la fissazione della pena convenzionale si tiene conto della redditività dell'azienda.

In caso di violazione intenzionale o ripetuta del contratto di produzione Gemma Bio Suisse e delle sue parti integranti menzionate alla cifra 3 del contratto, la CMP può imporre un blocco della ripresa dell'attività che può durare fino a 5 anni.

L'azienda di produzione interessata può presentare ricorso scritto contro le sanzioni presso il servizio ricorsi competente.

Rimane riservato il diritto a ulteriori richieste di risarcimento dei danni. Le seguenti situazioni comportano la risoluzione del contratto di produzione Gemma:

- La mancata stipulazione o la risoluzione di un contratto di controllo e di certificazione con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse
- La mancata adesione a un'organizzazione associata a Bio Suisse
- Il mancato pagamento delle quote associative, delle tasse specifiche dei prodotti o delle tasse di licenza  
Con la risoluzione del contratto si estingue il diritto all'uso del marchio registrato «Gemma» e l'adesione.

## 2.7 Allegato 2 alla parte I, cap. 2: Condizioni di licenza Bio Suisse

### A. Obblighi e prestazioni di Bio Suisse

#### 1. Protezione del marchio registrato «Gemma»

Bio Suisse è un'organizzazione indipendente senza profitto, che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri Gemma e dei licenziatari. Essa è titolare del marchio registrato «Gemma» e ne amministra e protegge l'uso conforme alla legge. Le violazioni delle direttive Bio Suisse ovvero l'uso abusivo del marchio registrato «Gemma» sono perseguiti da Bio Suisse con severe sanzioni a norma del regolamento Bio Suisse sulle sanzioni. Bio Suisse si impegna inoltre a intervenire immediatamente contro l'uso abusivo del marchio «Gemma» o il riferimento illecito alle direttive Bio Suisse nonché contro imitazioni non autorizzate e se necessario ad adire le vie legali.

#### 2. Rilascio del marchio registrato «Gemma»

Con la firma del contratto di licenza, Bio Suisse conferisce al licenziatario il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma» per i prodotti elencati nell'appendice del contratto. Oltre all'adempimento del contratto di licenza, la condizione per poter contrassegnare i prodotti con la Gemma è l'ottenimento di un certificato di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse attestante il rispetto delle direttive Bio Suisse. Per i prodotti importati le condizioni sono le disposizioni dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica, l'ottenimento di un certificato di controllo relativo alla quantità e il riconoscimento Gemma da parte di Bio Suisse.

#### 3. Ulteriore sviluppo delle direttive

Bio Suisse rielabora costantemente le proprie direttive. Se i prodotti sotto licenza sono soggetti a imminenti modifiche delle direttive, i licenziatari interessati vengono consultati.

#### 4. Informazione dei licenziatari

Bio Suisse si impegna a informare regolarmente i partner contrattuali su temi quali la coltivazione biologica, la trasformazione, il mercato bio e l'assicurazione della qualità attraverso l'organo informativo ufficiale Bio-attualità.

#### 5. Pubbliche relazioni, comunicazione e sviluppo del mercato

Bio Suisse informa regolarmente il pubblico sull'agricoltura biologica e sui pregi dei prodotti Gemma. Bio Suisse si adopera a livello politico per l'agricoltura biologica e si occupa del marketing attivo e professionale dei prodotti Gemma. Essa mette a disposizione dei licenziatari materiale informativo e pubblicitario a prezzo di costo.

Bio Suisse promuove la trasparenza del mercato e informa periodicamente gli operatori di mercato in merito alla situazione del mercato. Inoltre cura i contatti con le ditte di trasformazione, commerciali e d'importazione, incrementa attivamente la vendita dei prodotti Gemma e appoggia lo sviluppo di nuovi prodotti e l'apertura di nuovi canali di vendita.

#### 6. Assicurazione e sviluppo della qualità

Bio Suisse sostiene gli sforzi dei licenziatari intesi ad assicurare e a sviluppare ulteriormente la qualità dei prodotti Gemma. In caso di difetti di qualità, Bio Suisse partecipa attivamente alla ricerca delle cause e alla formulazione di misure per migliorare la qualità.

### B. Obblighi del licenziatario Gemma

#### 7. Rispetto delle direttive Bio Suisse

Il licenziatario si impegna a rispettare le direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma nella versione in vigore, le decisioni di esecuzione che si basano sulle stesse nonché le disposizioni di legge.

La commercializzazione di nuovi prodotti e qualsiasi modifica ai prodotti autorizzati (ricette, procedimenti di trasformazione, stabilimenti di produzione ecc.) sono soggetti all'autorizzazione di Bio Suisse.

Se il licenziatario riscontra una violazione delle direttive Bio Suisse al di fuori del controllo bio (reclamo o informazione da parte di terzi o direttamente nella sua azienda), è tenuto ad adottare immediatamente le misure necessarie per far fronte alla situazione e a notificare il fatto a Bio Suisse e all'ente di certificazione. In particolare sottostanno all'obbligo di notifica la presenza di residui di sostanze non ammesse in agricoltura biologica nei prodotti previsti per la commercializzazione Gemma e le attività fraudolente di fornitori e acquirenti nella filiera dei prodotti Gemma.

## **8. Controllo e certificazione da parte di organizzazioni riconosciute**

Il licenziatario stipula un contratto separato con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse per il controllo e la certificazione dei prodotti elencati nell'appendice al contratto di licenza.

L'ente di certificazione conferma il rispetto delle direttive Bio Suisse per quanto riguarda i prodotti sotto licenza. Il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma» e il riferimento alle direttive Bio Suisse vengono concessi esclusivamente tramite il contratto di licenza. I prodotti interessati sono elencati nell'appendice al contratto di licenza.

Bio Suisse si riserva il diritto di rifiutare l'uso del marchio Gemma anche in caso di rispetto delle direttive Bio Suisse confermato da parte dell'ente di certificazione se le condizioni contenute nel contratto di licenza e le condizioni per la licenza non fossero rispettate.

L'ufficio di controllo e l'ente di certificazione scelto controlla tutto il settore bio dell'azienda. Controlli parziali, p. es. solo del settore Gemma, non sono ammessi.

## **9. Impiego del marchio «Gemma»**

Il licenziatario si impegna a contrassegnare i prodotti in modo corretto secondo le direttive Bio Suisse e il Corporate Design Manual. Il materiale da imballaggio e pubblicitario, nuovo o modificato, con il marchio registrato «Gemma» va sempre sottoposto a Bio Suisse per il «buono stampa».

## **10. Uso della designazione e del logo BIOSUISSE ORGANIC**

Le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse fuori della Svizzera possono utilizzare la designazione e il logo «BIOSUISSE ORGANIC». La designazione e il logo BIOSUISSE ORGANIC non possono essere utilizzati in Svizzera e per l'esportazione dalla Svizzera.

## **11. Politica aziendale inerente ai prodotti Gemma**

Il licenziatario sostiene espressamente la promozione dell'agricoltura biologica in Svizzera e mira a un'alta qualità dei prodotti Gemma. Egli informa i suoi clienti sui pregi dei prodotti Gemma e contribuisce in modo essenziale a sviluppare l'immagine positiva della Gemma. Nei limiti del possibile privilegia chiaramente i prodotti Gemma locali. Il licenziatario mira ad aumentare continuamente la cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma.

Il licenziatario si adopera per una determinazione equa e corretta dei prezzi dei prodotti Gemma che si orienta a lungo termine alle condizioni del mercato, ai costi di produzione e alle esigenze dei consumatori. Egli rispetta i prezzi indicativi e gli accordi interprofessionali concordati consensualmente da Bio Suisse con le aziende commerciali e si astiene dall'offrire continuamente prodotti Gemma a prezzi sottocosto. Su richiesta e con la garanzia di assoluta riservatezza, informa Bio Suisse e le organizzazioni da essa incaricate in merito alle quantità vendute e sostiene le attività di Bio Suisse nel campo della trasparenza del mercato.

## **12. Obbligo di formazione e di perfezionamento**

Il licenziatario tiene regolarmente corsi sul tema dell'agricoltura biologica e della trasformazione dei prodotti bio per i collaboratori incaricati della produzione e della vendita di prodotti Gemma allo scopo di accrescere la competenza dei collaboratori relativamente ai prodotti Gemma.

## **C. Protezione dei dati**

### **13. Protezione dei dati**

Bio Suisse tratta tutti i dati del licenziatario con la massima riservatezza.

Bio Suisse obbliga i propri collaboratori alla massima riservatezza per quanto riguarda tutti i dati richiesti in relazione al contratto di licenza. Ciò concerne sia i dati ottenuti direttamente dal licenziatario sia quelli ottenuti da un'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata. Rimane riservato lo scambio di dati con l'organo competente di controllo e di certificazione.

Bio Suisse registra le informazioni elencate nel certificato Gemma in una lista pubblica nella quale figurano i prodotti Gemma riconosciuti.

Con la firma del contratto di licenza il licenziatario autorizza l'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata di mettere a disposizione di Bio Suisse tutte le informazioni rilevanti ai fini dell'assicurazione della qualità relative ai prodotti sotto licenza.

## **D. Violazioni contrattuali e diritto di ricorso**

### **14. Conseguenze di violazioni contrattuali**

La violazione del contratto di licenza, in particolare la violazione delle direttive o l'impiego illecito del marchio «Gemma», la modifica non autorizzata di prodotti sotto licenza, il mancato rispetto del regolamento tariffario o il sottacere informazioni soggette all'obbligo di notifica comporta sanzioni conformemente al regolamento delle sanzioni di Bio Suisse. Le violazioni gravi possono avere come conseguenza il risarcimento a Bio Suisse di proventi ottenuti in modo illecito per prodotti Gemma, il blocco della produzione, il blocco commerciale, il ritiro dal mercato dei prodotti Gemma o la risoluzione immediata del contratto di licenza nonché il pagamento di una pena convenzionale. Per la fissazione della pena convenzionale si tiene conto della redditività dell'azienda.

Rimane riservato il diritto a ulteriori richieste di risarcimento dei danni.

Il licenziatario interessato può presentare ricorso scritto contro le sanzioni. I ricorsi sono trattati da Bio Suisse in conformità allo statuto.

Anche la mancata stipulazione o la risoluzione di un contratto di controllo e di certificazione con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse comporta la risoluzione del presente contratto di licenza. Con la risoluzione del contratto di licenza si estingue il diritto all'uso del marchio registrato «Gemma».

## Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma

Valido per le cifre d'affari Gemma a partire dall'anno civile 2011, approvato dal consiglio direttivo Bio Suisse.

### 1. Base di calcolo

L'ammontare delle tasse di licenza è basato sulla cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma durante l'anno civile corrispondente.

### 2. Licenza di base

I licenziatari che conseguono una cifra d'affari fino a un massimo di CHF 100'000 versano una tassa forfettaria annua di CHF 300, a condizione che sulle loro fatture non figurino alcun riferimento alle tasse di licenza (vedi eccezione al punto 4). Come base di calcolo sono considerate le cifre d'affari rilevate ogni due anni. Se la cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma nell'anno non soggetto a dichiarazione è superiore a CHF 100'000, occorre notificarla a Bio Suisse. In tal caso sarà applicata l'aliquota ordinaria.

### 3. Aliquota

Per i licenziatari che conseguono una cifra d'affari Gemma annua dichiarata superiore a CHF 100'000, vale un'aliquota standard dello 0,9 % della cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma. La tassa minima è di CHF 300.

### 4. Dichiarazione sulla fattura

In caso di forniture di prodotti soggetti a licenza ad altri licenziatari, sulla fattura deve risultare che si tratta di prodotti soggetti alla tassa di licenza (menzione: «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse»). Un'attestazione globale è possibile solo in casi motivati e previa approvazione di Bio Suisse.

Eccezione: i licenziatari con licenza di base conformemente al punto 2, in virtù del conteggio forfettario non possono indicare sulle fatture la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse». Se la menzione figura comunque sulle fatture, va versata a Bio Suisse la tassa di licenza all'aliquota standard dello 0,9 %.

### 5. Diritto di deduzione anticipata

- Un licenziatario può far valere una deduzione anticipata per le tasse di licenza che i licenziatari gli fatturano per forniture di prodotti Gemma con la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse». Vale l'aliquota standard dello 0,9 %.
- Ogni deduzione anticipata deve essere documentabile con fatture o attestazioni globali dei fornitori recanti la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse»
- Il diritto alla deduzione anticipata sussiste unicamente se il valore aggiunto ottenuto risulta nelle cifre d'affari Gemma. Ciò significa che i prodotti primari sono reintegrati in prodotti Gemma soggetti a licenza.
- Se non è possibile far valere l'intera deduzione anticipata ammessa perché supera l'importo complessivo di tutte le tasse di licenza dovute, su domanda scritta Bio Suisse può, in casi eccezionali, autorizzare un riporto parziale o totale nell'anno d'esercizio successivo.

### 6. Commercio

Se un licenziatario pratica il commercio con prodotti Gemma acquistati, vale a dire che non li trasforma né li riconfeziona e li rivende nell'imballaggio originale sotto il nome del produttore/fornitore, ai sensi delle direttive Bio Suisse ciò non è soggetto a licenza. Sulla cifra d'affari generata con questi prodotti non sono dovute tasse di licenza e pertanto non vanno dichiarate. Per questi acquisti non esiste alcun diritto di deduzione anticipata.

Per i prodotti Gemma rivenduti per l'ulteriore trasformazione può essere stipulata una «licenza di commercio». Il licenziatario, pur essendo solo rivenditore, versa per questi prodotti la tassa di licenza a Bio Suisse e la mette in conto al livello successivo (licenziatario) che per questa partita può far valere la deduzione anticipata (vedi anche punto 5).



NB: la rivendita di merce importata riconosciuta da Bio Suisse è soggetta all'obbligo di licenza e di tasse non appena viene commercializzata come merce Gemma.

## 7. Produzione/trasformazione

Chi produce prodotti Gemma o li trasforma ai sensi dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e li etichetta direttamente con il nome del committente – senza indicare il proprio nome – è soggetto alla tassa di licenza. Da questa norma è esclusa la trasformazione per conto terzi. È considerata trasformazione per conto terzi l'acquisto e la fatturazione delle materie prime da parte del committente; la merce rimane in ogni momento di proprietà del committente.

## 8. Marchio doppio Demeter e Gemma

I prodotti che adempiono i requisiti di Bio Suisse e dell'associazione Demeter e che sono contrassegnati con ambedue i marchi sono soggetti alla tassa di licenza. In virtù di un accordo fra Bio Suisse e Demeter, le cifre d'affari conseguite con questi prodotti vanno notificate ad ambedue le organizzazioni. Le tasse di licenza sono tuttavia rimosse unicamente dall'associazione Demeter. Le fatture sono emesse dall'associazione Demeter.

## 9. Esportazione

Per le cifre d'affari conseguite con l'esportazione valgono le stesse aliquote applicate per le cifre d'affari conseguite in Svizzera. Questo vale anche per la riesportazione di materie prime Gemma importate come ad esempio riso, caffè, zucchero ecc.

## 10. Cifra d'affari conseguita con latte crudo

Chi vende latte crudo Gemma a proprio nome è tenuto a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse e a far controllare l'azienda e il flusso delle merci da un ufficio di controllo riconosciuto da Bio Suisse.

Le cifre d'affari conseguite con latte crudo Gemma sono tuttavia esentate dalle tasse di licenza. È riscossa unicamente la tassa minima di CHF 300. Ciò significa che per l'acquisto di latte crudo non può mai essere fatta valere la deduzione anticipata. Per latte crudo si intende latte venduto direttamente dall'autobotte senza aver subito alcuna trasformazione.

## 11. Soluzioni per settori

Per singoli gruppi valgono regolamenti tariffari separati. Ciò attualmente vale per la gastronomia, il commercio di bestiame da macello, gli apicoltori e i produttori che praticano la vendita diretta.

## 12. Dichiarazione della cifra d'affari

Le cifre d'affari soggette a dichiarazione vanno inoltrate sempre entro il 31 gennaio per l'anno d'esercizio trascorso mediante il «modulo A dichiarazione cifra d'affari Gemma» e il «modulo B dichiarazione deduzione anticipata». Su richiesta Bio Suisse può concedere una proroga.

In caso di mancato rispetto del termine d'inoltro, a partire dal secondo richiamo vengono riscossi CHF 50 per spese amministrative. Se il secondo richiamo rimane infruttuoso, Bio Suisse emette una fattura in base a una stima della cifra d'affari. Inoltre viene riscossa una commissione di CHF 300 più interessi di mora al 5 % a partire dal 1° aprile.

## 13. Scadenza

Le tasse di licenza calcolate sulla base della dichiarazione della cifra d'affari per l'anno corrispondente sono pagabili entro 30 giorni dall'emissione della fattura. Bio Suisse è autorizzata a esigere nel secondo semestre dell'anno il pagamento di un acconto pari al 50 % della tassa dell'anno precedente. I licenziatari che pagano una tassa forfettaria sono tenuti a versare l'importo corrispondente nell'ultimo trimestre del relativo anno civile.

## 14. Tassa per l'uso del marchio

Le ditte che non figurano sull'imballaggio come licenziatari Gemma, il cui logo o la cui marca sono però posti in risalto con la Gemma su un prodotto con la licenza Gemma sono tenute a versare una tassa per l'uso del marchio.

- Aliquota: 0,2 % della cifra d'affari netta (tenendo conto della tassa minima come da punto 3). La cifra d'affari soggetta a tassa per l'uso del marchio va dichiarata ogni anno.
  - NB: le ditte non licenziatricie devono stipulare un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse.
  -
-

## 3 Impiego del marchio Gemma

Bio Suisse è titolare dei marchi collettivi registrati presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud.

Gli alimenti prodotti secondo le direttive Bio Suisse vengono contrassegnati con la Gemma, che garantisce ai consumatori alimenti sani, prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Bio Suisse può stabilire un obbligo contrattuale per la commercializzazione di prodotti Gemma.

I produttori di latte commerciale sono tenuti ad aderire a una delle organizzazioni per il latte bio ammesse da Bio Suisse.

### 3.1 Impiego del marchio collettivo

Marchi collettivi svizzeri registrati presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale: Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud nonché il marchio figurativo come logo (Gemma figurativa).

I produttori e le aziende commerciali e di trasformazione vincolati per contratto a Bio Suisse possono impiegare il marchio collettivo per merci e servizi. Il diritto d'uso si estingue automaticamente con lo scioglimento dell'accordo contrattuale (contratto di produzione, contratto di licenza o contratto per l'uso del marchio).

Gli imballaggi devono corrispondere alle prescrizioni e ai modelli di stampa e, nel caso dei licenziatari, vanno sempre sottoposti al segretariato centrale di Bio Suisse prima della stampa. I produttori sono tenuti a impiegare i modelli che Bio Suisse mette a disposizione di tutti i produttori. Le istruzioni vincolanti per il contrassegno sono contenute nel Corporate Design Manual «La Gemma».

Le Commissioni del marchio decidono in merito all'assegnazione del marchio Gemma.

Il consiglio direttivo Bio Suisse può decidere specificazioni del marchio da impiegare accanto al marchio collettivo Gemma. Il consiglio direttivo disciplina le disposizioni in merito in un regolamento sulle specificazioni del marchio.

Nel quadro della sua strategia Bio Suisse promuove la varietà regionale dei prodotti e sostiene l'economia regionale. Per il contrassegno si rinvia alle direttive settoriali esistenti su [www.schweizerregionalprodukte.ch](http://www.schweizerregionalprodukte.ch) per prodotti regionali e alla legislazione. Va garantito il principio secondo il quale un prodotto Gemma non trae in inganno e soddisfa le legittime aspettative.

### 3.2 Politica dell'assortimento

Il contrassegno di prodotti con la Gemma in linea di massima è possibile solo per:

- Generi alimentari
- componenti/ingredienti di derrate alimentari, ad esempio colture per la trasformazione del latte, oli eterici, essenze, estratti di piante;
- prodotti che servono a produrre derrate alimentari, ad esempio piantine, semi, semente, erbe aromatiche in vaso;
- alimenti per animali domestici;
- tutti i prodotti agricoli grezzi non trasformati provenienti da aziende svizzere Gemma, ad esempio alberi di Natale, fiori recisi, piante ornamentali, lana/pelli, animali da allevamento, piante tessili, paglia, mangimi semplici (fieno, cereali foraggeri, leguminose ecc.), cera d'api;
- prodotti grezzi importati provenienti da aziende all'estero certificate Bio Suisse;
- integratori alimentari (monoprodotti);
- alimenti per lattanti iniziali e di proseguimento nonché cereali (arricchiti con vitamine e minerali secondo l'ODPPE).

I coadiuvanti/le materie prime per la produzione di derrate alimentari Gemma (ad esempio mangimi composti, composti e terricci, concimi) possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.

Gli altri prodotti trasformati (non alimentari) in linea di massima non possono essere contrassegnati con la Gemma. Per i seguenti prodotti tuttavia può essere impiegata la Gemma di dichiarazione, vale a dire che la Gemma può figurare nell'elenco degli ingredienti ovvero in relazione all'indicazione delle materie prime:

- prodotti cosmetici;
- medicine naturali;
- tessili, prodotti realizzati con lana, pelli, pelletteria;
- prodotti a base di cera d'api.

La CMT può definire requisiti supplementari per la fabbricazione di prodotti quale base per l'uso della Gemma.

La Gemma di dichiarazione può essere impiegata per alimenti per lattanti iniziali e di proseguimento (arricchiti con vitamine e minerali secondo l'ODPPE) con ingredienti di origine agricola di qualità bio o Gemma.

## 3.3 Disposizioni per la commercializzazione

### 3.3.1 Dichiarazione per la vendita

La Gemma non deve essere messa in relazione con derrate alimentari che non siano state prodotte secondo le norme delle presenti direttive, né in annunci pubblicitari, né a livello di informazione nei locali di vendita. I prodotti con la Gemma devono essere chiaramente separati da altri prodotti. La menzione pubblicitaria di prodotti certificati con la Gemma o il riferimento alle direttive Bio Suisse nella commercializzazione è ammessa unicamente previa concessione della Gemma da parte di Bio Suisse.

### 3.3.2 Scelta dei prodotti

Per prodotti considerati nocivi all'immagine della Gemma (non in linea con i principi delle linee direttive di Bio Suisse, non corrispondenti al concetto di salute dei consumatori, proprietà organolettiche scadenti, immagine di prodotto avente subito una forte trasformazione ecc.) può essere negato il contrassegno della Gemma.

### 3.3.3 Vendita diretta e commercio in aziende di produzione

#### 3.3.3.1 Introduzione

La vendita diretta costituisce un'importante fonte di reddito per numerose aziende Gemma. Spesso per ampliare l'assortimento sono commercializzati anche prodotti acquistati. Tuttavia non si tratta sempre di prodotti biologici. La commercializzazione di prodotti non biologici acquistati o realizzati da produttori Gemma è possibile a determinate condizioni disciplinate in questo capitolo.

#### 3.3.3.2 Definizioni

Per vendita diretta si intendono le seguenti forme di offerta:

- vendita nell'azienda inclusa la consegna a domicilio
- vendita al mercato (bancarella)
- ristorazione commerciale di avventori in azienda
- qualsiasi commercializzazione diretta al consumatore finale

È considerato commercio l'acquisto e la rivendita di prodotti al commercio al dettaglio e all'ingrosso. Sono considerate commercio anche tutte le altre vie di smercio in cui i prodotti sono anonimizzati, vale a dire non più riconoscibili come provenienti dal produttore XY. Ne fanno parte p. es. gli animali da macello commercializzati tramite il commercio con licenza. Sono considerati prodotti non biologici tutti gli articoli che non adempiono almeno i requisiti dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica.

#### 3.3.3.3 Obbligo di controllo

Il controllo del commercio e della vendita diretta di prodotti Gemma avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori.

### 3.3.3.4 **Requisiti documentari**

Per ogni singolo acquisto di prodotti non preimballati devono poter essere presentate le bolle di consegna o le fatture (documenti contabili) dalle quali devono risultare la qualità (Gemma, Ordinanza sull'agricoltura biologica, non biologico ecc.), l'origine, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto economico) va presentata alla persona incaricata del controllo con tutti i giustificativi. Il certificato bio e il certificato Gemma dei fornitori vanno richiesti ogni anno.

### 3.3.3.5 **Commercializzazione di prodotti non biologici**

In un'azienda agricola Gemma possono essere trasformati e offerti sia prodotti biologici sia prodotti non biologici. L'esigenza primaria è la netta separazione dei flussi delle merci e la dichiarazione corretta. Il consumatore non deve essere tratto in inganno.

La messa in vendita contemporanea di uno stesso prodotto di qualità biologica e di qualità non biologica è vietata. La CMT, d'intesa con la CMP, definisce la delimitazione tra prodotti uguali e simili. In caso di dubbio decide la CMT.

Eccezioni:

- La messa in vendita contemporanea di prodotti simili ma chiaramente distinguibili di qualità biologica e non biologica è ammessa.
- Prodotti acquistati già imballati e pronti per la vendita.
- Se sono eseguiti controlli supplementari secondo i criteri della trasformazione e del commercio.
- I produttori Gemma che producono frutta o verdura non possono commerciare in frutta o verdura non biologiche ([Definizioni Parte I, Art. 3.3.3.2, Pagina 36](#)).

Una bancarella o un locale di vendita che desta l'impressione di essere il punto di vendita di un'azienda biologica va munita/o del contrassegno di produttore attestante che l'azienda è riconosciuta.

### 3.3.3.6 **Designazione e pubblicità di prodotti non biologici**

Per la commercializzazione di prodotti senza la Gemma da parte di produttori Gemma occorre assicurare che sia escluso qualsiasi inganno del consumatore!

- I prodotti non biologici non devono in nessun modo far riferimento all'azienda agricola biologica. Nel locale di vendita/sulla bancarella di mercato i prodotti non biologici devono essere contrassegnati in modo chiaro e devono essere separati da altri prodotti (p. es. scaffale separato).
- I prodotti senza la Gemma devono inoltre recare a partita (sulla bolla di consegna, sullo scaffale, sulla cassetta ecc.) l'indicazione «Ordinanza sull'agricoltura biologica» ovvero «non biologico». Non sono ammessi riferimenti come «PI, rispettoso dell'ambiente, allevamento all'aperto» ecc. Per i prodotti non biologici occorre inoltre dichiarare il fornitore/produttore.
- Negli elenchi dell'assortimento e nei listini prezzi i prodotti senza la Gemma vanno contrassegnati in modo chiaro. Occorre indicare chiaramente che si tratta di prodotti non contrassegnati con il marchio Gemma.
- Negli elenchi dell'assortimento, nei listini prezzi e sui menù la Gemma può essere impiegata nell'intestazione o in altro modo simile unicamente se almeno il 70 % dei prodotti offerti è di qualità Gemma. In caso di una percentuale inferiore la Gemma può essere impiegata solo per i singoli prodotti Gemma.
- Per la vendita con fattura/bolla di consegna i prodotti senza la Gemma devono figurare sulla fattura/bolla di consegna con una chiara dichiarazione negativa «Ordinanza sull'agricoltura biologica» ovvero «non biologico» e i bollettini di consegna devono essere neutri. Eccetto per i relativi prodotti, essi non devono contenere alcun riferimento alla Gemma, a Bio Suisse e all'agricoltura biologica. Se sui bollettini di consegna standard

è impressa la Gemma, per i prodotti non biologici vanno impiegati bollettini di consegna separati e neutrali.

## 3.3.4 **Ristorazione commerciale in azienda**

### 3.3.4.1 **Introduzione**

Un'azienda agricola Gemma può trasformare sia prodotti biologici che prodotti non biologici. Una netta separazione dei flussi delle merci è tuttavia imperativa. Il consumatore non deve essere tratto in inganno. Se sono offerti prodotti Gemma, va rispettato il modello [Cucina con prodotti Gemma Parte III, Cap. 16.2, Pagina 285](#).

### 3.3.4.2 **Obbligo di controllo**

L'offerta commerciale di vivande e bevande nell'azienda agricola Gemma è soggetta al controllo. Il controllo è garantito dal contratto di controllo per produttori. Il rispetto dei requisiti Bio Suisse viene verificato in occasione del controllo bio (vale anche per la Cucina con prodotti Gemma).

### 3.3.5 **Politica di distribuzione**

Il consiglio direttivo di Bio Suisse stabilisce i requisiti posti alle imprese di commercio al dettaglio che desiderano vendere prodotti con il marchio Gemma di Bio Suisse. Il presupposto fondamentale per il rilascio dell'autorizzazione a una tale impresa di commercio al dettaglio è l'accettazione dei principi, degli obiettivi e dei valori di Bio Suisse.

Imprese di commercio al dettaglio ai sensi del capoverso 1 sono imprese commerciali al dettaglio che in Svizzera dispongono di almeno cinque punti vendita o che conseguono un fatturato annuo con derrate alimentari di almeno CHF 5 milioni.

Sono considerati prodotti ai sensi del capoverso 1 i prodotti freschi di produttori Bio Suisse o prodotti trasformati da aziende con licenza Bio Suisse che non sono contrassegnati con un marchio protetto della rispettiva azienda.

Bio Suisse verifica regolarmente il rispetto dei requisiti posti alle imprese di commercio al dettaglio e si riserva il diritto di proibire la vendita di prodotti provvisti di un marchio di Bio Suisse alle imprese commerciali al dettaglio che non adempiono i requisiti.

### 3.3.6 **Pubblicità per prodotti bio**

I produttori si mettono a disposizione per vaste campagne pubblicitarie sull'agricoltura biologica solo in accordo con Bio Suisse.

### 3.3.7 **Blocchi della commercializzazione**

In caso di sospetto Bio Suisse può temporaneamente vietare la commercializzazione con la Gemma. Viene pronunciato un blocco definitivo della vendita se in seguito agli accertamenti si acquisisce il sospetto di una grave violazione delle direttive Bio Suisse o se l'azienda interessata ostacola le indagini.

## 3.4 **Politica dei residui**

### 3.4.1 **Evitare la presenza di residui**

Nel quadro dell'obbligo generale di diligenza le aziende sono tenute a evitare la contaminazione dei prodotti con sostanze nocive o coadiuvanti vietati. Sono inoltre tenute a identificare eventuali fonti di contaminazione e, nei limiti del possibile, a escluderle. Bio Suisse mette a disposizione sul sito [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) strumenti ausiliari.

### 3.4.2 **Presenza di residui**

In caso di presenza di residui, la vendita dei prodotti, a seconda dell'entità e della natura dei residui, può essere sospesa fino alla scoperta della fonte di contaminazione e all'attribuzione della responsabilità. La base per la valutazione è la [«Griglia decisionale per la valutazione di residui e di sostanze contaminanti nei prodotti Gemma»](#). L'azienda interessata non deve ostacolare la ricerca delle cause da parte di Bio Suisse ovvero dell'ente di certificazione. Su richiesta deve presentare un piano delle misure per escludere in futuro le contaminazioni. Questo piano delle misure deve essere approvato dall'ente di certificazione. Inoltre, su richiesta, va inoltrata un'analisi dei rischi per evitare la presenza di residui (Bio Suisse mette a disposizione un modello [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)). In merito alla revoca definitiva ovvero all'ulteriore commercializzazione dei prodotti e/o alla certificazione dell'azienda, Bio Suisse e l'ente di certificazione decidono caso per caso al termine dell'inchiesta.

## 4 Requisiti sociali

L'agricoltura è un compito culturale che in avvenire può avere successo solo tenendo conto delle esigenze del suolo, delle piante, degli animali e dell'uomo. L'agricoltura biologica non deve essere sostenibile solo per quanto riguarda la produzione bensì anche nell'ambito sociale.

Condizioni di assunzione moderne, obbligo di diligenza in ambito sanitario, sicurezza sul lavoro e i diritti dei collaboratori sono la base per ogni rapporto di lavoro. Tutte le aziende Gemma devono pertanto adempiere requisiti di base minimi.

### 4.1 Definizioni

I requisiti sociali definiscono le condizioni di lavoro per i collaboratori di un'azienda agricola o di trasformazione. Non vanno confusi con i requisiti del commercio equo e solidale che considerano prezzi equi e la relativa determinazione nonché la trasparenza nella catena commerciale.

### 4.2 Attuazione

I requisiti relativi alla giustizia sociale vanno adempiuti a tappe che l'azienda deve illustrare (piano delle misure). In presenza di un piano delle misure, i prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma fino al completo adempimento dei requisiti sociali. Se sono necessarie misure correttive, queste vanno attuate entro un termine concordato.

### 4.3 Dichiarazione

L'adempimento dei requisiti sociali è parte integrante delle condizioni Gemma. Non è pertanto previsto alcun contrassegno particolare dei prodotti con un marchio Gemma nuovo o complementare.

### 4.4 Rapporto di lavoro

La direzione aziendale deve specificare ai collaboratori i seguenti punti: descrizione del lavoro, salario e modalità di pagamento, termini e motivi di disdetta, deduzioni, orari di lavoro/tempo libero e regolamentazione in caso di malattia/infortunio/maternità. Queste informazioni vanno documentate e devono essere a disposizione delle persone incaricate del controllo. Per principio, per tutti i lavoratori deve essere a disposizione un contratto di lavoro scritto.

Il salario (calcolato sulla base di un impiego a tempo pieno) deve coprire almeno il fabbisogno di base del collaboratore, adempiere le leggi locali e essere usuale nel ramo. I collaboratori devono essere informati in merito alla modalità, al tipo e al luogo di pagamento. Va comunicato per quali motivi il datore di lavoro può far valere delle deduzioni.

Eventuali deduzioni devono corrispondere alle leggi ovvero alle disposizioni del contratto normale di lavoro per l'agricoltura (CNL ovvero CCL) ed essere giustificate. I pagamenti dei salari devono essere adeguatamente documentati e quindi comprendere: salario (base oraria/base mensile), ore di lavoro effettuate, periodo per il quale il salario è percepito, ore straordinarie effettuate, deduzioni e importo del salario netto pagato.

Per quanto riguarda la durata massima del lavoro valgono le disposizioni di legge regionali ovvero statali per il settore.

Può essere concordata reciprocamente una durata del lavoro annuo o una durata media del lavoro per un periodo massimo di 6 settimane. Ciò garantisce la necessaria flessibilità in periodi di punta.

Le ore straordinarie vanno retribuite con i supplementi di salario corrispondenti o compensate con tempo libero.

Tutti i collaboratori hanno diritto ad almeno un giorno di riposo (24 ore) dopo 6 giorni consecutivi di lavoro.

Le aziende si impegnano a escludere il lavoro coatto o qualsiasi tipo di lavoro involontario. Se il lavoratore ha rispettato il termine di disdetta, l'azienda non può trattenere né il salario né averi o documenti del collaboratore in questione per obbligarlo a rimanere in azienda.

## 4.5 Lavoratori stagionali e praticanti

Sono necessari contratti vincolanti tra il datore di lavoro e i collaboratori temporanei. I lavoratori stagionali e i praticanti hanno diritto alle stesse prestazioni aziendali che spettano agli impiegati fissi dell'azienda. Questi lavorano alle stesse condizioni.

## 4.6 Lavoratori a giornata e lavoratori occasionali

Sono necessari contratti vincolanti tra il datore di lavoro e i collaboratori temporanei. Le ore di lavoro effettuate e la retribuzione vanno documentate. I collaboratori vanno informati sui loro diritti e retribuiti adeguatamente.

## 4.7 Collaboratori di subappaltatori

Per i collaboratori di subappaltatori valgono le stesse condizioni che per gli impiegati fissi dell'azienda. La responsabilità incombe alla direzione aziendale che conferisce l'incarico al subappaltatore.

## 4.8 Salute e sicurezza

La direzione aziendale provvede affinché il lavoro non pregiudichi la salute e la sicurezza delle persone nell'azienda e prende tutte le misure per proteggerle, tra l'altro con corsi di formazione mirati e abiti protettivi forniti dall'azienda stessa. L'azienda deve essere associata a un'organizzazione di categoria per la sicurezza del lavoro secondo la CFSL.

La collaborazione in azienda non deve pregiudicare la frequenza scolastica regolare né lo sviluppo fisico, psichico e mentale dei bambini.

L'azienda deve garantire l'accesso a impianti igienici e a cure mediche.

Perdite di salario dovute a malattia, infortunio e maternità vanno coperte dall'azienda almeno nella misura prevista dalla legge. Le abitazioni messe a disposizione dei collaboratori devono corrispondere almeno ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda la dimensione, gli impianti (acqua corrente, riscaldamento, luce, mobili), l'igiene (servizi), la raggiungibilità e la protezione della sfera privata.

## 4.9 Pari opportunità

Tutti i collaboratori godono degli stessi diritti, indipendentemente dal sesso, dalla religione, dal colore della pelle, dalla nazionalità, dalla provenienza etnica, dall'opinione politica o dall'orientamento sessuale.

Tutti i collaboratori hanno in ugual misura diritto all'accesso a corsi di perfezionamento e a prestazioni aziendali da parte del datore di lavoro (p. es. salario in natura, passaggi in macchina ecc.). Inoltre hanno diritto a un salario e a prestazioni in natura uguali per un lavoro uguale.

## 4.10 Diritto del lavoro

I collaboratori hanno la possibilità di tutelare i propri diritti. Difatti hanno diritto di riunione, di trattative collettive e il diritto di essere sentiti dalla direzione dell'azienda senza perciò essere discriminati. Inoltre vanno informati in merito alle possibilità di reclamo per quanto riguarda il loro rapporto di lavoro.

## 4.11 Procedura di controllo

Le documentazioni sono soggette per analogia alla procedura di controllo ai sensi dell'[Obbligo contrattuale e di controllo Parte I, Cap. 2, Pagina 18](#). Nel rapporto di controllo vanno considerati i criteri menzionati secondo il [Rapporto di lavoro Parte I, Cap. 4.4, Pagina 39](#) fino al [Diritto del lavoro Parte I, Cap. 4.10, Pagina 40](#).



Ogni azienda è tenuta a compilare e a firmare l'autodichiarazione relativa ai requisiti sociali.



## Allegato alla parte I, cap. 4: Autodichiarazione requisiti sociali

<b>Azienda:</b>	<b>Numero azienda:</b>
<b>Responsabile dell'azienda:</b>	

**Va compilato dai responsabili dell'azienda. Se anche il responsabile è impiegato, l'autodichiarazione va compilata dal datore di lavoro.**

Nella sua azienda lavorano uno o più impiegati, apprendisti, praticanti o lavoratori ausiliari assunti temporaneamente non facenti parte della famiglia? In caso affermativo occorre compilare la presente autodichiarazione e la lista di controllo nell'allegato relativa ai [Requisiti sociali Parte I, Cap. 4, Pagina 39](#) delle direttive Bio Suisse.

Il presente modulo rimane nell'azienda.

Il promemoria Bio Suisse relativo ai requisiti sociali contiene informazioni importanti in merito.

### Con la mia firma dichiaro che

- nella mia azienda sono rispettate almeno le leggi svizzere e cantonali e la direttiva Bio Suisse «Requisiti sociali» per quanto riguarda le condizioni di lavoro nell'agricoltura (diritto delle obbligazioni, contratto normale di lavoro cantonale, direttiva CFSL, contratti di lavoro scritti ecc.)
- la documentazione (personale, straordinari, versamento salari, corsi ecc.) è regolarmente aggiornata
- le inadempienze sono eliminate entro un termine utile (documentazione)
- le persone incaricate del controllo possono visionare i documenti rilevanti.

Data:	Firma responsabile dell'azienda:

### Lista di controllo Bio Suisse Requisiti sociali

1	Contratti di lavoro	si/no/in parte	Misure di miglioramento
1.1	Esistono contratti scritti per tutti i collaboratori della mia azienda.		
1.2	I subappaltatori incaricati adempiono le stesse condizioni che valgono per gli impiegati fissi dell'azienda.		
1.3	I contratti ovvero gli allegati includono <ul style="list-style-type: none"> <li>■ descrizione delle mansioni</li> <li>■ salario e modalità di pagamento</li> <li>■ termini e motivi di disdetta</li> <li>■ deduzioni</li> <li>■ orari di lavoro/tempo libero/lavoro straordinario/vacanze</li> <li>■ disposizioni in caso di malattia/infortunio/maternità/servizio militare</li> </ul>		

<b>2</b>	<b>salario</b>	<b>si/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
2.1	Per tutti i collaboratori il salario corrisponde almeno alle «Direttive salariali per gli impiegati extrafamiliari in agricoltura in Svizzera»		
2.2	Ai miei collaboratori verso il salario come è stabilito nel contratto, regolarmente e puntualmente.		
2.3	Le deduzioni per vitto e alloggio corrispondono alle disposizioni di legge del contratto normale di lavoro cantonale (CNL) ovvero alla direttiva salariale.		
2.4	Ho documentato quanto segue: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ salario propriamente detto (base oraria/mensile)</li> <li>■ periodo di riferimento</li> <li>■ ore di lavoro prestate</li> <li>■ ore di lavoro straordinario prestate</li> <li>■ deduzioni</li> <li>■ salario netto versato</li> <li>■ giorni liberi e di vacanze fruiti</li> </ul>		
2.5	Il congedo retribuito in caso di malattia, infortunio, maternità o servizio militare corrisponde almeno alle prescrizioni del CNL.		
<b>3</b>	<b>Orario di lavoro</b>	<b>si/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
3.1	L'orario di lavoro corrisponde alle disposizioni del CNL cantonale ed è documentato.		
3.2	I miei collaboratori possono compensare le ore straordinarie con un supplemento salariale o con tempo libero.		
3.3	Tempo libero, vacanze e congedi corrispondono almeno alle disposizioni del CNL.		
<b>4</b>	<b>Lavoro non volontario</b>	<b>si/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
4.1	Nella mia azienda tutti gli impiegati lavorano su base volontaria. Il salario, i documenti d'identità o i valori appartenenti ai dipendenti non sono trattenuti ingiustificatamente.		
<b>5</b>	<b>Salute e sicurezza</b>	<b>si/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
5.1	La mia azienda è associata a un'organizzazione di categoria secondo la CFSL (p. es. AgriTOP/SPIA).		
5.2	Provvedo affinché la salute e la sicurezza delle persone che lavorano in azienda siano tutelate, p. es. con <ul style="list-style-type: none"> <li>■ corsi di perfezionamento sulla sicurezza sul lavoro</li> <li>■ formazione mirata e documentata del personale</li> <li>■ abiti protettivi adatti</li> <li>■ accesso a cure mediche (p. es. cassetta del pronto soccorso a disposizione e posizione conosciuta, visite mediche assicurate).</li> </ul>		
5.3	Tutti i collaboratori della mia azienda sono assicurati in base alle disposizioni di legge (assicurazione contro gli infortuni, cassa pensione, indennità giornaliera per malattia, cure medico-sanitarie). (Chiedere event. copia della polizza dell'assicurazione malattia agli impiegati svizzeri).		

5.4	Gli alloggi messi a disposizione dei collaboratori corrispondono ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda la dimensione, gli impianti (acqua, riscaldamento, luce, mobili, servizi igienici). Sono facilmente raggiungibili e proteggono la sfera privata.		
<b>6</b>	<b>Collaborazione di giovani e bambini</b>	<b>sì/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
6.1	Se in azienda collaborano giovani (15-18 anni) osservo le prescrizioni della legge sul lavoro (LL, art. 29-32). In particolare provvedo affinché i giovani <ul style="list-style-type: none"> <li>■ siano e rimangano sani</li> <li>■ non siano eccessivamente affaticati</li> <li>■ siano salvaguardati da influenze nocive nell'azienda (moralità).</li> </ul>		
6.2	Non assumo giovani di età inferiore ai 15 anni (LL, art. 30). Fanno eccezione i giovani a partire dai 13 anni che possono svolgere lavori leggeri e commissioni (incl. giovani che svolgono uno stage d'orientamento). Al programma agricolo Agriviva possono partecipare giovani a partire da 14 anni.		
<b>7</b>	<b>Pari opportunità</b>	<b>sì/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
7.1	Tutti i collaboratori della mia azienda godono degli stessi diritti: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ stesso salario/prestazioni in natura per lo stesso lavoro</li> <li>■ accesso in ugual misura a corsi di perfezionamento e a prestazioni aziendali.</li> </ul>		
<b>8</b>	<b>Diritto del lavoro</b>	<b>sì/no/in parte</b>	<b>Misure di miglioramento</b>
8.1	Nella mia azienda i collaboratori <ul style="list-style-type: none"> <li>■ possono riunirsi liberamente</li> <li>■ hanno diritto di trattative collettive</li> <li>■ sono ascoltati dalla direzione aziendale senza essere discriminati</li> <li>■ sono informati su come procedere in caso di reclami riguardanti il rapporto di lavoro.</li> </ul>		

## 5 Relazioni commerciali eque

Il commercio di prodotti Gemma deve avvenire secondo principi equi e in modo conforme ai seguenti valori fondamentali:

- considerazione, rispetto e fiducia reciproci fra i partner di mercato della catena di creazione del valore;
- collaborazione di partenariato e a lungo termine e responsabilità nelle trattative contrattuali;
- determinazione equa dei prezzi;
- collaborazione costruttiva per la promozione dell'agricoltura biologica in Svizzera.

### 5.1 Codice di condotta

I produttori e i licenziatari Gemma sono invitati a rispettare i principi elaborati e sviluppati ulteriormente in comune contenuti nel «Codice di condotta relativo al commercio di prodotti Gemma».

### 5.2 Riunioni

Bio Suisse organizza riunioni per singoli settori in base alle esigenze, in occasione delle quali vengono valutate le relazioni commerciali in merito alle linee guida contenute nel codice. È auspicata la partecipazione dei rappresentanti dei consumatori alle riunioni.

I partner di mercato Gemma sono invitati a partecipare a queste riunioni.

Se uno dei partner di mercato lo richiede, vanno conclusi accordi vincolanti relativi agli obiettivi sulla base delle linee guida contenute nel codice di condotta. L'obiettivo è il miglioramento della prassi commerciale entro un termine stabilito di comune accordo.

### 5.3 Organo di mediazione per relazioni commerciali eque

I casi di comportamento ritenuto scorretto possono essere segnalati all'organo di mediazione per relazioni commerciali eque designato da Bio Suisse.

Tutte le aziende Gemma e tutti i licenziatari Gemma sono tenuti ad applicare le raccomandazioni dell'organo di mediazione.

### 5.4 Resoconto

Bio Suisse monitora l'applicazione del codice di condotta e presenta ogni anno un rendiconto della situazione dello sviluppo delle relazioni commerciali eque in Svizzera. L'assemblea dei delegati decide ogni cinque anni in merito all'ulteriore modo di procedere.

### 5.5 Prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma

Anche per i prodotti importati valgono principi equi contenuti nel «Codice di condotta per una prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma». Tutti gli importatori Bio Suisse sono tenuti a rispettare questi principi. Il codice di condotta si applica contemporaneamente all'intera filiera all'estero.

Bio Suisse monitora l'applicazione del codice e gestisce un organo di mediazione.

## Allegato 1 alla parte I, cap. 5.1: Codice di condotta per il commercio di prodotti Gemma

Approvato all'assemblea dei delegati del 18.04.2012.

### 1. Principio, obiettivi, campo di applicazione

Principio	I produttori Gemma, le aziende di trasformazione Gemma, i commercianti Gemma nonché i consumatori di prodotti Gemma contribuiscono alla realizzazione della visione delle linee direttive Bio Suisse <sup>(4)</sup> . Gli operatori commerciali Gemma assumono insieme la responsabilità di un commercio equo e orientato alla qualità di prodotti Gemma in Svizzera.
Obiettivi	Il presente codice di condotta promuove un processo fra gli operatori commerciali Gemma, che concretizzano questo codice in occasione di incontri regolari ai quali partecipano anche rappresentanti dei consumatori, creando condizioni quadro concrete ed eque per le attività quotidiane nel commercio di prodotti Gemma.
Campo di applicazione	Il codice di condotta è vincolante per le aziende Gemma e i licenziatari Gemma in Svizzera, che sono invitati a compiere sforzi per coinvolgere tutti i partecipanti al mercato bio in Svizzera.

### 2. Linee guida

#### 2.1. Collaborazione e negoziazione

Crescita comune	Gli operatori commerciali Gemma cooperano nell'interesse di un crescente mercato Gemma e di una crescente superficie di coltivazione Gemma in Svizzera.
Cultura del dialogo aperto e costruttivo	Nelle trattative bilaterali contrattuali e tariffarie nonché nelle riunioni i fornitori e gli acquirenti perseguono una cultura del dialogo aperto e costruttivo nonché l'apprezzamento delle prestazioni altrui.
Relazioni commerciali di lungo periodo	L'obiettivo degli operatori commerciali Gemma è la promozione di una collaborazione duratura fondata sulla fiducia, sull'affidabilità e sul rispetto. La decisione di acquisto non viene presa solo in base al prezzo più basso né la decisione relativa alla fornitura viene presa solo in virtù del prezzo più alto, bensì considerando l'adempimento dei principi qui elencati.
Trasparenza <sup>(5)</sup>	Gli operatori commerciali Gemma si impegnano a favore di condizioni trasparenti nel commercio. Ciò include per esempio la cura del contatto personale con acquirenti e fornitori. Gli operatori commerciali Gemma si impegnano a rendere conto, garantendo la riservatezza dei dati, delle basi dei loro calcoli dei prezzi ai loro fornitori ovvero acquirenti o, se del caso, su vari livelli.
Pianificazione delle quantità <sup>(5)</sup>	Gli operatori commerciali Gemma contribuiscono a livello bilaterale a una pianificazione delle quantità e dello smercio con i loro fornitori ovvero acquirenti. Questi perseguono mercati equilibrati e appoggiano Bio Suisse nelle attività volte a creare una maggiore trasparenza del mercato.

<sup>4</sup> «Occupiamo uno spazio vitale sostenibile, agricolo e rurale per l'uomo, gli animali, le piante e l'ambiente. Il paese bio Svizzera è centrato su un'agricoltura olistica, vivibile di generazione in generazione, che produce alimenti genuini e sani che offrono ai consumatori piacere e sapore.»

<sup>5</sup> In tal caso non ci si riferisce affatto ad accordi relativi a prezzi e quantità tra i concorrenti, che sono illegali e non vengono appoggiati da Bio Suisse. Nessun operatore commerciale è vincolato a prezzi indicativi.

**Gestione dei rischi<sup>(5)</sup>** Gli operatori commerciali Gemma convengono in precedenza con i loro fornitori ovvero acquirenti come comportarsi in caso di problemi di qualità, di perdite del raccolto impreviste, non assicurabili dovute a cause naturali e in caso di forti oscillazioni imprevedibili dei prezzi o delle quantità (p. es. garanzia d'acquisto o impegno di fornire una determinata quantità).

## 2.2 Formazione equa dei prezzi

**Determinazione equa dei prezzi<sup>(5)</sup>** Nei rapporti con i fornitori e gli acquirenti per gli operatori commerciali Gemma sono fondamentali una determinazione dei prezzi in cooperazione e una buona collaborazione bilaterale estesa a tutti i livelli. Gli operatori commerciali sono pertanto ben disposti alla comunicazione e alla ricerca di soluzioni. Ciò è importante per esempio in difficili situazioni di mercato, quando forti oscillazioni impreviste dei prezzi e delle quantità potrebbero portare all'imposizione dei prezzi o anche nel caso del lancio di nuovi prodotti o se si vogliono aprire nuovi segmenti di mercato.

**Prezzo equo<sup>(5)</sup>** L'obiettivo è che i prezzi siano definiti nel quadro di accordi bilaterali e in modo consensuale tra i partner. Se sono stati negoziati prezzi indicativi senza impegno, questi sono considerati parametri per un prezzo equo. In caso di condizioni di mercato equilibrate i prezzi equi devono garantire possibilità di sviluppo positivo a tutti gli operatori commerciali Gemma. Questo concetto include la copertura dei costi di produzione, il conseguimento di un reddito adeguato e la realizzazione di un normale margine di investimento.

**Lavoro efficiente** Tutti gli operatori commerciali Gemma si impegnano a migliorare regolarmente l'efficienza nel loro livello di produzione ovvero commerciale e rendono trasparenti i miglioramenti per i loro partner. L'obiettivo comune è la promozione della produzione e dello smercio di prodotti Gemma a condizioni sostenibili.

**Comunicazione** Tutti gli operatori commerciali Gemma mirano a comunicare in modo efficace il valore aggiunto dei prodotti Gemma ai consumatori, aumentando così la loro disponibilità a sostenere costi più alti per l'elevata qualità Gemma.

## 2.3 Orientamento alla qualità

**Assicurazione della qualità e orientamento alla qualità** Ha luogo uno scambio costruttivo per garantire congiuntamente la qualità e per l'ulteriore sviluppo di norme esistenti relative alla qualità. Tutti gli operatori commerciali Gemma perseguono un'elevata qualità dei prodotti.

## 2.4 Impegno sociale e ambientale

**Impegno sociale** I partner commerciali Gemma si impegnano nei limiti delle loro possibilità a favore di progetti sostenibili nella loro regione comunicando i valori della Gemma. Promuovono misure di perfezionamento per sé stessi e per i dipendenti e sono aperti alle cooperazioni che facilitano la conversione all'agricoltura biologica ad altre aziende.

**Impegno ambientale** I partner commerciali Gemma si dichiarano disposti a migliorare a lungo termine gli standard ecologici della loro azienda o della loro impresa. Rinunciano inoltre a trarre vantaggi commerciali a scapito dell'ambiente.



## Definizioni

Operatori commerciali Gemma: contadini, licenziatari e utilizzatori del marchio Gemma. Non si intendono però i concorrenti allo stesso livello commerciale (orizzontale).

A tutti i livelli: si riferisce esclusivamente ai livelli di creazione del valore verticali: contadino, trasformatore, commerciante, ecc.

---

## Allegato 2 alla parte I, cap. 5.5: Codice di condotta per una prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma

Approvato dal consiglio direttivo Bio Suisse il 28 agosto 2012.

### 1. Obiettivi e campo d'applicazione

Il presente codice di condotta per una prassi commerciale responsabile nell'importazione di prodotti Gemma si riallaccia all'obiettivo di Bio Suisse di promuovere la correttezza nelle catene di creazione di valore svizzere. Bio Suisse intende pertanto promuovere una prassi commerciale responsabile anche all'estero. Gli importatori Bio Suisse hanno una grande responsabilità per quanto riguarda la messa in atto dei principi di equità nella catena di approvvigionamento. Di conseguenza il codice di condotta si rivolge in modo particolare agli importatori in Svizzera e si applica per analogia a tutta la filiera all'estero. La collaborazione sarà costantemente migliorata anche nelle catene di approvvigionamento all'estero, in modo che gli accordi vengano mantenuti e la responsabilità venga assunta insieme.

Le importazioni Bio Suisse devono avvenire unicamente attraverso importatori svizzeri che hanno stipulato un contratto di licenza con Bio Suisse. Questi sono tenuti a rispettare i principi contenuti nel presente codice di condotta.

### 2. Linee guida

#### 2.1 Collaborazione

Crescita comune	I partner commerciali Bio Suisse promuovono insieme l'agricoltura biologica a livello mondiale e si impegnano a favore di una crescita duratura dell'agricoltura biologica con l'obiettivo di promuovere la credibilità della stessa.
Cultura del dialogo aperto e costruttivo	Nelle trattative contrattuali e tariffarie tutti i partner commerciali Bio Suisse perseguono una cultura del dialogo aperto e costruttivo nonché l'apprezzamento delle prestazioni altrui.
Comunicazione trasparente e attiva	<p>Bio Suisse si impegna a comunicare attivamente e a rendere trasparenti le condizioni quadro delle importazioni Gemma nei confronti di tutti i partner commerciali all'estero. Essa crea trasparenza in particolare per quanto concerne i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bio Suisse limita le importazioni se i prodotti sono ottenibili anche in Svizzera</li> <li>■ i principi di equità sono fissati nel codice di condotta e vanno applicati</li> <li>■ Bio Suisse è l'interlocutore per tutti i partner commerciali in caso di violazione dei principi di equità</li> </ul> <p>l'importatore Bio Suisse si impegna assieme ai partner della catena di fornitura all'estero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ a perseguire condizioni trasparenti nel commercio; ciò implica per esempio la cura dei contatti personali</li> <li>■ a perseguire un'elevata trasparenza per quanto concerne i tempi di fornitura, le quantità, i prezzi e le scadenze</li> <li>■ a rendere conto, nel rispetto della confidenzialità, delle basi della determinazione dei prezzi.</li> </ul>
Relazioni commerciali di lungo periodo	Tutti i partner commerciali Bio Suisse promuovono la collaborazione duratura fondata sulla fiducia, sull'affidabilità e sul rispetto. La decisione di acquisto non viene presa solo in base al prezzo più basso né la decisione relativa alla



	fornitura viene presa solo in virtù del prezzo più alto. La decisione tiene inoltre conto dell'adempimento dei principi contenuti nel presente codice di condotta.
Pianificazione delle quantità	Tutti i partner commerciali di Bio Suisse contribuiscono alla pianificazione vincolante delle quantità e della presa in consegna.
Gestione dei rischi	Tutti i partner commerciali convengono in precedenza come comportarsi in caso di: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ problemi di qualità (residui, qualità esterna e interna, calibro ecc.),</li> <li>■ perdite del raccolto impreviste dovute a cause naturali,</li> <li>■ forti oscillazioni imprevedibili dei prezzi o delle quantità (p. es. garanzia d'acquisto o impegno di fornire una determinata quantità).</li> </ul>
Promozione di Gruppi di piccoli contadini	In particolare nei Paesi in via di sviluppo vanno particolarmente promossi i gruppi di piccoli contadini (cooperative). Nei limiti del possibile va data la preferenza alle forniture di gruppi di piccoli contadini e di piantagioni con un programma sociale per i loro dipendenti.

## 2.2 Formazione dei prezzi

Prezzo e premio Bio Suisse	L'obiettivo è che i prezzi siano definiti in modo consensuale tra i partner della catena di approvvigionamento. I prezzi devono garantire a tutti una possibilità di sviluppo positivo.  Il produttore fornisce alcune prestazioni supplementari per rispettare le direttive Bio Suisse. Per coprire tali costi va versato al produttore un premio Bio Suisse, in modo che il suo prezzo sia superiore a quello bio-UE. I costi supplementari possono essere compensati anche con altri servizi di sostegno come p. es. un'offerta di consulenza.
Lavoro efficiente	Tutti i partner commerciali Bio Suisse si impegnano a migliorare regolarmente l'efficienza nella catena di creazione del valore e a rendere trasparenti i miglioramenti per i loro partner. L'obiettivo comune è la promozione della produzione e dello smercio di prodotti Gemma a condizioni eque e sostenibili.

## 2.3 Requisiti sociali

Buone condizioni di lavoro per i dipendenti	Il commercio responsabile si riferisce anche ai seguenti campi: condizioni di assunzione, dovere di diligenza in campo sanitario e diritti dei lavoratori. I requisiti sociali sono pertanto una parte integrante delle direttive Bio Suisse conformemente ai <a href="#">Requisiti sociali Parte I, Cap. 4, Pagina 39</a> e alla <a href="#">Responsabilità sociale Parte V, Cap. 3.3, Pagina 322</a> e vanno rispettati da tutti i partner commerciali Bio Suisse.
---	--

## 2.4 Orientamento alla qualità

Assicurazione della qualità e orientamento alla qualità	Ha luogo uno scambio costruttivo per garantire congiuntamente la qualità e per l'ulteriore sviluppo di norme esistenti relative alla qualità. L'importatore, il fornitore e il produttore perseguono un'elevata qualità dei prodotti.
---	---

## 2.5 Impegno sociale e ambientale

Impegno sociale	Tutti i partner commerciali Bio Suisse si impegnano nei limiti delle loro possibilità a favore di progetti sostenibili nella loro regione di coltivazione. Adottano misure di formazione e di perfezionamento per loro stessi e per i loro dipendenti e sono aperti a cooperazioni con produttori all'estero per agevolare la conversione all'agricoltura biologica.
Impegno ambientale	Tutti i partner commerciali Bio Suisse si dichiarano disposti a migliorare a lungo termine gli standard ambientali della loro azienda o della loro impresa.

- 
- 
- 
- 
- 

## Definizioni

Catena di approvvigionamento: partner commerciali di livello verticale (importatore, fornitore, produttore).

Partner commerciali Bio Suisse: tutti gli attori del mercato delle importazioni (importatori, fornitori, produttori). In nessuno dei capitoli si intendono accordi illeciti tra concorrenti (p. es. tra importatori).

## 6 Sviluppo sostenibile

Tutti i produttori e i licenziatari Bio Suisse si impegnano in favore dello sviluppo sostenibile e a migliorare continuamente le proprie prestazioni per la sostenibilità. Gli operatori Bio Suisse sono consapevoli del fatto che lo sviluppo sostenibile è un processo senza fine. Per quanto riguarda il loro contributo allo sviluppo sostenibile, le attività sono pertanto costantemente verificate e adeguate in base alle nuove informazioni e ai nuovi progressi sociali, tecnologici e scientifici.

Bio Suisse a questo proposito si orienta alla definizione «Brundtland» secondo la quale uno sviluppo è sostenibile quando soddisfa i bisogni della generazione attuale senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri.

Bio Suisse include le seguenti dimensioni della sostenibilità, in conformità con le linee guida SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems) dettate dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura):

- Ecologia (incl. benessere degli animali) (Environment)
- Economia (incl. qualità e sicurezza dei prodotti) (Economy)
- Società e benessere sociale (Social)
- Gestione aziendale e responsabilità (Governance)

# Parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera

## 1 Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale

Il principio della globalità aziendale è un principio centrale del metodo di produzione biologico di Bio Suisse. Contribuisce affinché

- l'agricoltura biologica sia credibile come metodo di produzione;
- i requisiti relativi all'agricoltura biologica possano essere controllati e verificati.

Per azienda agricola ai sensi delle direttive Bio Suisse si intende un'impresa ovvero uno o più siti di produzione che rappresenta un'unità di terreno, edifici, inventario e forza lavoro.

La conversione all'agricoltura biologica concerne in linea di massima l'intera azienda ovvero tutta la superficie dell'azienda. La trasformazione in azienda e il commercio di derrate alimentari nonché la ristorazione dei clienti in azienda sono esclusi dalla globalità aziendale. In determinati casi la gestione di aziende di estivazione può essere esclusa dal principio della globalità aziendale. I particolari sono disciplinati a livello di normative. Le direttive Bio Suisse vanno rispettate interamente già durante la conversione.

Le aziende che intendono convertirsi devono presentare agli organi di controllo i dati completi concernenti il sistema colturale attuato fino a quel momento e le analisi del suolo (riserve di sostanze nutritive).

Coloro che convertono la propria azienda all'agricoltura biologica o che intendono gestire un'azienda Gemma si informano in merito agli obiettivi e ai metodi dell'agricoltura biologica. Ne sono escluse le persone che hanno concluso una formazione nel settore agricolo con orientamento verso l'agricoltura biologica.

La conversione dura almeno due anni civili. All'inizio della conversione il responsabile aziendale si impegna per iscritto a rispettare le direttive Bio Suisse. All'azienda viene pienamente riconosciuta l'attribuzione della Gemma a partire dal terzo anno dall'inizio della conversione. I prodotti vegetali raccolti e i prodotti animali ottenuti a partire dal 1° gennaio del terzo anno possono essere commercializzati con la Gemma integrale. Il certificato di conversione (IC2) rilasciato l'anno precedente è sufficiente per legittimare la commercializzazione con la Gemma integrale.

### 1.1 Globalità aziendale

#### 1.1.1 Definizione di azienda

Le aziende Gemma devono adempiere le seguenti condizioni:

- a) L'azienda deve essere costituita da un'unità di terreno, edifici, inventario e forza lavoro. Devono essere a disposizione gli edifici necessari alla gestione. L'inventario deve comprendere almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani. L'azienda deve avere a disposizione forza lavoro propria e la parte principale dei lavori colturali va eseguita da questo gruppo di collaboratori assengnato in modo fisso all'azienda. Questi collaboratori devono conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in agricoltura biologica.
- b) L'azienda deve essere indipendente. Un'azienda è indipendente quando presenta un flusso di merci indipendente da altre aziende agricole (p. es. prodotti, foraggi, coadiuvanti ecc.), dispone di una contabilità propria e viene gestita da un responsabile specializzato e competente che non può rispondere per un'altra azienda o un altro stabilimento di produzione gestiti in modo non biologico. L'azienda deve inoltre essere riconoscibile all'esterno con un'immagine propria e inconfondibile (ragione sociale, carta intestata, materiale da imballaggio e di dichiarazione, indirizzo dell'azienda).

- c) L'azienda deve disporre di un centro territorialmente riconoscibile come tale. Per centro operativo si intende il luogo in cui si trovano gli edifici principali e in cui si concentra l'attività. Nel centro dell'azienda vengono prese le decisioni operative più importanti (organizzazione del lavoro e gestionale) ed elaborati e amministrati i documenti aziendali (piani colturali, documenti di controllo ecc.).

Per essere riconoscibile occorre un indirizzo proprio e inconfondibile dell'azienda con edifici indipendenti. L'indipendenza e la riconoscibilità territoriale di tale centro non devono essere pregiudicate da edifici di un'unità aziendale non biologica.

### **Animali tenuti a scopo amatoriale o che servono solo all'autoapprovvigionamento**

La provenienza degli animali tenuti a scopo amatoriale o che servono solo all'autoapprovvigionamento non deve essere necessariamente biologica e valgono le prescrizioni di controllo semplificate degli enti di certificazione, a condizione che siano soddisfatti i seguenti requisiti per tutti gli animali di una categoria di animali da reddito:

- L'allevamento non presenta alcun carattere commerciale.
- gli animali non sono annunciati per i contributi URA risp. SSRA per i conigli
- i prodotti di questo tipo di allevamento non sono venduti (CMP 6/2016)

È considerata commercializzazione qualsiasi vendita all'infuori dell'azienda. Viene tollerata la distribuzione di prodotti provenienti da allevamento volto all'autoapprovvigionamento o dall'orto familiare ai collaboratori dell'azienda (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 14.11.2000).

Il foraggiamento e l'allevamento di animali tenuti a scopo amatoriale o che servono all'autoapprovvigionamento devono essere interamente conformi alle direttive e i registri vanno tenuti in conformità alle disposizioni di legge. Non sono necessarie ulteriori annotazioni. La provenienza degli animali non è verificata. Per gli animali tenuti a scopo amatoriale la lettera di origine agricola può essere anche non biologica.

### **Orto familiare**

In linea di massima le direttive vanno rispettate anche nell'orto familiare e possono essere impiegati unicamente i coadiuvanti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione (globalità aziendale). Il controllo è limitato al rispetto del divieto d'impiego di coadiuvanti non ammessi. Sementi e piantine di produzione non biologica sono tollerate e le misure colturali non vanno registrate se l'orto familiare serve unicamente all'autoapprovvigionamento.

La violazione delle direttive nell'orto familiare è tollerata se il diritto di disporre dell'orto familiare è stato ceduto a terzi (ad esempio ai genitori o all'affittuario) e se serve unicamente all'autoapprovvigionamento. (CMP 7/2005).

## **1.1.2 Divisioni aziendali**

Nel senso di: suddivisione di un'azienda esistente in un'azienda biologica e un'azienda non biologica ovvero separazione di un'azienda biologica da un'azienda esistente non biologica.

Le divisioni aziendali nonché il riconoscimento di stabilimenti di produzione sono possibili solo previo il consenso della CMP. Spetta al responsabile dell'azienda inoltrare alla CMP la domanda con la necessaria documentazione. Nel caso di divisioni aziendali, la globalità aziendale deve essere chiaramente definita all'inizio della conversione, stabilendo per iscritto l'assegnamento degli edifici, dell'inventario e della forza lavoro. Successive mutazioni di superfici tra queste aziende sono possibili unicamente dopo un periodo di attesa di 5 anni, salvo nel caso in cui l'azienda non biologica venga convertita all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio.

## **1.1.3 Rilevamento di aziende**

Nel senso di: rilevamento di un'azienda non biologica da parte di un'azienda Gemma.

Lo stato di riconoscimento dell'azienda Gemma non subisce modifiche con il rilevamento di un'azienda non biologica. Per lo stato di riconoscimento delle superfici fa stato il capitolo [Coltivazione di nuove superfici Parte II, Cap. 1.4, Pagina 62](#). Per il rilevamento degli animali non biologici valgono le disposizioni [sulla provenienza degli animali ai sensi di Parte II, Cap. 4.4, Pagina 135](#). Il rilascio di permessi speciali è possibile ed è disciplinato nel catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali. I termini d'attesa devono essere rispettati.

Stato di riconoscimento di prodotti di origine animale nel caso di rilevamento o di fusione di aziende: in caso di rilevamento o di fusione di un'azienda biologica e di un'azienda non biologica nel cui ambito entrambe le aziende introducono animali della stessa categoria, fa stato l'articolo 16f cpv. 5 lett. a dell'OrdB e [delle disposizioni ai sensi del Parte II, Cap. 4.4, Pagina 135](#) (acquisto del 40 % al massimo del patrimonio zootecnico dopo la fusione con permesso speciale). Commercializzazione: in caso di separazione garantita contrattualmente di animali convenzionali e biologici i termini di attesa ai sensi dell'articolo 16f capoverso 5 ovvero 39f dell'OrdB nonché i [termini di attesa conformemente a Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 136](#) valgono solo per gli animali convenzionali. Gli animali dell'azienda biologica devono però rimanere nella stessa (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro esecuzione allevamento di animali bio, 29.01.2002, p. 3).

In caso di rilevamento o di fusione di un'azienda biologica e di un'azienda non biologica nel cui ambito l'ultima introduce una nuova categoria di animali nell'azienda biologica vale la seguente regola: la nuova categoria di animali che fino a quel momento non era presente nell'azienda biologica deve compiere un periodo d'attesa conforme alle direttive fino a quando sono considerati animali bio i cui prodotti possono essere commercializzati come biologici.  
(CMP 7/2003)

#### 1.1.4 Legami con aziende non riconosciute Gemma

Qualora partner della direzione aziendale (coniugi/conviventi, membri della società semplice o della Sagl che gestisce l'azienda Gemma o partenariati simili) gestiscano aziende agricole proprie non biologiche o partecipino alla loro gestione, Bio Suisse può tollerare questa situazione a condizione che la presente prescrizione sia interamente adempiuta e se le aziende interessate sono registrate come più aziende ovvero stabilimenti di produzione presso l'Ufficio per l'agricoltura di competenza o se al massimo una delle aziende risulta essere un'azienda agricola secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola. Sul prospetto delle superfici dell'azienda Gemma non devono figurare superfici non biologiche.

Un riconoscimento delle autorità quale azienda o stabilimento di produzione non deve essere necessariamente accettato da Bio Suisse. Ciò significa che Bio Suisse, alla luce della presente prescrizione, può rifiutare un'azienda o uno stabilimento di produzione riconosciuta/o dalle autorità o imporre ulteriori condizioni.

Se un'azienda biologica collabora con un'azienda non biologica (p. es. azienda di riproduzione), l'azienda biologica è responsabile della produzione biologica. Le condizioni relative alla forza lavoro e all'inventario sono disciplinate ai sensi di [Definizione di azienda Parte II, Art. 1.1.1, Pagina 52](#). Il responsabile dell'azienda non biologica non è autorizzato a eseguire lavori nell'azienda bio sotto la propria responsabilità.

#### 1.1.5 Attività accessoria e lavoro per conto terzi

In linea di massima gli agricoltori Gemma sono liberi di esercitare tutte le attività lavorative non agricole. Per tali attività non ha luogo alcun controllo. Tuttavia in alcuni casi, per motivi di credibilità dell'agricoltura biologica, vi sono delle restrizioni. In relazione con un'attività accessoria ovvero principale non agricola possono essere depositate, trasformate o impiegate nell'azienda Gemma unicamente i coadiuvanti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

I mangimi non biologici sono esclusi da questa disposizione e possono essere depositati in un'azienda Gemma se sono adempiute le seguenti condizioni:

- i mangimi depositati devono essere imballati e provvisti dell'etichetta;
- va tenuta un'esatta contabilità del deposito;
- il locale ovvero il luogo di deposito dei mangimi non biologici deve essere chiaramente contrassegnato;
- nessun deposito di mangimi OGM e di mangimi medicati.

##### 1.1.5.1 Attività accessoria retribuita

Definizione: certificato di salario da parte del datore di lavoro, AVS dedotta dal datore di lavoro.

Fondamentalmente l'attività accessoria retribuita è senza restrizioni (es. collaborazione in una cooperativa agricola, in un'industria chimica, rappresentanza commerciale di prodotti fitosanitari o di mangimi ecc.). Un'attività che non può essere esercitata come indipendente (impiego di coadiuvanti non conformi al biologico) non può essere esercitata nemmeno nel rapporto d'impiego del coniuge e del convivente.

### 1.1.5.2 Attività accessoria indipendente

Definizione: imposizione fiscale come lavoratore indipendente, conteggio AVS proprio. In linea generale l'attività accessoria indipendente è possibile.

Bio Suisse fa una distinzione tra attività non agricole e agricole:

#### Attività non agricole

Per attività non agricole non esistono restrizioni. La trasformazione ovvero il commercio di prodotti agricoli non biologici nel quadro di un'attività accessoria nell'azienda Gemma è possibile. Per le condizioni precise si veda il capitolo [Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#).

#### Attività agricole

La gestione di un'impresa agricola per conto terzi è possibile, tuttavia non devono essere impiegati coadiuvanti non ammessi nell'agricoltura biologica. Eccezione: la semina per conto terzi di semente trattata è ammessa, tuttavia la semente non può essere depositata nell'azienda Gemma e i macchinari vanno puliti all'esterno dell'azienda Gemma.

Il commercio di animali non biologici è ammesso, il commercio di bestiame deve avvenire separatamente dall'azienda agricola (numero BDTA proprio) e gli animali non possono essere stabulati nell'azienda Gemma.

Giardinaggio paesaggistico: su espresso desiderio dei mandanti possono essere impiegati coadiuvanti non ammessi su terreni non utilizzati a scopo agricolo.

Biagricoltori che come attività secondaria gestiscono un'impresa di giardinaggio paesaggistico non biologica: la CMP considera attività secondaria l'impresa di giardinaggio paesaggistico. Pertanto, se un cliente lo richiede esplicitamente, eccezionalmente è possibile impiegare coadiuvanti non ammessi nell'agricoltura biologica. Queste sostanze tuttavia possono essere impiegate esclusivamente su superfici non utilizzate a scopo agricolo, vanno stoccate direttamente presso il cliente, non devono figurare nella contabilità dell'azienda agricola e naturalmente non devono mai essere presenti nell'azienda agricola.

### 1.1.6 Affitto, locazione e sfruttamento

L'affitto di terreno e di fabbricati rurali ad aziende non riconosciute Gemma (per lo sfruttamento agricolo) è ammesso unicamente con un contratto d'affitto approvato dal Cantone. La gestione non conforme ai requisiti Gemma non deve pregiudicare la riconoscibilità e l'indipendenza dell'azienda Gemma, ciò significa che i fabbricati rurali affittati non devono trovarsi nel centro dell'azienda o nelle sue immediate vicinanze. Questo vale anche per una eventuale cessione in diritto di superficie di terreni o di fabbricati rurali. Gli alveari non sono soggetti alla presente normativa e possono essere affittati a gestori non biologici anche all'interno del centro dell'azienda.

L'affitto di interi locali di stoccaggio o di refrigerazione per il deposito di prodotti agricoli non biologici è possibile. I locali affittati vanno tuttavia chiaramente contrassegnati e l'ufficio di controllo dell'azienda biologica deve poter accedere a questi locali. Un deposito per mangimi sfusi può essere affittato unicamente se l'azienda Gemma non deposita gli stessi mangimi per proprio uso.

I prodotti provenienti da superfici non facenti parte della superficie aziendale di un'azienda Gemma non possono essere commercializzati con il marchio Gemma (eccezione: raccolta di piante selvatiche si veda la parte IV).

In caso di cessione dello sfruttamento di una determinata superficie o coltura dell'azienda Gemma a un'azienda non biologica, la direzione dell'azienda Gemma rimane comunque interamente responsabile del rispetto delle direttive (p. es. sfruttamento degli alberi da frutta su prato Gemma da parte di un affittuario non bio).

L'affitto di stalle finora non gestite in regime biologico (p. es. pollai) è possibile purché esista una chiara separazione spaziale dall'azienda non riconosciuta Gemma, i lavori siano effettivamente eseguiti dalla forza lavoro dell'azienda Gemma ed esistano chiari rapporti giuridici (contratto d'affitto approvato, incl. superficie di sfogo all'aperto).

Per attività non agricole non esistono restrizioni. La trasformazione ovvero il commercio di prodotti agricoli non biologici nel quadro di un'attività accessoria nell'azienda Gemma è possibile. Per le condizioni precise si veda il capitolo [Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#).

Le aziende Gemma possono utilizzare (ad esempio coltura a pascolo) superfici non considerate come SAU se vengono rispettate le seguenti disposizioni:

- Sussiste un contratto di gestione scritto tra l'azienda Gemma e il proprietario.
- Al rilevamento dei dati aziendali le superfici devono essere dichiarate come superfici esterne alla SAU o risultare tali almeno al momento del controllo biologico (nel prospetto delle superfici e nel piano delle parcelle).
- Le superfici possono essere sfruttate esclusivamente da aziende Gemma.
- È necessario rispettare interamente le direttive Bio Suisse relative alla conversione all'agricoltura biologica e alla gestione.

(CMP 6/2019)

### 1.1.7 Partecipazioni

La direzione di un'azienda Gemma non deve avere una funzione direttiva in un'azienda agricola non biologica, in un'azienda con allevamento industriale o in una parte di un'azienda non biologica (per funzione direttiva si intende diritto di partecipazione alle decisioni aziendali, competenze finanziarie o simili). In deroga a questa disposizione, è ammessa la conduzione di un'azienda di estivazione non biologica comunitaria o cooperativa.

Non è vietata la partecipazione puramente finanziaria della direzione di un'azienda Gemma (p. es. comunità ereditaria, SA ecc.) a un'azienda non biologica.

### 1.1.8 Alpeggio ed estivazione

#### 1.1.8.1 Aziende alpestri comunitarie o cooperative

Le aziende d'estivazione Gemma (secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola) sono esercizi comunitari o cooperativi e che quindi non sono attribuibili a una singola azienda o a una comunità aziendale.

Le aziende di estivazione Gemma sono controllate annualmente. La cooperativa o la corporazione deve designare una persona responsabile (gestore dell'alpe) per ogni azienda di estivazione. Questa persona deve conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in materia di agricoltura biologica. Per le aziende di estivazione vale un periodo di conversione di due anni.

Il contratto di produzione viene sempre stipulato con il gestore dell'azienda d'estivazione (secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola). All'interno di una corporazione singole aziende d'estivazione possono essere convertite e altre no; a livello territoriale devono tuttavia essere chiaramente separate.

#### 1.1.8.2 Aziende d'estivazione private

Le aziende d'estivazione private sono considerate facenti parte dell'azienda agricola del gestore e controllate assieme ad essa. Vanno gestite in regime biologico (principio della conversione integrale dell'azienda).

Un'azienda d'estivazione è considerata alpe privata quando gli edifici sono di proprietà o in affitto di un'azienda/di una comunità aziendale o quando, in virtù di altri diritti, per un tempo indeterminato gli edifici e il terreno vengono usati esclusivamente da una determinata azienda.

Per aziende d'estivazione con edifici privati o assegnati per un determinato periodo di tempo a un gestore e con pascolo comunitario vale la seguente normativa: il gregge del malgaro può essere riconosciuto solo se sull'intero pascolo comunitario vige un divieto completo e stabilito per contratto di impiego di concimi chimici di sintesi ed erbicidi. In caso di diritto di pascolo rotante, la CMP decide in merito allo stato di riconoscimento dei prodotti.

Azienda pastorizia: viene tollerato se un contadino Gemma è obbligato per contratto a eseguire trattamenti pianta per pianta contro i romici sulle superfici di estivazione dei proprietari dell'alpe (p. es. cooperativa alpestre). Nell'azienda Gemma del pastore tuttavia non possono essere depositati o addirittura impiegati prodotti fitosanitari non ammessi. I proprietari devono acquistare e conservare tali prodotti. (CMP 7/2005)

↳ [delle disposizioni relative all'Assenza degli animali dall'azienda di base \(alpeggio ed estivazione\) come da Parte II, Art. 4.4.5, Pagina 138.](#)



## 1.2 Conversione all'agricoltura biologica

### 1.2.1 Principi generali

Le aziende che intendono convertirsi devono presentare agli organi di controllo i dati completi concernenti il sistema colturale attuato fino a quel momento e le analisi del suolo (riserve di sostanze nutritive).

### 1.2.2 Corsi introduttivi per la conversione all'agricoltura biologica

Le persone che intendono convertire la propria azienda all'agricoltura biologica o gestire un'azienda Gemma devono partecipare, fino alla fine della conversione, a cinque giornate che prevedono corsi introduttivi o di perfezionamento. Le aziende che hanno una produzione di piante puramente orticola (aziende orticole) avranno tre anni di tempo per completare i giorni di corso introduttivo e di perfezionamento.

Durante due giorni di corso vengono trattati argomenti quali i principi dell'agricoltura biologica, le direttive, il mercato nonché l'organizzazione e il ruolo di Bio Suisse, uffici di controllo e consulenza biologica.

Di solito questi due giorni di corso vengono svolti dalle scuole agrarie cantonali e devono essere frequentati da tutti i responsabili aziendali ([www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)).

#### 1.2.2.1 Corsi di formazione e perfezionamento ammissibili

Per quanto riguarda gli altri tre giorni di corsi introduttivi previsti, qui le offerte a disposizione:

##### **Scuole agrarie cantonali e centri di consulenza cantonali:**

- Moduli sull'agricoltura biologica nell'ambito della formazione professionale superiore: conversione all'agricoltura biologica, campicoltura bio, frutticoltura bio, bestiame da latte bio, foraggicoltura bio (tutto il corso o singole giornate).
- Corsi specifici sull'agricoltura biologica di mezza giornata o una giornata intera, se vengono svolti da centri di consulenza bio e se vengono trattati argomenti rilevanti per l'agricoltura biologica.
- Se si frequentano corsi che durano più giorni su temi quali medicina complementare, fertilità del suolo e biodiversità, può essere considerato un giorno.

L'attestato di partecipazione conferma di aver soddisfatto l'obbligo di frequenza.

##### **Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL):**

- corsi che durano una giornata intera

La conferma/fattura della segreteria del corso del FiBL conferma di aver soddisfatto l'obbligo di frequenza.

##### **Demeter:**

- Corso di base sull'agricoltura biodinamica (almeno un blocco di quattro giorni in qualità di uditori specializzati)

Il certificato conferma di aver soddisfatto l'obbligo di frequenza.

##### **Gruppi di lavoro:**

- partecipazione a un gruppo di lavoro avviato da Bio Suisse (ad esempio ProBio)
- partecipazione durante la conversione: 1 giorno computabile

Bio Suisse attesta la partecipazione.

##### **Organizzazioni associate regionali**

Si possono conteggiare i corsi organizzati e implementati dalle organizzazioni associate regionali (di mezza o intera giornata) su temi specifici relativi all'agricoltura biologica e alle tecniche di produzione con il coinvolgimento di referenti specializzati.

È considerata una prova la conferma di partecipazione da parte della rispettiva organizzazione associata.

Moduli sull'agricoltura biologica frequentati prima della conversione nell'ambito della formazione professionale superiore: conversione all'agricoltura biologica, campicoltura bio, frutticoltura bio, bestiame da latte bio, foraggicoltura bio (tutto il corso o singole giornate) e corsi di più giorni del FiBL su colture speciali (ad esempio corso di più giorni sulla viticoltura bio) e apicoltura bio che sono computabili senza limiti di tempo.

La partecipazione a due giornate di corsi introduttivi sui principi dell'agricoltura biologica è obbligatoria e deve essere certificata con un attestato. Tutti gli altri corsi di perfezionamento offerti sono ammissibili solo se vengono frequentati durante la conversione.

### 1.2.2.2 **Motivi ammessi per un'eventuale dispensa**

Sono dispensati dalle cinque giornate di corsi introduttivi coloro che presentano i seguenti diplomi ovvero che hanno concluso queste formazioni:

Agricoltore AFC con orientamento in agricoltura biologica

Corsi di studio bachelor/master (BSc/MSc) con specializzazione in agricoltura biologica:

- Scuola universitaria in ingegneria ambientale, approfondimento in agricoltura biologica, ZHAW
- Scuola universitaria in agronomia, qualificazione complementare in agricoltura biologica, HAFL

Corsi per la seconda attività con orientamento in agricoltura biologica (non contano i moduli a scelta)

Le aziende che producono esclusivamente insetti, germogli, funghi o pesci devono frequentare solo le due giornate obbligatorie di corsi introduttivi.

Nel caso in cui cambi il responsabile aziendale, trovano applicazione le disposizioni di cui sopra. Ne sono esclusi i passaggi al convivente al raggiungimento dell'età di pensionamento.

La nuova regolamentazione verrà applicata a partire dall'inizio della conversione ovvero dal rilevamento dell'azienda al 01.01.2021. Come avvenuto finora, coloro che vogliono iniziare la conversione e i nuovi responsabili aziendali al 01.01.2020 devono frequentare due giornate di corsi introduttivi o di perfezionamento. Fino a questo momento, oltre alla formazione agricola con orientamento in agricoltura biologica AFC e la formazione professionale superiore con specializzazione in agricoltura biologica, vengono dispensati anche coloro che presentano un apprendistato in materia agricola presso un'azienda bio o esperienza professionale per almeno un intero ciclo vegetativo presso un'azienda bio.

### 1.2.3 **Durata**

La conversione dura almeno due anni civili. All'inizio della conversione il responsabile aziendale si impegna per iscritto a rispettare le direttive Bio Suisse. All'azienda viene pienamente riconosciuta l'attribuzione della Gemma a partire dal terzo anno dall'inizio della conversione. I prodotti vegetali raccolti e i prodotti animali ottenuti a partire dal 1° gennaio del terzo anno possono essere commercializzati con la Gemma integrale. Il certificato di conversione (IC2) rilasciato l'anno precedente è sufficiente per legittimare la commercializzazione con la Gemma integrale.

Un'azienda agricola certificata secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica svizzera può essere riconosciuta come azienda Gemma con un anno supplementare di conversione Bio Suisse. Le aziende bio che rispettano direttive almeno equivalenti di un altro marchio possono essere certificate come aziende Gemma senza periodo di conversione. Prima dell'ottenimento dello stato di riconoscimento Gemma integrale, un'azienda Gemma deve tuttavia aver versato i contributi Bio Suisse almeno per i due anni precedenti. Fatta eccezione per le aziende bio equivalenti che rispettano interamente le direttive Bio Suisse e che già fanno parte di un'organizzazione associata a Bio Suisse.

Nel primo anno di conversione, a certificazione avvenuta (al più presto il 1° maggio) possono essere commercializzati con la Gemma di conversione tutti i prodotti delle colture seminate dopo il 1° gennaio. Le colture seminate prima del 1° gennaio possono essere commercializzate con la Gemma di conversione unicamente se il produttore si è dichiarato quale agricoltore biologico prima della data della semina e se ha confermato per iscritto che la relativa coltura è stata coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica a partire dal momento della semina. L'ente di certificazione disciplina l'obbligo di prova.

Nel caso di foraggiamento degli animali propri possono essere conteggiati come foraggio bio tutti i foraggi raccolti nel primo anno di conversione (cereali foraggieri, erba medica ecc.). Il foraggio proprio raccolto nell'anno prima della conversione è considerato foraggio non biologico, ad eccezione del foraggio grezzo, a partire dal 1° maggio dell'anno di conversione.

A certificazione avvenuta (1° maggio), a partire dal raccolto nel primo anno di conversione i prodotti del raccolto di colture permanenti possono essere contrassegnati con la Gemma di conversione.

Per particolari rami produttivi indipendenti dal suolo, nel settore della coltivazione sono possibili deroghe a singole disposizioni contenute nelle direttive. L'azienda dev'essere comunque convertita globalmente. La CMP stabilisce le condizioni precise nei singoli casi.

Il periodo di conversione per l'apicoltura è di almeno un anno. Tuttavia la conversione è conclusa solo quando la cera è stata sostituita secondo le norme contenute nelle prescrizioni. La commercializzazione con il riferimento all'agricoltura biologica in conversione non è ammessa.

### **Termini di notifica**

Ai sensi dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica la conversione inizia il 1° gennaio. Ciò vale anche per l'apicoltura. Secondo l'Ordinanza sui pagamenti diretti il termine di notifica è il 31 agosto dell'anno precedente. Per coloro che si annunciano in ritardo sono previsti decurtazioni o il diniego dei pagamenti diretti. Lo stesso vale per la conversione a tappe. Per la conversione a tappe i responsabili aziendali interessati devono inoltre inoltrare tempestivamente all'ufficio di controllo e all'ente di certificazione una domanda con la necessaria documentazione. Per le condizioni si veda il «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori».

In singoli Cantoni la notifica è accettata anche dopo il 31 agosto. La notifica va inoltrata direttamente a Bio Suisse. La responsabilità della notifica tempestiva come azienda Bio Suisse spetta al responsabile dell'azienda.

### **Commercializzazione durante la conversione**

Durante la conversione un'azienda in conversione può commercializzare i propri prodotti sempre e solo con la Gemma di conversione (o come convenzionali). Ciò vale anche per i prodotti coltivati dall'azienda in conversione su superfici biologiche rilevate da aziende con la Gemma integrale. Durante il periodo di conversione dell'azienda sono considerati prodotti in conversione anche i prodotti di origine animale, indipendentemente dal fatto che siano acquistati giovani animali in conversione o Gemma integrale e foraggio. (CMP 6/2011)

### **Mangimi ottenuti da semente trattata**

I mangimi di colture ottenuti da semente trattata seminata prima della conversione sono considerati mangimi non biologici e devono essere commercializzati ovvero consegnati come tali. Fanno eccezione i mangimi ottenuti da semente trattata su ordine delle autorità. (CMP 5/2019)

### **Animali in conversione**

Se l'azienda è certificata, la vendita di animali con la Gemma di conversione è possibile a partire dal 1° maggio del primo anno di conversione. Le aziende Gemma possono acquistare già prima del 1° maggio maialetti in conversione provenienti da aziende certificate nel primo anno di conversione e nati dopo il 1° gennaio. Una volta avvenuta la certificazione, anche le uova da cova in conversione possono essere vendute come tali ai centri d'incubazione già prima del 1° maggio. La vendita come uova da consumo in conversione è esclusa. (CMP 6/2013)

### **Termini d'attesa per animali provenienti da aziende in conversione**

Gli animali destinati alla produzione di carne provenienti da aziende in conversione devono aver vissuto in un'azienda Gemma per un determinato periodo prima che i prodotti a base di carne possano essere commercializzati con la Gemma. Valgono i seguenti termini:

- 30 giorni per pollame da ingrasso
- 2 mesi per suini per la produzione di carne
- 3 mesi per animali della specie equina e bovina per la produzione di carne

(CMP 5/2018)

### **Periodo di conversione per aziende OrdB**

Un'azienda agricola certificata secondo l'Ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica può essere riconosciuta come azienda Gemma solo dopo un ulteriore anno di conversione Bio Suisse se l'intera azienda viene gestita in conformità all'Ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica. In caso contrario il periodo di conversione dura due anni civili completi. (CMP 5/2016)

## 1.3 Conversione a tappe

Secondo le direttive Bio Suisse in linea di massima va convertita all'agricoltura biologica l'intera azienda ovvero l'intera superficie aziendale.

Anche in futuro si vuole mantenere il principio della conversione globale dell'azienda.

La conversione a tappe (= conversione graduale) è uno strumento che permette di ridurre il rischio dovuto alla conversione a un grado sopportabile per l'azienda senza ledere i principi della credibilità e della controllabilità. In genere possono essere prese in considerazione aziende con una percentuale importante di viticoltura, frutticoltura, coltura di piante ornamentali o con allevamento di maiali o di pollame.

Il permesso per una conversione a tappe può essere concesso unicamente ad aziende in prima conversione, vale a dire che le aziende già in conversione Gemma o le aziende biologiche Gemma non possono iniziare la conversione graduale.

Le aziende in conversione a tappe sono controllate almeno due volte all'anno. In un'azienda in conversione a tappe sono possibili al massimo 2 livelli di certificazione, cioè prodotti non biologici e prodotti in conversione o prodotti in conversione e prodotti con la Gemma integrale.

Conversione a tappe in frutticoltura: la conversione a tappe è possibile solo per colture permanenti (colture che permangono almeno 5 anni). (CMP 6/2017)

### 1.3.1 Permesso

Per la conversione a tappe è necessaria l'autorizzazione dell'ente di certificazione e della CMP. Prima della scadenza del termine di notifica va inoltrato all'ente di certificazione un piano di conversione. I documenti necessari per il permesso sono ottenibili direttamente presso gli enti di certificazione oppure possono essere scaricati dal loro sito internet.

### 1.3.2 Produzione vegetale

Se una conversione completa e immediata dell'azienda comporta rischi inaccettabili, la CMP può autorizzare la conversione a tappe di aziende che praticano la viticoltura, la frutticoltura o la coltura di piante ornamentali. La condizione è l'allestimento di un piano di conversione che preveda la gestione biologica dell'intera azienda secondo le direttive Bio Suisse entro un periodo di cinque anni.

Le condizioni per una conversione a tappe sono:

- a) L'allestimento di un piano di conversione vincolante con una descrizione dettagliata delle relative fasi e un programma di attuazione.
- b) Prova della controllabilità per quanto riguarda la tecnica di produzione, la prevenzione della contaminazione e il flusso separato delle merci.
- c) Le misure produttive e il flusso delle merci dell'intera azienda vanno documentati e sono soggetti a controlli. Il piano di conversione regola anche le misure colturali sulle superfici coltivate in modo non biologico. In tal caso vale il principio: il prima possibile, il più biologico possibile. Per quanto riguarda la protezione delle colture e la concimazione, sulle superfici non ancora gestite in regime biologico valgono le condizioni specifiche per l'azienda della CMP. Le superfici devono essere controllate secondo la prova che attesta l'osservanza delle esigenze ecologiche (PER). La lotta contro le infestanti deve sempre essere conforme alle direttive Bio Suisse. Il permesso per la conversione a tappe viene rilasciato unicamente se una parte della coltura interessata viene convertita all'agricoltura biologica già nel 1° anno. Nella documentazione di conversione deve essere prevista la continuazione della coltura.
- d) Chiara separazione delle particelle coltivate in modo diverso e dei loro prodotti finali dal campo fino alla vendita. Il contatto tra superfici coltivate in modo biologico e quelle coltivate in regime non biologico va ridotto al minimo.
- e) L'utilizzazione transitoria non biologica delle superfici coltivate in modo biologico è esclusa.
- f) Permesso da parte dell'ente di certificazione.

Fanno parte del piano di conversione i seguenti documenti dettagliati dell'intera azienda che vanno aggiornati ogni anno:

- Rapporto di consulenza del consulente bio o documenti equivalenti. La documentazione deve comprendere i seguenti punti:
  - attuale gestione (colture, avvicendamento, impiego di coadiuvanti, programma PI ecc.);
  - piano dei termini previsti (quali superfici e colture saranno convertite e in quale anno);
  - riconoscimento aziendale secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola e la [Globalità aziendale Parte II, Cap. 1.1, Pagina 52](#);
  - descrizione degli impianti produttivi e dei magazzini;
  - inventario delle macchine e delle irroratrici, deposito dei coadiuvanti (per le particelle biologiche devono essere a disposizione irroratrici separate e un deposito a parte per i coadiuvanti);
  - piani delle particelle con le seguenti indicazioni: coltura, varietà, modo di coltivazione, superficie, esposizione e direzione principale del vento;
  - tecnica di produzione e impiego di coadiuvanti;
  - commercializzazione e dichiarazione previste.

Ad eccezione della viticoltura è possibile commercializzare con la Gemma di conversione unicamente prodotti chiaramente e facilmente distinguibili da quelli non biologici prodotti contemporaneamente.

Nella viticoltura, con riserva di un controllo completo del flusso di merce (p. es. rilevamento di quantità nell'ambito dei controlli cantonali della vendemmia), i prodotti di una stessa varietà di vite possono essere certificati e commercializzati distintamente.

I prodotti coltivati in modo biologico possono essere commercializzati con la Gemma dopo un periodo di conversione di due anni, a condizione che tutti gli altri rami aziendali siano in conversione.



Conversione a tappe in frutticoltura: la conversione a tappe è possibile solo per colture permanenti (colture che permangono almeno 5 anni). (CMP 6/2017)

### 1.3.2.1 **Registrazioni e controllo**

Vanno registrati tutti i dati in modo preciso e completo sulla gestione della coltura (concimazione, impiego di prodotti fitosanitari ecc.), sui raccolti e sugli acquirenti. Ciò vale sia per le superfici coltivate in modo biologico che per quelle non ancora convertite. Vengono controllati anche le superfici, i depositi ecc. ancora gestiti in regime non biologico. La dichiarazione di tutti i prodotti venduti e i punti di vendita deve essere documentata durante il controllo. La CMP o gli uffici di controllo possono ordinare analisi dei residui.

### 1.3.2.2 **Durata e termini di attesa produzione vegetale**

La conversione a tappe deve essere conclusa entro al massimo 5 anni. Ciò significa che tutti i rami aziendali e tutte le superfici coltivate devono essere gestite secondo le direttive Bio Suisse al più tardi a partire dal quarto anno e che l'azienda può essere certificata come azienda con la Gemma integrale al più tardi dopo 5 anni.

### 1.3.3 **Allevamento di animali**

Se non si può ragionevolmente esigere una conversione completa e immediata dell'allevamento di animali da reddito, la CMP e gli enti di certificazione possono permettere all'azienda di convertire l'allevamento a tappe entro tre anni secondo le categorie di animali.

Per la conversione a tappe dell'allevamento degli animali è altresì necessario un piano di conversione: il rapporto di consulenza del consulente bio o documenti equivalenti devono comprendere i seguenti punti:

- attuale gestione (indicazione delle superfici, patrimonio zootecnico);
- piano dei termini previsti (quali categorie di animali saranno convertite e quando);
- riconoscimento aziendale secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola (RS 910.91) e la [Globalità aziendale Parte II, Cap. 1.1, Pagina 52](#);
- descrizione delle stalle, delle superfici di sfogo ecc. (allegare event. rapporti di controllo URA);
- deposito dei foraggi e dei coadiuvanti (la separazione deve essere garantita);
- tecnica di produzione e impiego di coadiuvanti;
- commercializzazione e dichiarazione previste.

Vanno registrati in modo preciso e senza lacune tutti i dati sulla tecnica di produzione, i foraggi non biologici, il deposito del foraggio, l'acquisto di animali, la commercializzazione e gli acquirenti.

### 1.3.3.1 **Categorie di animali e requisiti**

Ad eccezione dei ruminanti e degli equini possono essere convertite a tappe tutte le categorie di animali. Non è ammessa la produzione parallela di animali della stessa categoria di animali da reddito. Per le categorie per i quali è concesso un permesso sono possibili deroghe per quanto concerne il foraggiamento e l'acquisto di animali. Valgono le condizioni specifiche per l'azienda della CMP. In tal caso vale il principio: il prima possibile, il più biologico possibile. I requisiti relativi alla tenuta, all'allevamento (ET) e alla salute degli animali vanno adempiuti interamente dall'inizio della conversione a tappe.

### 1.3.3.2 **Registrazioni e controllo**

Vengono controllati anche gli animali, i depositi ecc. ancora gestiti in regime non biologico. La dichiarazione di tutti i prodotti venduti deve essere documentata durante il controllo.

### 1.3.3.3 **Durata e termini di attesa**

Per una durata massima di tre anni dall'inizio della conversione le categorie di animali per i quali è concesso un permesso non devono ancora adempiere tutti i requisiti delle direttive. Tutte le categorie di animali devono essere convertite entro la fine del terzo anno. I termini di attesa devono essere conclusi entro il 31 dicembre. I termini di attesa per i singoli animali da reddito sono disciplinati [ai sensi di Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 136](#). In deroga alla conversione a tappe nella produzione vegetale, i termini di attesa delle singole categorie di animali possono essere portati a compimento indipendentemente dall'anno civile. Durante il termine di attesa vanno rispettate interamente tutte le condizioni delle direttive (incl. foraggiamento e provenienza degli animali da reddito). Decorso il termine di attesa, i prodotti possono essere venduti come prodotti in conversione o prodotti con la Gemma integrale a seconda dello stato di riconoscimento dell'intera azienda.

I prodotti in regime biologico possono essere commercializzati con la Gemma dopo un periodo di conversione di due anni, a condizione che tutti gli altri rami aziendali siano in conversione.

## 1.3.4 **Procedura per i produttori che desiderano convertire a tappe la propria azienda**

- a) I documenti richiesti dalla prescrizione ([ai sensi di Parte II, Art. 1.3.2, Pagina 60](#)) vanno, se necessario, allestiti in collaborazione con il consulente bio.
- b) Tutti i documenti vanno inoltrati entro i termini prescritti all'ente di certificazione (entro la scadenza del termine di notifica, vale a dire entro il 31 agosto).
- c) Valutazione dei documenti da parte dell'ente di certificazione e Bio Suisse che definisce le condizioni specifiche per l'azienda.
- d) La certificazione quale azienda in conversione avviene solo sulla scorta del primo rapporto di controllo da parte dell'ente di certificazione.
- e) La conversione a tappe deve essere autorizzata sia da Bio Suisse che dall'ente di certificazione (art. 9 dell'OrdB). I documenti necessari per il permesso sono ottenibili direttamente presso gli enti di certificazione oppure possono essere scaricati dal loro sito internet.

## 1.4 **Coltivazione di nuove superfici**

### 1.4.1 **Introduzione**

La presente prescrizione disciplina la coltivazione di nuove superfici che non sono state coltivate quantomeno secondo l'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica. Ai sensi dell'articolo 8 capoverso 1 dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica si considera data di conversione il 1° gennaio sia per le aziende che per singole particelle.

## 1.4.2 Obbligo di registrazione

Per le superfici registrate nel rilevamento dei dati aziendali ufficiale in primavera, l'anno corrente è considerato il primo anno di conversione. Le registrazioni e i piani devono essere a disposizione dal momento dell'acquisizione del terreno.

## 1.4.3 Stato di riconoscimento dell'azienda

La coltivazione di nuove superfici che finora sono state coltivate in modo non biologico in linea di massima non esercita alcun influsso sullo stato di riconoscimento di un'azienda con Gemma integrale.

## 1.4.4 Dichiarazione dei prodotti

I prodotti delle superfici in conversione vanno sempre dichiarati come prodotti in conversione e vanno menzionati in modo corrispondente sul certificato di controllo. In caso di produzione parallela di uguali colture su superfici biologiche e in conversione i cui prodotti del raccolto non sono nettamente distinguibili, va dichiarata come merce in conversione l'intera produzione.

Eccezioni:

- in linea di massima per i prodotti di colture pluriennali è possibile una commercializzazione parallela (Gemma conversione e Gemma integrale) se sono garantiti la separazione del flusso di merce e la rintracciabilità e previa notifica all'ente di certificazione.
- Per le colture annuali non nettamente distinguibili, la commercializzazione parallela è possibile previa autorizzazione della CMP.
- Il frumento panificabile e il frumento foraggero sono considerati colture diverse come pure il mais da granella e il mais insilato.

## 1.4.5 Stato di riconoscimento dei prodotti

<b>Caso 1: nuova coltivazione di superfici inerbite con raccolto di foraggio se l'azienda bio può documentare la gestione biologica dal 1° gennaio</b>	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo è considerato foraggio in conversione, la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico; la superficie non viene inclusa nella SAU.
<b>Caso 2: nuova coltivazione di superfici inerbite con raccolto di foraggio se l'azienda bio non può documentare la gestione biologica dal 1° gennaio</b>	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico; la superficie non viene inclusa nella SAU.
<b>Caso 3: coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie; il bioagricoltore esegue la semina della coltura e l'intero lavoro colturale nell'anno civile in corso</b>	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Commercializzazione del raccolto con la Gemma di conversione. Se la stessa coltura viene coltivata anche su superfici Gemma integrale, l'intero raccolto deve essere commercializzato con il marchio Gemma di conversione (eccezioni <a href="#">ai sensi di Parte II, Art. 1.4.4, Pagina 63</a> ). La superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto vanno commercializzati come non biologici. La superficie non viene inclusa nella SAU.

<b>Caso 4: coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie se l'articolo delle direttive Parte II, Art. 1.2.3, Pagina 58 non è adempiuto</b>	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Commercializzazione non biologica del raccolto; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto vanno commercializzati come non biologici. La superficie non viene inclusa nella SAU.
<b>Caso 5: assunzione di serre</b>	
Colture dipendenti dal suolo:	Trattate analogamente alle colture speciali (casi 3 e 4).
Colture indipendenti dal suolo (colture in vaso):	Per la commercializzazione vale in ogni caso lo stato di riconoscimento dell'azienda (come affitto di una stalla).

## 1.4.6 Affitto e usufrutto di superfici

### Affitto di superfici Gemma

I fondi propri possono essere affittati ad aziende non biologiche solo per un lungo periodo (vale a dire in genere per almeno 6 anni). Sono però accettati anche contratti di durata più breve se sono riconosciuti dal Cantone. L'affitto di breve durata allo scopo di «risanamento chimico» non è permesso. (CMP 5/2016)

### Affitto o usufrutto di superfici convenzionali

Se nel corso dell'anno sono rilevati dei fondi da un'azienda convenzionale (affitto o usufrutto), occorre fornire la prova che tali fondi sono stati gestiti in conformità alle direttive Bio Suisse già dal 1° gennaio. In caso contrario le superfici e i prodotti sono considerati convenzionali. (CMP 7/2007)

L'affitto o l'usufrutto di superfici precedentemente gestite in regime non biologico è permesso solo se non si tratta di uno scambio di terreni e se le superfici sono gestite per almeno 3 anni dall'azienda Gemma. (CMP 6/2014)

In caso di affitto o di acquisto di superfici con protezione ambientale o per la promozione della biodiversità non è possibile un periodo di conversione più breve. (CMP 6/2009)

I contratti di usufrutto per terreni di un'azienda non biologica che l'azienda Gemma intende sfruttare sono accettati unicamente se la superficie è rilevata nell'azienda Gemma ed è registrata nell'annuale rilevamento dei dati agricoli (vale a dire che l'azienda Gemma percepisce gli eventuali pagamenti diretti). (CMP 6/2009)

Le aziende Gemma possono utilizzare (ad esempio coltura a pascolo) superfici non considerate come SAU se vengono rispettate le seguenti disposizioni:

- Sussiste un contratto di gestione scritto tra l'azienda Gemma e il proprietario.
- Al rilevamento dei dati aziendali le superfici devono essere dichiarate come superfici esterne alla SAU o risultare tali almeno al momento del controllo biologico (nel prospetto delle superfici e nel piano delle parcelle).
- Le superfici possono essere sfruttate esclusivamente da aziende Gemma.
- È necessario rispettare interamente le direttive relative alla conversione all'agricoltura biologica e alla gestione.

(CMP 5/2019)

Le aziende che non compilano i moduli di rilevamento dei dati agricoli devono elencare nel piano delle particelle e nel registro delle particelle tutte le superfici gestite dall'azienda biologica. (CMP 6/2010)



## 1.5 Comunità aziendali, comunità aziendali settoriali e collaborazione interaziendale

### 1.5.1 Introduzione

Lo scopo della presente prescrizione è di non ostacolare inutilmente la costituzione di comunità aziendali e di comunità aziendali settoriali (CA; CAS), dato che queste unioni sono considerate soluzioni efficienti per l'adeguamento delle strutture. D'altra parte però si vuole impedire un'elusione intenzionale del periodo di conversione simulando una comunità di questo tipo.

In caso di costituzione di una CA o di una CAS tra un'azienda Gemma e un'azienda finora non biologica, fino al 30 aprile dell'anno di costituzione non deve aver luogo alcun trasferimento di animali e mangimi fra le aziende interessate. (CMP 5/2015)

### 1.5.2 Comunità aziendali (CA)

#### 1.5.2.1 Iscrizione

La costituzione di una CA tra aziende Gemma è possibile in ogni momento. La costituzione va notificata immediatamente dopo la firma del contratto CA all'ente di certificazione.

Se un'azienda Gemma vuole fondare una CA con un'azienda convenzionale, questa deve dichiararsi per la conversione all'agricoltura biologica entro la fine dell'anno civile. La CA potrà quindi essere costituita al più presto all'inizio del primo anno di conversione. Se tale termine non può essere rispettato, per il periodo fino all'inizio del primo anno di conversione dell'azienda convenzionale valgono le regole concernenti la coltivazione di nuove superfici.

I contratti CA vanno stipulati per almeno 4 anni ([ai sensi di Parte II, Art. 1.5.2.4, Pagina 66](#)).

A partire dall'inizio del contratto la CA è considerata un'unica azienda per quanto concerne il controllo, la certificazione e il riconoscimento con il marchio Gemma.

Le CA sono ammesse unicamente tra aziende Gemma. (CMP 6/2017)

#### 1.5.2.2 Requisiti formali

La comunità aziendale deve rispettare l'articolo 10 dell'Ordinanza sulla terminologia agricola.

Il responsabile dell'azienda precedentemente convenzionale deve frequentare la formazione obbligatoria nel corso del primo anno di conversione ([ai sensi di Parte II, Art. 1.2.2, Pagina 57](#)).

Come nel caso della coltivazione di nuove superfici, le particelle mantengono lo stato di riconoscimento dell'azienda precedente. Le particelle della parte convenzionale vanno convertite normalmente (IC1, IC2).

Dal piano delle particelle deve risultare chiaramente lo stato di riconoscimento delle singole particelle.

Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento dell'azienda precedente. Dal registro del patrimonio zootecnico deve risultare chiaramente lo stato di riconoscimento dei singoli animali.

#### 1.5.2.3 Commercializzazione dei prodotti

I prodotti vegetali hanno lo stato di riconoscimento delle relative particelle. Nel caso di produzione parallela su particelle con uno stato di riconoscimento diverso, tutta la produzione dovrà essere venduta con lo stato di riconoscimento più basso ([ai sensi di Parte II, Cap. 1.4, Pagina 62](#)).

Per la commercializzazione dei prodotti animali fa stato la parte di foraggio in conversione nella razione, valgono le disposizioni ([ai sensi di Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#)).

Gli animali mantengono il rispettivo stato di riconoscimento. Sono considerati animali bio se adempiono le condizioni ([ai sensi di Parte II, Cap. 4.4, Pagina 135](#)).

#### 1.5.2.4 **Scioglimento della comunità aziendale**

Lo scioglimento della CA va notificato immediatamente all'ente di certificazione. Se la CA viene sciolta prima del termine di 4 anni senza cause esterne, la CMP deve verificare se si tratta di un caso di elusione del periodo di conversione e quindi dell'ottenimento di un maggior valore bio con l'inganno. A seconda del risultato sarà richiesto dalle aziende partecipi alla CA il rimborso in parti proporzionali del maggior valore acquisito.

#### 1.5.3 **Comunità aziendali settoriali (CAS)**

Contrariamente a una CA, le aziende partner di una CAS sono sempre considerate due aziende indipendenti dal punto di vista del diritto di controllo. Non è possibile fondare una CAS tra un'azienda Gemma e un'azienda non biologica. Le aziende partner devono accordarsi per la stessa ditta di controllo.

#### 1.5.4 **Altre forme di collaborazione**

Altre forme di collaborazione concernenti l'avvicendamento, l'allevamento, lo scambio di sostanze nutritive e le superfici per la promozione della biodiversità tra aziende Gemma e aziende convenzionali vanno notificate all'ente di certificazione all'inizio dell'anno di controllo allegando il relativo contratto per la valutazione e l'approvazione.

Le forme di collaborazione tra aziende Gemma vanno notificate a titolo di valutazione unicamente se la collaborazione interessa prescrizioni delle direttive Bio Suisse, della prova relativa all'osservanza delle esigenze ecologiche e/o dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica. La notifica deve avvenire entro il 1° gennaio. Non sono possibili comunità di superfici per la promozione della biodiversità. I contratti esistenti andavano adeguati entro il 31.12.2006.

## 2 Norme generali per la produzione vegetale

### 2.1 Fertilità del suolo

Nella consapevolezza che il suolo sano, l'aria sana, l'acqua sana e una molteplicità di animali e piante piccoli e grandi sono insostituibili, l'agricoltura biologica si adopera costantemente affinché natura e ambiente siano trattati con rispetto.

A lungo andare solo un suolo vivo potrà dare frutti. Per questo, nell'agricoltura biologica è di fondamentale importanza mantenere e incrementare la fertilità naturale del suolo con misure colturali adeguate. Tutto ciò che contrasta questo scopo va tralasciato. In particolare, è vietato l'uso di concimi chimici di sintesi nonché di prodotti fitosanitari chimici di sintesi o ottenuti mediante l'impiego di tecnologia genetica.

La quantità non deve essere raggiunta a scapito della qualità intrinseca.

Un suolo sano è il presupposto per piante sane, animali sani e quindi anche alimenti sani. Nell'agricoltura biologica, la cura del suolo vivo e, quindi, il mantenimento e l'incremento della fertilità naturale del suolo sono al centro di tutte le misure colturali. La diversità vegetativa e la copertura possibilmente integrale del suolo offrono le migliori premesse.

L'agricoltura biologica pratica una gestione mirata dell'humus. L'apporto e la ricostituzione di sostanza organica compensano a lungo termine almeno le perdite dovute allo sfruttamento agricolo. L'allestimento di prati artificiali, la coltivazione di sovescio adatto, la limitazione di colture sarchiate nell'avvicendamento e l'incorporazione di materiale organico servono a raggiungere questo obiettivo.

Il suolo va lavorato con riguardo, limitando l'intervento allo stretto necessario. Ogni qual volta si adotta una misura va tenuta in debita considerazione la compatibilità della stessa con la vita e con la struttura del suolo. Anche l'aratura profonda va tralasciata così come ogni lavorazione del suolo in stato bagnato. Le perdite di sostanze nutritive dovute a lavorazione intensiva e dispendio inutile di energia sono da evitare.

Per quanto riguarda la quantità di letame aziendale sparso e la frequenza di falciatura, l'intensità di sfruttamento di prati naturali e di pascoli permanenti deve essere adeguata alle condizioni locali naturali e va commisurata alle possibilità di utilizzazione del foraggio nell'azienda.

L'avvicendamento va realizzato in modo variato ed equilibrato affinché, a lungo termine, sia così mantenuta la fertilità del terreno e siano garantite piante e colture sane. In particolare deve ridurre a un minimo la penetrazione delle sostanze nutritive nelle acque sotterranee e nelle acque superficiali. La parte minima dell'approvvigionamento di azoto va garantita con la coltivazione di leguminose nell'avvicendamento. Inoltre una rotazione delle colture variata ed equilibrata deve fornire un contributo alla protezione preventiva delle piante e alla promozione della biodiversità.

Per principio la cosiddetta coltivazione «idroponica» (idrocoltura, NFT o procedimenti simili) nonché la separazione completa della zona radicale dal suolo (p. es. con pellicole di plastica, teli, vasi, contenitori o altri materiali che non consentono la radicazione) sono vietate.

#### **Coltivazione senza terra**

In agricoltura biologica la produzione di piante nonostante la separazione completa della zona radicale dal suolo è possibile solo nei seguenti casi:

- Produzione di piantine ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.12.1, Pagina 81](#))
- Piante madri coltivate in vaso per la moltiplicazione ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.12.1, Pagina 81](#))
- Piante vendute in vaso ([ai sensi di Parte II, Cap. 3.6, Pagina 123](#))
- Forzatura in acqua (ad es. radice di cicoria, tulipani [ai sensi di Parte III, Cap. 6.7, Pagina 241](#))
- Forzatura di ortaggi (ad es. forzatura con terra di copertura, sbiancamento [ai sensi di Parte II, Cap. 3.5, Pagina 122](#))
- Germogli verdi e sbiancati ([ai sensi di Parte II, Cap. 3.5, Pagina 122](#))
- Piante ornamentali ([ai sensi di Parte II, Cap. 3.6, Pagina 123](#))

(CMP 7/2002)

#### 2.1.1 Avvicendamento

Nelle aziende con una superficie coltiva aperta a partire da 1 ha vanno adempiuti i requisiti ([ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2, Pagina 68](#)). Le aziende con una superficie coltiva aperta inferiore a 1 ha nonché le aziende nelle zone di montagna II – IV con una superficie coltiva aperta inferiore a 3 ha devono adempiere nella

sostanza gli obiettivi ([ai sensi di Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#)). È tuttavia possibile derogare dai singoli requisiti ([ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2, Pagina 68](#)). Nella valutazione viene considerata la situazione di tutta l'azienda.

Dal 01.01.2006 le disposizioni contenute nella prescrizione sono riconosciute dall'UFAG conformi alla PER. Le aziende Bio Suisse devono pertanto adempiere alle disposizioni contenute nella prescrizione, ma non alle regole tecniche dell'allegato all'Ordinanza sui pagamenti diretti sulla protezione del suolo e sull'avvicendamento.

## 2.1.2 Parte prativa nell'avvicendamento

### 2.1.2.1 Aziende con almeno il 20 % di superficie prativa

Almeno il 20 % della superficie di avvicendamento deve essere inerbito tutto l'anno con prato artificiale, maggese di avvicendamento o maggese fiorito (almeno 12 mesi tra semina e ravagliatura). Tutte le singole superfici nell'avvicendamento devono essere inerbite come sopra descritto almeno una volta ogni dieci anni civili per almeno 12 mesi.

In deroga alla PER il rapporto di avvicendamento va conservato obbligatoriamente per 10 anni. (CMP 5/2015)

### 2.1.2.2 Aziende con meno del 20 % di superficie prativa

Quale alternativa all'inerbimento tutto l'anno del 20 % della superficie di avvicendamento (SAC) vale la seguente disposizione: almeno il 10 % della SAC deve essere inerbita tutto l'anno ([ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.1, Pagina 68](#)). Per il rimanente 10 % della SAC inerbita tutto l'anno possono essere computate le seguenti varianti:

- Se la parte prativa di colture inerbite annuali (p. es. semina di mais a bande fresate) rappresenta almeno il 60 % della superficie del campo, questa superficie può essere computata come superficie inerbita tutto l'anno se rimane sul campo almeno 12 mesi e se è stata seminata almeno tre mesi prima della semina della coltura principale.
- Le leguminose da granella possono essere computate come superficie inerbita tutto l'anno se dopo la coltura viene coltivato un sovescio seminato prima del 1° settembre e incorporato al più presto il 15 febbraio dell'anno successivo.
- Le colture intercalari, il sovescio o le sottosemine<sup>(6)</sup> con una durata della coltura di almeno 5 mesi possono essere computati secondo la superficie e la durata.
- Se nel corso di un anno su una superficie vengono effettuati e incorporati più sovesci (il raccolto non viene asportato), consecutivi, la superficie può essere computata come superficie inerbita tutto l'anno.

Esempio per una superficie di avvicendamento di 10 ha: con 1 ha di trifoglio (= 10 % SAC inerbita tutto l'anno) e inoltre 2,4 ha di sovescio durante 5 mesi o 2 ha di sovescio durante 6 mesi o 1,5 ha di sovescio durante 8 mesi i requisiti sono adempiuti.

Gli intervalli di tempo computabili per anno civile per il calcolo della durata dell'inerbimento sono di almeno mezzo mese (la durata della coltura computabile è di 5 mesi, 5,5 mesi, 6 mesi ecc.).

Se sull'intera SAC viene coltivata la stessa coltura, la condizione del 20 % di superficie prativa può essere adempiuta sull'arco di cinque anni (anziché ogni anno). Il [precedente articolo Parte II, Art. 2.1.2.2, Pagina 68](#) non è applicabile.

Computabilità del prato artificiale alla superficie prativa: per il calcolo della superficie prativa può essere considerata l'intera durata della coltura di un prato artificiale (anni, mesi interi o mezzi mesi).

Le superfici prative superiori al 20 % nell'anno precedente o previste per l'anno successivo non possono essere computate come compensazione nell'anno corrente. (CMP 6/2010)

<sup>6</sup> La durata della coltura computabile di sottosemine inizia al momento del raccolto della coltura principale.

### 2.1.3 Copertura del suolo della superficie coltiva aperta

Almeno il 50 % della superficie coltiva aperta (dopo la deduzione della superficie di maggese fiorito o di maggese di avvicendamento) deve presentare una copertura vegetale al di fuori del periodo vegetativo tra il 15 novembre e il 15 febbraio. Sono computabili: colture svernanti, prati artificiali allestiti durante l'anno in corso, colture intercalari, sovescio e colture raccolte con capillizio radicale intatto. Le SAC inerbite tutto l'anno non possono essere computate.

### 2.1.4 Riposo colturale

Viene fatta una distinzione tra campicoltura e orticoltura. In campicoltura, tra due colture principali della stessa specie sulla stessa particella, occorre osservare un periodo di riposo colturale di almeno un anno. Nelle aziende la cui SAC inerbita tutto l'anno rappresenta almeno il 30 %, la stessa coltura sull'arco di 5 anni può essere coltivata al massimo una volta sulla medesima superficie per due anni di seguito. Questa disposizione va adempiuta in ogni momento, vale a dire nell'anno in corso e nei 4 anni precedenti.

Frumento e spelta non sono considerati appartenenti alla stessa specie e possono essere coltivati uno dopo l'altro. (CMP 5/2010)

In orticoltura il periodo di riposo colturale tra due colture principali della stessa famiglia deve essere di almeno 24 mesi. Sono considerate colture principali le colture che occupano il campo per più di 14 settimane o diverse colture brevi della medesima famiglia nello stesso anno. Le colture brevi svernanti che in genere occupano il campo per meno di 14 settimane (p. es. spinaci, cicorino, formentino, specie di insalata) non sono considerate colture principali.

### 2.1.5 Colture non interessate (colture pluriennali e colture protette)

Le colture orticole pluriennali e la coltivazione di erbe e di piante ornamentali pluriennali non fanno parte della superficie coltiva, pertanto non esistono requisiti relativi all'avvicendamento.

Per le colture protette non esistono requisiti relativi all'avvicendamento.

## 2.2 Selezione vegetale e moltiplicazione

La selezione vegetale biologica e lo sviluppo delle varietà devono essere sostenibili, permettere la diversità genetica e basarsi sulla capacità riproduttiva naturale. La selezione vegetale biologica deve essere olistica, sempre creativa, cooperativa e aperta alla scienza, all'intuizione e alle nuove conoscenze. La selezione vegetale biologica deve rispettare le barriere naturali agli incroci e essere basata su piante fertili in grado di instaurare un legame funzionante con il suolo vivente. Le selezioni vegetali biologiche sono ottenute mediante un apposito programma di selezione.

Le varietà di piante utilizzate per la fabbricazione di prodotti Gemma devono provenire preferibilmente da selezione vegetale biologica.

Se è dimostrato che per l'uso previsto e per la situazione colturale del luogo non sono disponibili varietà di piante selezionate in regime biologico in qualità e quantità usuali nel ramo, possono essere impiegate altre varietà. La CMP disciplina l'obbligo di prova e le deroghe per le singole colture.

Il materiale di base (semente, materiale vegetativo di moltiplicazione e piantine) deve provenire per principio da coltivazione biologica.

Per la coltivazione vanno scelte specie e varietà adatte alle condizioni locali e regionali, che siano poco soggette a malattie e di buona qualità fisiologico-nutrizionale.

Nell'agricoltura biologica è vietato l'uso di materiale di base modificato mediante ingegneria genetica. In primo luogo va impiegato materiale di partenza Gemma locale.

È vietato l'uso di materiale di base trattato con coadiuvanti non ammessi in agricoltura biologica.

Nelle aziende Gemma sono ammesse per principio solo le varietà accessibili a tutti i produttori Gemma in Svizzera.

## 2.2.1 Definizioni

<b>Selezione vegetale</b>	Selezione vegetale: per selezione vegetale si intende ogni tipo di attività legata alla selezione come ad esempio raccolta, incrocio, selezione che serve a sviluppare nuove varietà che presentino almeno una caratteristica migliore rispetto alle varietà di partenza. Selezione vegetale biologica: per selezione vegetale biologica si intendono tutte quelle attività legate alla selezione eseguite e verificate specificamente per l'agricoltura biologica e alle sue condizioni. Il processo della selezione rispetta i valori dell'agricoltura biologica e si orienta agli standard per la selezione vegetale dell'IFOAM (agosto 2012).
<b>Varietà di piante</b>	Il termine varietà di piante va inteso in senso lato. Ne fanno parte varietà ai sensi della Legge federale sulla protezione delle nuove piante e dell'Unione internazionale per la protezione delle novità vegetali (UPOV), ma anche altre risorse fitogenetiche come varietà a libera impollinazione, varietà di nicchia, varietà aziendali, varietà locali e simili.
<b>Semente</b>	Materiale di moltiplicazione di piante, in particolare semi e frutti, ottenuto mediante riproduzione sessuale (per via generativa).
<b>Materiale vegetativo di moltiplicazione</b>	Materiale ottenuto da riproduzione asessuale (ad esempio bulbi, gemme, marze, talee, piantoni, polloni radicali, micelio [micelio granulare], procedimenti ammessi <sup>(7)</sup> della coltura tissutale). La nuova pianta così ottenuta è esteriormente e geneticamente identica alla pianta madre.
<b>Piantine</b>	Piante coltivate generate da semi, solitamente annue, in una fase di sviluppo precoce <sup>(8)</sup>
<b>Materiale di moltiplicazione</b>	Termine generico: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Semente</li> <li>■ materiale vegetativo di moltiplicazione</li> </ul>
<b>materiale di partenza</b>	Termine generico: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Semente</li> <li>■ materiale vegetativo di moltiplicazione</li> <li>■ piantine</li> </ul>
<b>Diritto esclusivo per produzione di varietà a fini commerciali</b>	Si tratta di diritto esclusivo per la coltivazione di una determinata varietà quando un produttore o un'organizzazione di produttori possiede il diritto esclusivo di coltivare quella varietà in Svizzera impedendo ad altri produttori di coltivare la stessa varietà per la produzione a fini commerciali di derrate alimentari, mangimi e materie prime rinnovabili.
<b>Tasse di licenza</b>	Con un accordo di licenza il licenziante concede al licenziatario determinati diritti d'uso che lo stesso altrimenti non potrebbe rivendicare. In cambio il licenziatario è tenuto a versare al licenziante le cosiddette tasse di licenza. Ciò vale ad esempio per la coltivazione di varietà o specie protette oppure per le quali esistono dei brevetti.

## 2.2.2 Selezione vegetale

In questo articolo viene definita la selezione vegetale.

<sup>7</sup> La coltura tissutale (moltiplicazione in vitro e meristemica) per la produzione di materiale di moltiplicazione biologico è tollerata a determinate condizioni di commercializzazione se dopo la messa a dimora non sono utilizzati prodotti fitosanitari non ammessi.

<sup>8</sup> La semina in vitro è gestita analogamente alla coltura tissutale. Se la semina avviene in substrati biocompatibili, non sono necessarie condizioni per la commercializzazione.

### 2.2.2.1 **Requisiti relativi alla selezione vegetale biologica**

La selezione vegetale biologica deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a) Dichiarazione delle tecniche di selezione applicate: coloro che praticano la selezione vegetale biologica sono tenuti a fornire informazioni sui metodi utilizzati per lo sviluppo di una varietà vegetale al più tardi all'inizio della commercializzazione della varietà selezionata in regime biologico.
- b) La capacità riproduttiva naturale di una varietà vegetale viene rispettata e mantenuta. Ciò esclude le tecniche che riducono la facoltà germinativa (p. es. tecnologie terminator).
- c) La cellula è rispettata come unità indivisibile. Interventi tecnici su una cellula isolata su un mezzo di coltura artificiale non sono ammessi (p. es. interventi di ingegneria genetica, distruzione delle pareti cellulari e fusione del nucleo cellulare mediante fusione dei citoplasti).
- d) Il genoma è rispettato come unità indivisibile. Interventi tecnici sul genoma delle piante non sono ammessi (p. es. radiazioni ionizzanti, trasferimento di DNA, RNA o proteine isolati).
- e) Coloro che praticano la selezione vegetale biologica possono sviluppare varietà vegetali unicamente sulla base di materiale genetico non modificato geneticamente. Almeno la generazione parentale di varietà vegetali selezionate in regime biologico deve soddisfare i requisiti dei punti da 2 a 4.
- f) Per le varietà vegetali biologiche la selezione deve avvenire alle condizioni della produzione biologica controllata. Ad eccezione delle colture meristemiche devono essere eseguiti secondo le condizioni della produzione biologica controllata anche tutti i passaggi della moltiplicazione necessari per la selezione.
- g) Per le selezioni vegetali biologiche può essere ottenuta la protezione giuridica della varietà, ma le stesse non devono essere brevettate (nemmeno singole caratteristiche).

### 2.2.2.2 **Metodi di selezione ammessi per la selezione vegetale biologica**

#### **a) Creazione di variazione genetica**

Per la creazione di variazione genetica sono ammessi i seguenti metodi di selezione:

- Sfruttamento di mutazioni spontanee e poliploidizzazione
- Induzione di mutazioni e poliploidizzazione mediante stress termico, radiazione cosmica e sostanze presenti nella natura
- Castrazione manuale o meccanica mediante eliminazione degli stami
- Autoimpollinazione (impollinazione con il polline della stessa pianta)
- Incrocio tra varietà della stessa specie (impollinazione con polline di un'altra pianta della stessa specie vegetale)
- Sfruttamento di sterilità maschile spontanea con sistema di restaurazione
- Incroci interspecifici
- Incroci a ponte
- Tecnica del mentor pollen
- Innesto
- Frequenze acustiche
- Euritmia
- Ecotilling
- Doppio aploide (sviluppo di ovociti non fecondati o di cellule di polline e successivo raddoppio di cromosomi) con fasi in vitro con sostanze naturali
- Fecondazione artificiale con sostanze naturali
- Embryo-rescue in vitro con sostanze naturali

#### **b) Selezione**

Nella selezione sono ammessi i metodi seguenti:

- Per principio selezione fenotipica a condizioni bio
- Ulteriore selezione in condizioni controllate
- Stress artificiale
- Selezione indiretta su caratteristica correlata
- Metodi visivi
- Selezione organolettica
- Metodi tecnologici
- Selezione assistita da marcatori
- Proteomica

- Metabolomica
- Selezione in vitro con sostanze naturali (e successiva selezione sul campo)

### c) Moltiplicazione

I seguenti metodi possono essere utilizzati per la moltiplicazione:

- Moltiplicazione delle sementi
- Moltiplicazione vegetativa
- Moltiplicazione apomittica
- Trattamento termico
- Stratificazione
- Vernalizzazione
- Moltiplicazione in vitro (coltura meristemica)

### d) Tipo di varietà

Per la selezione sono ammessi i tipi di varietà elencati qui di seguito:

- Cloni
- Linee pure
- Linee miste
- Popolazioni
- Multicomponenti (varietà polycross, family intercross)
- Incroci di popolazioni
- Ibridi F1 (per singole specie possono essere fatte restrizioni e per tutte le specie va data la preferenza a varietà riproducibili). [\(ai sensi di Parte II, Art. 2.2.7, Pagina 78\)](#)

## 2.2.2.3 Metodi di selezione non autorizzati e non auspicati

- a) In generale per la produzione Gemma non è ammesso materiale di partenza selezionato con i seguenti metodi:
- Materiale di partenza geneticamente modificato e piante transgeniche (trasferimento genico diretto e indiretto incl. piante cisgeniche)
  - Induzione mirata della mutazione
  - Biologia sintetica
  - Interferenza RNA
  - Cisgenetica (se non rientra più nella definizione giuridica di tecnologia genetica)
  - Trasformazione di plastidi
  - Minicromosomi artificiali
  - Selezione varietale inversa
  - Varietà nelle quali sono stati inseriti temporaneamente dei transgeni (p. es. early flowering: mediante trasferimento di geni atipici di maturazione precoce della betulla nel melo e successiva eliminazione)
  - Agroinfiltrazione
  - Metodo «Tegenesis®» (brevetto della società Epibreed per la mobilitazione di retrotrasposoni tramite sostanze chimiche)
  - La CMP può escludere altre tecniche o varietà
  - Per singole colture il metodo di selezione può essere limitato
- b) In agricoltura biologica sono indesiderate le varietà ottenute da programmi di selezione con metodi critici come ad es. gli ibridi di cavolfiore a sterilità citoplasmatica maschile (CMS) ottenuti mediante fusione citoplastica o fusione di protoplasti. Queste varietà vanno chiaramente contrassegnate negli elenchi delle varietà [\(ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.6, Pagina 73\)](#) categoria IV). A medio termine queste varietà non vanno più moltiplicate per ottenere semente o piantine bio [\(ai sensi di Parte II, Art. 2.2.7, Pagina 78\)](#). La CMP stabilisce i piani dei termini previsti.



#### 2.2.2.4 Criteri per l'esclusione di metodi di selezione per la selezione vegetale biologica

Qui di seguito le tecniche vietate nella selezione vegetale biologica:

- a) Non sono ammesse le tecniche che intervengono a livello tecnico e materiale nel genoma delle piante
- b) Non sono ammesse le tecniche che intervengono a livello tecnico e materiale nella cellula isolata
- c) Non sono ammesse le tecniche che limitano la riproduzione specifica della specie
- d) Non sono ammesse le tecniche che oltrepassano le barriere di incrocio tipiche delle piante
- e) Non sono ammesse le tecniche che limitano l'ulteriore selezione di una varietà da parte di altri selezionatori.

#### 2.2.2.5 Ammissione dei programmi per la selezione vegetale biologica

Prima della commercializzazione e del contrassegno il selezionatore annuncia la varietà selezionata in regime biologico a Bio Suisse. Il riconoscimento avviene a livello di varietà.

La CMP decide in merito all'ammissione dei programmi di selezione in base ai seguenti criteri:

- È applicato un metodo di selezione autorizzato
- La selezione vegetale biologica avviene nell'ambito di programmi di selezione dichiarati, chiaramente definiti e delimitati
- La selezione vegetale biologica ha luogo in condizioni biologiche controllate (Gemma o marchio equivalente)
- Gli obiettivi della selezione vegetale biologica soddisfano le esigenze dei produttori, dei trasformatori e dei consumatori del settore bio e nel contempo tengono conto dell'equilibrio dinamico dell'intero agroecosistema.
- Le selezioni conservative possono essere riconosciute come selezione vegetale biologica se almeno tre generazioni sono state sottoposte a selezione in condizioni biologiche controllate e se la selezione presenta un chiaro progresso rispetto alla popolazione di partenza. L'onere della prova spetta all'istante.
- Per i programmi di selezione vegetale biologica non può essere utilizzato materiale di partenza geneticamente modificato. La generazione parentale non può essere stata ottenuta da una selezione che viola tali criteri ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.4, Pagina 73](#)).
- Dichiarazione dell'intero processo di selezione, accesso ai registri di selezione e ai luoghi di selezione.
- Le varietà ottenute da programmi di selezione vegetale biologica e le caratteristiche non devono essere brevettate ovvero per le stesse non può essere conseguito il diritto esclusivo.

#### 2.2.2.6 Classificazione per categoria delle varietà

Esistono le seguenti categorie di varietà:

- I. Varietà ottenute da programmi di selezione vegetale biologica (p. es. Bioverita) o selezione paragonabile.
- II. Varietà ottenute da selezione per l'agricoltura biologica che non soddisfano completamente i requisiti relativi ai programmi di selezione vegetale biologica, per le quali non sono state applicate tecniche di selezione critiche e che sono state selezionate almeno in parte in condizioni biologiche. Le varietà devono essere state sperimentate in condizioni biologiche.
- III. Varietà da selezione convenzionale o varietà senza dichiarazione dei metodi di selezione.
- IV. Varietà ottenute da programmi di selezione con metodi di selezione critici (p. es. varietà di cavolfiore selezionate mediante fusione dei citoplasti).
- X. Varietà e origini antiche (p. es. varietà ProSpecieRara, da salvaguardare, di nicchia, aziendali, selvatiche) che servono alla conservazione dell'agrobiodiversità.

La classificazione delle specie in categorie compete alla CMP. A partire dal 01.01.2018 tutte le varietà saranno classificate in modo corrispondente.

Se per singole specie ovvero singoli scopi sono disponibili prevalentemente varietà della categoria IV, sarà costituito un gruppo di lavoro Bio Suisse che elaborerà un catalogo delle misure specifico per le specie con un piano dei termini per permettere a medio termine l'esclusione di queste varietà (p. es. raccolta ed esame di varietà ottenute da programmi di selezione alternativi, avviamento di programmi di selezione specifici ecc.).

Ogni quattro anni la CMP verificherà il numero di varietà delle singole categorie per controllare e promuovere il progresso verso un aumento dell'offerta e dell'utilizzo di varietà selezionate in regime biologico.

## 2.2.3 Moltiplicazione

### 2.2.3.1 Requisiti generali per l'uso di materiale di base

Per principio va impiegato materiale di partenza biologico proveniente da produzione Gemma locale. Il materiale di partenza selezionato a condizioni bio va preferito al materiale di partenza moltiplicato a condizioni bio ma selezionato in regime convenzionale ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.6, Pagina 73](#)). Ciò tuttavia non deve andare a scapito delle varietà e origini antiche (varietà ProSpecieRara, da salvaguardare, di nicchia, aziendali, selvatiche) che servono alla conservazione dell'agrobiodiversità.

Per l'acquisto di materiale di moltiplicazione valgono le seguenti priorità, se il materiale figura in [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com):

- a) Moltiplicato Gemma e da selezione vegetale biologica
- b) Gemma in Svizzera
- c) Gemma importato da aziende Gemma riconosciute all'estero
- d) bio CH (Ordinanza sull'agricoltura biologica)
- e) bio UE Regolamento (relativo alla produzione biologica)
- f) Non biologico (PER) Svizzera
- g) Non biologico estero

### 2.2.3.2 Obbligo di registrazione per l'uso di materiale di moltiplicazione

L'acquisto e l'apporto di tutto il materiale di moltiplicazione devono essere documentati. In occasione del controllo vanno presentati i seguenti documenti:

- bollettino di consegna o fattura del fornitore del materiale di moltiplicazione;
- menzione, secondo quali direttive è stato certificato il materiale di moltiplicazione biologico;
- se necessario, permessi speciali dell'ufficio semente bio/CMP
- se necessario, ricevute delle tasse d'incentivazione versate

### 2.2.3.3 Condizioni per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico

Se non è disponibile materiale di moltiplicazione certificato Gemma ovvero biologico, possono essere rilasciate autorizzazioni speciali alla luce di criteri specifici per le colture. Sul materiale vegetativo di moltiplicazione che non presenta qualità Gemma svizzera può essere riscossa una tassa d'incentivazione ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.11, Pagina 80](#)).

#### Valutazione, prova della non disponibilità e autorizzazioni speciali

Il materiale di partenza di tutte le specie e di tutti i sottogruppi di specie è suddiviso in quattro livelli. Per la classificazione fa stato la disponibilità di semente Gemma ovvero bio CH//bio UE, materiale vegetativo di moltiplicazione e piantine nella qualità, quantità e gamma di offerte richieste.

Le domande per il rilascio di autorizzazioni speciali per l'impiego di materiale di moltiplicazione non Gemma o non biologico dei livelli 1A, 1 e 2 vanno rivolte per iscritto all'ufficio semente bio o tramite il sito [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com) prima della fornitura del materiale di moltiplicazione in base ai criteri indicati. La tassa d'incentivazione viene riscossa in base al punto [Tasse d'incentivazione Parte II, Art. 2.2.11, Pagina 80](#).

#### Classificazione nel livello 1A

In caso di disponibilità sufficiente di varietà adatte e di ottima qualità da selezione per l'agricoltura biologica può essere introdotto il livello 1A, vale a dire che vanno impiegate le varietà delle categorie I e II o X ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.6, Pagina 73](#)). Le varietà della categoria III possono essere coltivate unicamente in casi eccezionali motivati. Va richiesta preliminarmente un'autorizzazione. L'impiego di varietà della categoria IV in tal caso è vietato.

## Classificazione del materiale di moltiplicazione

Classificazione del materiale di moltiplicazione	Criteri per la classificazione delle specie	Condizioni per il rilascio di permessi speciali
<p>Livello 1A: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è obbligatorio, la provenienza da selezione vegetale biologica (categoria di varietà I) ovvero selezione per l'agricoltura biologica (categoria di varietà II) è obbligatoria (<a href="#">ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.6, Pagina 73</a>).</p>	<p>Fanno parte di questo gruppo le specie e i sottogruppi di specie per i quali è disponibile un'offerta sufficiente di varietà adatte di buona qualità ottenute da selezione biologica (categoria di varietà I) ovvero da selezione per l'agricoltura biologica (categoria di varietà II). Per la coltivazione professionale va impiegato materiale di moltiplicazione biologico proveniente da selezione vegetale biologica (categoria di varietà I) ovvero da selezione per l'agricoltura biologica (categoria di varietà II).</p>	<p>Deroghe soggette ad autorizzazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ esperimenti varietali in quantitativi non rilevanti per il mercato</li> <li>■ semente di base delle categorie di varietà I, II e X per la produzione di semente bio</li> <li>■ conservazione della diversità genetica in quantitativi non rilevanti per il mercato o in caso di varietà rare (ad esempio ProSpecieRara)</li> </ul> <p>Il produttore è in grado di dimostrare all'ufficio semente che nessuna delle varietà ottenute da selezione vegetale biologica (categoria I) ovvero da selezione per l'agricoltura biologica (categoria II) soddisfa le sue esigenze.</p>
<p>Livello 1: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è obbligatorio.</p>	<p>Include tutte le specie e i sottogruppi di specie per i quali è disponibile un'offerta di varietà idonee all'impiego pratico ottenute da moltiplicazione biologica.</p>	<p>Deroghe soggette ad autorizzazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ esperimenti varietali in quantitativi non rilevanti per il mercato</li> <li>■ semente di base per la produzione di semente bio</li> <li>■ conservazione della diversità genetica in quantitativi non rilevanti per il mercato o in caso di varietà rare (ad esempio ProSpecieRara)</li> </ul>
<p>Livello 2: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è la regola.</p>	<p>Include tutte le specie e tutti i sottogruppi di specie per i quali nel periodo di produzione in corso sono offerte singole buone varietà ottenute da moltiplicazione biologica.</p>	<p>Semente:</p> <p>Deroghe soggette ad autorizzazione come livello 1 nonché:</p> <p>Il produttore è in grado di dimostrare che nessuna delle varietà bio registrate o delle qualità del materiale di moltiplicazione soddisfa le sue esigenze.</p> <p>Valgono come motivi i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ caratteristiche di coltivazione (in particolare periodo di maturazione)</li> <li>■ particolari condizioni del suolo</li> <li>■ clima o altitudine</li> <li>■ tolleranza/resistenza alle malattie o agli organismi nocivi</li> <li>■ produttività</li> <li>■ produzione contrattuale (varietà richiesta dall'acquirente)</li> <li>■ particolari esigenze del mercato o della trasformazione</li> <li>■ forma e qualità della semente</li> <li>■ conservabilità</li> </ul> <p>Materiale vegetativo di moltiplicazione:</p>

Classificazione del materiale di moltiplicazione	Criteri per la classificazione delle specie	Condizioni per il rilascio di permessi speciali
		<p>Deroghe soggette ad autorizzazione come livello 1 nonché:</p> <p>Il produttore è in grado di dimostrare che nessuna delle varietà bio registrate o delle qualità del materiale di moltiplicazione soddisfa le sue esigenze.</p> <p>Valgono come motivi i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ caratteristiche di coltivazione (in particolare periodo di maturazione)</li> <li>■ particolari condizioni del suolo</li> <li>■ clima o altitudine</li> <li>■ tolleranza/resistenza alle malattie o agli organismi nocivi</li> <li>■ produttività</li> <li>■ produzione contrattuale (varietà richiesta dall'acquirente)</li> <li>■ particolari esigenze del mercato o della trasformazione</li> <li>■ conservabilità</li> </ul> <p>Se su <a href="http://www.organicxseeds.com">www.organicxseeds.com</a> non sono disponibili offerte, va inoltrata una domanda per il rilascio di un permesso speciale presso l'ufficio semente.</p>
<p>Livello 3: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è auspicato ma non è prescritto.</p>	<p>Include tutte le specie e tutti i sottogruppi di specie per i quali finora non sono disponibili varietà ottenute da moltiplicazione biologica che si sono affermate in agricoltura biologica.</p>	<p>Nessun'autorizzazione individuale o speciale necessaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se una varietà desiderata di questo livello è ottenibile sia da moltiplicazione convenzionale sia da moltiplicazione biologica, va ordinata la varietà di qualità biologica.</li> <li>■ Se una varietà è ottenibile solo di qualità convenzionale non trattata, può essere utilizzata la semente convenzionale senza autorizzazione speciale.</li> </ul> <p>La disponibilità va verificata nella banca dati <a href="http://www.organicxseeds.com">www.organicxseeds.com</a>. Una conferma scritta della non disponibilità (tabulato della banca dati) non è necessaria.</p>

La classificazione di tutte le colture (specie e sottogruppi) può essere visionata sul sito [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com) o negli elenchi varietali del FiBL/Bio Suisse.

I produttori sono tenuti a verificare la disponibilità giornaliera di materiale di moltiplicazione ottenuto in regime biologico prima dell'ordinazione consultando il sito [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com) o telefonando all'ufficio semente del FiBL.

### Ripartizione dell'offerta

La ripartizione del materiale di moltiplicazione in quattro livelli viene effettuata dai gruppi di esperti di Bio Suisse su incarico della CMP. Il giorno di riferimento per la pubblicazione delle liste viene fissato in base alle colture. Le modifiche a breve termine delle liste saranno comunicate su [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch).

Per la formazione di sottogruppi sono presi in considerazione i risultati di esperimenti comparativi, le indicazioni dei selezionatori e le esperienze fatte dai professionisti.

## **Percentuali bio nelle miscele di foraggio**

Le miscele di foraggio contengono una percentuale definita di semente bio. Questa viene stabilita dalla CMP e pubblicata negli elenchi varietali su [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch).

### **2.2.3.4 Nessun obbligo di permesso speciale**

Il seguente materiale di moltiplicazione non necessita di permessi speciali:

- a) micelio non biologico (micelio granulare) per la produzione di funghi commestibili
- b) fino a cinque alberi da frutta ad alto fusto non biologici per azienda e anno
- c) piantine di cipolla, spicchi di scalogno e aglio biologici ma non riconosciuti Gemma
- d) postime biologico ma non riconosciuto Gemma di piante e arbusti ornamentali
- e) materiale di moltiplicazione classificato nel livello 3

### **2.2.3.5 Materiale di base trattato con coadiuvanti non autorizzati**

L'uso di semente, piantine e materiale vegetativo di moltiplicazione trattati con coadiuvanti non autorizzati (trattamento con prodotti chimici di sintesi) non è ammesso in agricoltura biologica.

Eccezione: le specie per le quali l'Ufficio federale dell'agricoltura prescrive per legge un trattamento con prodotti chimici di sintesi possono essere impiegate previo rilascio di un permesso speciale. Lo stesso vale per esperimenti varietali in quantitativi non rilevanti per il mercato. I prodotti ottenuti dagli esperimenti vanno commercializzati come non biologici.

## **2.2.4 Condizioni per l'impiego di materiale vegetativo di moltiplicazione non certificato Bio Suisse e non biologico**

### **2.2.4.1 Frutta, vite e bacche**

Il materiale vegetativo di moltiplicazione per frutta, vite e bacche deve per principio provenire da produzione svizzera Gemma. Se non è disponibile su [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com) l'ufficio semente bio può concedere permessi speciali per l'acquisto di materiale di moltiplicazione di provenienza diversa (Gemma estero, OrdB, Bio UE o non biologico).

Possibile classificazione di frutta, vite e bacche: 1A, 1 e 2

### **2.2.4.2 Verdura, erbe e colture campicole**

Se non è disponibile materiale vegetativo di moltiplicazione Gemma in base a [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com), previa domanda scritta presso l'ufficio semente è possibile impiegare materiale vegetativo di moltiplicazione bio UE o non biologico.

Possibile classificazione di verdura, erbe e colture campicole: 1A, 1 e 2

## **2.2.5 Condizioni per l'impiego di piantine non certificate Bio Suisse**

Le piantine di colture annuali devono provenire da produzione Gemma. Non viene rilasciato alcun permesso speciale per l'impiego di piantine non biologiche, salvo se si tratta di esperimenti varietali accompagnati (con blocco della commercializzazione delle partite interessate).

Le piantine non certificate Bio Suisse (prodotte in regime biologico secondo OrdB o RegBio-UE) possono essere impiegate con un permesso speciale dell'ufficio semente bio.

## **2.2.6 Condizioni per l'impiego di postime e materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico per piante e arbusti ornamentali**

Se è dimostrato che non sono disponibili in qualità biologica, per le piante ornamentali possono essere impiegati postime non biologico, prodotti semilavorati non biologici e materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico per la forzatura dei bulbi. Le partite non biologiche devono essere chiaramente distinguibili

da quelle biologiche e vanno commercializzate come non biologiche. Nel caso di postime non biologico di piante pluriennali, per la commercializzazione sono possibili deroghe ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.9.2, Pagina 79](#)).

Se è dimostrato che non sono disponibili in qualità biologica, possono essere acquistati postime prodotto a partire da spore (felci) nonché materiale vegetativo di moltiplicazione (incluso materiale di moltiplicazione con radici con un volume di terra minimo come ad esempio talee di crisantemi) quale materiale di partenza non biologico. Il prodotto può essere quindi commercializzato con la Gemma.

Possibile classificazione di piante e arbusti ornamentali: 1A, 1, 2 e 3.

### **Acquisto di postime non biologico di piante ornamentali e arbustive**

- a) (livello 2) Se parti di piante ornamentali e arbustive sono destinate alla commercializzazione (ad esempio sambuco o rose), è obbligatorio l'impiego di postime proveniente da coltivazione Gemma. Se non sono ottenibili piante Gemma (prova della non disponibilità su [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com)), possono essere impiegate piante non biologiche. La commercializzazione è disciplinata [in Parte II, Art. 2.2.9.2, Pagina 79](#).
- b) (livello 3) Se non sono raccolte parti destinate alla vendita Gemma di piante ornamentali e arbustive, possono essere impiegate piantine non biologiche (siepi di arbusti selvatici locali e alberi singoli).

## **2.2.7 Requisiti specifici delle colture**

Per le seguenti specie sono vietate le varietà ibride:

- cereali (salvo granturco)
- colza (salvo colza HOLL (High Oleic Low Linolenic))

L'uso di varietà ottenute con tecniche di fusione cellulare non è ammesso.

Eccezioni:

cavolfiore (incl. romanesco, tipi di cavolfiore colorato), broccoli, cavolo bianco, verza e cicoria.

La lista positiva delle varietà non ottenute mediante fusione cellulare per l'orticoltura su [www.fibl.org](http://www.fibl.org) elenca tutte le varietà di cavolo, cicoria, i tipi di radicchio e di cicoria pan di zucchero disponibili, che non derivano da una CMS (maschiosterilità citoplasmatica) trasmessa tramite fusione cellulare. La lista è per i produttori Bio Suisse vincolante, ad eccezione di cavolfiore, broccoli, cavolo bianco, verza e cicoria, a meno che il produttore non sia in grado di dimostrare tramite analisi del DNA che la varietà non è stata selezionata con una CMS trasmessa tramite fusione cellulare.

## **2.2.8 Diritti esclusivi di coltivazione commerciale di varietà per la produzione di derrate alimentari, mangimi e materie prime rinnovabili**

Tutte le varietà che in Svizzera sono coltivate in aziende Gemma per la produzione di derrate alimentari, mangimi e materie prime rinnovabili devono essere accessibili a tutti i produttori. La coltivazione in aziende Gemma di varietà protette da diritti esclusivi e che pertanto non sono a disposizione di tutti i produttori può essere vietata dal momento in cui assumono una posizione dominante sul mercato. La limitazione del diritto esclusivo non vale per la produzione di materiale di moltiplicazione. La riscossione di tasse di licenza è permessa.

In caso di incertezze o di sospetto che si tratti di varietà protette da diritti esclusivi è possibile sottoporre la questione alla CMP tramite il gruppo di esperti. Il gruppo di esperti interessato sarà chiamato a consulto.

I produttori che utilizzano varietà protette da diritto esclusivo per la coltivazione commerciale sono tenuti a informarne la CMP.

### 2.2.8.1 **Frutticoltura e piante ornamentali**

Fino a nuovo avviso in questi settori non è imposta alcuna limitazione relativa alla coltivazione di varietà protette da diritto esclusivo. La CMP può imporre una limitazione della coltivazione non appena viene coltivata una varietà protetta da diritto esclusivo che ha assunto una posizione dominante sul mercato. Se i produttori Gemma sono svantaggiati per quanto riguarda la coltivazione di frutta o piante ornamentali, possono rivolgersi al gruppo di esperti competente.

### 2.2.8.2 **Colture arabili, orticoltura e coltivazione di erbe**

Se una varietà protetta da diritto esclusivo destinata alla produzione commerciale viene riconosciuta per la prima volta in Svizzera o inserita nell'elenco delle varietà dell'UE, la stessa può essere coltivata nelle aziende Gemma durante i primi cinque anni nonostante il diritto esclusivo. I gruppi di esperti possono chiedere termini più brevi per singole varietà. Se sono disponibili sufficienti varietà equivalenti di una specie, il detentore del diritto esclusivo di produzione commerciale di una determinata varietà può chiedere alla CMP un permesso speciale limitato nel tempo per la coltivazione in aziende Gemma. La CMP si consulta con il gruppo di esperti per la valutazione. Se non viene concesso un permesso speciale, il richiedente deve rinunciare al diritto esclusivo per la coltivazione commerciale o la varietà interessata non può essere utilizzata nelle aziende Gemma.

### 2.2.8.3 **viticoltura**

Fintanto che per la viticoltura in Svizzera non esistono diritti esclusivi di coltivazione commerciale non vengono introdotte norme concrete.

## 2.2.9 **Condizioni per la commercializzazione in caso di impiego di materiale di moltiplicazione non biologico o da conversione**

### 2.2.9.1 **Semente e materiale vegetativo di moltiplicazione annuale da conversione**

Per la produzione di prodotti Gemma questi possono essere impiegati senza permesso speciale e i prodotti destinati alla vendita possono essere commercializzati con la Gemma integrale.

### 2.2.9.2 **Prodotti destinati alla vendita ottenuti da materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico**

In linea di massima i prodotti ottenuti da materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico non devono essere commercializzati con la Gemma. In caso di moltiplicazione intermedia del materiale di moltiplicazione, i prodotti destinati alla vendita possono essere commercializzati con la Gemma anche senza analisi dei residui. Per i prodotti destinati alla vendita ottenuti da materiale di moltiplicazione pluriennale tale restrizione vale per i primi due periodi di crescita dopo la messa a dimora, per i prodotti destinati alla vendita ottenuti da materiale di moltiplicazione annuale per l'anno della messa a dimora. La CMP gestisce una tabella nella quale figurano in modo trasparente le categorie di vendita dei diversi livelli di riproduzione, disponibile su [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com).

La richiesta di un'autorizzazione speciale per la vendita con la Gemma di prodotti ottenuti da specie annuali e pluriennali prima della scadenza del periodo di conversione può essere inoltrata per iscritto all'ufficio di controllo se l'assenza di residui è documentata con un'analisi dei residui eseguita sul prodotto destinato alla vendita ovvero sul materiale di moltiplicazione. Per la vendita di materiale di moltiplicazione in conversione va utilizzata la Gemma di conversione.

I frutti di colture a termine raccolti durante l'anno della messa a dimora provenienti da aziende non biologiche (ad esempio fragole frigoconservate o lamponi long-cane) vanno commercializzati come non biologici.

In singoli casi l'ufficio semente bio, previo accordo con la CMP, può imporre condizioni diverse da quelle elencate sopra, disporre condizioni supplementari per la commercializzazione o escludere dalle stesse singole specie di piante.

I prodotti destinati alla vendita ottenuti da patate da semina, spicchi di aglio o scalogno non biologici possono essere venduti con la Gemma senza ulteriori requisiti. Lo stesso vale per i prodotti destinati alla vendita di piante e arbusti ornamentali non biologici ottenuti da materiale vegetativo di moltiplicazione.

### 2.2.9.3 **Prodotti ottenuti da semente non biologica**

I prodotti ottenuti da semente non biologica impiegati nel quadro di un permesso eccezionale possono essere commercializzati con la Gemma.

I prodotti ottenuti da colture di tessuti nel primo periodo di crescita vanno venduti sostanzialmente come prodotti in conversione.

#### **Condizioni per il contrassegno con il marchio Gemma Bio Suisse in caso di importazione di piantine conformi ai requisiti Gemma**

Affinché le piantine di produzione Gemma estera possano essere commercializzate con Gemma Bio Suisse, è necessario che almeno un intervento colturale (ripicchettare, rinvasare o trapiantare) e almeno la metà della durata della coltura (periodo dalla semina fino alla pianta pronta per la vendita) avvengano in Svizzera.

### 2.2.10 **Domande di deroga e domande collettive**

Le domande di deroga vanno inoltrate tramite il sito [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com). In casi eccezionali le domande inoltrate per iscritto per e-mail, fax o posta possono essere rivolte all'ufficio semente bio del FiBL. Indirizzo di contatto per domande e richieste di deroga:

FiBL Ufficio semente biologica	Tel. 062 865 72 08
Ackerstrasse	fax 062 865 72 73
5070 Frick	<a href="mailto:biosaatgut@fibl.org">biosaatgut@fibl.org</a>

La domanda deve essere corredata dai seguenti dati:

specie, nome della varietà, quantità richiesta di semente/piantine, motivo della richiesta di deroga ([ai sensi di Parte II, Art. 2.2.3.3, Pagina 74](#)), numero dell'azienda bio. Nel caso di coltivazione contrattuale o di semina da parte di imprenditori per conto terzi, gli esecutori o i partner contrattuali (acquirenti, trasformatori, imprenditori per conto terzi) possono inoltrare una richiesta collettiva per un'autorizzazione speciale per tutti i contadini interessati. I produttori di piantine possono chiedere un'autorizzazione speciale per un'intera partita di produzione.

Le informazioni sulle autorizzazioni speciali sono disponibili sul seguente sito web: [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

#### 2.2.10.1 **Tariffe**

Le richieste di deroga sono soggette a tassa e possono essere rimosse tasse d'incentivazione. La CMP fissa annualmente le tasse nel catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali.

#### 2.2.10.2 **Controlli dei residui**

In caso di rilascio di permessi speciali per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico possono essere ordinati controlli dei residui a carico dell'istante.

### 2.2.11 **Tasse d'incentivazione**

#### 2.2.11.1 **Principi**

In caso di insufficiente disponibilità di materiale di moltiplicazione Gemma svizzero e di materiale di moltiplicazione biologico, la CMP può gravare di una tassa d'incentivazione il materiale di moltiplicazione bio UE, il materiale di moltiplicazione Gemma estero e il materiale di moltiplicazione non biologico. La tassa d'incentivazione serve a compensare il vantaggio finanziario che risulta dalla differenza di prezzo tra materiale di moltiplicazione Gemma e non Gemma ovvero biologico e non biologico. La tassa d'incentivazione può essere aumentata anche oltre la differenza di prezzo tra materiale di base Gemma e non Gemma se lo scopo di un maggior acquisto di materiale di base biologico non viene raggiunto.



### 2.2.11.2 Impiego dei mezzi

Le entrate risultanti dalla tassa d'incentivazione vengono destinate alla promozione dell'impiego, della moltiplicazione e della selezione di materiale di moltiplicazione Gemma locale, in particolare:

- a) copertura dei costi per l'amministrazione della riscossione delle tasse d'incentivazione;
- b) incremento della produzione di materiale di moltiplicazione in Svizzera;
- c) assunzione di garanzie contro i rischi per produttori di semente;
- d) gestione della banca dati relativa alla semente;
- e) finanziamento di progetti di ricerca nel campo della produzione di semente, della produzione di piantine e della selezione vegetale;
- f) pubbliche relazioni nel settore della semente e della selezione vegetale.

### 2.2.11.3 Campo di applicazione

La tassa d'incentivazione vale per l'acquisto di materiale di base Gemma non proveniente dalla Svizzera ovvero per materiale di base non biologico (semente, materiale vegetativo di moltiplicazione, piantine). La CMP stabilisce di volta in volta le colture.

### 2.2.11.4 Ammontare della tassa d'incentivazione

La CMP fissa l'ammontare della tassa.

#### **Tassa d'incentivazione su piantine di frutta e bacche Gemma non provenienti dalla Svizzera**

A causa delle numerose diverse combinazioni di varietà e qualità, la tassa d'incentivazione viene fissata caso per caso. Per l'acquisto di piantine non biologiche corrisponde almeno alla reale differenza di prezzo tra piantine non biologiche soggette ad autorizzazione e il prezzo di riferimento per piantine Gemma svizzere. In caso di acquisto di piantine bio UE, per il calcolo della tassa d'incentivazione viene dedotto il 10 % dal prezzo di riferimento. Il prezzo di riferimento per piantine di frutta e bacche Gemma svizzere viene fissato ogni anno (prima della messa a dimora: luglio–inizio agosto) da un gruppo di accompagnamento (composto da: produttori di piantine, membri del gruppo di esperti in materia di frutta e bacche, ufficio semente bio).

Con la domanda di autorizzazione l'istante deve inoltrare all'ufficio semente l'offerta vincolante per le piantine Gemma non provenienti dalla Svizzera e la conferma di due produttori di piantine registrati sul sito [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com) che la merce desiderata non è ottenibile.

### 2.2.12 Produzione e vendita di materiale di base biologico

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti in [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#).

#### 2.2.12.1 Riconoscimento bio e termini

Per la produzione di semente bio la pianta portaseme va coltivata in un'azienda biologica certificata.

Per la produzione di materiale vegetativo di moltiplicazione biologico di colture perenni, le piante vanno coltivate in un'azienda biologica certificata per la durata di almeno due cicli di crescita.

Per la produzione di materiale vegetativo di moltiplicazione biologico con moltiplicazione intermedia le piante madri vanno coltivate in un'azienda biologica certificata almeno durante una generazione. Le piante della seconda generazione possono essere vendute come prodotti biologici.

In presenza di un'analisi dei residui delle piante madri non biologiche o se è documentato che le piante madri acquistate non sono state trattate con prodotti fitosanitari chimici di sintesi, possono essere venduti come prodotti Gemma già le piante ovvero i prodotti del raccolto della prima generazione.

Le piante portaseme e le piante madri possono essere coltivate in contenitori se sono destinate alla produzione di materiale di moltiplicazione.

### 2.2.12.2 **Produzione di materiale di base da conversione**

La semente proveniente da aziende in conversione può essere venduta con la dichiarazione «semente da conversione». I produttori possono impiegarla come semente bio.

Il materiale di moltiplicazione di colture pluriennali può essere venduto come merce in conversione se viene commercializzato prima della scadenza del periodo di conversione di due anni o senza moltiplicazione intermedia biologica. Per i produttori vale un periodo di conversione complementare fino al termine della fase di conversione di due anni ([eccezioni ai sensi di Parte II, Art. 2.2.6, Pagina 77](#)).

### 2.2.12.3 **Allevamento di piantine**

#### **Composizione del substrato**

I substrati su pura base di torba non sono ammessi per l'allevamento di piantine. Il tenore di torba dei substrati per allevamento di piantine (incl. vasi di terra pressata, vassoi, colture a termine) può essere al massimo del 70 %. Invece dal 01.01.2025 [ai sensi di Parte II, Art. 3.6.2, Pagina 124](#) potrà contenere ancora al massimo il 60 % di torba. La composizione dei substrati per colture in vaso di erbe aromatiche è disciplinata [ai sensi di Parte II, Cap. 3.6, Pagina 123](#). I succedanei della torba possono essere preparati unicamente con i coadiuvanti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Per l'allevamento di piantine si raccomanda un uso moderato di torba.

#### **Concimazione**

I substrati per piantine bio possono essere concimati con i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. L'aggiunta ai substrati di concimi oligodinamici chimici di sintesi è vietata.

#### **Riscaldamento e illuminazione delle serre di allevamento**

Le serre di allevamento possono essere riscaldate e illuminate senza limitazioni a seconda delle esigenze delle piantine. Deve essere garantito un buon isolamento termico della serra.

### 2.2.12.4 **Trattamento delle sementi**

#### **Concia delle sementi**

La semente può essere concia unicamente con i mezzi indicati nel capitolo «Prodotti per il trattamento delle sementi» dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

#### **Trattamento fisico delle sementi**

I trattamenti fisici delle sementi (ad esempio meccanici o termici) sono ammessi. L'irraggiamento mediante elettroni accelerati è vietato.

#### **Confezionamento della semente**

I procedimenti di confezionamento della semente come la pregerminazione, la colorazione, il rivestimento e l'appallottolamento sono ammessi. Occorre documentare mediante una nota sulla bolla di consegna o con un foglietto di accompagnamento che il rivestimento della semente confezionata è esente da prodotti fitosanitari e da concimi. Fanno eccezione i concimi e i prodotti fitosanitari che figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

### 2.2.12.5 **Registrazione nella banca dati**

Il materiale di moltiplicazione di qualità biologica proveniente dalla Svizzera va registrato nella banca dati accessibile al pubblico [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com). Il materiale di moltiplicazione non registrato è considerato non disponibile in considerazione delle presenti norme.

### 2.2.12.6 **Divieto di trasporti per via aerea**

La semente, il materiale vegetativo di moltiplicazione e le piantine Gemma non devono essere trasportati per via aerea (v. [Principi e obiettivi Parte V, Cap. 1, Pagina 307](#)).

### 2.2.12.7 **Raccolta selvatica**

La semente di prebase per la moltiplicazione di semente nonché il materiale vegetativo di moltiplicazione possono provenire dalla raccolta selvatica non certificata.

## 2.3 **Promozione della biodiversità**

L'agricoltura biologica deve essere inserita in un ecosistema autoregolante e molteplice. Le siepi, i prati magri, i bordi dei campi, le piante ad alto fusto e altri biotopi non solo arricchiscono il paesaggio, ma contribuiscono a mantenere la biodiversità e quindi a favorire la diffusione degli animali utili.

I produttori Gemma gestiscono l'intera azienda in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente, le piante, gli animali e i microorganismi presenti. Inoltre si impegnano a favore di un'azienda il più possibile diversificata che offra posto a diversi esseri viventi e a spazi vitali sia sulle superfici produttive che accanto ad esse. I produttori Gemma completano le già elevate prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica a favore della biodiversità con ulteriori misure.

I produttori Gemma mantengono e promuovono la biodiversità sull'intera superficie dell'azienda mediante:

- a) Gestione oculata dell'intera superficie aziendale. Ciò comporta il rispetto dei seguenti principi delle direttive esistenti:
  - lavorazione riguardosa del suolo, cura del suolo e concimazione organica che favorisce la vita nel suolo;
  - avvicendamento variato ed equilibrato;
  - una parte di almeno il 10–20 % di prati artificiali nell'avvicendamento;
  - nessun impiego di prodotti fitosanitari chimici di sintesi (ai sensi di [Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113](#));
  - nessun impiego di erbicidi, regolatori della crescita e mezzi di avvizzimento;
  - nessun impiego di concimi chimici di sintesi (ai sensi di [Approvvigionamento con sostanze nutritive Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#));
  - nessun impiego di organismi geneticamente modificati;
- b) creazione e cura di superfici per la promozione della biodiversità e adozione di misure mirate per la promozione di specie e di comunità.

Il responsabile dell'azienda si impegna a mantenere, completare o sistemare spazi vitali naturali (superfici per la promozione della biodiversità) e ad averne cura.

Sulle superfici per la promozione della biodiversità, ad eccezione delle superfici per la promozione della biodiversità nelle colture speciali, si rinuncia all'impiego di condizionatrici e di trinciatrici.

### 2.3.1 **Requisiti**

Ogni azienda Gemma, oltre alle prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica, deve realizzare almeno 12 misure per la promozione della biodiversità. La scelta delle misure spetta al responsabile dell'azienda.

Le aziende Gemma sono tenute a presentare, ogni anno in occasione del controllo, la sintesi della verifica della biodiversità aggiornata. La verifica va compilata sul sito internet [www.bio-diversitaet.ch](http://www.bio-diversitaet.ch) (CMP 6/2017)

### 2.3.2 **Campo di applicazione e periodo di transizione**

Nelle aziende con una superficie coltiva aperta a partire da 2 ha vanno adempiuti i requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 2.3.1, Pagina 83](#). Le aziende con una SAU inferiore a 2 ha, le aziende puramente orticole, i produttori di piante ornamentali, i vivai, le piscicoltura e le coltivazioni di funghi non devono adempiere i requisiti ai sensi di. Le aziende che dispongono di serre devono rispettare i requisiti ai sensi di solo per quanto riguarda la rimanente superficie agricola utile se questa misura almeno 2 ha.

Le aziende con un'elevata percentuale di colture speciali e le piccole aziende, che a causa della loro situazione specifica non realizzano le 12 misure necessarie, possono elaborare assieme alla consulenza un piano individuale relativo alla promozione della biodiversità da sottoporre a Bio Suisse.

I [requisiti ai sensi di Parte II, Cap. 2.3, Pagina 83](#) che vanno oltre quelli contenuti nell'OPD vanno adempiuti interamente a partire dal 01.01.2015.

### 2.3.3 Superfici per la promozione della biodiversità (SPB)

Le SPB dell'azienda devono rappresentare almeno il 7 % della superficie agricola utile (incl. le colture speciali). Devono trovarsi sulla superficie aziendale nell'abituale campo di gestione e devono essere di proprietà del gestore o affittate dallo stesso. Tutti gli elementi definiti nell'OPD vanno coltivati almeno secondo questa ordinanza.

Fanno stato le condizioni poste dall'OPD dalla versione rispettivamente più aggiornata delle istruzioni «Promozione della biodiversità nell'azienda agricola» delle centrali di consulenza AGRIDEA. Le comunità tra più aziende relative alle superfici per la promozione della biodiversità non sono possibili.

Almeno il 7 % della superficie agricola utile incl. le superfici oggetto di un contratto d'affitto appartenenti all'azienda (p. es. terreni edificabili non edificati) va destinato alla promozione della biodiversità. Deroghe a PER: il 7 % impiegato come superficie per la promozione della biodiversità vale anche per le colture speciali.

In caso di affitto di terreno dopo la scadenza del termine per la notifica a posteriori del rilevamento dei dati aziendali, il 7 % della superficie per la promozione della biodiversità sulla nuova superficie nell'anno corrispondente non deve essere rispettato, perché la superficie in quell'anno non viene computata come superficie aziendale (i prodotti di queste nuove superfici non sono biologici).

I vigneti possono essere classificati sotto il tipo 15 delle superfici per la promozione della biodiversità del promemoria di AGRIDEA «Promozione della biodiversità nell'azienda agricola» se le superfici sono riconosciute dal Cantone. (CMP 8/2002)

#### Comunità PER

Sono possibili comunità PER nelle quali l'azienda Gemma, oltre alla superficie di compensazione propria, dichiara la superficie ecologica per un'azienda non biologica. Tutte le altre comunità PER con aziende non biologiche sono vietate. (CMP 7/2005)

### 2.3.4 Aziende con diversi stabilimenti di produzione

Le aziende con diversi stabilimenti di produzione che si situano all'infuori del campo di gestione abituale devono dichiarare le superfici per la promozione della biodiversità proporzionalmente per ogni stabilimento di produzione. Nel caso di aziende con superfici all'estero, quelle per la promozione della biodiversità in Svizzera devono rappresentare almeno il 7 % delle superfici gestite in Svizzera.

### 2.3.5 Bordi

Lungo i sentieri devono essere mantenuti bordi inerbiti di almeno 0,5 metri di larghezza. Su queste superfici non possono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. Queste fasce possono essere conteggiate quali superfici per la promozione della biodiversità unicamente se fanno parte della superficie dell'azienda, se rispettano le relative condizioni per prati sfruttati in modo estensivo o poco intensivo e se sono larghe almeno 3 metri. I primi 3 metri di queste fasce in posizione perpendicolare alla direzione di coltivazione non possono essere conteggiati come superficie per la promozione della biodiversità.

Lungo siepi, boschetti campestri, ai margini delle foreste e lungo boschetti rivieraschi deve essere predisposta una fascia di superficie inerbita o da strame a coltura estensiva di almeno 3 metri di larghezza. Su questa fascia non devono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. Lungo i corsi d'acqua in superficie va predisposta una fascia inerbita o da strame o un boschetto rivierasco di almeno 6 metri di larghezza. Sui primi 3 metri non devono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. A partire dal terzo metro non devono essere utilizzati prodotti fitosanitari.

### 2.3.6 Spiegazioni relative al catalogo delle misure di promozione

Il seguente catalogo contiene misure per la promozione della biodiversità nelle aziende Gemma. Le misure di promozione sono suddivise nei cinque seguenti campi tematici:

- Percentuale e qualità delle superfici per la promozione della biodiversità
- Diversità strutturale delle superfici per la promozione della biodiversità e misure specifiche per la protezione delle specie
- Agrobiodiversità
- Biodiversità sulle superfici di produzione (superfici prative e campicole)
- Biodiversità nelle colture speciali (frutticoltura, viticoltura, orticoltura)

Nel catalogo delle misure sono elencate le singole misure di promozione con i criteri da adempiere. Le spiegazioni relative a ogni singola misura sono contenute nelle norme di attuazione della CMP (in corsivo). Se sotto un obiettivo sono elencate diverse misure di promozione, le stesse possono essere cumulate.

Leggenda con esempio: un'azienda con una siepe del livello di qualità 2 di 10 are realizza due misure di promozione:

#### Serie di misure

<b>Esempio: Impianto/cura di una siepe del livello di qualità 2</b>			
<i>n.</i>	<i>Misura di promozione incl. criteri</i>	<i>Grandezza di riferimento</i>	<i>adempito</i>
6.1	Esempio: Siepe del livello di qualità 2: superficie: $\geq 5$ a incl. margine erboso	are	<input type="checkbox"/>
6.2	Esempio: Siepe del livello di qualità 2: superficie: $\geq 10$ a incl. margine erboso	are	<input type="checkbox"/>
↳	Spiegazioni (norme di attuazione della CMP) <i>Esempio: (...) La superficie minima può essere composta da superfici più piccole. (...)</i>		
⇒	Effetti sulla biodiversità <i>Esempio: un'elevata diversità delle strutture crea spazio vitale per moltissime specie vegetali e animali. (...)</i>		

## 2.3.7 Catalogo delle misure per la promozione della biodiversità

<b>A: Percentuale e qualità delle superfici per la promozione della biodiversità</b>			
<p>⇒ Un'elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità accresce la diversità della natura.</p> <p>⇒ In combinazione con un'elevata qualità delle superfici per la promozione della biodiversità si mantiene e incrementa la varietà delle specie.</p> <p>⇒ L'interconnessione rappresenta una misura importante per la promozione della biodiversità.</p>			
<b>1</b>	<b>Elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità</b>		<b>adempito</b>
1.1	7,5–10 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.2	> 10–12,5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.3	> 12,5–15 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.4	> 15–17,5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.5	> 17,5–20 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.6	> 20–22,5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.7	> 22,5–25 %	SAU	<input type="checkbox"/>
1.8	≥ 25 %	SAU	<input type="checkbox"/>
⚡	<p>Le aziende con un'elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità (ai sensi dell'OPD) possono realizzare da una a otto misure della presente serie di misure.</p> <p>Gli alberi e gli elementi strutturali in conformità all'OPD sono computabili, 1 albero ad alto fusto = 1 ara.</p> <p>Le misure da 1.1 a 1.8 sono cumulabili. Esempio: 19 % SPB = 5 misure.</p>		
<b>2</b>	<b>Superfici per la promozione della biodiversità del livello di qualità 2 e/o maggesi, bordi, siepi o terreni da strame</b>		<b>adempito</b>
2.1	1–2 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.2	> 2–3 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.3	> 3–4 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.4	> 4–5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.5	> 5–6 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.6	> 6–7 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.7	> 7–8 %	SAU	<input type="checkbox"/>
2.8	> 8 %	SAU	<input type="checkbox"/>
⚡	<p>In questa serie di misure possono essere dichiarate le superfici per la promozione della biodiversità di alto valore qualitativo, suddivise secondo la parte percentuale della SAU. Sono computabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ tutte le superfici per la promozione della biodiversità del livello di qualità 2 ai sensi dell'OPD (contano anche gli alberi da frutto ad alto fusto nei campi del livello di qualità 2).</li> <li>■ superfici particolarmente pregiate come maggesi fioriti e di avvicendamento, fasce di colture estensive in campicoltura, bordi, siepi e terreni da strame (livello di qualità 1).</li> </ul> <p>Le misure da 2.1 a 2.8 sono cumulabili. Esempio: un'azienda con il 4 % di SPB del livello di qualità 2 e/o maggesi ecc. realizza 3 misure.</p>		

<b>3</b>	<b>Partecipazione a un progetto di interconnessione</b>		<b>adem- piuto</b>
3.1	almeno 2,5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
3.2	almeno 5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
3.3	almeno 7,5 %	SAU	<input type="checkbox"/>
↳	<i>L'azienda realizza questa misura se almeno il 2,5 %, il 5 % ovvero il 7,5 % della SAU è integrato in un progetto di interconnessione riconosciuto dal Cantone come SPB.</i>		

### **B: Diversità strutturale e misure specifiche per la protezione delle specie**

⇒ *Un'elevata diversità strutturale crea spazio vitale per moltissime specie vegetali e animali, promuove le specie mirate e incrementa la varietà della natura.*

<b>4</b>	<b>Valorizzazione di prati e pascoli (SPB) con microstrutture</b>		<b>adem- piuto</b>
4.1	Almeno 3 delle seguenti microstrutture per ha SPB: fossati, ruscelli, stagni, cumuli di pietre, muri a secco, superfici ruderali o superfici incolte, mucchi di rami o cataste di legna, siepi o arbusti. Grandezza minima delle microstrutture in base alle norme di attuazione.	sul 50 % della SPB	<input type="checkbox"/>
4.2	Almeno 3 delle seguenti microstrutture per ha SPB: fossati, ruscelli, stagni, cumuli di pietre, muri a secco, superfici ruderali o superfici incolte, mucchi di rami o cataste di legna, siepi o arbusti. Grandezza minima delle microstrutture in base alle norme di attuazione.	sul 100 % della SPB	<input type="checkbox"/>
↳	<p><i>Per ha di SPB (solo prati e pascoli) devono essere presenti o predisposte almeno 3 microstrutture. Al punto 4.1 ciò vale per la metà di tutte le SPB, al punto 4.2 per il 100 % delle SPB.</i></p> <p><i>Grandezza minima delle microstrutture:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <i>fossati o ruscelli (almeno 4 metri lineari ciascuno)</i></li> <li>■ <i>stagni e pozzi (almeno 4 m<sup>2</sup> ciascuno)</i></li> <li>■ <i>siepi o cespugli (almeno rispettivamente 4 m<sup>2</sup> e alti 0,5 m)</i></li> <li>■ <i>superfici ruderali o terreni incolti (almeno 4 m<sup>2</sup> ciascuno)</i></li> <li>■ <i>cumuli di pietre o di rami o massi (almeno rispettivamente 4 m<sup>2</sup> e alti 0,5 m)</i></li> <li>■ <i>muri a secco (almeno 4 metri lineari e alti 0,5 m)</i></li> <li>■ <i>cataste di legna (lunghezza almeno 2 m, larghezza almeno 0,5 m più fascia tampone di 0,5 m).</i></li> </ul> <p><i>Esempio: un'azienda con 6 ha di SPB (prati/pascoli) per 4.1 necessita di almeno 9 microstrutture, per 4.2 complessivamente di almeno 18 microstrutture. Gli elementi possono essere liberamente scelti e combinati a seconda della situazione dell'azienda e vanno ripartiti in modo ragionevole sulle SPB. Piccole aziende: se la SPB valorizzata ha una superficie inferiore a 1 ha, devono essere presenti almeno 3 microstrutture.</i></p>		

<b>5</b>	<b>Impianto/cura di una siepe del livello di qualità 1 con microstrutture</b>		<b>adem- piuto</b>
5.1	Siepe: superficie 10 a, valorizzata con microstrutture		<input type="checkbox"/>
↳	<p><i>Sono computabili solo le siepi del livello di qualità 1 se sono valorizzate con microstrutture. Grandezza minima della siepe: 10 a. Non cumulabile con 6.1 e 6.2.</i></p> <p><i>Le microstrutture sono elencate alla misura 4, le misure minime valgono per analogia. Complessivamente per 10 a di siepe sono necessarie 5 microstrutture nella siepe. La superficie minima può essere composta da superfici più piccole. Queste superfici più piccole sono computabili se misurano ognuna almeno 10 m di lunghezza.</i></p>		

<b>6</b>	<b>Impianto/cura di una siepe del livello di qualità 2</b>	<b>adem- piuto</b>
6.1	Siepe del livello di qualità 2: superficie: $\geq 5$ a incl. margine erboso	<input type="checkbox"/>
6.2	Siepe del livello di qualità 2: superficie: $\geq 10$ a incl. margine erboso	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Sono computabili le siepi del livello di qualità 2 con una superficie minima di 5 a ovvero 10 a (incl. il margine erboso). La superficie minima può essere composta da superfici più piccole. Queste superfici più piccole sono computabili se misurano ognuna almeno 10 m di lunghezza. Le siepi possono essere computate anche al punto 2. Non cumulabili con 5.1.</i>	
<b>7</b>	<b>Margine boschivo strutturato valorizzato con superficie per la promozione della biodiversità confinante</b>	<b>adem- piuto</b>
7.1	$\geq 50$ m margine boschivo valorizzato	<input type="checkbox"/>
7.2	$\geq 100$ m margine boschivo valorizzato	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Margini boschivi strutturati, diradati e valorizzati in modo naturale lunghi almeno 50 m ovvero 100 m confinanti con una superficie per la promozione della biodiversità. La SPB non deve essere separata dal margine boschivo da un sentiero. Questa misura è computabile anche se il bosco non fa parte dell'azienda.</i>	
<b>8</b>	<b>Margine erboso lungo il ruscello con sfalci tardivo (a partire dal 1° agosto)</b>	<b>adem- piuto</b>
8.1	Sponda di $\geq 50$ m con margine erboso largo 2 metri	<input type="checkbox"/>
8.2	Sponda di $\geq 100$ m con margine erboso largo 2 metri	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Il margine erboso confinante con un ruscello (largo almeno 2 m e senza boschetti rivieraschi) può essere sfalcato solo a partire dal 1° agosto. Lunghezza totale almeno 50 m ovvero 100 m, ogni sponda è computabile separatamente (ruscello 50 m, margine erboso curato da entrambi i lati: 100 m di margine erboso: 8.1 e 8.2).</i>	
<b>9</b>	<b>Manutenzione regolare di un muro a secco</b>	<b>adem- piuto</b>
9.1	$\geq 50$ m lunghezza totale del muro a secco	<input type="checkbox"/>
9.2	$\geq 100$ m lunghezza totale del muro a secco	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Il muro a secco deve essere lungo in totale almeno 50 m ovvero 100 m con un'altezza media minima di 0,5 m ed essere costruito secondo la tecnica tradizionale con mattoni separati. I 50 m ovvero 100 m di lunghezza possono essere costituiti da diversi elementi più corti.</i>	
<b>10</b>	<b>Pozzi, fossati, stagni</b>	<b>adem- piuto</b>
10.1	$\geq 2$ a superficie totale (incl. bordo)	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Sono computabili pozzi, fossati e stagni la cui superficie totale incl. i bordi ammonta ad almeno 2 a. Il bordo deve essere costituito da una fascia larga almeno 3 m.</i>	
<b>11</b>	<b>Possibilità idonee di nidificazione/casette per uccelli, pipistrelli, api selvatiche sulle superfici aziendali o sugli edifici</b>	<b>adem- piuto</b>
11.1	$\geq 20$ pezzi	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Sulle superfici dell'azienda o sugli edifici devono essere presenti almeno 20 possibilità di nidificazione o casette per uccelli, pipistrelli o api selvatiche. Per la sistemazione a regola d'arte delle casette per uccelli si raccomanda di consultare l'associazione per la protezione degli uccelli del luogo.</i>	



<b>12</b>	<b>Promozione di impollinatori: colonie d'api</b>	<b>adem- piuto</b>
12.1	≥ 3 colonie d'api	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Nell'azienda sono tenute almeno 3 colonie d'api durante l'intera durata del ciclo vegetativo. Le api non devono necessariamente appartenere all'azienda.</i>	
<b>13</b>	<b>Misura di promozione individuale</b>	<b>adem- piuto</b>
13.1	Attività speciali con grande effetto sulla biodiversità che non sono contemplate nella prescrizione.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Sono computabili prestazioni speciali che non figurano nel presente catalogo delle misure ma che hanno effetti comprovati significativi sulla biodiversità. Come prova vale: conferma da parte della consulenza in materia di biodiversità, dell'associazione per la protezione della natura o degli uccelli sul formulario di conferma<sup>9)</sup> per misure per la promozione individuali.</i>	
<b>C: Agrobiodiversità</b>		
⇒ <i>Varietà a rischio e/o antiche: per la biodiversità e per la creazione di nuove varietà è importante una grande diversità genetica grazie alla quale si possono gestire meglio le malattie e gli organismi nocivi.</i>		
⇒ <i>Diversità varietale: l'agrobiodiversità viene promossa grazie a una grande diversità varietale in frutticoltura, viticoltura e nella coltivazione di bacche.</i>		
⇒ <i>Razze di animali da reddito a rischio di estinzione: con la conservazione delle razze viene anche mantenuta la diversità genetica dei nostri animali da reddito.</i>		
<b>14</b>	<b>Coltivazione di colture campicole a rischio o antiche</b>	<b>adem- piuto</b>
14.1	Superficie minima: 25 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Vanno coltivati almeno 25 a di colture campicole a rischio o antiche. Elenco delle specie delle colture campicole a rischio o antiche: spelta minore, farro, kamut, miglio, lino, camelina, grano saraceno, cartamo, papavero, zafferano, lenticchie. Le varietà di altre colture campicole possono essere computate se figurano nell'elenco delle varietà allestito da Bio Suisse in collaborazione con ProSpecieRara.</i>	
<b>15</b>	<b>Coltivazione di varietà di verdure a rischio o antiche</b>	<b>adem- piuto</b>
15.1	Superficie minima: 10 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Vanno coltivate almeno 10 a di vecchie varietà di verdure (sono computabili diverse varietà) secondo l'elenco delle varietà appositamente allestito da Bio Suisse/ProSpecieRara.</i>	
<b>16</b>	<b>Coltivazione di vitigni a rischio o antichi</b>	<b>adem- piuto</b>
16.1	Coltivazione di una varietà su una superficie minima di 5 a	<input type="checkbox"/>
16.2	Coltivazione di un'altra varietà, superficie minima per varietà: 5 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Per ogni varietà antica rilevante per la diversità genetica vanno coltivate almeno 5 a. Fa stato l'elenco delle varietà appositamente allestito da Bio Suisse e ProSpecieRara.</i>	

<sup>9)</sup> [www.bio-diversitaet.ch](http://www.bio-diversitaet.ch) ↳ Glossar Biodiversitätsförderung ↳ Individuelle Fördermassnahme ↳ Bestätigungsformular zum Herunterladen

<b>17</b>	<b>Coltivazione di varietà di frutta, bacche, vite e verdure a rischio in Svizzera sulla SAU</b>	<b>adempito</b>
17.1	Almeno 10 varietà, almeno 1 ara per varietà	<input type="checkbox"/>
17.2	Almeno 20 varietà, almeno 1 ara per varietà	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Computabili se sono coltivate almeno 10 o 20 varietà a rischio contenute nell'elenco delle varietà allestito appositamente da Bio Suisse e ProSpecieRara. Le varietà di frutta, bacche, vite e verdure possono essere conteggiate insieme. Per ogni varietà deve essere coltivata almeno 1 ara, un albero da frutta è considerato un'ara.</i>	
<b>18</b>	<b>Diversità varietale in frutticoltura (su SAU)</b>	<b>adempito</b>
18.1	Almeno 20 varietà, almeno 1 albero per varietà	<input type="checkbox"/>
18.2	Almeno 40 varietà, almeno 1 albero per varietà	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende con almeno 20 diverse varietà di frutta (è computabile la frutta a granella e/o la frutta a nocciolo) soddisfano una misura e due misure con almeno 40 varietà. Le varietà di frutta a rischio elencate al punto 17 possono essere ricomputate.</i>	
<b>19</b>	<b>Diversità varietale nella coltivazione di bacche e di erbe (su SAU)</b>	<b>adempito</b>
19.1	Almeno 10 varietà, almeno 0,5 are per varietà, superficie totale almeno 10 are	<input type="checkbox"/>
19.2	Almeno 20 varietà, almeno 0,5 are per varietà, superficie totale almeno 20 are	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende che coltivano almeno 10 ovvero 20 varietà di erbe e/o bacche su una superficie di almeno 10 ovvero 20 are soddisfano questa misura. Per ogni varietà vanno coltivate almeno 0,5 are. Le varietà a rischio che figurano al punto 17.1/17.2 possono essere ricomputate.</i>	
<b>20</b>	<b>Diversità varietale in viticoltura (su SAU)</b>	<b>adempito</b>
20.1	Almeno 4 varietà, almeno 4 are per varietà	<input type="checkbox"/>
20.2	Almeno 6 varietà, almeno 4 are per varietà	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende che coltivano almeno 4 diverse varietà in viticoltura soddisfano questa misura se coltivano almeno 4 are per varietà. Se sono coltivate 6 varietà su almeno 4 are, è soddisfatta un'ulteriore misura.</i>	
<b>21</b>	<b>Allevamento di razze di animali da reddito a rischio di estinzione: bovini</b>	<b>adempito</b>
21.1	5 UBG o partecipazione a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende che partecipano a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara soddisfano la misura senza limite inferiore UBG. Altrimenti nell'azienda vanno allevate almeno 5 di razze di bovini a rischio di estinzione UBG (secondo l'elenco delle razze di ProSpecieRara). Questi animali devono provenire da un'azienda che partecipa al programma di conservazione di ProSpecieRara.</i>	

<b>22</b>	<b>Allevamento di razze di animali da reddito a rischio di estinzione: pecore, capre, maiali lanuti, pollame</b>	<b>adempiuto</b>
22.1	3 UBG o partecipazione a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Le aziende che partecipano a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara con almeno una delle razze di animali da reddito delle categorie elencate soddisfano la misura senza limite inferiore UBG. Altrimenti nell'azienda vanno allevate almeno 3 razze di piccoli animali a rischio di estinzione GVE (pecore, capre, maiali lanuti e/o pollame) secondo l'elenco delle razze di ProSpecieRara. Questi animali devono provenire da un'azienda che partecipa al programma di conservazione di ProSpecieRara.</i>	

#### **D: Biodiversità sulle superfici di produzione**

<b>23</b>	<b>Varietà di utilizzazione: grande varietà di tipi di utilizzo</b>	<b>adempiuto</b>
23.1	3 tipi di utilizzo	<input type="checkbox"/>
23.2	4 tipi di utilizzo	<input type="checkbox"/>
23.3	5 tipi di utilizzo	<input type="checkbox"/>
23.4	6 tipi di utilizzo	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Sono considerati tipi di utilizzo: colture campicole, prati da sfalcio, pascoli, pascoli boschivi, terreni da stame, frutticoltura, orticoltura, viticoltura nonché le altre colture speciali (come bacche, erbe, fiori da recidere ecc.). Questi tipi di utilizzo sono computabili se rappresentano almeno l'8 % della SAU. L'alpeggio è considerato tipo di utilizzo supplementare se almeno il 50 % del patrimonio zootecnico è portato all'alpeggio. In caso di utilizzo combinato, p. es. sfalcio e pascolo sulla stessa particella, può essere computato solo l'utilizzo principale.</i> <i>In frutticoltura gli alberi da frutto ad alto fusto sono convertiti in are, nel caso di impianti a basso fusto viene conteggiata la superficie. Gli alberi ad alto fusto e gli impianti a basso fusto possono essere cumulati. Deve essere in ogni caso raggiunta una parte minima dell'8 % della SAU.</i> <i>Le misure sono cumulabili, un'azienda con 5 tipi di utilizzo soddisfa tre misure.</i>	
⇒	<i>Un'elevata diversità di spazi vitali, raggiunta con una grande varietà di utilizzazione ovvero diversi tipi di utilizzo, favorisce la biodiversità.</i>	

#### **Misure sulle superfici prative**

<b>24</b>	<b>Rinuncia all'impiego di falciatrici rotanti per lo sfalcio di superfici per la promozione della biodiversità</b>	<b>adempiuto</b>
24.1	Rinuncia sul 100 % della superficie per la promozione della biodiversità	SPB <input type="checkbox"/>
↳	<i>La misura è considerata soddisfatta se si rinuncia all'impiego di falciatrici rotanti sul 100 % della SPB. Eccezione: impiego di motofalce su terreni ripidi.</i>	
⇒	<i>Promuove la protezione di insetti, rettili e piccoli mammiferi.</i>	

<b>25</b>	<b>Rinuncia all'impiego di falciacondizionatrici</b>		<b>adem- piuto</b>
25.1	60 % su superficie fissa durante tutto l'anno	Superficie inerbi- ta	<input type="checkbox"/>
25.2	100 %	Superficie inerbi- ta	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Si rinuncia all'impiego di falciacondizionatrici sul 60 % ovvero sul 100 % della superficie inerbi- ta. 25.1 si riferisce alla stessa superficie durante tutto l'anno.</i>		
⇒	<i>Promuove la protezione di insetti.</i>		
<b>26</b>	<b>Conservazione di strisce di rifugio per la microfauna nei prati estensivi e poco intensivi (SPB).</b>		<b>adem- piuto</b>
26.1	Superficie delle strisce di rifugio: almeno il 5 % della superficie su- perficie di riferimento: 25 % dei prati estensivi e poco intensivi	Prati ecologici	<input type="checkbox"/>
26.2	Superficie delle strisce di rifugio: almeno il 5 % della superficie su- perficie di riferimento: 50 % dei prati estensivi e poco intensivi	Prati ecologici	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>La superficie di riferimento è costituita per 26.1 da un quarto e per 26.2 dalla metà di tutti i prati ecologici (almeno livello di qualità 1) dell'azienda. Per ogni sfalcio sulla particella sfruttata il 5 % della superficie sfalciata deve essere lasciata allo stato naturale. In caso di utilizzo ripetuto la fa- scia erbosa lasciata allo stato naturale va spostata di volta in volta. Esempio: un'azienda con 8 ha di prati ecologici soddisfa la misura 26.1 se lascia allo stato natu- rale 10 a come striscia di rifugio (un quarto di 8 ha = 2 ha, di cui il 5 % = 10 a) Per soddisfare la misura 26.2 vanno lasciate allo stato naturale 20 a.</i>		
⇒	<i>Grande effetto sugli insetti che possono rifugiarsi nei prati non ancora sfalciati. Gli animali, in particolare gli uccelli, dispongono di cibo.</i>		
<b>27</b>	<b>Rinuncia a insilato di erba</b>		<b>adem- piuto</b>
27.1	100 % fino al 31 agosto	Superficie inerbi- ta	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende che rinunciano al 100 % all'insilato di erba per la conservazione del foraggio fino al 31.8 soddisfano questa misura. L'acquisto di insilato di erba per il foraggiamento è tollerato.</i>		
⇒	<i>Favorisce gli organismi utili, dato che lo sfalcio viene eseguito tendenzialmente più tardi.</i>		
<b>28</b>	<b>Rinuncia a insilato di erba e solo fieno non ventilato</b>		<b>adem- piuto</b>
28.1	100 % fino al 31 agosto	Superficie inerbi- ta	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le aziende che rinunciano al 100 % a insilato di erba e alla ventilazione del fieno per la conser- vazione del foraggio fino al 31.8 soddisfano questa misura. L'acquisto di insilato di erba per il foraggiamento è tollerato.</i>		
⇒	<i>Favorisce gli organismi utili dato che gli insetti possono abbandonare il fieno secco.</i>		

<b>29</b>	<b>Superfici da fieno selvatico nella regione di estivazione</b>	<b>adem- piuto</b>
29.1	Superficie minima: 20 a	<input type="checkbox"/>
29.2	Superficie minima: 40 a	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Si tratta di superfici da fieno selvatico nella regione di estivazione sfalciate con la falce o con la motofalciatrice. Non sono computabili i prati da fieno e le superfici da fieno sfalciate meccanicamente nelle regioni di estivazione. Le 20 a ovvero 40 a possono essere costituite da diverse superfici parziali.</i>	
⇒	<i>Le superfici da fieno selvatico sono prati particolarmente ricchi di specie in luoghi ripidi e discosti nelle regioni di estivazione. Contribuiscono a un'elevata diversità strutturale regionale. La fienagione impedisce la trasformazione naturale in sottobosco e l'incespugliamento.</i>	

<b>viticoltura</b>
--------------------

<b>30</b>	<b>Varietà di utilizzazione nella regione di montagna: campicoltura a partire dalla regione di montagna II</b>	<b>adem- piuto</b>
30.1	Superficie minima: 25 a (piccole aziende < 10 ha = min. 10 a)	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Le aziende che a partire dalla regione di montagna II coltivano almeno 25 a di cereali, patate o verdura possono soddisfare questa misura.</i>	
⇒	<i>Promozione di spazi vitali aperti e della varietà di utilizzazione nella regione di montagna.</i>	

<b>31</b>	<b>Maggese fiorito e di rotazione, strisce fiorite e/o striscia su superficie coltiva</b>	<b>adem- piuto</b>
31.1	≥ 1 % della superficie per l'avvicendamento delle colture, ma almeno 10 a	SAC <input type="checkbox"/>
31.2	≥ 2 % della superficie per l'avvicendamento delle colture, ma almeno 10 a	SAC <input type="checkbox"/>
✚	<i>Soddisfano questa misura le aziende che hanno predisposto un maggese fiorito, di rotazione, strisce fiorite e/o una striscia su superficie coltiva (secondo la definizione OPD) almeno sull'1 % ovvero sul 2 % della superficie per l'avvicendamento (superficie coltiva aperta e prati artificiali) o di colture perenni (ai sensi dell'OPD).</i> <i>La superficie minima perSPB deve essere rispettivamente di 10 are.</i> <i>Esempio: per una superficie per l'avvicendamento di 15 ha predisposto maggese o una striscia su almeno 15 a ovvero 30 a.</i>	
⇒	<i>I maggesi e le strisce rappresentano preziosi elementi di interconnessione e di ritiro e creano strutture ideali per lo svernamento di numerosi piccoli animali.</i>	

<b>32</b>	<b>Elevata percentuale di prati artificiali nell'avvicendamento</b>	<b>adem- piuto</b>
32.1	≥ 30 % della superficie per l'avvicendamento	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Sulla superficie per l'avvicendamento (superficie coltiva aperta e prati artificiali) i prati artificiali devono rappresentare almeno il 30 %. La durata della coltura deve essere di almeno 2 anni, in orticoltura almeno 1 anno.</i>	
⇒	<i>Favorisce la microfauna e gli organismi nel e sul suolo.</i>	

<b>33</b>	<b>Rinuncia alla regolazione meccanica delle infestanti nella coltivazione di cereali</b>		<b>adempiuto</b>
33.1	Superficie minima coltivata a cereali di 1 ha, di cui almeno il 25 % o max. 3 ha senza regolazione meccanica delle infestanti	Superficie coltivata a cereali	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Se l'azienda è idonea, è possibile rinunciare alla regolazione meccanica delle infestanti con la zappa o con la strigliatrice su almeno il 25 % della superficie coltivata a cereali ma al massimo su 3 ha. Questa misura è computabile a partire da una superficie minima di 1 ha di coltivazione di cereali.</i></p> <p><i>Il trattamento meccanico pianta per pianta è ammesso.</i></p> <p><i>Esempio: un'azienda con 5 ha di cereali non può eseguire la regolazione meccanica delle infestanti su una superficie di 1,25 ha. Un'azienda con 12 ha di cereali deve rinunciare alla regolazione meccanica delle infestanti al massimo su 3 ha.</i></p>		
⇒	<i>La rinuncia alla strigliatrice favorisce gli uccelli che nidificano al suolo e la flora campestre ormai diventata rara.</i>		
<b>34</b>	<b>Sottosemina nelle colture annuali</b>		<b>adempiuto</b>
34.1	Almeno il 10 % della superficie coltiva aperta, max. 3 ha	SCA	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Almeno sul 10 % della SCA va eseguita una sottosemina nelle colture annuali: semina di trifoglio, erba, trifoglio/erba o miscela di erba.</i>		
⇒	<i>La sottosemina contribuisce ad aumentare le possibilità di nidificazione per gli uccelli che nidificano al suolo e favorisce gli insetti utili come ragni, coleotteri e formiche.</i>		
<b>35</b>	<b>Colture miste nella coltivazione di cereali</b>		<b>adempiuto</b>
35.1	Ogni anno almeno il 10 % della superficie coltiva aperta, superficie minima 25 a, max. 30 ha	SCA	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Ogni anno vanno coltivate colture miste di cereali su almeno il 10 % della SCA. La superficie minima è di 25 are.</i></p> <p><i>Aziende con &gt; 30 ha di SCA devono coltivare al massimo 3 ha di colture miste.</i></p> <p><i>Combinazioni idonee nella coltivazione di cereali sono per esempio cereali combinati con piselli proteici o fave. Valgono solo le miscele di specie diverse.</i></p>		
⇒	<i>Ha per effetto un miglior sfruttamento delle sostanze nutritive, protegge da erosione e promuove l'agrobiodiversità.</i>		
<b>36</b>	<b>Inerbimento invernale con colture intercalari o sovescio</b>		<b>adempiuto</b>
36.1	≥ 75 %, semina entro il 15.9, ravagliatura a partire dal 14.2.	Superficie delle colture estive	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Sovescio o colture intercalari durante il semestre invernale sul ≥ 75 % della superficie delle colture seminate in primavera.</i></p> <p><i>Ultimo termine per la semina: 15.9; prima ravagliatura/pacciamatura: 14.2.</i></p>		
⇒	<i>L'inerbimento invernale è importante per lo svernamento di insetti, uccelli e piccoli animali.</i>		

<b>37</b>	<b>Favorisce gli organismi presenti nel suolo: impiego di compost (di letame)</b>		<b>adem-piuto</b>
37.1	Il fabbisogno di sostanze nutritive è coperto per almeno il 75 % con compost (di letame)	SAC	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Le aziende che coprono almeno il 75 % del fabbisogno di sostanze nutritive con compost <a href="#">ai sensi di Parte II, Art. 2.4.1, Pagina 102</a> nonché con letame compostato e digestato compostato soddisfano questa misura.</i>		
⇒	<i>Favorisce gli organismi presenti nel suolo.</i>		
<b>38</b>	<b>Campicoltura rispettosa del suolo: rinuncia all'aratro</b>		<b>adem-piuto</b>
38.1	Su ogni particella l'impiego dell'aratro è ammesso al massimo 2 volte nel corso di un AC di $\geq 5$ anni. In caso di durata inferiore dell'AC solo una volta (corrisponde al 60 % circa senza aratro).	SCA	<input type="checkbox"/>
38.2	Impiego dell'aratro solo una volta nel corso di un AC di almeno 5 anni (corrisponde a ca. l'80 % senza aratro).	SCA	<input type="checkbox"/>
⇒	<i>Favorisce la formazione di humus e organismi presenti nel suolo nonché una migliore copertura del suolo sulla superficie campicola.</i>		
<b>39</b>	<b>Pratiche colturali rispettose del suolo in campicoltura</b>		<b>adem-piuto</b>
39.1	minimo 20 % della SCA, almeno 50 a	SCA	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Su almeno il 20 % della SCA sono applicati metodi colturali rispettosi del suolo (semina diretta, semina a bande fresate o semina a lettiera secondo l'articolo 79 dell'OPD. La superficie minima è di 50 a. Le aziende con oltre 15 ha di superficie coltiva aperta realizzano questa misura con 3 ha coltivati in modo adeguato.</i>		
⇒	<i>Favorisce la formazione di humus e organismi presenti nel suolo nonché una migliore copertura del suolo sulla superficie campicola.</i>		
<b>E: Biodiversità nelle colture speciali</b>			
<b>Frutticoltura</b>			
<b>40</b>	<b>Sfalcio alternato tra i filari/pacciamatura nella frutticoltura intensiva</b>		<b>adem-piuto</b>
40.1	Almeno sul 50 % della superficie frutticola Grandezza minima della superficie frutticola 25 a		<input type="checkbox"/>
↳	<i>Sfalcio alternato tra i filari o pacciamatura in frutticoltura sul 50 % della superficie del ramo aziendale dal 1° aprile al 31 agosto. In caso di rischio di gelo è tollerato/a lo sfalcio/la pacciamatura supplementare. L'intervallo tra lo sfalcio e la pacciamatura deve essere di almeno 5 settimane. La superficie minima è di 25 are.</i>		
⇒	<i>Favorisce gli insetti e i microorganismi che possono ritirarsi nei prati non ancora sfalcitati dove trovano un'offerta completa di polline e nettare.</i>		

<b>41</b>	<b>Strisce di piante selvatiche nei filari dei frutteti intensivi</b>	<b>adem- piuto</b>
41.1	Introduzione e cura estensiva di una flora ricca di specie (piante selvatiche) tra le tracce delle ruote del trattore nei filari. Su almeno il 10 % della lunghezza complessiva dei filari di tutti i frutteti. Lunghezza minima 100 m (larghezza: min. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
41.2	Introduzione e cura estensiva di una flora ricca di specie (piante selvatiche) tra le tracce delle ruote del trattore nei filari. Su almeno il 25 % della lunghezza complessiva dei filari di tutti i frutteti. Lunghezza minima 250 m (larghezza: min. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
41.3	Introduzione e cura estensiva di una flora ricca di specie (piante selvatiche) tra le tracce delle ruote del trattore nei filari. Su almeno il 50 % della lunghezza complessiva dei filari di tutti i frutteti. Lunghezza minima 500 m (larghezza: min. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Su almeno il 10 % della lunghezza dei filari di tutti i frutteti su una lunghezza complessiva di almeno 100 m (larghezza auspicata: almeno 50 cm) vanno introdotte e curate in modo specifico piante selvatiche.</i>	
⇒	<i>Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.</i>	
<b>42</b>	<b>Promozione di erbe selvatiche nei filari dei frutteti intensivi</b>	<b>adem- piuto</b>
42.1	Sul almeno il 10 % della lunghezza del filare dei frutteti viene introdotta e curata una flora ricca di specie (strisce di piante selvatiche). Lunghezza minimi dei filari: 100 m, larghezza 20 cm	<input type="checkbox"/>
42.2	Sul almeno il 25 % della lunghezza del filare dei frutteti viene introdotta e curata una flora ricca di specie (strisce di piante selvatiche). Lunghezza minimi dei filari: 250 m, larghezza 20 cm	<input type="checkbox"/>
42.3	Sul almeno il 50 % della lunghezza del filare dei frutteti viene introdotta e curata una flora ricca di specie (strisce di piante selvatiche). Lunghezza minimi dei filari: 500 m, larghezza 20 cm	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Su almeno il 10 % della lunghezza del filare di tutti i frutteti vanno seminate su almeno 100 m erbe selvatiche con il sistema a sandwich o introdotte come flora spontanea.</i>	
⇒	<i>Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.</i>	
<b>43</b>	<b>Singoli arbusti e gruppi di cespugli in frutticoltura intensiva</b>	<b>adem- piuto</b>
43.1	≥ 10 arbusti per ha su una particella, computato a partire da almeno 10 arbusti	<input type="checkbox"/>
43.2	≥ 10 arbusti per ha su un'altra particella, computato a partire da almeno 10 arbusti	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Sono computabili siepi e arbusti come nocciolo, rosa selvatica, more, lamponi o altri arbusti al bordo dei filari o nelle particelle coltivate a frutta. Si consiglia di piantare gli arbusti nella zona degli ancoraggi delle reti antigrandine o lungo le reti antigrandine. Complessivamente per ha di frutteto devono essere presenti almeno 10 arbusti ovvero gruppi di arbusti. Lo stesso vale per una superficie frutticola &lt; 1 ha.</i>	
⇒	<i>Le siepi e gli arbusti contribuiscono alla diversità strutturale e offrono uno spazio vitale a numerose specie animali e vegetali.</i>	



<b>44</b>	<b>Strisce di prato e di erbe selvatiche estensive lungo il e trasversalmente al frutteto</b>	<b>adempiuto</b>
44.1	Striscia larga almeno 1 m e superficie di almeno 1 a/ha dell'intera superficie lorda del frutteto. Superficie minima 1 a.	<input type="checkbox"/>
44.2	Striscia larga almeno 1 m e superficie di almeno 2 a/ha dell'intera superficie lorda del frutteto. Superficie minima 2 a.	<input type="checkbox"/>
44.3	Striscia larga almeno 1 m e superficie di almeno 3 a/ha dell'intera superficie lorda del frutteto. Superficie minima 3 a.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Va predisposta una striscia estensiva di prato fiorito o erbe selvatiche larga almeno 1 m lungo i o trasversalmente ai filari. La superficie della striscia è complementare allaSPB e deve misurare almeno 1 a (44.1), 2 a (44.2) o 3 a (44.3) per ogni superficie lorda del frutteto. Lo stesso vale per i frutteti &lt; 1 ha.  Le strisce vanno percorse raramente e non devono trovarsi nella zona di applicazione di prodotti fitosanitari o concimi. Gestione conforme a OPD SPB, prati estensivi.</i>	
⇒	<i>Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.</i>	
<b>45</b>	<b>Coltivazione di varietà di frutta resistenti in frutticoltura intensiva</b>	<b>adempiuto</b>
45.1	Coltivazione di varietà resistenti/molto tolleranti in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta su almeno il 25 % del frutteto, almeno 25 a	<input type="checkbox"/>
45.2	Coltivazione di varietà resistenti/molto tolleranti in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta su almeno il 50 % del frutteto, almeno 50 a	<input type="checkbox"/>
45.3	Coltivazione di varietà resistenti/molto tolleranti in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta sul 100 % del frutteto, almeno 100 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Su almeno il 25 % della superficie del frutteto vanno coltivate varietà di frutta resistenti/molto tolleranti in combinazione con una protezione fitosanitaria ridotta, in particolare trattamento della ticchiolatura solo durante la fase di volo delle ascospore (fase di infezione primaria).</i>	
⇒	<i>Con l'impiego di varietà resistenti in combinazione con la protezione fitosanitaria ridotta si protegge la fauna, soprattutto gli organismi utili.</i>	
<b>46</b>	<b>Regolazione ridotta ecocompatibile degli organismi nocivi in frutticoltura</b>	<b>adempiuto</b>
46.1	Rinuncia a prodotti antiparassitari ad ampio spettro su almeno il 50 % della superficie del frutteto, almeno 25 a.	<input type="checkbox"/>
46.2	Rinuncia a prodotti antiparassitari ad ampio spettro sul 100 % della superficie del frutteto, almeno 50 a.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>È vietato l'uso di prodotti ad ampio raggio come Spinosad (Audienz) e piretro sul 50 % ovvero 100 % della superficie del frutteto.  Gli uccelli contribuiscono a regolare gli organismi nocivi. (v. misura 48).</i>	
⇒	<i>Tutela della fauna, in particolare degli organismi utili, e della flora grazie alla protezione fitosanitaria limitata.</i>	

<b>47</b>	<b>Favorisce gli organismi presenti nel suolo: impiego di compost nei frutteti</b>	<b>adempiuto</b>
47.1	Il 75 % del fabbisogno di P e K delle colture frutticole in base a Suisse Bilanz è coperto con compost.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Il fabbisogno di P e K delle colture frutticole in base a Suisse Bilanz è coperto nella misura del 75 % con compost (ai sensi di Parte II, Art. 2.4.1, Pagina 102 nonché letame compostato, digestato compostato, substrato per funghi compostato).</i>	
⇒	<i>L'uso di compost di letame tiene conto del bilancio unico e favorisce la fertilità del suolo in senso fisico e biologico.</i>	
<b>48</b>	<b>Possibilità di nidificazione nei frutteti</b>	<b>adempiuto</b>
48.1	Almeno 10 cassette nido al massimo in 1 ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Obiettivo: densità di cassette su un ha per creare possibilità di nidificazione per specie di uccelli rare. Non cumulabile con la misura 11.</i>	

### viticultura

<b>49</b>	<b>Sviluppo della diversità naturale in viticoltura: lavorazione alternata tra i filari</b>	<b>adempiuto</b>
49.1	≥ 50 % della superficie viticola Superficie minima 25 a	<input type="checkbox"/>
49.2	≥ 50 % della superficie viticola Superficie minima 50 a	<input type="checkbox"/>
49.3	≥ 50 % della superficie viticola Superficie minima 50 a Compattare i filari almeno una volta all'anno o non lavorarli per due intervalli, anziché procedere alla pacciamatura alternata o allo sfalcio.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Lavorazione alternata tra i filari in viticoltura sul 50 % della superficie del ramo aziendale dal 1° aprile al 31 agosto (pacciamatura, sfalcio o compattatura). L'intervallo tra lo sfalcio, la pacciamatura o la compattatura deve essere di almeno 5 settimane (OPD prescrive 6 settimane). Le superfici possono essere dichiarate come SPB nelle colture permanenti «Vigneti con una biodiversità naturale». La superficie minima è di 25 ovvero 50 are.</i>	
⇒	<i>Le siepi e gli arbusti contribuiscono alla diversità strutturale e offrono uno spazio vitale a numerose specie animali e vegetali.</i>	
<b>50</b>	<b>Siepi e arbusti in viticoltura</b>	<b>adempiuto</b>
50.1	≥ 5 arbusti su un ha	<input type="checkbox"/>
50.2	≥ 5 arbusti su un ulteriore ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Sono computabili le siepi e i piccoli alberi (p. es. il pesco dei vigneti) e gli arbusti come nocciolo, rosa selvatica, more e lamponi e altri ai bordi dei filari o nella particella coltivata a vigna. Complessivamente per ha di viticoltura devono essere presenti almeno 5 arbusti ovvero alberi. Lo stesso vale per una superficie frutticola &lt; 1 ha.</i>	
⇒	<i>Le siepi e gli arbusti contribuiscono alla diversità strutturale e offrono uno spazio vitale a numerose specie animali e vegetali.</i>	

<b>51</b>	<b>Promozione di piante a bulbo rare in viticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
51.1	Presenza di bulbi in una particella	<input type="checkbox"/>
51.2	Presenza di bulbi in diverse particelle	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Nella viticoltura, su una lunghezza di 200 m ovvero 400 m dei filari vanno coltivate piante a bulbo rare come tulipano selvatico, cipollaccio di campo, lampascione, stella di Betlemme e altre specie. Questo obiettivo viene raggiunto con la lavorazione mirata del suolo e con la coltivazione delle specie mirate in singoli filari delle viti in particelle con inerbimento permanente. Per la realizzazione di questa misura impegnativa ma molto preziosa occorre interpellare uno specialista in protezione della natura.</i>	
⇒	<i>Promozione di piante a bulbo rare.</i>	
<b>52</b>	<b>Coltivazione di vitigni resistenti alle malattie crittogamiche</b>	<b>adem- piuto</b>
52.1	≥ 10 % della superficie viticola, minimo 10 a in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	<input type="checkbox"/>
52.2	≥ 25 % della superficie viticola, minimo 25 a in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Su almeno il 10 % della superficie viticola vanno coltivate varietà PIWI in combinazione con una protezione fitosanitaria ridotta (rame max. 25 % della quantità permessa).</i>	
⇒	<i>Con l'impiego di varietà resistenti in combinazione con la protezione fitosanitaria ridotta si protegge la fauna, soprattutto gli organismi utili.</i>	
<b>53</b>	<b>Rinuncia all'impiego di rame in viticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
53.1	≥ 10 % della superficie viticola, minimo 10 a	<input type="checkbox"/>
53.2	≥ 25 % della superficie viticola, minimo 25 a	<input type="checkbox"/>
53.3	≥ 50 % della superficie viticola, minimo 50 a	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Rinuncia assoluta all'impiego di rame su almeno il 10 % della superficie viticola.</i>	
<b>54</b>	<b>Regolazione riguardosa degli insetti</b>	<b>adem- piuto</b>
54.1	Sul 100 % della superficie viticola	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Sul 100 % della superficie viticola la regolazione degli insetti avviene senza l'impiego di prodotti fitosanitari (sono ammessi la tecnica della confusione sessuale, trappole e preparati batterici).</i>	
<b>55</b>	<b>Lasciare sul posto i resti della potatura della vigna (senza sminuzzarli)</b>	<b>adem- piuto</b>
55.1	≥ 50 % della superficie viticola, almeno 50 a.	<input type="checkbox"/>
✚	<i>Anziché sminuzzare i resti della potatura, gli stessi vanno lasciati sul posto.</i>	
<b>56</b>	<b>Muretti a secco in viticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
56.1	≥ 10 m <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>
56.2	≥ 25 m <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>
✚	<i>I muretti a secco devono presentare una lunghezza totale di almeno 10 m<sup>2</sup> ovvero 25 m<sup>2</sup> ed essere eseguiti secondo la tecnica tradizionale con mattoni separati. La lunghezza complessiva può essere composta da diversi elementi più corti. Questa misura non è cumulabile con 9.1 e 9.2.</i>	

<b>57</b>	<b>Possibilità di nidificazione nei vigneti</b>	<b>adem- piuto</b>
57.1	Almeno 10 cassette nido al massimo in 1 ha	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Le stesse cassette nido non possono essere computate nella M 11 e nella M 48. L'obiettivo è di promuovere le specie di uccelli rari con una determinata densità di cassette nido. Per la scelta delle cassette si consiglia di rivolgersi alla società locale per la protezione degli uccelli.</i>	

### Orticoltura

<b>58</b>	<b>Cura o semina di una fascia di prato ricca di fiori accanto ai tunnel di plastica o alle serre</b>	<b>adem- piuto</b>
58.1	La fascia di prato deve essere larga almeno 1 m, superficie: $\geq 2\%$ della superficie della coltura protetta, ma almeno 100 m <sup>2</sup> .	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Lungo i tunnel di plastica o le serre va seminata una fascia larga almeno 1 m di una miscela di erba ricca di fiori (si raccomandano miscele per prati e campi fioriti). La superficie della fascia di prato deve rappresentare almeno il 2 % della superficie delle colture protette, ma in ogni caso almeno 100 m<sup>2</sup>. Periodo e frequenza di sfalcio in base alle istruzioni presenti sull'imballaggio della miscela di semente. Per quanto riguarda il prato fiorito la vegetazione del primo taglio va asportata.</i>	
⇒	<i>Il prato ricco di fiori favorisce la presenza di insetti, organismi utili e api grazie all'offerta di polline e nettare.</i>	
<b>59</b>	<b>Semina di strisce fiorite SPB per impollinatori e altri organismi utili nonché coltivazione di strisce fiorite di verdure o di piante segetali che favoriscono la presenza di organismi utili nelle colture orticole</b>	<b>adem- piuto</b>
59.1	In almeno una coltura, superficie minima 25 a	<input type="checkbox"/>
59.2	In almeno una coltura, superficie minima 50 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>In almeno una coltura orticola vanno seminate o piantate piante segetali o strisce fiorite che favoriscono la presenza di organismi utili. Deve essere raggiunta una superficie della coltura orticola di almeno 25 a ovvero 50 a. Superficie minima delle strisce fiorite: lunghezza del campo x due larghezze delle aiuole.</i>	
⇒	<i>Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.</i>	
<b>60</b>	<b>Colture miste in orticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
60.1	Almeno il 10 % della superficie orticola	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Ogni anno su almeno il 10 % della superficie orticola vanno coltivate colture miste (anche in file).</i>	
⇒	<i>Miglior sfruttamento delle sostanze nutritive, protezione da erosione e contributo all'agrobiodiversità.</i>	

<b>61</b>	<b>Diversità di famiglie botaniche in orticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
61.1	Coltivazione di almeno 5 famiglie botaniche diverse; ognuna almeno l'8 % della superficie orticola	<input type="checkbox"/>
61.2	Coltivazione di almeno 7 famiglie botaniche diverse; ognuna almeno l'4 % della superficie orticola	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>La misura 61 può essere scelta solo da aziende con una percentuale di verdure pari a <math>\geq 50\%</math> della SAU. Se per una varietà non può essere raggiunta la superficie coltivata a verdure dell'8 o del 4 % per varietà, i punti percentuali mancanti possono essere completati con una sesta ovvero ottava famiglia.</i>	
⇒	<i>La diversità delle famiglie botaniche aumenta l'agrobiodiversità</i>	
<b>62</b>	<b>Regolazione riguardosa degli insetti in orticoltura</b>	<b>adem- piuto</b>
62.1	Su almeno il 10 % della superficie orticola	<input type="checkbox"/>
62.2	Su almeno il 20 % della superficie orticola	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Sul 10 % ovvero 20 % della superficie orticola non vanno impiegati prodotti fitosanitari per la regolazione degli insetti.</i>	

## 2.4 Approvvigionamento con sostanze nutritive

La concimazione deve favorire la vita del suolo. La concimazione azotata va effettuata unicamente con concimi organici. Una concimazione complementare minerale va effettuata in base al fabbisogno del luogo, all'analisi del suolo, a osservazioni fatte nell'azienda e al bilancio nutrizionale dell'intera azienda e va limitata a un minimo.

L'intensità della concimazione, in particolare della concimazione azotata, non deve pregiudicare la qualità dei prodotti (contenuto di sostanze a elevato valore nutritivo, qualità organolettiche, inalterabilità, salubrità).

Inoltre, l'intensità della concimazione deve essere adeguata alle condizioni locali e climatiche.

In relazione all'approvvigionamento con sostanze nutritive adatte alle condizioni locali vanno considerati essenzialmente due aspetti: la limitazione dell'intensità di gestione (il limite massimo secondo le unità di bestiame grosso fertilizzante (UBFG<sup>10</sup>) e l'azoto disponibile [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.1, Pagina 102](#)) e l'equilibrio tra fabbisogno e offerta di sostanze nutritive [\(ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.3, Pagina 103\)](#).

<sup>10</sup> Un UBFG corrisponde a 105 kg N e a 35 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> secondo la legge sulla protezione delle acque.

## 2.4.1 Definizioni

Concimi aziendali	Ordinanza sulla messa in commercio di concimi (OCon, RS 916.171) art. 5 cpv. 2 a: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ liquame, letame, percolato del letame, prodotti della separazione del liquame, liquame fermentato proveniente da impianti di biogas<sup>(11)</sup>, succo d'insilato e deiezioni comparabili, trattati o no, provenienti dall'allevamento di animali o dalla produzione vegetale della propria azienda agricola o di altre aziende agricole;</li> <li>■ materiale di origine non agricola: massimo 20 % (FS)</li> </ul>	
Concimi ottenuti dal riciclaggio	OCon art. 5 cpv. 2.b.1: concimi di origine vegetale, animale, microbica o minerale oppure ottenuti dalla depurazione delle acque di scarico, come:	
	a) compost	materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di decomposizione aerobica
	b) digestato solido e liquido <sup>(12)</sup>	materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di fermentazione anaerobica con una parte di cosubstrato non agricolo superiore al 20 %;  il digestato liquido (tenore di SS inferiore al 20 %) è definito anche concime liquido ottenuto da riciclaggio (o prima acqua di processo).
	c) materiale vegetale non decomposto	ad esempio sottoprodotti di aziende di trasformazione delle verdure, distillerie e stabilimenti di ammostatura o farina di estrazione
	d) substrato per funghi usato	
Concimi commerciali	organici o minerali	includono tutti i concimi che figurano nell'elenco dei fattori di produzione (FiBl), salvo concimi solidi ottenuti dal riciclaggio

## 2.4.2 Approvvigionamento con sostanze nutritive adatte alle condizioni locali

In relazione all'approvvigionamento con sostanze nutritive adatte alle condizioni locali vanno considerati essenzialmente due aspetti: la limitazione dell'intensità di gestione (il limite massimo secondo le unità di bestiame grosso fertilizzante (UBFG) e l'azoto disponibile [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.1, Pagina 102](#)) e l'equilibrio tra fabbisogno e offerta di sostanze nutritive ([ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.3, Pagina 103](#)).

### 2.4.2.1 La limitazione dell'intensità di gestione

L'intensità di concimazione va adeguata alle condizioni locali e climatiche. La quantità di tutte le sostanze nutritive immesse per ettaro alle migliori condizioni nelle regioni di pianura non deve superare l'apporto di sostanze nutritive di 2,5 unità di bestiame grosso fertilizzante (UBFG/ha). Per il calcolo del patrimonio zootecnico medio di un'azienda vanno considerate le diverse intensità delle superfici. Nelle colture protette possono essere sparsi più di 2,5 UBGF/ha ovvero 135 kg di azoto disponibile se è documentato che il fabbisogno delle colture è superiore (Suisse-Bilanz).

<sup>11</sup> Il liquame fermentato è composto da sostanze residue non separate (solide e liquide) in un impianto di biogas ed è considerato concime aziendale se nell'impianto di biogas viene fermentato al massimo il 20 % di materiale (FS) di origine non agricola.

<sup>12</sup> Nelle direttive Bio Suisse per digestato si intende sempre concime ottenuto da riciclaggio e non concime aziendale.

La limitazione dell'intensità di gestione dipende dalle condizioni locali e climatiche. L'intensità di gestione è determinata dall'offerta di N. I valori massimi sono perciò indicati in UBGF e kg di azoto (disponibile) per ha come media di tutta la superficie concimabile di un'azienda. Valgono i seguenti valori massimi:

zone di aggravio	valori massimi	
	UBGF/ha SC <sup>(13)</sup>	kg N <sub>disp</sub> <sup>(14)</sup> /ha SC <sup>(13)</sup>
zona di pianura (ZP)	2,5	135
zona collinare (ZC)	2,1	113
regione di montagna (RM) I	1,8	97
regione di montagna (RM) II	1,4	76
regione di montagna (RM) III	1,2	65
regione di montagna (RM) IV	1,1	59

Su richiesta, in casi motivati, l'ente di certificazione può autorizzare valori superiori. Per la valutazione delle domande l'ente di certificazione si basa sui seguenti criteri: posizioni climaticamente favorite nelle rispettive zone, aziende che dimostrano un'alta quota di suoli produttivi (p. es. prova relativa al raccolto, paragone con la media della zona), nessun segno di concimazione eccessiva. Tuttavia il valore massimo di 2,5 UBGF/ha non va superato in nessun caso.

Eccezione: nella coltivazione protetta l'intensità di gestione non è limitata; è determinante un bilancio nutritivo equilibrato. L'apporto di sostanze nutritive per piantine e piante in vaso destinate alla vendita non è considerato nel bilancio nutritivo.

Un valore Swiss-Bilanz equilibrato vale come prova fino alle seguenti intensità di gestione: RM I: 2,3 UBGF/ha, RM II: 1,8 UBGF/ha, RM III: 1,5 UBGF/ha, RM IV: 1,3 UBGF/ha. In caso di intensità superiore è necessaria una conferma scritta di un ufficio specialistico indipendente. (CMP 5/2016)

L'asporto di concimi aziendali secondo HODUFLU (programma internet per l'amministrazione uniforme dei trasferimenti di concimi aziendali e ottenuti dal riciclaggio in agricoltura) è deducibile dal calcolo delle intensità di gestione (UBGF). (CMP 5/2017)

#### 2.4.2.2 Scambio di concimi e di mangimi

Per comunità ufficialmente riconosciute e fortemente limitate in termini territoriali (p. es. cooperative casearie, comunità aziendali e comunità aziendali settoriali) con commercializzazione Gemma comune lo scambio di concimi e di mangimi è possibile.

#### 2.4.2.3 Compilazione del bilancio delle sostanze nutritive

Secondo l'art. 12 capoverso 3 dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica il fabbisogno di concime deve essere provato in base a un bilancio equilibrato delle sostanze nutritive. Il regime di fosforo e azoto viene valutato sulla scorta del metodo Suisse-Bilanz AGRIDEA nella rispettiva versione attuale o di metodi di calcolo equivalenti.

Le aziende che non apportano concimi contenenti N o P sono esentate dal calcolo Suisse-Bilanz se il patrimonio zootecnico per ettaro di superfici concimabili non supera i seguenti valori:

zona di pianura (ZP)	2,0 UBGF /ha superficie concimabile
zona collinare (ZC)	1,6 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna (RM) I	1,4 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna (RM) II	1,1 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna (RM) III	0,9 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna (RM) IV	0,8 UBGF/ha superficie concimabile

<sup>13</sup> SC = superficie concimabile (senza superfici non concimate come prati estensivi, maggese fioriti e maggese di rotazione ecc.)

<sup>14</sup> N<sub>disp</sub> = azoto disponibile. Indicazioni dettagliate sulla disponibilità di azoto [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.4, Pagina 104](#); es. bovini: 2,5 UBGF x 105 kg N<sub>tot</sub> - 15 % perdite inevitabili x 60 % grado di sfruttamento = 135 kg N<sub>disp</sub>

#### 2.4.2.4 **Azoto**

La concimazione azotata può al massimo essere bilanciata in modo equilibrato (progettazione di contratti d'acquisto di concimi aziendali, patrimonio zootecnico ecc. max. = 100 %). Per il bilancio sono computate le seguenti percentuali di azoto disponibile dei concimi azotati ammessi:

- Per il calcolo dell'azoto assimilabile nei concimi aziendali e nei concimi ottenuti dal riciclaggio valgono le disposizioni GRUDAF per concimi aziendali.
- Nel caso dei concimi commerciali è considerato assimilabile il 70 % dell'azoto totale.
- Nel caso del compost di scarti vegetali è considerato assimilabile il 10 % dell'azoto totale, il compost di letame e il compost di funghi per quanto riguarda la disponibilità di N sono trattati come il letame stoccato.

#### 2.4.2.5 **Fosforo**

La concimazione con fosforo deve avvenire secondo Suisse-Bilanz. La concimazione fosforica può al massimo essere bilanciata in modo equilibrato (progettazione di contratti d'acquisto di concimi aziendali, patrimonio zootecnico ecc. max. = 100 %). Nella pratica viene tollerato un margine di errore del 10 %.

Il superamento del limite del 110 % è possibile nei seguenti casi:

- Le aziende che, mediante analisi del suolo eseguite secondo un metodo riconosciuto di un laboratorio ufficiale di un certo tipo di una carenza possono far valere un maggior fabbisogno sulle particelle analizzate nel quadro di un piano di concimazione globale per l'azienda (secondo GRUDAF). I prati sfruttati in modo poco intensivo non devono essere concimati maggiormente.
- Il fosforo sotto forma di compost o di concime calcareo può essere ripartito al massimo su tre anni. L'eccesso di fosforo apportato in questa forma va riportato ogni anno nel bilancio delle sostanze nutritive dell'anno successivo.

### 2.4.3 **Requisiti relativi ai concimi apportati e asportati**

È vietato l'uso di composti azotati chimici di sintesi, di fosfati facilmente solubili e di concimi potassici puri nonché ad alta percentuale e contenenti cloro. I concimi ammessi in agricoltura biologica sono elencati [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.4.5, Pagina 111](#) e nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

I concimi organici, il compost e la terra apportati non devono contenere additivi non ammessi ai sensi delle direttive generali di Bio Suisse. Occorre prestare particolare attenzione all'eventuale presenza di sostanze nocive (metalli pesanti, antibiotici, residui di fitofarmaci, materiale plastico ecc.). In caso di dubbio vanno eseguite o richieste le relative analisi.

L'apporto di concimi (provenienza, quantità e uso) va registrato scrupolosamente. Nel dubbio vanno eseguite analisi da sottoporre al vaglio dell'ente di certificazione.

#### **Riduzione della contaminazione di materiale plastico**

Bio Suisse mira ad apportare sulle superfici Gemma solo concimi privi di materiale plastico. Le misure seguenti permetteranno di realizzare tale obiettivo in modo graduale.

Dal 01.01.2021 l'apporto di digestato fluido/solido, liquame e concime fermentato nonché compost deve essere inserito nell'elenco dei fattori di produzione (EFP). Ciò vale anche per le sostanze nutritive proprie prodotte in impianti di compostaggio o di biogas. Il contenuto di sostanze estranee deve essere ridotto al minimo. Valori massimi (con riferimento alla SS del prodotto finale): dal 01.01.2021 0,1 %; dal 01.01.2021 0,05 %; dal 01.01.2024 0,05 %. I valori limite vengono controllati nell'ambito dell'elenco dei fattori di produzione (EFP).

Gli impianti che prendono annualmente meno di 100 tonnellate di rifiuti biogenici non devono presentare analisi relative al materiale plastico per l'EFP. Può essere richiesta un'analisi se sussiste il dubbio che siano presenti valori eccessivi di materiale plastico.

I campioni necessari per le analisi relative al materiale plastico devono essere prelevati da un'autorità di controllo indipendente e riconosciuta e analizzati in un laboratorio autorizzato dalla Confederazione.



### 2.4.3.1 Concimi aziendali

#### a) Apporto di concimi aziendali: residui e sostanze estranee

Dal 01.01.2021 l'apporto di liquame e concime fermentato deve essere inserito nell'elenco dei fattori di produzione. Ciò vale anche per le sostanze nutritive proprie prodotte in impianti di compostaggio o di biogas.

Tutti i trasferimenti di sostanze nutritive devono essere registrati in HODUFLU e vidimati dagli agricoltori che ne effettuano il ritiro. Per l'adempimento dei criteri di Suisse-Bilanz sono riconosciuti unicamente i trasferimenti di concimi aziendali e ottenuti da riciclaggio registrati in HODUFLU. (CMP 6/2016)

In caso di apporto annuale di concimi aziendali superiore a 1 UBGF per azienda deve essere a disposizione un contratto d'acquisto di concimi aziendali approvato (anche HODUFLU).

Se un'azienda Gemma non apporta concimi aziendali direttamente da un'altra azienda bio (vale a dire ad es. da un impianto di biogas, da un pool di sostanze nutritive), va stipulato un [Contratto relativo all'acquisto di concimi aziendali](#) tra il fornitore e l'azienda che acquista, in modo che le sostanze nutritive possano essere computate come parte di concimi aziendali bio. In caso di trasferimenti diretti tra due aziende agricole è sufficiente la registrazione su HODUFLU. (CMP 6/2014)

Il concime aziendale apportato deve provenire da aziende biologiche riconosciute. Laddove non è possibile un approvvigionamento sufficiente con concimi aziendali propri o acquistati da aziende bio, può provenire da aziende non biologiche al massimo la metà del fabbisogno di azoto ovvero fosforo<sup>(15)</sup> secondo Suisse-Bilanz.

Prima di utilizzare concimi aziendali provenienti da aziende non biologiche, l'azienda Gemma è tenuta a fornire la prova che entro i limiti di distanza non è ottenibile concime biologico. Come prova per il controllo bio vale un documento stampato da [www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch) una volta all'anno. Va fatta la differenza tra concimi aziendali solidi e liquidi, vale a dire che chi, per esempio, desidera acquistare liquame non è tenuto ad acquistare letame di gallina bio. (CMP 5/2018)

Per aziende situate in regioni in cui vi è carenza di concimi aziendali bio disponibili, la CMP può rilasciare un permesso speciale per un maggior apporto di concime aziendale proveniente da aziende non biologiche. Con un permesso speciale è possibile completare i propri concimi aziendali con concimi aziendali non biologici fino a un massimo dell'80 % del fabbisogno di azoto, ovvero di fosforo. Complessivamente può essere coperto con liquame fermentato apportato al massimo il 50 % del fabbisogno<sup>(15)</sup>.

È decisiva la sostanza nutritiva che raggiunge per prima il limite percentuale. Le sostanze nutritive degli animali della propria azienda fermentate in un impianto di biogas proprio o esterno possono essere riattribuite all'azienda Gemma nella misura del 100 % e sono incluse nella parte di concimi aziendali biologici.

Il letame fermentato compostato è considerato compost e pertanto non è toccato dal limite del 50 %.

I concimi aziendali non biologici possono essere apportati solo dalle seguenti aziende:

- Aziende che con un marchio forniscono la prova che non impiegano OGM. La CMP definisce e pubblica ogni anno i marchi ammessi (norme di attuazione CMP: Acquisto e vendita di concimi aziendali)
- Aziende i cui animali non sottostanno a nessuno dei marchi elencati nella lista se viene fornita la prova che non sono impiegati foraggi OGM (deve essere a disposizione la prova del fornitore di foraggio). Questo requisito è adempiuto anche se non vi è apporto di foraggio.
- Caseifici abituali con obbligo di fornitura di latte.

<sup>15</sup> Fa stato la sostanza che supera come prima il limite del 50 %.

**Marchi autorizzati per l'apporto di concimi aziendali di aziende non biologiche:**

Tutti gli animali e tutte le colture	Associazione svizzera dei contadini e delle contadine che praticano la PI Se un'azienda pratica la produzione come da associazione per la PI in un qualsiasi ramo aziendale, l'impiego di mangime OGM è escluso in tutta l'azienda. I concimi aziendali di una tale azienda possono pertanto essere sparsi in un'azienda Gemma indipendentemente dal ramo aziendale gestito in regime di «PI».
Suini	GQ carne svizzera, Agri Natura, Coop Naturafarm, SwissPrimPorc, Manor-Natura, TerraSuisse (M-7)
Ingrasso di vitelli e di bestiame grosso	GQ carne svizzera, Agri Natura, Natura Beef, SwissPrimBeef, TerraSuisse (M-7)
Latte	GQ carne svizzera
Agnelli	GQ carne svizzera, TerraSuisse (M-7)
Capre	GQ carne svizzera
Uova	Coop Naturafarm, Suisse Garantie
Polli	Agri Natura, Coop Naturafarm, TerraSuisse (M-7), Bell Schweiz AG, Kneuss Guggeli, Frifag Märwil AG, Micarna AG
Tacchini	TerraSuisse (M-7)

(CMP 6/2017)

In caso di sospetto di valori elevati di antibiotici o di presenza di organismi geneticamente modificati, l'ufficio di controllo può chiedere un'analisi dei residui.

L'azienda dalla quale provengono i concimi aziendali deve in ogni caso rispettare le disposizioni della legge sulla protezione delle acque (LPAC), dell'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn) e, in caso di terreni coltivati, fornire la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER). Ciò va documentato con una copia di un'attestazione valida.

**b) Vendita di concimi aziendali**

Un'azienda Gemma deve poter impiegare sulla propria superficie almeno il 50 % del concime aziendale prodotto secondo Suisse-Bilanz. Le piccole aziende con al massimo 2 UBGF sono escluse da questa regola. Sono ammessi unicamente contratti di vendita di concimi aziendali con aziende biologiche.

I concimi aziendali possono essere venduti unicamente a produttori di concimi se il bilancio del flusso delle merci del produttore stesso è corretto, vale a dire se è documentato che viene fornita alle aziende biologiche la stessa quantità di concime acquistata per la produzione dello stesso. Le distanze massime secondo il punto c) vanno rispettate anche per quanto riguarda la vendita di concimi aziendali a produttori di concimi. Le vendite di concimi aziendali a giardinieri non professionisti e ad aziende non biologiche non devono essere dedotte nel bilancio delle sostanze nutritive.

I concimi aziendali arricchiti (p. es. humus di lombrico) possono essere dedotti dal bilancio delle sostanze nutritive previo rilascio di un permesso speciale (CMP).

La cessione di letame a un impianto di compostaggio è ammessa. Va tuttavia ripresa la stessa quantità di sostanze nutritive sotto forma di compost. (CMP 5/2011)

**c) Acquisto e vendita di concimi aziendali: Limiti di distanza e consumo energetico**

La distanza massima in linea d'aria per l'acquisto o la vendita di concimi aziendali è di:

- liquame, liquame fermentato 20 km
- letame di pollame 80 km
- letame di tutti gli altri animali 40 km

### Calcolo dei limiti di distanza

In caso di fornitura diretta di concimi aziendali tra aziende agricole fa stato la distanza tra i centri aziendali. Se i concimi aziendali sono forniti tramite un impianto di biogas o un pool di sostanze nutritive, le distanze sono calcolate separatamente dall'azienda che fornisce e quella che utilizza fino all'impianto di biogas ovvero al pool di sostanze nutritive. (CMP 6/2018)

A causa dell'elevato consumo di energia durante l'essiccazione non possono essere apportati concimi aziendali essiccati. Se i concimi aziendali sono essiccati con energie rinnovabili o con calore residuo da processi produttivi o prodotti con risparmio di energia, l'ente di certificazione può, su richiesta, concedere deroghe. Per la produzione di concimi aziendali essiccati, la distanza tra l'azienda e l'impianto di essiccazione non deve superare i limiti di distanza massimi ammessi.

### Acquisto e vendita di concimi aziendali

In caso di sfruttamento di prati biologici da parte di aziende vicine non gestite in regime biologico (ad esempio prati artificiali nell'avvicendamento di aziende orticole), il fruitore non biologico può spargere i suoi concimi aziendali a condizione che le quantità esatte siano rilevate e registrate nel bilancio delle sostanze nutritive dell'azienda biologica. Inoltre vanno adempiuti tutti gli altri requisiti [ai sensi di Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#). (CRP 6/1997)

Lo scambio di liquame e letame tra un'azienda non biologica e un'azienda Gemma è possibile alle seguenti condizioni:

- Le vie di trasporto in definitiva devono essere più brevi rispetto a quelle tra due aziende Gemma.
- Entrambe le aziende devono stipulare reciprocamente contratti d'acquisto del concime aziendale.
- Può essere scambiato al massimo il 50 % del fabbisogno di liquame e/o letame (secondo Suisse-Bilanz) dell'azienda Gemma.
- Il liquame e il letame devono provenire da animali che adempiono i requisiti di un marchio elencato qui sopra.
- La quantità di sostanze nutritive espressa in UBGF deve essere identica. (CMP 5/2005)

GRUDAF: le aziende che a partire dal 01.01.2011 in base al nuovo calcolo GRUDAF devono cedere più del 50 % delle sostanze nutritive per osservare Suisse-Bilanz sono tenute a chiedere un'autorizzazione speciale presso la CMP per la vendita di oltre il 50 % di sostanze nutritive. (CMP 6/2010)

Il calcolo delle quantità di concimi aziendali ritirati o ceduti si basa sulle prescrizioni dei rispettivi Cantoni. (CMP 6/2010)

## 2.4.3.2 Concimi ottenuti dal riciclaggio

### a) Apporto di concimi ottenuti dal riciclaggio: residui e sostanze estranee

Laddove non è possibile un sufficiente approvvigionamento con sostanze nutritive provenienti dalla propria azienda o acquistate da aziende biologiche, il fabbisogno di azoto ovvero fosforo<sup>16)</sup> secondo Suisse-Bilanz può essere coperto al massimo per la metà con digestato solido o liquido. I concimi liquidi ottenuti dal riciclaggio devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione.

Dal 01.01.2021 anche i prodotti utilizzati ottenuti da compost e digestato devono essere inseriti nell'elenco dei fattori di produzione. Ciò vale anche per le sostanze nutritive proprie prodotte in impianti di compostaggio o di biogas.

Prima di utilizzare concimi ottenuti dal riciclaggio contenenti concimi aziendali di aziende non biologiche, l'azienda Gemma è tenuta a fornire la prova che entro i limiti di distanza non è ottenibile concime biologico. Come prova per il controllo bio vale un documento stampato da [www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch) una volta all'anno. Va fatta differenza tra concimi aziendali solidi e liquidi, vale a dire che chi per esempio desidera acquistare digestato liquido non è tenuto ad acquistare letame di gallina bio. (CMP 5/2018)

Complessivamente un'azienda Gemma può coprire al massimo il 50 % del fabbisogno totale di sostanze nutritive<sup>16)</sup> (Suisse-Bilanz) con sostanze nutritive provenienti da un impianto di biogas (liquame fermentato e digestato). (CMP 6/2016).

<sup>16)</sup> Fa stato la sostanza che supera come prima il limite del 50 %.

Le sostanze nutritive degli animali della propria azienda fermentate in un impianto di biogas proprio o esterno possono essere riattribuite all'azienda Gemma oltre il limite del 50 %. In un caso di questo genere non è consentito apportare sostanze nutritive aggiuntive esterne all'azienda provenienti da un impianto di biogas. Queste vengono aggiunte nella parte di concimi aziendali biologici. È decisiva la sostanza nutritiva che raggiunge per prima il limite percentuale. (CMP 6/2014)

Apporto di materiale grezzo da coltivazione non biologica per il compostaggio o la fermentazione nell'azienda. Tale materiale deve corrispondere alle classi di igiene della lista delle materie prime per gli impianti di compostaggio e di metanizzazione dell'Ufficio federale dell'ambiente sul sito [www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch). Le aziende che non sono specialmente attrezzate possono impiegare unicamente materiale sicuro dal punto di vista epidemiologico della classe a.

I concimi aziendali aggiunti ai concimi ottenuti dal riciclaggio devono adempiere i requisiti di qualità per concimi aziendali [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 105](#). I concimi aziendali di aziende non biologiche sono computati come parte di concimi aziendali non biologici [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 105](#). In caso di sospetto di elevati valori di metalli pesanti o di presenza di OGM, l'ufficio di controllo può chiedere un'analisi dei residui.

Concimi ottenuti dal riciclaggio (digestato liquido): il concime liquido ottenuto dal riciclaggio apportato deve rispettare i valori limite per metalli pesanti dell'ORPChim<sup>17</sup>.

Apporto di compost e di concime solido ottenuto dal riciclaggio (digestato): il compost e il concime solido ottenuti dal riciclaggio apportati devono rispettare i valori limite per metalli pesanti dell'ORPChim nonché le direttive sulla qualità del settore per il compost e il digestato consultabili su [www.biomassesuisse.ch](http://www.biomassesuisse.ch). Le quantità d'impiego stabilite nell'ORPChim (25 tonnellate SS/ha ogni 3 anni) non vanno superate.

### b) Limiti di distanza e consumo energetico

La distanza massima in linea d'aria di un impianto per l'apporto o la cessione di concimi ottenuti dal riciclaggio è di:

- compost venduto sfuso, substrato per funghi con concimi aziendali 80 km
- materiale grezzo per compost, digestato solido 40 km
- digestato liquido 20 km

Il limite di distanza non vale per compost, substrato per funghi e digestati come parte di concimi commerciali e substrati.

I substrati per funghi senza concimi aziendali sono esclusi dal limite di distanza. (CMP 6/2016) Il vermicompost può essere importato nei substrati solo come componente. L'importazione di puro vermicompost non è ammessa. (CMP 6/2014)

### 2.4.3.3 Impianti di biogas

Le aziende Gemma possono gestire impianti di biogas, partecipare alla gestione di impianti e impiegare digestato come concime aziendale o concime ottenuto dal riciclaggio (requisiti relativi all'apporto [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 105](#) e [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 107](#)). L'azienda Gemma non deve necessariamente possedere concimi aziendali propri.

#### a) Materiale di partenza (vale per impianti propri e per impianti non facenti parte dell'azienda dai quali un'azienda Gemma apporta digestato)

Tutto il materiale di partenza non deve superare i valori limite ufficiali concernenti l'assenza di OGM nei mangimi. È ammesso l'apporto di concimi aziendali non biologici in un impianto di biogas situato in un'azienda Gemma o al quale questa partecipa. Tutte le aziende interessate devono rispettare le direttive di un marchio che vieta l'impiego di mangimi OGM.

Il materiale grezzo destinato alla fermentazione va fermentato secondo i requisiti definiti nella lista positiva (documento consultabile su [www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch)) della commissione ispettiva per le attività di compostaggio e di metanizzazione. In un impianto di biogas non devono essere fermentati prodotti di qualità adatta all'ali-

<sup>17</sup> Valori limite relativi ai metalli pesanti dell'ORPChim: valori limite in mg/kg SS: Cd 1; Cu 100\*; Ni 30; Pb 120; Zn 400\*\*; Hg 1

\* a partire da una percentuale di più del 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanza secca 150 g/t SS

\*\* a partire da una percentuale di più del 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanza secca 600 g/t SS

mentazione o al foraggiamento. L'unica eccezione è costituita dai residui derivanti dalla produzione di alimenti o di mangimi (p. es. residui della macinazione, siero di latte) che nella regione non possono essere utilizzati come foraggio e che possono essere fermentati in un impianto di biogas.

## b) Apporto e cessione

Prima di utilizzare sostanze nutritive contenenti concimi aziendali di aziende non biologiche, l'azienda Gemma è tenuta a fornire la prova che entro i limiti di distanza non è ottenibile concime biologico. Come prova per il controllo bio vale un documento stampato da [www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch) una volta all'anno. Va fatta differenza tra concimi aziendali solidi e liquidi, vale a dire che chi per esempio desidera acquistare digestato liquido non è tenuto ad acquistare letame di gallina bio. (CMP 5/2018)

Dal 01.01.2021 l'apporto di digestato fluido/solido, liquame fermentato e compost deve essere inserito nell'elenco dei fattori di produzione. Ciò vale anche per le sostanze nutritive proprie prodotte in impianti di compostaggio o di biogas.

Un'azienda Gemma deve ritirare da un impianto di biogas la stessa quantità di sostanze nutritive di quella fornita con i concimi aziendali. Quantitativi maggiori sono computati come parte di concimi convenzionali. Se all'impianto partecipano altre aziende Gemma, è possibile la distribuzione di quantitativi superiori di liquame fermentato/digestato fra le aziende Gemma se ciò è stabilito mediante un contratto riconosciuto dal Cantone (anche HODUFLU) fra le aziende Gemma. Complessivamente può essere asportata al massimo la quantità di sostanze nutritive pari alla quantità di concime aziendale apportato dalle aziende Gemma. Il concime aziendale di un'azienda Gemma non deve essere ceduto tramite l'impianto di biogas a un'azienda non biologica. I quantitativi di sostanze nutritive sono calcolati in kg di fosforo.

Se un'azienda Gemma cede concimi aziendali tramite un impianto di biogas o apporta sostanze nutritive computabili come parte di concimi aziendali bio, va stipulato un [Contratto relativo all'acquisto di concimi aziendali](#) tra il fornitore e l'azienda che acquista. In caso di trasferimenti diretti tra due aziende agricole è sufficiente la registrazione su HODUFLU. (CMP 6/2014)

### 2.4.3.4 Concimi commerciali

Possono essere impiegati unicamente i concimi commerciali che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Per l'iscrizione di concimi commerciali nell'elenco dei fattori di produzione valgono i criteri elencati nei principi [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3, Pagina 104](#) nonché nell'allegato 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica.

Criteri supplementari per l'iscrizione di concimi nell'elenco dei fattori di produzione:

Gruppo di concimi	Criteri d'ammissione
a) a) Concimi di letame e liquame <sup>(18)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ I concimi aziendali essiccati non sono ammessi.</li> <li>■ In casi eccezionali possono essere ammessi concimi aziendali essiccati, a condizione che soddisfino tutte le condizioni <a href="#">ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 105</a></li> </ul>
b) Concime di materie prime vegetali trattate in modo puramente meccanico (farine di leguminose, vinacce, alghe ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, da produzione non biologica.</li> <li>■ Prova dell'assenza di OGM in caso di colture critiche (vale a dire ammissione di varietà GVO della rispettiva coltura).</li> <li>■ Provenienza Europa e zona mediterranea; al di fuori dell'Europa e da paesi che si affacciano sul Mediterraneo solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente. La CMP decide nel quadro dell'annuale rielaborazione dell'elenco dei fattori di produzione quali prodotti provenienti da paesi extraeuropei e che si affacciano sul Mediterraneo possono essere ammessi.</li> </ul>

<sup>18</sup> La preferenza va data al letame di provenienza svizzera quale componente del concime commerciale. Il letame proveniente dagli stati limitrofi può essere ammesso se l'allevamento degli animali è certificato secondo il RegBio-UE.

Gruppo di concimi	Criteri d'ammissione
c) Concime di rifiuti vegetali (residui di filtrazione di frutti oleosi, vinaccia, melassa, borlanda ed estratti di borlanda ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stessi criteri come nel punto b).</li> <li>■ Inoltre analisi dei residui della trasformazione (solventi di estrazione, lubrificanti ecc.).</li> </ul>
d) Sottoprodotti di origine animale (farina di piume, farina di corna ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, seconda scelta da produzione con un marchio e solo terza scelta da produzione non biologica.</li> <li>■ I sistemi di stabulazione non ammessi in Svizzera vanno possibilmente esclusi (allevamento in gabbia ecc.).</li> <li>■ Provenienza Europa e zona mediterranea; al di fuori dell'Europa e da paesi che si affacciano sul Mediterraneo solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente. La CMP decide nel quadro dell'annuale rielaborazione dell'elenco dei fattori di produzione quali prodotti provenienti da paesi extraeuropei e che si affacciano sul Mediterraneo possono essere ammessi.</li> </ul>
e) Concime minerale (fosfato greggio, solfato di potassio, magnesio potassico ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Solo trattamento termomeccanico.</li> <li>■ Provenienza Europa e zona mediterranea; al di fuori dell'Europa e da paesi che si affacciano sul Mediterraneo solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente.</li> <li>■ Chelati chimici di sintesi sono vietati.</li> </ul>

## 2.4.4 Norme di applicazione per singole sostanze nutritive

### 2.4.4.1 Potassio e magnesio

Per la concimazione con magnesio potassico, solfato di potassio o Magnesio-Kainit deve essere a disposizione un campione del suolo (che non abbia più di 4 anni) di un laboratorio riconosciuto.

### 2.4.4.2 Oligoelementi

Per i concimi oligodinamici e altri concimi contenenti sali solubili in acqua di boro, rame, ferro, manganese, molibdeno e zinco nonché per i concimi fogliari a base di Ca e Mg valgono le seguenti norme.

#### a) Impiego

Gli oligoelementi e i concimi fogliari facilmente solubili possono essere impiegati unicamente se il fabbisogno di sostanze nutritive delle piante non può essere garantito in un'altra maniera, p. es. mediante avvicendamento, scelta del luogo e concimazione con concimi organici. In tal caso possono essere impiegati oligoelementi e concimi fogliari alle seguenti condizioni:

- il fabbisogno deve essere documentato. Quale prova valgono analisi del suolo, delle piante o sintomi di carenza visibili sulle piante;
- occorre delimitare una finestra di controllo senza trattamento;
- l'efficacia del trattamento deve essere documentata.

#### b) Eccezioni

Per l'impiego di concime borico per sedano, broccoli, spinaci, cavolfiore, barbabietole e barbabietole da zucchero nonché di concime a base di calcio per i meli e per l'utilizzo di epsomite per la cicoria non devono essere visibili sintomi di carenza né è necessario fornire la prova della necessità. La documentazione della concimazione e la delimitazione di una finestra di controllo senza concimazione sono obbligatorie.

### 2.4.4.3 **Prodotti**

I prodotti ammessi figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

### 2.4.4.4 **Prevenire perdite di sostanze nutritive**

Per il deposito all'aperto di concimi aziendali, compost, terre e substrati occorre prevedere misure adeguate per evitare perdite e dilavamento di sostanze nutritive (copertura ecc.). I concimi a efficacia rapida (liquame, vinaccia ecc.) vanno impiegati in modo che possibilmente non risultino perdite ovvero non giungano nelle acque sotterranee.

#### **Deposito del letame aziendale**

Per le fosse del liquame affittate deve essere a disposizione un contratto di locazione scritto. Le fosse del liquame possono essere computate come capacità di stoccaggio se possono essere riempite d'inverno, vale a dire se la neve o le condizioni stradali ne permettono l'accesso o se sono accessibili mediante linea di trasporto.

Definizione di percolato: si tratta di una soluzione acquosa contenente componenti del letame che si forma quando l'acqua piovana durante lo stoccaggio e il prelievo penetra attraverso il mucchio di letame arricchendosi con sostanze organiche. Visto l'impatto ambientale, il percolato non deve penetrare nelle acque superficiali e nelle acque sotterranee. (CMP 5/2011)

Tutte le aziende biologiche che praticano l'allevamento di bovini e che stoccano il letame devono disporre di una piattaforma pavimentata per il letame con raccolta del percolato vicino alla stalla principale. Non devono essere visibili tracce di percolato. Nel caso delle stalle secondarie il letame deve sempre essere coperto con un telo se non è a disposizione una letamaia con raccolta di percolato. Segni visibili di una fuoriuscita persistente di percolato riconoscibili dal cambiamento documentato della vegetazione, dalla saturazione del suolo, dall'ammorbidimento del suolo, da segni nella ghiaia o dalla presenza di flora ammoniacale sono sanzionati. (CMP 5/2011)

Per il letame di pecora, di capra o di cavallo non è necessaria una piattaforma pavimentata per il letame né una fossa dei liquami se il letame in caso di perdita di percolato viene immediatamente coperto o se viene eseguito il compostaggio ai margini dei campi conforme alla legge sulla protezione delle acque. Il presupposto è una conferma relativa alla protezione delle acque del Cantone. (CRP 12/1997)

### 2.4.4.5 **Sostanze ausiliarie ammesse per la concimazione e per il miglioramento del suolo**

Per la concimazione e il miglioramento del suolo nell'agricoltura biologica sono ammesse le seguenti sostanze:

#### **Concimi aziendali**

- stallatico fresco o decomposto in ambiente aerobico
- liquame/colaticcio preparato in ambiente aerobico (rimestare e se possibile arieggiare, separato e non separato)
- scarti organici e residui della raccolta decomposti in ambiente aerobico
- pacciame organico
- sovescio
- concimazione con paglia
- le acque luride casalinghe sono ammesse solo se provenienti dalla propria azienda e se sono mescolate con una quantità multipla di colaticcio bovino e/o suino.

#### **Concimi organici aggiunti**

- Compost
- letame/liquame/colaticcio e rifiuti organici [ai sensi di Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#)
- prodotti e sottoprodotti di origine animale come scarti di corna, peli e piume\*
- prodotti a base di alghe
- sottoprodotti organici dell'industria alimentare (senza residui chimici)
- segatura e resti di corteccia (senza trattamenti chimici)

\* secondo le disposizioni vigenti delle autorità

### **Concimi minerali aggiunti**

- farine di roccia come farina di roccia primitiva, farina di quarzo, farina di basalto e farina di argilla come bentonite e altre
  - calcio di alghe marine
  - concime calcareo ad azione possibilmente lenta (calce dolomitica, carbonato di calcio ma non calce spenta e calce viva)
  - fosfati naturali, scorie Thomas, calce Thomas (solo con basso contenuto di metalli pesanti)
  - farina di rocce silicee contenenti potassio (feldspato, mica)
  - magnesia potassica, solfato di potassio (solo in caso di carenza di potassio appurata mediante analisi del suolo)
- Calce di convertitore (CMP 5/2021)

### **Preparati per l'accelerazione del compostaggio e dei processi di trasformazione del suolo**

- Per accelerare il compostaggio e i processi di trasformazione del suolo vanno impiegati esclusivamente misure e preparati di uno dei procedimenti metodico-biologici. Sono ammessi:
  - preparati vegetali
  - estratti di alghe
  - preparati batterici
  - preparati biodinamici

### **Prodotti per l'irrobustimento delle piante**

- estratti e preparati vegetali come infusioni e tisane
- estratti di alghe
- farine di roccia, bentonite e altri minerali argillosi
- preparati biodinamici

Altre norme di attuazione relative al presente capitolo:

Separazione dei liquami: i procedimenti di separazione dei liquami puramente meccanici senza essiccazione termica sono ammessi nelle aziende Gemma. (CMP 3/2005)

Nell'azienda non devono essere presenti sacchi vuoti e contenitori di concimi non ammessi.

## **2.5 Protezione da immissioni**

Le aziende e/o le particelle esposte al pericolo di una forte immissione di coadiuvanti o sostanze nocive non ammessi (p. es. prodotti fitosanitari chimici di sintesi o ottenuti mediante ingegneria genetica) possono essere escluse dalla commercializzazione Gemma. Per le aziende a rischio la CMP può esigere che vengano adottate misure per impedire la contaminazione.

### **2.5.1 Rinuncia all'ingegneria genetica**

Nell'agricoltura biologica (produzione e trasformazione) si rinuncia agli interventi di ingegneria genetica e all'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e ai prodotti derivati.

### **2.5.2 Coesistenza con colture OGM vicine**

Se nelle vicinanze di colture biologiche sono coltivate colture OGM della stessa specie, vi è il rischio di incroci con OGM a causa della dispersione del polline. Inoltre vi è rischio di contaminazione in caso di impiego di attrezzi e mezzi di trasporto di aziende non agricole. Per i prodotti del raccolto biologici vale un valore limite di OGM dello 0,1 % di materiale OGM (DNA o proteina).



### 2.5.3 **Dispersione di coadiuvanti non ammessi**

Ogni azienda Gemma è invitata a evitare secondo scienza e coscienza la dispersione su superfici biologiche.

Bio Suisse a questo proposito mette a disposizione sul suo sito [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) diversi strumenti come promemoria e liste di controllo. La lista di controllo «[Griglia decisionale per la valutazione di residui e di sostanze contaminanti nei prodotti Gemma](#)» serve a rilevare il rischio di dispersione e propone misure concrete per evitare contaminazioni, e può essere utilizzata per assolvere all'obbligo di controllo richiesto dalla legislazione sulle derrate alimentari.

In caso di sospetto di dispersioni è necessario darne notifica all'ente di certificazione. CMP (5/2021)

### 2.5.4 **Immissioni inquinanti**

In caso di superfici problematiche esposte a sostanze inquinanti (p. es. superfici orticole accanto a strade) il controllore può chiedere un'analisi. Per la vendita dei prodotti sono determinanti i valori limite dell'Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (ORRPChim, RS 814.81). (CRP 1996).

## 2.6 **Salute delle piante**

La salute delle piante coltivate è determinata dalla scelta di varietà e specie adatte al clima e resistenti, dalla concimazione equilibrata e dalle misure colturali adeguate (p. es. avvicendamento, specie vegetale, consociazioni, distanza tra le piante, sovescio). L'uso di fitofarmaci chimici di sintesi è vietato.

Spazi vitali variati come siepi, posti per nidificare o biotopi umidi creano condizioni favorevoli per i nemici naturali degli organismi nocivi.

La scelta e l'adozione delle misure va fatta in modo mirato, cioè rispettoso degli organismi non bersaglio. La regolazione delle infestanti avviene mediante misure colturali e mezzi meccanici. Il pirodiserbo è ammesso. L'impiego di erbicidi, regolatori della crescita (accorciatori del gambo, diradanti chimici, sostanze per la disinfezione del suolo, ammorbidenti del gambo ecc.) e di mezzi di avvizzimento è vietato.

### 2.6.1 **Mezzi per accrescere l'autoregolazione e la resistenza**

Per migliorare l'autoregolazione nell'ecosistema e per favorire la resistenza delle piante agli organismi nocivi (funghi, batteri, insetti, animali ecc.) si possono usare rimedi appositi e ricostituenti [ai sensi di Parte II, Art. 2.6.3.2, Pagina 114](#) e dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 2.6.2 **Misure per la regolazione diretta degli organismi nocivi**

Per la regolazione diretta degli organismi nocivi sono ammesse misure meccaniche e biotecniche e prodotti fitosanitari [ai sensi di Parte II, Art. 2.6.3.2, Pagina 114](#) e dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Ciò è opportuno in particolare se in base alla valutazione dello sviluppo degli organismi utili/organismi nocivi vi è da attendersi un notevole danno alle colture.

### 2.6.3 **Fitofarmaci**

L'uso di fitofarmaci chimici di sintesi e di prodotti ottenuti tramite tecnologia genetica è vietato. Non devono essere riscontrabili residui sui prodotti, a meno che non siano imputabili all'inquinamento generale dell'ambiente. Le particelle esposte al pericolo di una maggiore immissione di fitofarmaci chimici di sintesi o prodotti mediante ingegneria genetica possono essere esclusi dalla commercializzazione Gemma ovvero la CMP può esigere che vengano adottate misure per impedire la contaminazione ([ai sensi di Parte II, Art. 2.5.3, Pagina 113](#)).

Nell'azienda biologica non devono essere presenti contenitori vuoti di prodotti fitosanitari non ammessi.

### 2.6.3.1 Inserimento nell'elenco dei fattori di produzione

La CMP decide in merito all'inserimento di prodotti fitosanitari nell'elenco dei fattori di produzione, vincolante per le aziende Bio Suisse. Possono essere dichiarate unicamente sostanze attive ammesse secondo l'Ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica.

↳ Istruzioni vedi [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch)

### 2.6.3.2 Prodotti fitosanitari ammessi

Repellenti meccanici come reti per la protezione delle colture, barriere antilumache, anelli vischiosi e trappole vischiose in materia sintetica nonché estratti vegetali di produzione propria come decotti, estratti e tisane sono ammessi.

Per tutti i prodotti fitosanitari (incl. organismi Biocontrol e organismi utili) vale:

- Possono essere impiegate esclusivamente le sostanze attive ammesse secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica.
- Possono essere impiegati esclusivamente i prodotti in commercio che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.
- Tali prodotti possono essere impiegati esclusivamente per le colture elencate.

Per i preparati a base di rame valgono i seguenti quantitativi massimi di rame puro per ha di superficie trattata e anno:

- frutta a granella 1,5 kg  
(in relazione a strategie per combattere il fuoco batterico fino a 4 kg)
- frutta a nocciolo 4 kg
- bacche 2 kg
- verdure 4 kg
- patate 4 kg
- luppolo 4 kg
- viticoltura 4 kg

, tuttavia questa quantità può però essere bilanciata per un periodo di 5 anni. La quantità massima di 3 kg per ha di superficie aziendale coltivata a vigneto e anno non va superata. L'impiego superiore a 4 kg per ha e anno va notificato obbligatoriamente all'ente di certificazione.

### Test obbligatorio delle irroratrici

Le irroratrici a presa di forza o semoventi utilizzate per la protezione dei vegetali devono essere controllate almeno una volta ogni tre anni da un servizio autorizzato. Sono fatte salve le aziende Demeter che impiegano i loro apparecchi unicamente per spargere preparati biodinamici (OrdB art. 11a). (CMP 7/2003)

## 2.6.4 vaporizzazione

La vaporizzazione del suolo in campo aperto è vietata. (eccezione [ai sensi di Parte II, Art. 3.1.4, Pagina 118](#))

### Pirodiserbo

La regolazione delle infestanti avviene mediante misure colturali e meccaniche. In linea di massima è permesso unicamente il pirodiserbo superficiale. Il pirodiserbo del suolo nel flusso di lavoro della macchina è vietato sia in campo aperto sia nelle colture protette.

### Topi e parassiti delle scorte

Lotta contro i topi: è permessa la lotta contro i topi all'aperto con monossido di carbonio e una miscela di gas idonea (p. es. ossigeno e gas propano) immessa nel sistema di gallerie degli animali e in seguito accesa. La CMP raccomanda l'impiego di trappole meccaniche per topi. (CMP 5/2002)

## 2.7 Efficienza energetica

Nelle colture protette va impiegata la minor quantità possibile di energia. Per le superfici protette devono essere messi in primo piano temperature massime di riscaldamento, periodi massimi di riscaldamento, tecniche di produzione a basso consumo energetico, la scelta del sistema di riscaldamento, i combustibili utilizzati e un buon isolamento termico. Le misure minime necessarie sono disciplinate nelle prescrizioni.

### 2.7.1 Requisiti generali

Involucro: le serre già esistenti devono disporre di un involucro con un valore U medio di massimo 2,4 W/m<sup>2</sup> K o con pareti isolate (a doppio strato o semplice con millebolle), di copertura isolata (a doppio strato o a strato semplice con schermo termico). Per le serre di nuova costruzione (riscaldabili) vale un valore U medio di 2,1 W/m<sup>2</sup> K.

Illuminazione di assimilazione: salvo per l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché per la coltivazione di piante madri per la produzione di talee l'illuminazione di assimilazione è vietata.

Vaporizzazione: la vaporizzazione superficiale del suolo nelle serre è ammessa, la vaporizzazione in profondità necessita di un'autorizzazione speciale.

### 2.7.2 Fonti energetiche rinnovabili

Dal 01.01.2030, nelle colture protette, l'80 % dell'energia impiegata per il riscaldamento (incl. riscaldamento a secco) dovrà provenire da fonti energetiche rinnovabili. Sono escluse da tale regola fino al 31.12.2039 le serre riscaldate solo per mantenerle al riparo dal gelo (< 5 °C). Dal 01.01.2040 il 100 % dell'energia di riscaldamento impiegata per il carico di base e di punta nonché per mantenere l'ambiente al riparo dal gelo, il riscaldamento a secco e la concimazione di CO<sub>2</sub> dovrà essere coperto con fonti energetiche rinnovabili.

Sono considerate fonti energetiche rinnovabili l'energia eolica e idraulica, l'energia solare, la biomassa (ad esempio il legno) nonché il calore ambientale (ad esempio l'energia geotermica). Inoltre è consentito usare anche il calore residuo dei processi industriali (reti di riscaldamento), che non servono principalmente alla produzione di calore. Dal 01.01.2040 non sarà più ammesso l'approvvigionamento di energia da reti di riscaldamento che bruciano combustibili fossili anche per coprire il carico di punta.

A partire dal 01.01.2040 per la gestione di una pompa di calore e di un riscaldamento a resistenza non sarà più consentito ricorrere all'energia atomica. Lo stesso vale per il rifornimento di teleriscaldamento da pompe di calore.

In casi motivati (influenza di terzi) la CMP può rilasciare un'autorizzazione speciale limitata nel tempo per le aziende che non raggiungono la quota di energie rinnovabili al momento previsto.

### 2.7.3 Orticoltura e produzione di erbe in vaso

Dal 1° dicembre al 28 febbraio le serre conformi ai requisiti edilizi [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#) possono essere riscaldate al massimo a 10 °C.

Le serre non conformi ai requisiti edilizi [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#) durante la stagione fredda possono essere unicamente protette dal gelo (dal 01.01.2040 con energia rinnovabile [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.2, Pagina 115](#)) (al massimo 5 °C). Ciò vale dal 1° novembre al 31 marzo.

### 2.7.4 Forzatura e germogli

La forzatura (specie di cicoria, erba cipollina, rabarbaro, dente di leone, bulbi da fiore...) e la produzione di germogli verdi coltivati su substrato (ad esempio terra) sono considerate coltivazione. Il riscaldamento è possibile tutto l'anno fino al massimo a 18 °C se la serra è conforme ai requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#).

La forzatura di cicoria su acqua (senza substrato) e la produzione di germogli senza substrato (esclusivamente con semi, acqua e luce) sono considerate trasformazione (per le norme [si veda Parte III, Cap. 6.7, Pagina 241](#)).

### 2.7.5 **Piante ornamentali**

Le piante ornamentali nelle serre possono essere riscaldate tutto l'anno fino al massimo a 18 °C se l'involucro della serra è conforme ai requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#).

Le serre non conformi ai requisiti edilizi [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#) possono essere unicamente protette dal gelo durante il periodo dal 1° novembre al 31 marzo (dal 01.01.2040 con energia rinnovabile [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.2, Pagina 115](#)) (al massimo 5 °C). In casi motivati la CMP può concedere deroghe per gli edifici esistenti durante il periodo rimanente.

### 2.7.6 **Allevamento di piantine**

A seconda delle esigenze delle piantine le serre possono essere riscaldate e illuminate senza limitazioni se l'involucro è conforme ai requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#).

### 2.7.7 **Raccolta di piante**

Per le raccolte di piante a scopo didattico o che hanno un'elevata importanza pubblica o scientifica non vi sono limitazioni per quanto riguarda la temperatura di riscaldamento se l'involucro è conforme alle disposizioni [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#)

## 3 Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale

### 3.1 Verdure ed erbe

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti in [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#).

#### 3.1.1 Terricci e substrati

La coltivazione di verdura è ammessa solo su terra. Non sono ammesse la coltivazione su lana di roccia, l'idrocoltura, la tecnica del film nutritivo e altri procedimenti simili. La forzatura su acqua nel caso dell'indivia belga è ammessa senza aggiunta di concime.

L'uso di torba per arricchire il suolo con sostanze organiche non è ammesso. È pure vietato l'uso di polvere plastica e di altre sostanze sintetiche sul suolo e nei substrati.

La composizione dei substrati per piantine, colture in vaso ed erbe aromatiche è disciplinata [ai sensi di Parte II, Art. 3.6.2, Pagina 124](#).

I concimi organici acquistati devono servire unicamente da complemento alle misure colturali.

#### 3.1.2 Composizione del substrato

##### Analisi dei substrati

Le miscele preparate in azienda sono valutate in occasione del controllo e, in caso di dubbio, possono essere trasmesse al FiBL per ulteriori accertamenti. I substrati per piante possono inoltre essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie. I produttori possono informarsi presso il segretariato centrale di Bio Suisse.

##### Miscela di concimi o di substrati

Per le miscele di concimi o di substrati preparate da bioproduttori o da imprese per conto terzi va osservato quanto segue:

- Ogni miscela deve essere rintracciabile (indicazione della data di produzione, della composizione e del peso o del volume totale).
- Sulla fattura i componenti vanno indicati singolarmente con nome, peso e fonte d'acquisto. Vanno inoltre indicati la data di produzione, la composizione, il peso o il volume totale e la fonte d'acquisto dei componenti.
- Possono essere impiegati solo i componenti che figurano nell'elenco attuale dei fattori di produzione. Il materiale vegetale e minerale grezzo per substrati (incl. torba) deve essere almeno conforme all'allegato 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica e all'elenco dei fattori di produzione (senza fibre di legno impregnate di urea!).
- I concimi foliari e oligodinamici che figurano nell'attuale elenco dei fattori di produzione non devono essere aggiunti come componenti.

↳ **all'art. 3.1.1–3.1.2: elenco dei fattori di produzione del FiBL, parte «Concimi»**

#### 3.1.3 Piantine

Le piantine devono essere allevate nell'azienda stessa o acquistate presso aziende che lavorano in modo conforme ai requisiti Gemma. In caso di difficoltà imprevedibili, nel quadro delle prescrizioni di legge la CMP decide in merito all'impiego.

La composizione di substrati per allevamento di piantine (incl. vasi di terra pressata, vassoi, colture a termine) è disciplinata [ai sensi di Parte II, Art. 3.6.2, Pagina 124](#).

##### Piantine non biologiche

In base alle disposizioni contenute nell'Ordinanza sull'agricoltura biologica possono essere impiegate solo piantine biologiche.

### **Vendita di verdure in vaso**

La vendita di verdure in vaso (incl. insalata) è permessa solo sotto forma di piantine (nessun prodotto pronto per il consumo). (CMP 6/2007)

Per le verdure prodotte in vaso e in seguito raccolte non è consentita la vendita. (CMP 6/2013)

## **3.1.4 Vaporizzazione di superfici e della terra**

La vaporizzazione superficiale per la lotta contro le erbe spontanee è ammessa per le colture protette e per l'allevamento delle piantine. Possono pure essere vaporizzati il terriccio e i substrati. La vaporizzazione va comunque limitata al minimo.

La vaporizzazione in profondità per la disinfestazione del suolo necessita di un permesso speciale.

La vaporizzazione del suolo in campo aperto è permessa per l'allevamento di piantine.

## **3.1.5 Coltivazione sotto vetro e plastica**

L'impiego di tele di copertura, veli e simili va limitato al minimo. Le tele, i veli ecc. usati vanno destinati al riciclaggio.

## **3.1.6 Paglia**

La paglia per proteggere i frutti e per coprire il terreno deve essere di qualità biologica. Per l'applicazione di tale direttiva vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

## **3.2 Frutta e bacche**

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti in [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#).

### **3.2.1 Forme di coltura**

Le piante devono ricevere sufficiente luce durante l'intero periodo vegetativo, la forma delle piante e la distanza tra di loro va pertanto adeguata in tal senso. La qualità, la varietà e il portainnesto vanno adeguati al suolo e alle condizioni climatiche locali.

### **3.2.2 Potatura**

Onde ottenere una buona qualità dei frutti, la potatura deve favorire una chioma larga con rami fruttiferi equilibrati e robusti. La potatura va adeguata allo stato delle piante, alla varietà, alla forma, alla vegetazione e all'età.

### **3.2.3 Cura del suolo e paglia**

Il suolo nei frutteti deve essere inerbito tutto l'anno. L'inerbimento deve essere concepito in modo da conservare una flora e fauna ricche di specie. Nella composizione del manto erboso sono da evitare le monoculture.

Le superfici nelle fasce alberate, soprattutto nei giovani impianti, possono essere mantenute aperte mediante lavorazione meccanica o con materiale organico (p. es. compost di corteccia) o coperte con materiale sintetico duraturo.

La paglia per proteggere i frutti e per coprire il terreno deve essere di qualità biologica. Per l'applicazione di tale direttiva vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

### 3.2.4 **Concimazione e pacciamatura**

La massa organica apportata va lasciata quale pacciamatura o eventualmente incorporata superficialmente. La concimazione e la pacciamatura vanno effettuate con moderazione e tempestivamente per non perturbare l'equilibrio fisiologico delle piante e compromettere la qualità dei frutti.

### 3.2.5 **Protezione e cura delle piante**

Tutte le misure colturali come la scelta della forma di piantagione, la distanza tra le piante, la varietà e la cura accrescono la resistenza degli alberi da frutta.

Nei nuovi impianti va data la preferenza a varietà di frutta resistenti.

I fitoterapici ammessi nella frutticoltura sono elencati nel [capitolo Parte II, Art. 2.6.3, Pagina 113](#) nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 3.2.6 **Regolazione della crescita e della fruttificazione**

Il diradamento manuale mirato e tempestivo migliora la qualità dei frutti e impedisce le oscillazioni delle rese variabili ogni anno (alternanza di produzione).

### 3.2.7 **Bacche e altre specie di frutta**

Le direttive valgono analogamente per la coltivazione delle bacche e di altre specie di frutta.

### 3.2.8 **Qualità e cernita**

Per quanto riguarda la qualità e la cernita della frutta, Bio Suisse emana prescrizioni minime (vedi promemoria su [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)).

## 3.3 **Vite**

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti in [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#).

### 3.3.1 **Cura del suolo**

I vigneti in produzione devono essere inerbiti tutto l'anno. Temporaneamente l'inerbimento può essere sostituito da uno strato di paccime organico o da altre semine.

La paglia per la copertura del terreno deve essere di qualità biologica. Per l'applicazione di tale direttiva vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

Il suolo di nuovi impianti può essere lavorato superficialmente con mezzi meccanici. L'inerbimento deve essere variato onde mantenere la varietà naturale della flora e della fauna (taglio alternato e concimazione appropriata).

### 3.3.2 **Concimazione e lavorazione del suolo**

Gli agenti miglioratori del terreno e i concimi consentiti sono elencati nel [capitolo di Parte II, Art. 2.4.4.5, Pagina 111](#) nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Le sostanze organiche aggiunte vanno incorporate superficialmente o lasciate quale paccime. Il suolo compresso non va smosso rinvangandolo, ma tramite la semina di piante a radici profonde. Nei nuovi impianti è ammessa l'aratura profonda.

### 3.3.3 **Protezione e cura delle piante**

Tutte le misure colturali quali l'allevamento della vite, la formazione del ceppo, la potatura, l'altezza della vegetazione, la larghezza dei filari e la cura accrescono la resistenza della vite.

Si mira a ottenere varietà di vite resistenti.

I fitoterapici ammessi nella viticoltura sono elencati in [Fitofarmaci Parte II, Art. 2.6.3, Pagina 113](#) nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 3.3.4 **Promozione della qualità**

Il contenuto zuccherino naturale va ottimizzato con tecniche colturali adeguate quali la potatura, la potatura verde e la regolazione della produzione. Nella media aziendale si mira a ottenere almeno la media cantonale ovvero regionale della varietà corrispondente.

## 3.4 **Funghi commestibili**

La produzione di funghi Gemma, indipendentemente se si tratta di produzione in campo aperto o in locali coperti, è trattata come produzione primaria. Tutti i produttori di funghi Gemma sono pertanto controllati e certificati come aziende agricole e vale il principio della globalità aziendale.

Su richiesta la CMP può concedere ai produttori di funghi Gemma un periodo di conversione inferiore a due anni, a condizione che l'azienda non produca più funghi non biologici e che il responsabile disponga di una formazione sufficiente per la produzione di funghi biologici. Per i produttori di funghi l'inizio della conversione non è limitato al 1° gennaio.

I principi inerenti alle norme per la produzione vegetale di Bio Suisse (come da [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#)) vanno rispettati integralmente anche nella produzione di funghi commestibili. Si rinvia in particolare al divieto d'impiego di fitofarmaci e concimi chimici di sintesi.

### 3.4.1 **Conversione**

Su richiesta la CMP può concedere ai produttori di funghi Gemma un periodo di conversione inferiore a due anni, a condizione che l'azienda non produca più funghi non biologici e che il responsabile disponga di una formazione sufficiente per la produzione di funghi biologici. Per i produttori di funghi il termine di notifica non è limitato al 1° gennaio.

### 3.4.2 **Materiale di partenza**

Per la coltivazione di funghi conforme ai requisiti Gemma può essere impiegato unicamente materiale di partenza organico e/o minerale secondo le direttive Bio Suisse e l'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, allegato 2, cifra 5. Almeno il 75 % del peso di ogni singolo componente del substrato di origine agricola deve provenire da produzione biologica.

### 3.4.3 **Substrato**

I produttori di substrati che forniscono substrati bio a produttori di funghi Gemma sono controllati e certificati come aziende di trasformazione. I produttori di substrati sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse.

I contratti di licenza possono essere stipulati unicamente con produttori di substrato svizzeri, per i produttori di substrato esteri valgono le condizioni del settore Trasformazione e commercio di Bio Suisse. (CMP 6/2016)

In caso di produzione propria esclusiva la formula del substrato deve essere presentata all'ispettore. In caso di dubbio l'ispettore si consulta con la CMP. Il flusso di merce per quanto riguarda l'apporto dei componenti del substrato e d'asporto del substrato consumato va iscritto in un registro.



### 3.4.3.1 **Paglia nel substrato**

La paglia nel substrato deve provenire nella misura del 100 % da produzione biologica. In primo luogo va impiegata paglia proveniente da aziende Gemma (convertite o in conversione), in secondo luogo paglia proveniente da aziende biologiche interamente convertite svizzere o estere. Per ogni partita di paglia importata deve essere a disposizione una conferma della conversione globale. Ciò vale anche per produttori che importano paglia biologica.

### 3.4.3.2 **Letame nel substrato**

Il letame nel substrato deve provenire nella misura del 100 % da aziende interamente convertite. In caso di non disponibilità Bio Suisse può concedere un permesso speciale per l'impiego di letame non biologico fino a un massimo del 25 % dell'intera parte di letame (calcolato in sostanza secca, prima del compostaggio).

### 3.4.3.3 **Deroga per letame di cavallo**

Con un permesso speciale della CMP il letame di cavallo non biologico può essere considerato parte del substrato biologico alle seguenti condizioni:

- a) la pensione per cavalli impiega nell'arco di tutto l'anno paglia bio al 100 % (nel rispetto delle norme [ai sensi di Parte II, Art. 3.4.3.1, Pagina 121](#)).
- b) I cavalli devono essere foraggiati [ai sensi di Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#).
- c) le disposizioni della presente deroga devono essere disciplinate contrattualmente tra il produttore di substrato e la pensione per cavalli. Per contratto la pensione per cavalli deve concedere il diritto di controllo.

### 3.4.3.4 **Cessione del substrato consumato**

Il substrato va ceduto al fornitore di letame o a un'azienda biologica. La cessione a giardinieri non professionisti è ammessa. Per la cessione vanno rispettate le prescrizioni [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 107](#) menzionate.



I substrati per funghi che non contengono concimi aziendali non devono essere ceduti obbligatoriamente ad aziende bio e non vi sono limiti di distanza. (CMP 6/2016)

## 3.4.4 **Produzione di funghi commestibili**

### 3.4.4.1 **Provenienza del micelio**

Se è disponibile, va impiegato micelio biologico di buona qualità. La disponibilità va verificata nella banca dati [www.organicxseeds.com](http://www.organicxseeds.com). È necessaria una conferma scritta della non disponibilità (tabulato della banca dati).

### 3.4.4.2 **Terra di copertura**

La torba nella terra di copertura va usata in modo possibilmente moderato. La CMP può definire ulteriori requisiti per la terra di copertura.

## 3.4.5 **Igienizzazione**

Il substrato e la terra di copertura possono essere igienizzati solo termicamente. L'uso di prodotti fitosanitari chimici di sintesi è vietato, in particolare nel substrato della terra di copertura, nell'acqua di irrigazione e nell'aria.

I locali di coltura possono essere disinfettati solo termicamente o con sostanze ammesse da Bio Suisse.

## 3.5 Forzatura

Se per la coltivazione di germogli sono impiegati solo semi o altre parti della pianta, acqua e luce, si tratta di una trasformazione. Se sono impiegati altri componenti (p. es. substrato), si tratta di una produzione agricola.

### 3.5.1 Definizione

La forzatura è una misura colturale per accelerare la crescita di parti di piante dopo la fase di riposo (p. es. specie di cicoria, erba cipollina, dente di leone, bulbi da fiore).

La produzione di germogli è la produzione di semi appena germogliati. Ai sensi della presente norma viene fatta una distinzione tra germogli verdi, germogli cresciuti su substrato o su suolo (germi, microverdure) e germogli sbiancati prodotti in acqua senza substrato.

La produzione di colture forzate e di germogli in agricoltura biologica è permessa nonostante la completa separazione della zona radicale dal suolo. La forzatura e la produzione di germogli in acqua senza substrato sono considerate trasformazione di derrate alimentari e vengono trattate [in Parte III, Cap. 6.7, Pagina 241](#) delle direttive Bio Suisse.

La produzione di germogli verdi e di colture forzate su substrato sono considerate produzione agricola e possono aver luogo unicamente in aziende interamente convertite.

### 3.5.2 Germogli verdi

#### 3.5.2.1 Substrato

Possono essere utilizzati unicamente componenti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Il materiale grezzo vegetale deve essere conforme almeno all'allegato 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica. L'uso di substrati minerali trattati (ad esempio lana di roccia) o di substrati sintetici è vietato. Possono essere utilizzati unicamente substrati non arricchiti con sostanze nutritive. La produzione con aggiunta di sostanze nutritive è vietata.

#### 3.5.2.2 Semente

Per la produzione di germogli verdi può essere utilizzata unicamente semente Gemma. In caso di impiego di semente in conversione il prodotto finale deve essere commercializzato con la Gemma di conversione.

Se è comprovato che vi è penuria di semente Gemma sul mercato, l'ufficio sementi bio può rilasciare un permesso speciale per l'acquisto di semente bio UE.

La Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» ([si veda Parte III, Art. 1.10.2.2, Pagina 193](#)) può essere utilizzata unicamente se la semente certificata con la quale sono stati prodotti i germogli proviene dalla Svizzera.

#### 3.5.2.3 Commercializzazione

La produzione di germogli su substrato è ammessa unicamente se i germogli sono venduti assieme al substrato. I germogli verdi possono essere venduti già tagliati se sono stati coltivati su terra.

### 3.5.3 Forzatura su substrato

#### 3.5.3.1 Substrato

La forzatura su substrato è permessa solo su terra, substrati biocompatibili secondo l'elenco dei fattori di produzione o su miscele preparate autonomamente [ai sensi di Parte II, Art. 3.1.2, Pagina 117](#). Non è invece ammessa la forzatura su materiali sintetici e su componenti minerali trattati (p. es. lana di roccia).

Possono essere utilizzati unicamente substrati non arricchiti con sostanze nutritive. La produzione con aggiunta di sostanze nutritive è vietata. Fa eccezione la produzione di piante ornamentali.

### 3.5.3.2 **Materiale di partenza e commercializzazione**

Le parti di piante utilizzate per la forzatura devono essere certificate Gemma. Se si tratta di materiale di partenza in conversione, il prodotto raccolto va commercializzato con la Gemma di conversione. Per il contrassegno con la Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» ([si veda Parte III, Art. 1.10.2.2, Pagina 193](#)) il materiale di partenza certificato deve essere stato prodotto in Svizzera. Se la produzione con materiale di partenza Gemma non è possibile come previsto, l'ufficio sementi bio può rilasciare un permesso speciale per materiale di partenza bio UE. Le colture forzate ottenute con materiale di partenza bio UE vanno commercializzate con la Gemma e l'aggiunta «BIO» ([siehe Parte III, Art. 1.10.2.3, Pagina 194](#)).



Le piante ornamentali ottenute con materiale di partenza bio UE possono essere commercializzate con la Gemma Bio Suisse. (CMP 5/2017)

↳ [Per quanto riguarda le disposizioni relative al riscaldamento per la produzione di germogli e forzatura valgono i requisiti ai sensi di. Parte II, Art. 2.7.4, Pagina 115](#)

## 3.6 **Piante ornamentali ed erbe in vaso**



Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti in [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#) fino a [Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 115](#).

### 3.6.1 **Definizioni**

#### 3.6.1.1 **piante selvatiche locali**

Si tratta di piante che non hanno subito alcuna selezione e locali da parecchio tempo. Come riferimento fa stato la «Flora Helvetica» (Lauber e Wagner, [edizione attuale]; piante che non vi figurano come «inselvatiche», «piante coltivate» ecc.).

#### 3.6.1.2 **Erbe in vaso**

Si tratta di erbe aromatiche e medicinali destinate al consumo, coltivate in contenitori e vendute e commercializzate assieme al contenitore.

### 3.6.2 Terricci, substrati e paglia

Si dovrebbe rinunciare in larga misura all'uso di torba. Se possibile, si deve cercare di ridurre le dimensioni del vaso e, di conseguenza, anche la quantità di torba utilizzata.

Valgono i seguenti limiti massimi per il tenore di torba:

	<b>tenore massimo di torba</b>	<b>parte minima di compost<sup>(19)</sup></b>	<b>tenore massimo di torba dal 01.01.2025</b>	<b>parte minima di compost<sup>(19)</sup> dal 01.01.2025</b>
substrati per allevamento di piantine <sup>(20)</sup> (incl. vasi di terra pressata, vassoi, colture a termine)	70 %	–	60 %	–
substrati per la coltura di piante da aiuola e da balcone e arbusti	30 %	20 %	0 %	20 %
substrati per la coltura di piante in vaso (incl. erbe)	50 %	10 %	30 %	10 %
piante selvatiche locali	0 %	20 %	0 %	20 %

La composizione dei substrati per colture speciali (ad esempio colture in zone palustri, piante grasse) può differire dalle direttive generali ed è valutata di volta in volta dalla CMP. Per la forzatura, la terra di copertura è computata assieme al substrato totale.

I substrati commerciali acquistati devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione. Le miscele preparate nell'azienda stessa sono esaminate in occasione del controllo. Per le miscele possono essere impiegati unicamente i componenti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione aggiornato nonché le materie prime vegetali e minerali (incl. torba) secondo l'allegato 2 dell'OrdB del DEFR.

La paglia per la copertura del terreno deve essere di qualità biologica. Per l'applicazione di tale direttiva vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

### 3.6.3 Concimazione

Sono ammessi i concimi e i prodotti per migliorare il suolo che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Il concime liquido va usato con parsimonia per evitare perdite di sostanze nutritive. Le colture in vaso vanno concimate in modo mirato.

### 3.6.4 Protezione delle piante

In primo piano vi sono le misure preventive come una buona gestione del clima nelle serre, una concimazione equilibrata, il favorire la diffusione di animali utili e la scelta di varietà adatte. Le sostanze fitosanitarie ammesse sono elencate nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 3.6.5 Materiale di partenza, moltiplicazione e acquisto

In linea di massima la semente, le talee e altro materiale di moltiplicazione devono provenire da coltivazione biologica. Le deroghe a questo principio sono disciplinate [in Parte II, Art. 2.2.3, Pagina 74](#).

Requisiti supplementari per piante selvatiche locali: la moltiplicazione deve avvenire in modo possibilmente generativo (tramite semente). Per la semente e le piante madri va tenuto un registro di provenienza. Per la provenienza geografica valgono le raccomandazioni della Commissione svizzera per la conservazione della

<sup>19</sup> Compost: materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di decomposizione aerobica

<sup>20</sup> Sono considerate piantine semenzali o piantoni per l'ulteriore trapianto.

piante selvatiche CPS (compreso luogo di raccolta e altitudine). La raccolta di semente di base sottosta agli articoli 19 e 20 della Legge sulla protezione della natura e del paesaggio (LPN, RS 451). Per le piante madri è necessaria una popolazione genetica possibilmente ampia. La diversità genetica e la vitalità della pianta madre sono ottenute integrando semi del luogo di provenienza.

### 3.6.6 Locali per allevamento

Durante l'inverno (dal 01.12 al 28.2) le superfici di coltura possono essere unicamente protette dal gelo (ca. 5 °C). Un'eccezione a questa regola è possibile nei seguenti casi:

- a) per l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione (disciplinato secondo la definizione [ai sensi di Parte II, Cap. 2.2, Pagina 69](#)) nonché per l'allevamento di piante madri per la produzione di talee;
- b) per serre con sistemi di riscaldamento particolarmente rispettosi dell'ambiente (p. es sistemi di cogenerazione, pompe di calore, sistemi di riscaldamento con biogas) o con involucro isolato in modo ottimale. Al minimo l'involucro della serra non deve superare il valore medio K di 2,4 W/m<sup>2</sup> K. In caso di risanamenti vanno scelti tipi di riscaldamento particolarmente rispettosi dell'ambiente e i migliori isolamenti.

La deroga secondo il punto b) vale esclusivamente per la coltura di piante ornamentali e non per l'orticoltura e la coltivazione di erbe in vaso!

Durante l'inverno la temperatura di riscaldamento non dovrebbe superare i 18 °C. Fanno eccezione l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché le raccolte di piante a scopo istruttivo.

Per le colture protette la vaporizzazione superficiale del suolo è ammessa conformemente all'orticoltura e alla coltivazione di erbe. Per la vaporizzazione in profondità è necessario un permesso speciale.

### 3.6.7 Illuminazione di assimilazione

L'illuminazione di assimilazione è vietata. Vi sono eccezioni per quanto riguarda l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché la coltivazione di piante madri per la produzione di talee.

### 3.6.8 Produzione di erbe in vaso

Definizione: le colture indipendenti dal suolo di erbe aromatiche e medicinali sono colture destinate al consumo coltivate in contenitori, che sono commercializzate e vendute assieme al contenitore. Valgono le seguenti precisazioni ovvero deroghe ai requisiti per l'orticoltura biologica:

- a) La coltivazione di colture indipendenti dal suolo di erbe aromatiche e medicinali per il taglio di mazzetti è vietata.
- b) Il riscaldamento delle serre al di fuori del periodo vegetativo è ammesso unicamente durante lo stadio di piantina. Secondo la definizione, lo stadio di piantina di una coltura in vaso è al massimo la metà del periodo dalla semina fino al momento della vendita e non deve inoltre superare le 5 settimane. Esempio: per una coltura in vaso di basilico dalla semina fino alla vendita trascorrono 10 settimane. Durante le prime 5 settimane la pianta è considerata piantina.

### 3.6.9 Coltivazione di fiori da recidere in vaso

I fiori da recidere provenienti da coltivazione indipendente dal suolo possono essere venduti anche senza contenitore.

### 3.6.10 Commercio e commercializzazione

#### 3.6.10.1 Commercio di piante ornamentali, piantine ed erbe in vaso biologiche

Per il commercio di piante ornamentali, piantine ed erbe in vaso biologiche al punto vendita finale va osservato il promemoria «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma» su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

### 3.6.10.2 **Commercio e vendita diretta di piante ornamentali non biologiche**

Le piante ornamentali non biologiche (salvo piantine di verdure ed erbe in vaso) possono essere commerciate e vendute direttamente da un'azienda Gemma se adempiono i seguenti requisiti:

- a) dichiarazione negativa «non biologico» su ogni pianta in caso di merce provvista di etichetta o codice colori (etichetta o vaso) in caso di merce senza etichetta<sup>21</sup>;
- b) dichiarazione del produttore iniziale;
- c) le piante non biologiche vanno offerte separatamente all'interno della rispettiva zona climatica o del rispettivo reparto di vendita (ad es. zona d'ombra, vegetazione acquatica, serra temperata). Le zone devono essere chiaramente contrassegnate come «non biologiche»;
- d) dichiarazione come prodotti «non biologici» sulle fatture e sulle bolle di consegna.

---

<sup>21</sup> In caso di contrassegno con codice colori, alla cassa o all'entrata nonché presso la rispettiva zona deve essere esposta una dichiarazione precisa (incl. produttore).

---

## 4 Norme di produzione generali per la detenzione di animali

### 4.1 Allevamento di animali

Occorre tener conto delle esigenze proprie di ognuna delle specie di animali da reddito, considerando gli aspetti etici ed ecologici. L'obiettivo che si vuole raggiungere è un'alta prestazione vitalizia degli animali e non rendimenti massimi. Il trasferimento degli embrioni non è ammesso.

Occorre tener conto delle esigenze specifiche di tutto il bestiame produttivo mediante stabulazione adeguata e anche possibilità di attività e di movimento. L'Ordinanza federale sulla protezione degli animali va osservata integralmente. Gli animali della specie bovina, inclusi i bufali e i bisonti, gli animali della specie equina, le pecore, le capre, gli animali della specie suina nonché il pollame vanno tenuti secondo le disposizioni sull'uscita regolare all'aperto secondo l'articolo 75 OPD e le rispettive norme di attuazione. Per la tenuta di conigli valgono le disposizioni relative ai sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali contenute nell'articolo 74 dell'OPD e le rispettive norme di attuazione.

Il patrimonio zootecnico deve essere adattato alla superficie agricola utile, all'ubicazione e alle condizioni climatiche. Nelle regioni di pianura non deve superare 2,5 UBGF per ha di superficie agricola utile, mentre più in alto e in caso di condizioni sfavorevoli connesse all'ubicazione, il numero di capi va ridotto.

#### 4.1.1 Stalle

Le superfici di riposo per tutto il bestiame devono corrispondere ai requisiti del programma URA. Le stalle devono ricevere luce diurna. I grigliati e i pavimenti perforati sono vietati.

Il rispetto della legge sulla protezione degli animali spetta ai Cantoni. Le stalle non interamente conformi alla legge sulla protezione degli animali utilizzate solo temporaneamente, come p. es. stalla sull'alpe o stalle utilizzate solo d'estate, sono tollerate se è stata ottenuta l'autorizzazione cantonale e se viene concessa l'uscita giornaliera al pascolo. Motivo: gli animali rimangono nella stalla solo per un breve periodo. (CRP 12/1996)

Se un'azienda rinuncia all'ingrasso di tori riproduttori ma intende finire l'ingrasso degli animali stabulati prima della data di conversione, può essere richiesto un permesso speciale per il mantenimento di pavimenti grigliati per al massimo 3 mesi. Una proroga è esplicitamente esclusa. La domanda va inoltrata entro il 1° gennaio del primo anno di conversione. (CRP 01/1997)

#### 4.1.2 Stabulazione fissa

La stabulazione fissa è vietata. D'intesa con l'ente di certificazione, la stabulazione fissa tuttavia è permessa per:

- singoli animali per motivi di sicurezza ovvero di protezione degli animali per un periodo limitato;
- animali della specie bovina, se sono rispettate le prescrizioni sull'uscita regolare all'aperto secondo l'articolo 75 dell'DZV;
- capre fino al 31 dicembre 2022 in edifici esistenti prima del 1° gennaio 2001 a condizione che gli animali siano tenuti su superfici con abbondante lettiera, che siano custoditi individualmente e che abbiano quotidianamente accesso a un'area d'uscita o al pascolo anche al di fuori del periodo vegetativo

##### Uscita all'aperto e pascolo

Le disposizioni RAUS vanno obbligatoriamente rispettate. Le domande di permessi speciali vanno rivolte all'ufficio designato dal Cantone competente (sezione dell'agricoltura, servizio PER ecc.). Il contadino deve poter presentare il permesso speciale scritto al controllore.

Se il Cantone rilascia un permesso speciale a un contadino nel quadro delle disposizioni URA, questo permesso vale automaticamente per la commercializzazione con il marchio Gemma. (CMP 4/2002)

### 4.1.3 Pulizia e controllo degli organismi nocivi

#### 4.1.3.1 Materiali e vernici per la costruzione delle stalle

I materiali e le vernici usati per la costruzione delle stalle devono essere innocui. Vanno impiegati detersivi e disinfettanti possibilmente innocui e facilmente biodegradabili.

#### 4.1.3.2 Pulizia degli utensili per la mungitura

L'impiego di detersivi e disinfettanti contenenti QAV (composti di ammonio quaternario) per utensili per la mungitura è vietato. I detersivi e i disinfettanti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione sono esenti da QAV. Va data la preferenza a questi prodotti. In caso di impiego di altri prodotti va presentata una conferma del fornitore attestante l'assenza di QAV.

#### 4.1.3.3 Controllo degli organismi nocivi

Le aziende che si vedono confrontate con il problema dei topi negli edifici possono inoltrare una domanda alla CMP con la descrizione della situazione. Occorre indicare quali misure sono state adottate finora e come l'azienda intende risolvere il problema. La CMP si occuperà dei singoli casi. La CMP non rilascia autorizzazioni generali per l'impiego di veleno per topi negli edifici.

↳ **Elenco dei fattori di produzione del FiBL:**

- cap. 4.1 «Detersivi e disinfettanti per gli attrezzi per la mungitura»
- cap. 4.2 «Detersivi, disinfettanti e prodotti per attrezzature per l'allevamento e la stabulazione»
- cap. 5.1 «Prodotti per il trattamento dei locali»

## 4.2 Foraggiamento

Gli animali vanno nutriti con foraggio idoneo alla specie. Il foraggiamento di bestiame da reddito non deve concorrere direttamente con l'alimentazione umana.

In linea di massima gli animali vanno nutriti con foraggio Gemma prodotto nell'azienda. Il foraggio in conversione di produzione propria può essere impiegato per un massimo del 60 % della razione (aziende in conversione: fino al 100 %). Il foraggio apportato serve unicamente da complemento al foraggio base coltivato nell'azienda e deve provenire possibilmente da coltivazione biologica.

I giovani mammiferi devono essere nutriti in base a latte non alterato, di preferenza materno. Tutti i mammiferi devono essere nutriti con latte non alterato durante un periodo minimo. Detto periodo è commisurato in funzione della categoria animale.

I componenti degli alimenti per animali devono essere allo stato naturale e le tecniche utilizzate nella relativa preparazione devono essere per quanto possibile in armonia con la natura e consumare poca energia. Gli alimenti per animali non devono contenere tracce di organismi geneticamente modificati o dei loro prodotti derivati in un tenore maggiore ai limiti fissati dalla legge.

#### **Principi specifici per il foraggiamento dei ruminanti**

Il foraggio deve essere costituito nella misura del 100 % da componenti biologici. A partire dal 01.01.2020 il 90 % di tutto il foraggio deve essere costituito da foraggio Gemma svizzero, mentre dal 01.01.2022 questa misura riguarderà il 100 % (esclusi sottoprodotti della molitura).

I ruminanti vanno nutriti con una parte minima di foraggio ottenuto da prati (fresco, insilato o essiccato) e di foraggio ottenuto da pascoli sulla base della razione annua che deve raggiungere il 75 % nelle zone di pianura e l'85 % nelle zone di montagna. La rimanente parte della razione può essere costituita da foraggio di base. Per completare la razione è possibile impiegare al massimo il 10 % di foraggi concentrati, a partire dal 01.01.2022 al massimo il 5 % (eccetto sottoprodotti della molitura).



## 4.2.1 Definizioni

### 4.2.1.1 Definizione delle categorie di animali per il calcolo dei parametri di foraggiamento

Categoria di animali	consumo per anno per UBGF (q SS)	consumo per anno per animale o posto (q SS)
ruminanti (vacche da latte: 5'000 kg di latte)*	55	
animali della specie equina	55	
altri consumatori di foraggio grezzo (incl. conigli)	55	
suini e maialetti da allevamento	38	17/posto
suini da ingrasso (3 cicli/anno)	40	2/animale ovvero 6/posto
galline ovaiole	40	0,4/posto
polli da ingrasso (5,5 cicli/anno)	84 (per 5,5 cicli)	5,5 kg/animale ovvero 30 kg/posto

\* fattore UBGF per vacche da latte: per una produttività lattiera annua da 5'000 kg a 5'999 kg va impiegato il fattore di 1 UBGF. Per ogni 1'000 kg di produttività lattiera superiore o inferiore il fattore UBGF per le vacche da latte aumenta o diminuisce di 0,1 (da 4'000 kg fino a 4'999 kg = 0,9 UBGF; da 6'000 kg fino a 6'999 kg = 1,1 UBGF; da 7'000 kg fino a 7'999 kg = 1,2 UBGF; ecc.).

### 4.2.1.2 Definizione di foraggio di base per aziende Bio Suisse

- paglia e stame usati come foraggio;
- foraggio proveniente da prati permanenti e artificiali, insilato o essiccato (provenienza Svizzera e paesi limitrofi);
- colture foraggere con raccolta della pianta intera: fresche, insilate o essiccate (le piante intere di mais sono considerate foraggio di base; tuttavia p. es. il tritello di pannocchie rientra già nella categoria dei foraggi concentrati);
- barbabietole da zucchero e fettucce di barbabietole da zucchero;
- bietole foraggere non trasformate;
- patate non trasformate;
- scarti della trasformazione della frutta e della verdura (mele, uva, carote, barbabietole ecc.);
- trebbie di birra (trebbie di malto)
- gluma di spelta, orzo, avena, riso (fino al 31.12.2021)
- bucce di soia, di cacao e di miglio (fino al 31.12.2021)
- A partire dal 01.01.2022: sottoprodotti della molitura e della mondatatura ottenuti dalla lavorazione in Svizzera: crusca di frumento, farina di cascami di avena, glume di spelta e di avena, lolla di spelta e di grano nonché i relativi miscugli.

L'elenco è esaustivo.

### 4.2.1.3 Definizione di mangimi concentrati per aziende Bio Suisse

I mangimi che non figurano nella definizione di foraggio di base sono considerati mangimi concentrati (secondo la definizione all'[art. 4.2.1.2 Parte II, Art. 4.2.1.2, Pagina 129](#)).

Computabilità delle parti di foraggio di base nei mangimi composti: la parte effettiva di foraggio di base nella miscela può essere computata come foraggio di base.

## 4.2.2 Alimentazione lattea dei mammiferi

Il periodo minimo durante il quale i mammiferi vanno nutriti con latte non alterato, di preferenza materno, è di tre mesi per i bovini (comprese le specie bufali e bisonti) e gli equini, di 35 giorni per gli ovini e i caprini e di 42 giorni per i suini.

È permessa l'acidificazione del latte per la nutrizione dei ruminanti con colture di yogurt, latte acido e kefir.

Dopo il periodo minimo è permesso l'impiego di latte in polvere come complemento. Per i ruminanti è obbligatoria la somministrazione di foraggio grezzo. I vitelli da ingrasso vanno abbeverati con almeno 1'000 litri di latte intero (latte di mucca inalterato). Non sono ammessi succedanei del latte nel periodo minimo per tutte le categorie di animali, ad eccezione di agnelli e capretti, in caso di indicazione medica.

### 4.2.3 **Alimenti per animali acquistati**

Per completare la base foraggera, l'azienda Gemma può acquistare mangimi. A seconda del tipo di mangimi valgono tuttavia requisiti diversi.

#### 4.2.3.1 **Mangimi Gemma**

L'apporto di mangimi Gemma è ammesso. In caso di apporto di mangimi Gemma da conversione a un'azienda biologica, la parte di mangimi da aziende in conversione non deve superare il 30 % della razione delle singole categorie di animali da reddito.

I mangimi Gemma acquistati all'estero vanno ricertificati da parte di Bio Suisse. In caso contrario saranno computati come parte di mangimi non Gemma.

Le aziende che importano direttamente cereali foraggeri devono coprire il proprio fabbisogno con almeno l'80 % di cereali foraggeri locali.

A partire dal 2019 tutte le materie prime per mangimi Gemma e i mangimi bio UE, bio CH e convenzionali [autorizzati secondo Parte II, Art. 4.2.4, Pagina 131](#) devono provenire dall'Europa. Fanno eccezione le erbe e le spezie, componenti dei prodotti contenuti nell'elenco dei fattori di produzione e premiscele.

Le balle di insilati acquistate devono essere provviste di un'etichetta con i seguenti dati: logo Gemma, denominazione del prodotto, nome, indirizzo e numero dell'azienda bio del produttore nonché codice dell'ente di certificazione.

#### 4.2.3.2 **Mangimi Gemma sostanze ausiliarie**

Per il calcolo della parte di mangimi non conformi ai requisiti Gemma, i mangimi con la Gemma sostanze ausiliarie sono considerati al pari dei mangimi Gemma. Dato che per singole categorie sono autorizzati componenti non biologici, la parte di tali componenti contenuti nei mangimi Gemma sostanze ausiliarie va considerata nel calcolo della razione totale. La percentuale esatta è dichiarata sull'etichetta o sulla bolla di consegna del mangime.

#### 4.2.3.3 **Mangimi biologici secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica della Confederazione**

L'impiego di mangimi certificati secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica della Confederazione è permesso. Disposizioni specifiche sono indicate in corrispondenza delle relative categorie di animali [in Parte II, Art. 4.2.4, Pagina 131](#). Se sono permessi e impiegati mangimi non biologici, la parte di mangimi dell'OrdB si riduce della quantità corrispondente.

#### 4.2.3.4 **Mangimi non biologici**

Per l'impiego di mangimi non biologici valgono in linea di massima le disposizioni delle Ordinanze sull'agricoltura biologica della Confederazione e del DEFR. I mangimi non biologici ammessi possono essere apportati in azienda unicamente sotto forma di singoli componenti o come componenti di un mangime certificato (mangime Gemma sostanze ausiliarie). In caso di produzione di miscele di mangimi in azienda vanno rispettate le relative prescrizioni.

In caso di perdite comprovate di alimenti per animali, a causa segnatamente di condizioni atmosferiche eccezionali, il detentore di animali interessato può utilizzare, previo consenso scritto da parte dell'ente di certificazione, per una durata limitata foraggio di base bio-UE come prima priorità e foraggio di base non biologico come seconda priorità. Se regioni intere sono interessate da perdite di alimenti per animali, l'UFAG può accordare il consenso anche in modo specifico per regione per foraggio di base non biologico.

In caso di perdite del raccolto di colture campicole destinate al foraggiamento non sono rilasciati permessi speciali per prodotti provenienti da colture campicole non biologiche (incl. colture intercalari).

I mangimi ottenuti da semente trattata, anche in caso di risemine dovute a danni causati da cornacchie o da cinghiali, sono considerati mangimi non biologici. Fanno eccezione i mangimi ottenuti da semente trattata su ordine delle autorità. I mangimi di colture ottenuti da semente trattata seminata prima della conversione, come ad es. orzo invernale, sono considerati mangimi non biologici e devono essere commercializzati ovvero consegnati come tali. (CMP 5/2013)

I mangimi depositati in azienda o impiegati (prodotti di base, singoli componenti e additivi) e gli additivi per insilamento devono essere conformi ai requisiti secondo l'allegato 7 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica e delle direttive Bio Suisse. Eccezioni:

- Il pane raffermo non biologico per attirare gli animali è tollerato in piccoli quantitativi
- Le aziende IC1 possono consumare i mangimi acquistati concentrati, complementari e minerali non biologici entro il 31.1 del primo anno di conversione. I mangimi concentrati di produzione propria e il foraggio di base acquistato prima della conversione possono essere consumati entro la fine del foraggiamento invernale (30.4)
- Mangimi non biologici per cavalli in pensione [ai sensi di Parte II, Art. 4.2.4.2, Pagina 132](#) e per il commercio di mangimi come attività accessoria chiaramente separata.

#### **Pascolo su superfici non biologiche**

Gli animali in mandrie transumanti e gli animali estivati che non sono munti possono temporaneamente pascolare su superfici coltivate in modo non biologico. La quantità di foraggio assunta in tale occasione non deve superare il 5 % della razione annua complessiva, calcolata sulla sostanza secca (il 90 % di foraggio Gemma nella razione annua va osservato in ogni caso).

### **4.2.3.5 Mangimi minerali e complementari**

I mangimi minerali e complementari e i mangimi per particolari fini nutrizionali devono corrispondere ai requisiti dell'elenco dei mangimi Bio Suisse/FiBL. Possono essere utilizzati unicamente i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL nel quale sono elencati anche i mangimi semplici venduti sotto un nome commerciale. Questi prodotti non devono essere inseriti nell'elenco dei fattori di produzione solo se si tratta di pure sostanze di base contenute nell'elenco dei mangimi (carbonato di calcio, cloruro di potassio ecc.).

I mangimi complementari che secondo le raccomandazioni per l'impiego superano per un breve periodo il contenuto massimo nella razione ma che sono conformi alle direttive possono essere impiegati per un periodo limitato nel tempo. Il loro impiego va iscritto nel registro dei trattamenti. I mangimi non ammessi che non sono conformi all'elenco dei mangimi Bio Suisse/FiBL possono essere impiegati unicamente per un periodo limitato nel tempo su ordine del veterinario e con un'autorizzazione speciale del FiBL (responsabile mangimi Bio Suisse). La somministrazione va iscritta nel registro dei trattamenti.

## **4.2.4 Disposizioni specifiche per singole categorie di animali**

### **4.2.4.1 Disposizioni per ruminanti**

I ruminanti vanno nutriti con una parte minima di foraggio ottenuto da prati (fresco, insilato o essiccato) e di foraggio ottenuto da pascoli calcolata sulla base della razione annua che deve raggiungere il 75 % nelle zone di pianura e l'85 % nelle zone di montagna. La rimanente parte della razione può essere costituita da foraggio di base. Per completare la razione è possibile impiegare al massimo il 5 % di foraggi concentrati (eccetto sottoprodotti della molitura).

A partire dal 01.01.2022 il 100 % di tutto il foraggio deve provenire da coltivazione Gemma svizzera (eccetto sottoprodotti della molitura).

Dopo il 01.01.2022, nell'ambito della regola dell'1 %, i prodotti non biologici ammessi secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica (spezie, erbe, melassa), i componenti dei prodotti contenuti nell'elenco dei fattori di produzione, le premiscele e i componenti di origine non organica possono anche provenire dall'estero. CMP (6/2019)

Nel mangime Gemma sostanze ausiliarie la percentuale di mangime Gemma svizzero può essere raggiunta dal 01.01.2022 al 31.12.2026 mediante il sistema di rilevamento della quantità.

Il foraggio di base Gemma e bio UE importato potrà essere acquistato ancora fino al 31.12.2021 e consumato entro la fine del foraggiamento invernale del 2022.

I seguenti punti verranno applicati a partire dal 01.01.2022:

- Nei mangimi Gemma sostanze ausiliarie può essere contenuto olio vegetale Gemma di produzione estera al massimo nella misura del 3 %.
- È consentito impiegare fettucce di barbabietole da zucchero Gemma dalla produzione nazionale di zucchero (barbabietole da zucchero miste dall'estero e dalla Svizzera).
- Tutti i sottoprodotti svizzeri di qualità Gemma della molitura e della mondatura, come per esempio crusca, farina per mangimi (tritello di frumento) di frumento, segale, spelta e avena, pule di spelta e di avena, farina di scarto d'avena, scarti di pulizia (grana fine) di cereali e relative miscele possono essere impiegati anche se sono composti come miscela di sottoprodotti della molitura provenienti dall'estero e dalla Svizzera.
- Tutti i sottoprodotti della molitura che non rientrano nel foraggio di base secondo la produzione di latte e carne che prevede l'allevamento sui terreni erbosi (Ordinanza sui pagamenti diretti della Confederazione) devono essere considerati nella quota di mangimi concentrati.

#### 4.2.4.2 Disposizioni per non ruminanti

I non ruminanti vanno nutriti con mangimi Gemma nella misura del 90 %.

I maiali da ingrasso vanno nutriti con mangime bio nella misura dal 100 % (eccezione: scarti della lavorazione del latte).

Eccezione fino al termine del 2025: I suinetti fino a 35 kg possono essere nutriti con componenti proteici provenienti da coltivazione non biologica in una misura che, riferita alla sostanza secca, non deve superare il 5 % del consumo giornaliero.

Se per completare la base foraggera dell'azienda occorre acquistare mangimi per scrofe, lattinzoli e pollame e se i mangimi biologici non sono disponibili in quantità sufficiente, fino al 31 dicembre 2022 d'intesa con l'ente di certificazione è possibile acquistare mangimi proteici non biologici nella misura del 5 % del consumo totale.

#### Elenco dei mangimi ammessi per non ruminanti certificati secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica (CH o UE)

- foraggio di base ([ai sensi di Parte II, Art. 4.2.1.2, Pagina 129](#))
- destrosio
- proteine di patate
- glutine di mais
- lievito di birra
- scarti della lavorazione del latte per i maiali ([ai sensi di Parte II, Art. 5.4.2, Pagina 155](#))
- erbe e spezie
- prodotto di fermentazione contenente riboflavina
- carrube frantumate (solo per cavalli)

#### Elenco dei mangimi ammessi non biologici per non ruminanti

- proteine di patate
- glutine di mais\*
- lievito di birra\*
- scarti della lavorazione del latte per i maiali ([ai sensi di Parte II, Art. 5.4.2, Pagina 155](#))

Per i componenti contrassegnati con \* deve essere a disposizione un formulario InfoXgen firmato.

## Disposizioni speciali per cavalli in pensione

Per i cavalli in pensione la parte di foraggio proveniente da coltivazione non biologica può raggiungere il 10 % del consumo totale. Il foraggio non deve contenere componenti OGM (definizione secondo la legislazione svizzera).

## 4.2.5 Mangimi e metodi di alimentazione vietati

### 4.2.5.1 Mangimi e metodi di alimentazione vietati per tutti gli animali

- additivi chimici di sintesi (uree, stimolatori della produttività antimicrobici, enzimi, aminoacidi di sintesi ecc.)
- farine animali
- scarti della ristorazione
- metodi di ingrasso che implicano l'alimentazione forzata nonché la detenzione di animali in condizioni che possono causare anemia
- olio e grasso di palma

### Uso di additivi per insilati

Come additivi per insilati e per la rifermentazione nel silo sono ammessi unicamente gli additivi per insilati che figurano nell'elenco dei fattori di produzione o soluzione idrosalina con pressa idraulica (o copertura). L'uso di acidi (p. es. Luprosil), enzimi e altri prodotti chimici di sintesi come additivi per insilati è espressamente vietato. (CMP 5/2016)

### 4.2.5.2 Foraggi vietati per ruminanti

Nei foraggi per ruminanti sono vietati proteine animali, grassi animali, grassi protetti e proteine protette, glicole propilenico, acido propionico e altri prodotti e additivi non idonei alla digestione dei ruminanti. Per coprire il fabbisogno sono ammesse le miscele di sostanze minerali e di oligoelementi nonché i preparati vitaminici. Si raccomanda l'uso di prodotti naturali.

## 4.2.6 Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica

### 4.2.6.1 Definizioni

Prodotti OGM: nel presente articolo per i foraggi valgono le stesse definizioni contenute nell'Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM, RS 817.022.51) per gli alimenti:

#### Art. 2 prodotti OGM

I prodotti OGM sono derrate alimentari, additivi o coadiuvanti per la trasformazione che:

- a) sono organismi geneticamente modificati (OGM);
- b) contengono OGM;
- c) sono ottenuti da OGM;
- d) risultano da incroci di diversi OGM o da incroci tra OGM e altri organismi.

Le definizioni dell'ODerrGM valgono per analogia anche per i foraggi.

Componenti critici del foraggio sono tutte le materie prime e gli alimenti semplici prodotti in qualsiasi parte del mondo in qualità geneticamente modificata. La lista dei componenti può essere scaricata dal sito internet di Bio Suisse (promemoria «Componenti di alimenti e foraggi critici per gli OGM» sul sito: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)). Le materie prime e gli alimenti semplici ammessi in Svizzera sono elencati nell'allegato 1 dell'Ordinanza dell'UFAG concernente la lista degli alimenti OGM per animali (RS 916.307.11).

Le materie prime e i mangimi semplici conformi alle norme bio sono foraggi che corrispondono ai requisiti dell'elenco dei foraggi di Bio Suisse/FiBL ma che sono prodotti con materie prime non biologiche.

I miscelatori in proprio sono produttori Gemma che producono da sé mangimi composti. Sono considerati miscelatori in proprio anche i produttori Gemma che fanno preparare mangimi composti da un miscelatore per conto terzi (si veda anche [Mangimi Parte III, Cap. 17, Pagina 290](#)).

Per la terminologia inerente ai foraggi (ad esempio materie prime, mangimi semplici ecc.) valgono le definizioni dell'Ordinanza sugli alimenti per animali (OsAIA, RS 916.307) nonché dell'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione animale (OLAIA, RS 916.307.1).

#### 4.2.6.2 Conferme

Per i componenti critici del foraggio occorre garantire che non si tratta di prodotti OGM. Bisogna inoltre garantire che non abbia avuto luogo una miscelazione (volontaria o involontaria) con prodotti OGM.

Per garantire tale requisito deve essere a disposizione per ogni singolo componente e per ogni additivo critico del foraggio somministrato agli animali Gemma una dichiarazione di assicurazione InfoXgen ai sensi di [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com).

La dichiarazione di assicurazione InfoXgen comprende la conferma del produttore del componente critico del foraggio attestante che non si tratta di un prodotto OGM. Il testo della conferma deve essere il seguente:

- a) Prodotti vegetali o animali allo stato naturale, freschi o conservati: «Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato alcun organismo geneticamente modificato (OGM). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione».
- b) Prodotti vegetali o animali trasformati industrialmente:
  - «Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato alcun organismo geneticamente modificato (OGM). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione».
  - «Per tutti i prodotti impiegati nella produzione del presente prodotto siamo in possesso di conferme delle ditte produttrici dello stesso tenore e della stessa portata del punto a). Queste dichiarazioni si trovano ai nostri atti e non sono né scadute né revocate.»

#### 4.2.6.3 Esecuzione

I produttori di foraggi Gemma sostanze ausiliarie devono presentare i documenti ai sensi del punto [Conferme Parte II, Art. 4.2.6.2, Pagina 134](#) della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critici del foraggio nell'azienda impiegata per la fabbricazione di foraggi Gemma sostanze ausiliarie. I documenti vanno presentati in occasione del controllo annuale.

#### 4.2.6.4 Miscelatori in proprio e miscelatori per conto terzi

I miscelatori in proprio e i miscelatori per conto terzi devono presentare i documenti ai sensi del punto [Conferme Parte II, Art. 4.2.6.2, Pagina 134](#) della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critici del foraggio nell'azienda. I documenti vanno presentati in occasione del controllo.

### 4.3 Allevamento di animali

La salute e la produttività degli animali vanno favorite grazie a un allevamento rispettoso della specie e alla scelta di razza e metodi di allevamento idonei. Vanno allevati animali che all'interno dei confini ecologici siano adeguati alle diverse esigenze e condizioni esistenti nelle aziende biologiche. L'obiettivo da perseguire è un'alta prestazione vitalizia degli animali. Gli interventi di ingegneria genetica e la sincronizzazione del ciclo estrale sono vietati. L'inseminazione artificiale è autorizzata. Altre forme di riproduzione artificiale o assistita (p. es. trasferimento di embrioni, spermalsexing, clonazione) sono tuttavia vietate. L'ente di certificazione d'accordo con la CMP può autorizzare deroghe per conservare le risorse genetiche minacciate. Gli animali interessati e i loro prodotti non devono essere commercializzati con riferimento all'agricoltura biologica.

#### 4.3.1 Allevamento di animali

Nelle aziende biologiche va attuata nei limiti del possibile la monta naturale. Per la scelta degli animali occorre prestare particolare attenzione alla prestazione vitalizia degli avi.

### 4.3.2 **Trasferimento di embrioni (ET), clonazione**

Nell'azienda, è vietato detenere animali clonati o provenienti da un trasferimento di embrioni (ET). Fanno eccezione gli animali della specie bovina oggetti di un contratto di allevamento con un'azienda gestita in regime non biologico. In questo caso questi animali devono ritornare nell'azienda d'origine dopo un periodo fissato contrattualmente. Gli animali da trasferimento di embrioni ET tenuti nell'azienda prima del 01.01.2001 o prima della conversione all'agricoltura biologica possono rimanere nell'azienda Gemma fino alla loro dipartita. Non è consentito usare tori o il loro sperma provenienti direttamente da ET o clonati.

Sperma di tori sottoposti all'ET e sperma sessato: gli animali da allevamento non biologici che dopo un termine stabilito rientrano nell'azienda non biologica possono essere inseminati con sperma di tori ET e sperma sessato. (CMP 2/2009 e CMP 4/2010)

## 4.4 **Provenienza degli animali, termini di attesa e traffico degli animali**

Gli animali da reddito devono per principio provenire da aziende Gemma riconosciute. Sono esclusi da questa disposizione gli animali della specie equina che non sono destinati alla produzione alimentare, i riproduttori maschi e gli animali per il tempo libero. Per sostenere questo scopo, la CMP può gravare gli animali non biologici con una tassa d'incentivazione temporanea.

### 4.4.1 **Acquisto di animali provenienti da aziende biologiche non riconosciute come aziende Bio Suisse**

Per poter essere commercializzati come animali Gemma, ovvero animali Gemma in conversione, gli animali bio acquistati provenienti da aziende non gestite secondo le presenti direttive devono essere tenuti secondo le direttive Bio Suisse almeno durante tre mesi. Gli animali delle categorie galline ovaiole, pollame da ingrasso e maiali possono essere acquistati unicamente da aziende riconosciute Bio Suisse.

#### **Commercio di bestiame da macello**

Gli animali bio venduti non possono sempre essere trasportati alla successiva azienda biologica entro un giorno. Questi animali talvolta sono provvisoriamente stabulati per alcuni giorni in un'azienda non biologica. Gli animali sono privati dello stato di riconoscimento bio se l'intervallo tra l'operazione di carico nell'azienda di provenienza e quella di scarico nell'azienda acquirente ovvero all'impianto di macellazione supera le 24 ore. (CMP 5/2016)

Gli animali Gemma acquistati per la macellazione da un commerciante di bestiame con licenza Gemma presso i mercati da macello pubblici sorvegliati possono essere stabulati nella stalla del commerciante di bestiame o del mercato per al massimo 3 giorni (72 ore) senza essere privati dello stato di riconoscimento Gemma. Questa deroga vale solo per bestiame grosso (vacche VK e RV, tori MA, giovenche RG, tori MT, buoi OB), pecore e agnelli ma non per vitelli KV e tutti gli altri animali bio che non sono acquistati ai mercati pubblici.

L'azienda commerciale deve partecipare a un programma che prevede il divieto di mangimi OGM, p. es. GQ carne svizzera.

#### **Commercio di vacche non biologiche**

Ai sensi di [Attività accessoria indipendente Parte II, Art. 1.1.5.2, Pagina 55](#)

#### **Commercio di bestiame da reddito (commercio di vitelli come da [Vitelli Parte II, Art. 5.1.2, Pagina 149](#))**

Un animale bio può essere stabulato per al massimo 14 giorni presso un commerciante di bestiame, un mercato o una fiera (con azienda non biologica) senza essere privato dello stato di riconoscimento bio. Gli animali giovani nati durante questo periodo da animali bio mantengono lo stato di riconoscimento bio per la rivendita ad aziende bio entro 14 giorni. Se un animale deve essere macellato entro i 14 giorni, è considerato animale convenzionale. Condizione per l'azienda commerciale: deve essere in grado di provare il foraggiamento senza OGM, vale a dire che l'azienda deve partecipare a un programma come ad esempio GQ carne svizzera.

Un'azienda in conversione commercia in animali Gemma integrale: nessun problema visto che l'animale a partire dal 1° giorno nell'azienda Gemma integrale è di nuovo considerato un animale Gemma integrale. (CMP 6/2011)

Prova di animali biologici acquistati: un produttore che acquista un animale bio al momento del controllo deve presentare il documento di accompagnamento con la vignetta Gemma o il certificato bio con il documento di accompagnamento attestanti che l'animale proviene da un'azienda biologica. (CMP 3/2006)

Gli animali importati possono essere contrassegnati con la Gemma unicamente se il loro ingrasso è avvenuto principalmente in Svizzera o se hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza in Svizzera. (CMP 1/2007)

#### 4.4.2 **Acquisto di animali non biologici**

Su richiesta, l'ente di certificazione d'accordo con la CMP può autorizzare singole aziende a stabulare animali provenienti da aziende non biologiche che non superano un massimo del 40 % del patrimonio zootecnico, se gli animali provenienti da aziende biologiche non sono disponibili in quantità sufficienti, nei casi seguenti:

- a) estensione importante della detenzione;
- b) cambiamento di razza;
- c) costituzione di un nuovo ramo della produzione animale;
- d) necessità di fornire un vitello di sostituzione a una vacca madre o nutrice;
- e) rischio di estinzione di una determinata razza (presente nell'elenco di ProSpecieRara);
- f) razze con popolazioni molto piccole (razze di nicchia) che non superano il 10 % del patrimonio di animali adulti;

in accordo con gli enti di certificazione, i giovani animali femmine nullipari, che rientrano nella categoria e), possono essere acquistati annualmente da aziende non biologiche se non superano il 10 % del patrimonio di animali adulti, qualora gli animali di aziende biologiche non siano disponibili in quantità sufficiente. L'acquisto di tali animali deve essere segnalato durante il controllo.

La CMP, d'accordo con l'ente di certificazione, autorizza il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio con animali provenienti da aziende non biologiche in caso di mortalità elevata a causa di epizootia o di catastrofe, qualora gli animali provenienti da allevamenti biologici non siano disponibili in numero sufficiente. I maschi destinati alla riproduzione possono essere acquistati in ogni momento da aziende non biologiche.

La definizione di «costituzione» secondo l'art. 16f dell'OrdB è molto ampia, ciò significa che la costituzione può essere ripetuta. Possono però essere acquistati animali non biologici solo se non sono disponibili animali bio.

##### 4.4.2.1 **Acquisto di animali non biologici per il pollame**

Se gli animali provenienti da aziende biologiche non sono disponibili in numero sufficiente, è lecito acquistare pollame proveniente da aziende non biologiche per costituire un nuovo patrimonio zootecnico, se i pulcini vengono stabulati al più tardi tre giorni dopo la nascita. Per i pulcini non biologici di ibridi da uova e da ingrasso prima dell'acquisto va richiesto un permesso speciale alla CMP.

##### 4.4.3 **Periodi d'attesa per animali provenienti da aziende non biologiche**

Per poter essere considerati animali biologici, gli animali da reddito non provenienti da aziende biologiche acquistati dopo l'inizio della conversione devono essere tenuti secondo le presenti direttive, almeno durante:

- a) 12 mesi e in ogni caso durante almeno i tre quarti della loro vita se si tratta di equini e bovini destinati alla produzione di carne (comprese le specie bufali e bisonti);
- b) 6 mesi se si tratta di piccoli ruminanti e di suini;
- c) 6 mesi se si tratta di animali da latte;
- d) 56 giorni se si tratta di pollame destinato alla produzione di carne, stabulato prima dell'età di tre giorni;
- e) 6 settimane per il pollame destinato alla produzione di uova.



Se i tacchini a causa di misure di quarantena previste dal diritto sulle epizootie possono essere stabulati solo dopo il terzo giorno di vita, vanno tenuti secondo le presenti direttive durante almeno tre quarti della loro vita. Se i tacchini provengono originariamente da un'azienda Bio Suisse riconosciuta, in caso di stabilizzazione successiva il periodo di quarantena può essere computato come permanenza conforme (CMP 5/2015)

Per principio gli animali nelle aziende biologiche devono provenire da allevamento biologico certificato. Per permessi speciali vedi «Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali – Produttori».

Definizione: contrariamente ai periodi di conversione, i periodi d'attesa non dipendono dalle aziende biologiche bensì sono legati ai singoli animali.

#### **Commercializzazione di animali durante il periodo d'attesa**

Gli animali provenienti da aziende non biologiche devono essere tenuti nell'azienda per un determinato periodo d'attesa prima di poter essere venduti come animali bio e/o prima che i loro prodotti possano essere venduti come prodotti provenienti da agricoltura biologica. La commercializzazione come prodotti in conversione durante il periodo d'attesa non è possibile, mentre quella convenzionale è permessa. In caso di vendita di un animale a un'altra azienda bio durante il periodo d'attesa, tale periodo viene computato ma va completato nell'altra azienda biologica. L'estivazione a un'apposita azienda non biologica non può essere considerato nel periodo di attesa. Gli enti di certificazione devono verificare lo stato di riconoscimento dei singoli animali in occasione del controllo.

#### **Commercializzazione di animali provenienti da aziende in conversione**

Se un'azienda in conversione vende un animale a un'azienda Gemma durante il periodo d'attesa, prima della commercializzazione con la Gemma occorre completare il periodo d'attesa richiesto. Il periodo d'attesa già trascorso nell'azienda in conversione può essere computato. (CMP 5/2004)

Gli animali destinati alla produzione di carne provenienti da aziende in conversione devono aver vissuto in un'azienda Gemma per un determinato periodo prima che i prodotti a base di carne possano essere commercializzati con la Gemma. Valgono i seguenti termini:

- a) 30 giorni per pollame da ingrasso
- b) 2 mesi per suini per la produzione di carne
- c) 3 mesi per animali della specie equina e bovina per la produzione di carne (CMP 5/2018)

Se un animale non biologico acquistato partorisce in un'azienda bio durante il periodo d'attesa, il giovane animale acquisisce lo stato di riconoscimento bio. (CMP 7/2006)

La vendita di animali con la Gemma di conversione prima della certificazione e del riconoscimento come azienda in conversione non è possibile. (CMP 6/2013)

### **4.4.4 Contratti di allevamento, allevamento per conto terzi e allevamento in comunità aziendali settoriali**

Le aziende biologiche possono allevare per conto terzi animali della specie bovina provenienti da un'azienda non gestita in regime biologico. Questi animali devono tuttavia ritornare nell'azienda di provenienza dopo un periodo stabilito contrattualmente. La commercializzazione biologica di questi animali è in ogni caso esclusa.

#### **Disposizioni relative agli animali oggetto di un contratto di allevamento**

- a) Aziende bio allevano animali di altre aziende bio: nessuna limitazione (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 20.3.2001).
- b) Aziende bio allevano animali di aziende non biologiche: è possibile a condizione che sia garantito che gli animali non biologici ritornino nell'azienda gestita in regime non biologico. Deve essere a disposizione un contratto di allevamento che garantisce che l'animale ritorna nell'azienda non biologica e che non viene commercializzato come animale biologico. Per tutti gli animali presenti nell'azienda bio vanno rispettate le disposizioni dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica (salvo quelle relative alla provenienza) (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 12.11.2000). L'animale non ottiene lo stato di riconoscimento bio nemmeno se rimane nell'azienda bio per due anni (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 23.8.2001).
- c) Rientro di animali da allevamento non biologici nelle aziende in conversione: gli animali di un'azienda in conversione possono rientrare nell'azienda in conversione da un'azienda di allevamento non biologica se sono soddisfatte le seguenti condizioni (cumulative):
  - Il contratto di allevamento è stato stipulato prima della notifica di conversione.

- Gli animali sono stati trasferiti nell'azienda non biologica per l'allevamento prima dell'inizio della conversione.
- Gli animali devono rientrare nell'azienda entro il periodo di conversione.
- I termini d'attesa devono essere rispettati. (CMP 1/2012)

#### 4.4.5 **Assenza degli animali dall'azienda di base (alpeggio ed estivazione)**

##### 4.4.5.1 **Assenza degli animali dall'azienda di base**

Gli animali bio sono spesso spostati in altre aziende per lo sfruttamento del pascolo. Finché tutte le aziende interessate sono gestite secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica o secondo le presenti direttive questo è senz'altro possibile. E deve anche essere la norma. Tuttavia, in numerosi casi esistono relazioni con aziende non bio che durano da decenni e alle quali non è possibile rinunciare facilmente, a causa delle condizioni di proprietà o per altri motivi. In tal caso vi sono incertezze in merito allo stato degli animali e allo stato di commercializzazione dei prodotti. Secondo l'art. 15b dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica gli animali bio mantengono il proprio stato di riconoscimento se l'estivazione avviene in aziende che soddisfano i requisiti degli articoli 26–34 dell'OPD. In generale si può dire che grazie alle norme di legge oggi in vigore la gestione dei pascoli di estivazione e dei pascoli comunitari è rispettosa della natura: i concimi azotati apportati sono vietati e il trattamento delle malerbe su tutta la superficie è soggetto ad autorizzazione. La maggior parte delle superfici di estivazione è gestita in modo estensivo.

##### **Disposizioni**

Le seguenti tabelle descrivono le diverse forme delle aziende e dello sfruttamento dei pascoli e informano inoltre sullo stato di riconoscimento degli animali e sullo stato di riconoscimento per la commercializzazione dei prodotti.

Per tutte le varianti elencate nel presente articolo occorre osservare le seguenti condizioni:

- Gli animali appartengono all'azienda biologica e fanno ritorno alla stessa.
- Gli animali possono far ritorno all'azienda bio entro il termine di prova (9 giorni) in caso di vendita. Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento che avevano prima di lasciare l'azienda bio.
- In tutti gli altri casi non elencati, gli animali bio perdono il loro stato di riconoscimento.
- Le presenti norme valgono sia per la produzione di latte che per la produzione di carne.

Il periodo di estivazione presso un'apposita azienda non biologica non può essere considerato per animali con periodo di attesa. (CMP 5/2019)

##### **Traffico degli animali**

- Se gli animali sono stati trasferiti in aziende di estivazione nelle quali la commercializzazione bio non è autorizzata, il latte può essere riammesso alla commercializzazione biologica a partire dal giorno in cui fanno rientro nell'azienda biologica
- Gli animali produttori di carne commercializzati nel canale bio devono far ritorno all'azienda di provenienza bio prima della macellazione se l'azienda d'estivazione non è un'azienda biologica. Il certificato che accompagna l'animale al macello deve essere intestato all'azienda biologica.

##### **Modalità di calcolo**

- Durante l'assenza o l'accoglienza di bestiame si procede a una deduzione o a un supplemento nel calcolo del patrimonio zootecnico (UBGF), eccetto nei casi 1 e 16 per i quali fa stato l'art. 16a capoverso 8 dell'OrdB.
- Per il calcolo dell'intero consumo di foraggio si considera il patrimonio zootecnico senza eventuali deduzioni.
- Altre superfici come terreno edificabile, argini della ferrovia, bordi della strada, aerodromi o piazze d'armi nonché impianti per il tempo libero sono trattate come SAU.

##### **Casi definiti**

Bestiame da reddito consumatore di foraggio grezzo:

<b>Caso 1: azienda di base, animali provenienti esclusivamente da aziende bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, non biologiche
Descrizione della situazione	Animali bio provenienti da mandrie in transumanza o animali bio estivati pascolano su SAU non biologica.
Problemi	Gran parte della razione giornaliera degli animali è temporaneamente costituita da foraggio non biologico, si tratta però esclusivamente di foraggio grezzo.
Condizioni per la commercializzazione Gemma durante il soggiorno su queste superfici	Gli animali in mandrie transumanti e gli animali estivati che non sono munti possono temporaneamente pascolare su superfici coltivate in modo non biologico. La quantità di foraggio assunta in tale occasione non deve superare il 5 % della razione annua complessiva, calcolata sulla sostanza secca  (la condizione del 90 % di foraggio Gemma nella razione annua va osservata in ogni caso).
<b>Caso 2: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali provenienti esclusivamente da aziende bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma o è in possesso della stessa e forma un'azienda assieme all'azienda di base. Viene controllato assieme all'azienda di base ma in linea di massima è un pascolo di estivazione (solo sfruttamento del pascolo).
Problemi	nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione del latte Gemma è ammessa.
<b>Caso 3: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma. Assieme all'azienda di base forma un'azienda.  Il contratto d'affitto contiene vincoli secondo cui devono essere accettati animali non biologici di proprietari di aziende alpestri, per esempio il comune o il patriziato.
Problemi	Vi è trasferimento di animali non biologici nell'azienda Gemma.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Per la commercializzazione del latte secondo <a href="#">Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 144</a> , oltre al bestiame da latte bio sono accettati unicamente bestiame non biologico senza latte o vacche madri, la commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

<b>Caso 4: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali provenienti esclusivamente da aziende bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Appartiene a una o più aziende Gemma con le quali viene controllato, nessun obbligo di accettare animali non biologici.
Problemi	nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione del latte Gemma è ammessa.
<b>Caso 5: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali da azienda bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma. È considerato azienda di estivazione e non è direttamente connesso con l'azienda di base. Nel contratto d'affitto è contenuto l'obbligo di accettare animali da latte non biologici di proprietari di aziende alpestri, per esempio il comune o il patriziato.
Problemi	Non il 100 % di animali da latte bio
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Secondo <a href="#">Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 144</a> .
<b>Caso 6: monte, pascolo di primavera, prepascolo non biologici; animali di aziende bio assieme a bestiame da latte non biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, non biologico
Descrizione della situazione	Gli animali di un'azienda Gemma vanno su monte non biologico. È considerato azienda di estivazione e non è direttamente connesso con l'azienda di base. Il monte non è soggetto a controllo bio. Le prescrizioni degli art. 26–34 dell'OPD sono adempite. Il responsabile dell'azienda bio può essere impiegato come pastore dai proprietari dell'alpe. Gli animali dell'azienda Gemma mantengono il proprio stato di riconoscimento.
Problemi	Un bioagricoltore è responsabile di un'azienda non biologica. Essendo tuttavia impiegato e dato che, a parte l'estivazione degli animali bio, non esistono altri legami con l'azienda bio, la situazione viene tollerata.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Durante questo periodo la commercializzazione di latte Gemma non è possibile.

<b>Caso 7: azienda alpestre, animali provenienti esclusivamente da aziende bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Se l'azienda di estivazione è gestita da uno o più responsabili aziendali Gemma (possesso o affitto) e se ognuno si occupa del proprio bestiame, il controllo avviene insieme a quello dell'azienda di base.
Problemi	nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione del latte Gemma è ammessa.
<b>Caso 8: azienda alpestre, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	L'alpe è affittata da un'azienda Gemma. Esiste l'obbligo da parte dei proprietari dell'alpe, in genere comune o patriziato, di accettare animali da latte non biologici. Visto che la responsabilità è del bioagricoltore, vanno osservate le direttive Gemma.
Problemi	Non il 100 % di animali da latte bio in un'azienda Gemma
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Secondo <a href="#">Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 144</a> .
<b>Caso 9: azienda alpestre, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	L'alpe è affittata da un'azienda Gemma. Esiste l'obbligo da parte dei proprietari dell'alpe, in genere comune o patriziato, di accettare animali non biologici che non sono munti. Visto che la responsabilità è del bioagricoltore, vanno osservate le presenti direttive.
Problemi	Vi è trasferimento di animali non biologici nell'azienda Gemma.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Per la commercializzazione del latte valgono i requisiti <a href="#">di cui ai punti Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 144</a> . Se oltre al bestiame da latte bio sono accettati unicamente bestiame non biologico senza latte o vacche madri, la commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

<b>Caso 10: azienda alpestre, pascoli comunitari, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, singole aziende alpigiane Gemma, altre non bio
Descrizione della situazione	Pascolo comunitario. Gli animali sono munti da ogni contadino in una stalla separata, superficie di pascolo in comune per tutte le aziende, l'intera superficie del pascolo è soggetta al controllo Gemma. Commercializzazione dei prodotti: Gemma da agricoltori Gemma, dagli altri non biologica.
Problemi	Spesso non è possibile stipulare un contratto poiché gli altri proprietari dell'alpe non sono interessati alla Gemma.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Sussiste un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario (sono ammesse solo le sostanze contenute nell'elenco dei fattori di produzione). La commercializzazione di latte Gemma proveniente dalla stalla dell'azienda Gemma è ammessa.
<b>Caso 11: azienda alpestre, pascoli comunitari, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, singole aziende alpigiane Gemma, altre non bio
Descrizione della situazione	Pascolo alpino comunitario. Ogni azienda alpigiana è separata, le superfici di pascolo e le stalle sono assegnate ai singoli gestori. Le aziende alpigiane dei contadini Gemma sono soggette al controllo Gemma. Commercializzazione dei prodotti: Gemma da agricoltori Gemma, dagli altri non biologica
Problemi	Nessuno. Per ogni unità dell'alpe (= azienda alpigiana) una sola forma di produzione, gli animali mangiano solo foraggio della superficie Gemma controllata.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione di latte Gemma dell'azienda alpigiana Gemma è ammessa.

<b>Caso 12: azienda alpestre, non gestita in regime biologico</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione non biologico
Descrizione della situazione	Gli animali dell'azienda Gemma vanno su un'alpe non biologica. Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento bio.
Problemi	Le prescrizioni degli art. 26–34 dell'OPD vanno adempiute affinché gli animali mantengano lo stato di riconoscimento bio.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Durante questo periodo la commercializzazione di latte Gemma non è possibile. La commercializzazione Gemma di animali da carne direttamente dall'alpe non Gemma non è possibile (vedi <a href="#">Assenza degli animali dall'azienda di base Parte II, Art. 4.4.5.1, Pagina 138</a> ).
<b>Caso 13: azienda pastorizia</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma, pascolo di estivazione non biologico
Descrizione della situazione	Le superfici foraggiere per gli animali del pastore (= SAU) sono delimitate e vengono gestite secondo le direttive Bio Suisse (formano l'azienda Gemma). I pascoli di estivazione vengono gestiti secondo l'art. 26–34 dell'OPD e occupati con animali estivati (solitamente bovini).
Problemi	Nessuno per quanto riguarda l'azienda visto che le superfici sono separate. Il pastore come impiegato della comunità dell'alpe esegue trattamenti pianta per pianta sulle superfici di estivazione. Questo viene tollerato.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione Gemma del latte degli animali del pastore è ammessa tutto l'anno a condizione che questi animali pascolino solo sulla SAU bio. Se gli animali pascolano sulla superficie di estivazione non biologica, per la commercializzazione vale il caso 15 ovvero 16.
<b>Caso 14: pascoli comunitari non biologici, occupati dall'azienda di base Gemma</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU o pascolo di estivazione, non biologici
Descrizione della situazione	I pascoli comunitari sono occupati dall'azienda di base. Le superfici non sono assegnate ad alcuna azienda.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Sussiste un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario (sono ammesse solo le sostanze contenute nell'elenco dei fattori di produzione). La commercializzazione di latte Gemma proveniente dalla stalla dell'azienda Gemma è ammessa.

<b>Caso 15: pascoli comunitari non biologici, occupati dall'azienda di base Gemma</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU o pascolo di estivazione, non biologici
Descrizione della situazione	I pascoli comunitari sono occupati dall'azienda di base. Le superfici non sono assegnate ad alcuna azienda.
Problemi	Un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario non è a disposizione.
Condizioni per la commercializzazione Gemma durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Gli animali in mandrie transumanti e gli animali estivati che non sono munti possono temporaneamente pascolare su superfici coltivate in modo non biologico. La quantità di foraggio assunta in tale occasione non deve superare il 5 % della razione annua complessiva, calcolata sulla sostanza secca (il 90 % di foraggio Gemma nella razione annua va osservato in ogni caso).

### Norme speciali per le capre

<b>Caso 16: sfruttamento comunitario, pascolo comunitario</b>	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Tutte le superfici
Descrizione della situazione	Nelle regioni in cui l'allevamento di capre è tradizione, le capre durante la pausa vegetativa pascolano su tutta la regione comunitaria (in particolare zona boschiva, in genere nessuna SAU). Le capre bio la sera tornano all'azienda bio.
Problemi	Gli animali mangiano una parte del foraggio su superfici non controllate.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione Gemma durante questo periodo è tollerata solo per le capre.

### Valido per tutti gli animali

<b>Caso 17: esposizioni, mercati</b>	
Descrizione della situazione	Gli animali Gemma partecipano a esposizioni, aste e mercati e vi rimangono uno o più giorni. Alla fine dell'esposizione o se non sono stati venduti ritornano all'azienda Gemma.
Problemi	In genere il foraggiamento durante questo periodo non è biologico.
Condizioni per la commercializzazione Gemma	Durante questo periodo la commercializzazione di latte Gemma non è possibile. Gli animali dell'azienda mantengono lo stato di riconoscimento bio.

#### 4.4.5.2 Alpeggio ed estivazione

Se gli animali vengono estivati, l'estivazione deve avvenire possibilmente in aziende biologiche. In casi particolari l'estivazione può avvenire in aziende che soddisfano i requisiti degli art. 26–34 dell'OPD.



Gli animali estivati in questo modo non perdono lo stato di riconoscimento bio e il foraggio consumato all'alpe non viene considerato acquisto di foraggio non biologico.

Gli animali vivi e i prodotti a base di carne possono essere commercializzati con la Gemma solo se l'animale interessato è stato allevato in un'azienda Gemma prima e dopo l'estivazione.

La definizione di aziende alpestri comunitarie o cooperative e di alpeggi privati è disciplinata al punto [Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 1.1.8, Pagina 56](#).

### **Aziende alpestri comunitarie o cooperative**

Le aziende d'estivazione Gemma (secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola) comunitarie o cooperative e che quindi non sono attribuibili a una singola azienda o a una comunità aziendale sottostanno al presente articolo.

### **Deposito del letame aziendale**

Non deve esistere il pericolo imminente di un inquinamento delle acque. In mancanza di una piattaforma apposita, il composto di letame va coperto continuamente e va sparso durante lo stesso periodo vegetativo.

### **Protezione delle paludi**

Si raccomanda la recinzione di tutte le superfici paludose onde diminuire il pericolo di infestazione parassitaria. Valgono inoltre le condizioni delle leggi cantonali sulla protezione della natura e del paesaggio.

### **Provenienza degli animali**

Affinché i latticini possano essere contrassegnati con la Gemma è necessario che nelle aziende di estivazione Gemma tutti gli animali da latte facenti parte dell'azienda siano riconosciuti bio.

La CMP può concedere permessi speciali nel caso in cui in un'azienda di estivazione Gemma debbano essere estivati anche animali da latte non biologici. Tutti i prodotti vanno separati a ogni livello (contrassegno degli animali, mungitura, trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercializzazione). Per la commercializzazione di prodotti dell'alpe vale sempre lo stato di riconoscimento dell'azienda d'estivazione. Il formaggio prodotto nell'azienda d'estivazione deve essere contrassegnato con un marchio di caseina sul quale deve figurare la Gemma secondo la prescrizione nella parte [Contrassegno Parte III, Cap. 1.10, Pagina 192](#). I maiali estivati in un'azienda d'estivazione Gemma devono essere di origine biologica.

Nelle prescrizioni dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica dal 2015 è in vigore la seguente regola:

I prodotti di aziende di estivazione che detengono animali non biologici non possono essere certificati come prodotti biologici se non sono tenuti animali biologici della stessa specie.

Nelle aziende di estivazione con pascoli comunitari la certificazione come prodotti bio secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica è possibile nei seguenti casi:

- L'intera superficie di pascolo e gli edifici aziendali sono gestiti in regime biologico e chiaramente attribuibili o
- Le superfici di pascolo sono gestite in regime misto non biologico/biologico: ogni produttore detiene separatamente i propri animali (va garantito l'allevamento in edifici separati), gli animali pascolano però in parte su pascoli comunitari. La certificazione come prodotto bio è possibile se è disciplinato contrattualmente che su tutte le superfici accessibili agli animali bio non sono impiegati prodotti fitosanitari e concimi vietati secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica. Va stipulato un contratto tra il bioprodotto e il gestore non biologico (consorzio di pascolo, comune...).

### **Commercializzazione dei prodotti provenienti da aziende d'estivazione Gemma**

Le indicazioni sulla possibilità di contrassegnare prodotti con la Gemma se superfici del pascolo appartengono a un'azienda d'estivazione che non possiede il marchio Gemma sono contenute in [Assenza degli animali dall'azienda di base Parte II, Art. 4.4.5.1, Pagina 138](#) e in [Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#).

## Maiali alpeggiati

I maiali alpeggiati vanno tenuti conformemente alla disposizione del punto [Suini Parte II, Cap. 5.4, Pagina 152](#). Il foraggiamento deve essere conforme alle direttive. Valgono le prescrizioni delle direttive inerenti alla medicina veterinaria. I trattamenti preventivi come la sverminazione, misure contro la zoppina e il pate-reccio vanno seguiti dal veterinario.

Se si estivano maiali alpeggiati bio in un'azienda d'estivazione non biologica, questi perdono lo stato di riconoscimento bio. I maiali destinati all'estivazione su alpeggi non biologici possono essere di origine non biologica. Il rientro all'azienda di base di maiali alpeggiati in aziende d'estivazione senza il marchio Gemma è possibile. La tenuta e il foraggiamento nell'azienda Gemma devono essere conformi alle direttive.

I maiali alpeggiati di origine non biologica non possono essere commercializzati con la Gemma ovvero con il riferimento alla produzione «bio».

Su un'alpe Gemma sulla quale sono alpeggiate vacche convenzionali il siero per i maiali Gemma non va conteggiato come foraggio convenzionale. Vanno tuttavia acquistati maiali alpeggiati Gemma.

Uscita maiali alpeggiati: le dimensioni dell'area all'aperto devono corrispondere anche sull'alpe alla prescrizione «Suini». Va concordato con l'ufficio cantonale della protezione delle acque se l'area debba essere pavimentata o meno.

## 4.5 Salute degli animali

In caso di ferimento o di malattia gli animali vanno curati. Sono da preferire rimedi naturali e metodi di cura della medicina complementare a condizione che sia empiricamente riscontrabile un effetto terapeutico reale sulla specie animale e sul morbo di cui trattasi e ai fini specifici del trattamento. Su ordine del veterinario è lecito ricorrere a cure allopatriche chimiche di sintesi (trattamenti con sostanze chimiche di sintesi che agiscono direttamente sull'agente patogeno) se i metodi della medicina complementare si rivelano inefficaci per combattere la malattia o trattare la ferita. Queste vanno iscritte chiaramente e in modo indelebile nel registro di stalla.

La somministrazione profilattica di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica, di antibiotici e di ormoni è vietata. Le medicine veterinarie, i vaccini e altri prodotti immunobiologici contenenti organismi geneticamente modificati non devono essere somministrati.

Il periodo d'attesa fra l'ultima somministrazione di un medicinale allopatrico chimico di sintesi e i prodotti ricavati provenienti da un animale trattato in tal modo richiede di principio il doppio del periodo d'attesa prescritto dalla legge indicato sull'imballaggio.

Gli interventi di tipo zootecnico vanno limitati al minimo ed eseguiti all'età più appropriata degli animali da parte di personale qualificato.

### 4.5.1 Trattamenti preventivi e prodotti ammessi

La vaccinazione contro la coccidiosi è ammessa nell'allevamento di pollame. L'impiego di coccidiostatici e l'utilizzazione di ormoni o di sostanze analoghe per controllare la riproduzione (p. es. induzione o sincronizzazione del ciclo estrale) o per altri scopi sono vietate. Tuttavia gli ormoni possono essere somministrati a un singolo animale nell'ambito di un trattamento veterinario terapeutico. Su prescrizione del veterinario sono ammesse le terapie antielmintiche e le vaccinazioni con prodotti chimici di sintesi. Gli animali trattati devono essere in ogni momento chiaramente identificabili.

La CMP può vietare l'uso di medicinali ottenuti con metodi contrari alla protezione degli animali. Una volta posto rimedio alla mancanza, il divieto può essere revocato. A partire dal 01.01.2016 sono vietati i seguenti medicinali: preparati ormonali contenenti PMSG. (CMP 6/2015)

Non è permesso nemmeno il trattamento profilattico degli animali sull'alpe. Il personale presente sull'alpe dovrà provare mediante un apposito registro che i trattamenti sono stati eseguiti solo su animali che hanno presentato dei problemi. Il trattamento profilattico di tutti gli animali alpeggiati è contrario alle direttive.

L'uso di boli per la sverminazione a lungo termine è considerato somministrazione profilattica di un prodotto chemioterapico e in linea di massima è vietato. I boli possono essere impiegati su alpeggi e pascoli comunitari laddove ciò è prescritto. La sverminazione è possibile in caso di verminosi se il veterinario attesta l'infezione.

Impiego di prodotti liquidi applicati sul dorso degli animali (prodotti «pour on»): i prodotti ammessi figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. L'impiego di altri prodotti per casi problematici è possibile solo su prescrizione del veterinario. L'iscrizione dei prodotti prescritti dal veterinario nel registro dei trattamenti è obbligatoria. (CMP 4/2000)

## 4.5.2 Numero dei trattamenti

Se un animale o un gruppo di animali riceve in un anno civile più di tre trattamenti a base di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici (o più di un trattamento terapeutico se il loro ciclo di vita produttiva è inferiore a un anno), gli animali interessati o i prodotti da essi ottenuti non devono più essere venduti come biologici e gli animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione definiti al punto [Periodi d'attesa per animali provenienti da aziende non biologiche Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 136](#).

Non sono considerati i trattamenti in caso di vaccinazioni, lotta antiparassitaria, anestesia e trattamento del dolore per castrazione e applicazione di anelli (si veda [Interventi zootecnici Parte II, Art. 4.5.5, Pagina 148](#)) nonché trattamenti nell'ambito della lotta contro le epizootie prescritta dallo Stato.

Numero massimo di trattamenti: un trattamento può comprendere diverse applicazioni per lo stesso caso. In caso di ricaduta breve tempo dopo il primo trattamento, che ne richiede pertanto uno nuovo, il primo trattamento e quello della ricaduta possono essere considerati un solo trattamento.

## 4.5.3 Uso limitato di antibiotici

Oltre ai principi formulati al punto [Salute degli animali Parte II, Cap. 4.5, Pagina 146](#) valgono le seguenti condizioni: per il primo trattamento possono essere somministrati unicamente antibiotici che non contengono gruppi di sostanze attive critiche (cefalosporine di terza e quarta generazione, macrolidi e fluorochinoloni). Eccezioni:

- a) Per una determinata indicazione e per la specie animale da trattare è ammesso unicamente un antibiotico contenente gruppi di sostanze attive critiche.
- b) Da un antibiogramma risulta che un antibiotico contenente un gruppo di sostanze attive critiche è l'unico rimedio efficace. Per terapie di gruppo e problemi diagnosticati dal veterinario l'antibiogramma è valido per tre mesi per la stessa indicazione.

Per terapie di gruppo e trattamenti della mammella è possibile somministrare un antibiotico contenente gruppi di sostanze attive critiche unicamente se da un antibiogramma risulta che è l'unico rimedio efficace.

### 4.5.3.1 Campioni di latte e antibiogramma

In caso di trattamenti della mammella va prelevato un campione di latte prima del trattamento che va analizzato direttamente o conservato in modo corretto per un'analisi e un antibiogramma successivi. Si raccomandano in ogni caso un'analisi del campione di latte e un antibiogramma, in particolare in caso di mastite subclinica/cronica. I prodotti antibiotici per l'asciutta possono generalmente essere utilizzati unicamente se da un'analisi batteriologica ne risulta la necessità, ciò vale anche per animali Gemma su alpeggi non biologici. Inoltre la sostanza attiva va sempre scelta in modo mirato in base a un antibiogramma.

## 4.5.4 Periodi d'attesa

Sono esclusi dal doppio periodo d'attesa i prodotti destinati alla messa in asciutta degli animali che soffrono di un'affezione alla mammella.

Una volta trascorso il periodo d'attesa semplice imposto per legge il latte di animali trattati può essere commercializzato come non biologico. Il latte può essere commercializzato come convenzionale anche durante il periodo d'attesa di animali provenienti da aziende non biologiche (p. es. 6 mesi per bovini che rientrano nel limite del 10 % per l'acquisto convenzionale). Se un'azienda commercializza come convenzionale tutta la quantità di latte, può commercializzare con il latte restante quello degli animali che devono rispettare un periodo d'attesa. Se la raccolta del latte avviene temporaneamente in regime convenzionale (p. es. a causa di

eccedenza d'offerta), ma il latte viene fatturato come latte bio, vanno interamente rispettati tutti i periodi d'attesa. Ciò è necessario perché l'acquirente di latte bio può immettere il latte in ogni momento nel canale bio. (CMP 8/2005)

#### 4.5.5 **Interventi zootecnici**

Gli interventi come la recisione della coda, dei denti, la spuntatura del becco, la recisione delle unghie e delle ali del pollame, la castrazione di galli, la decornazione di animali adulti e l'utilizzazione di anelli nasali per suini sono vietati.

In casi fondati sono ammesse le seguenti operazioni:

- La decornazione di animali adulti per ragioni di sicurezza, per quanto sia effettuata a regola d'arte da un veterinario, sotto anestesia, e non nei mesi di maggio, giugno, luglio e agosto.

Per determinati animali sono autorizzati gli interventi seguenti:

- l'accorciamento della coda degli agnelli su ordine del veterinario e con anestesia;
- la decornazione sotto anestesia di giovani animali, se necessaria per ragioni di sicurezza;
- la castrazione per assicurare la qualità dei prodotti.

Esperimenti pratici nel campo della vaccinazione contro l'odore di verro sono vietati nelle aziende Bio Suisse.

## 5 Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali

Per le categorie di animali che non sono trattate nel presente capitolo valgono per analogia i principi generali relativi all'allevamento di animali (secondo [Norme di produzione generali per la detenzione di animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#)). La CMP può formulare norme di attuazione per le categorie di animali non ancora trattate.

### 5.1 Bovini

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

#### 5.1.1 Allevamento

Gli stimolatori elettrici sono vietati. I vitelli possono essere tenuti in igloo individuali per al massimo otto settimane. Il programma URA della Confederazione va rispettato secondo le disposizioni contenute in [Stalle Parte II, Art. 4.1.1, Pagina 127](#). Oltre al rispetto del programma URA della Confederazione è obbligatoria l'uscita al pascolo per i bovini. Sono esclusi dall'obbligo di pascolo gli animali femminili e maschili fino all'età di 160 giorni, i tori e i vitelli da ingrasso.

#### 5.1.2 Vitelli

Il trasporto dei vitelli da ingrasso dall'azienda di nascita all'azienda finale deve avvenire lo stesso giorno senza stabulazione intermedia. Per l'ingrasso di vitelli e l'allevamento di giovani per rimonta fino allo svezzamento non facenti parte dell'azienda sono ammessi al massimo 20 animali per gruppo.

#### 5.1.3 Foraggiamento

Il bestiame bovino va nutrito soprattutto con foraggio base. Il foraggio concentrato deve servire unicamente da complemento. L'acquisto di foraggio è disciplinato al paragrafo [Foraggiamento Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#).

Deroga all'obbligo di pascolo per animali da ingrasso della specie bovina: gli animali svezzati possono essere tenuti nella stalla con area d'uscita durante i primi 10 giorni se l'accesso permanente all'area d'uscita è garantito (CMP 1/2012)

### 5.2 Pecore

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

#### 5.2.1 Allevamento

Le pecore vanno tenute in gruppo al pascolo o in stabulazione libera con possibilità di sfogo. L'allevamento individuale nei box da parto è ammesso unicamente durante il periodo dell'agnellatura per un massimo di sette giorni e in caso di malattia. I montoni possono essere tenuti individualmente. Durante il periodo di vegetazione le pecore vanno portate quotidianamente al pascolo. In caso di cattivo tempo è sufficiente l'uscita giornaliera in una corte. Durante il periodo invernale va garantita l'uscita almeno 13 volte al mese a tutti gli animali.

### 5.2.1.1 Dimensioni

I valori minimi delle dimensioni degli ovili sono elencati nelle «Direttive per la custodia di ovini» dell'USAV. Valori minimi delle dimensioni degli ovili in m<sup>2</sup> per animale per pecore da carne e da latte:

pecora senza agnelli	1,0
pecora con agnelli	1,5
agnelli svezzati/agnelli da ingrasso	0,5
agnelli di un anno	0,7
montoni	1,5

### 5.2.2 Foraggiamento

Le pecore vanno foraggiate soprattutto con foraggio di base (foraggio grezzo). L'alimentazione latteca per l'allevamento e l'ingrasso è disciplinata [in Parte II, Art. 4.2.2, Pagina 129](#)

### 5.2.3 Salute degli animali

L'allevamento delle pecore va ottimizzato in modo che le cure vermifughe con farmaci chimici di sintesi siano possibilmente rese superflue. Le cure vermifughe con farmaci chimici di sintesi prescritte dal veterinario sono ammesse. Va data preferenza al trattamento individuale di affezioni podali (taglio, disinfezione). Per i bagni dei piedi le soluzioni a base di rame e la formalina vanno usate con moderazione.

La cura della rogna o di altri ectoparassiti può avvenire unicamente quando sussistono chiari sintomi e previo accordo con il veterinario. Va data la preferenza a rimedi naturali che non siano chimici di sintesi. Prima dell'alpeggio possono essere impiegati i rimedi prescritti dalle autorità.

Trattamento di patologie pedali delle pecore: la CMP permette anche l'uso di solfato di zinco, ma consiglia la prudenza come per i prodotti a base di rame. (CMP 10/2001)

### 5.2.4 Interventi zootecnici

#### 5.2.4.1 Accorciamento delle code

L'accorciamento della coda degli agnelli è consentito solo su singoli animali e su ordine del veterinario. L'intervento deve essere svolto con anestesia e documentato nel registro dei trattamenti a disposizione delle persone incaricate del controllo.

#### 5.2.4.2 Castrazione

La castrazione è ammessa. Vanno osservate le disposizioni dell'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn).

### 5.2.5 Transumanza

Gli animali provenienti dalla transumanza non possono essere commercializzati con il marchio Gemma. Le aziende che durante i mesi invernali praticano sia la transumanza sia la stabulazione possono commercializzare con il marchio Gemma gli animali allevati nell'azienda, a condizione che gli animali in transumanza non vengano ripresi nell'azienda.

Transumanza su pascoli non biologici e commercializzazione Gemma: le pecore possono pascolare anche d'inverno sulle superfici che hanno diritto ai contributi d'estivazione. Se le pecore delle greggi in transumanza assumono oltre il 5 % del fabbisogno di foraggio annuo su SAU non biologiche, le pecore rimaste nell'azienda bio possono essere commercializzate con la Gemma solo se le pecore in transumanza non so-

no presenti in nessun momento nell'azienda di provenienza (rischio di confusione!). Gli agnelli che rientrano dal gregge in transumanza vanno trattati come giovani animali non biologici. La vendita di animali va registrata per il controllo. (CRP 07/1996)

## 5.3 Capre

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

### 5.3.1 Allevamento

Durante il periodo vegetativo le capre vanno portate al pascolo quotidianamente. Le disposizioni federali URA valgono indipendentemente dall'età delle capre. Durante il parto le madri devono potersi muovere liberamente almeno un giorno. La tenuta singola nei box da parto è ammessa unicamente dopo il parto per al massimo 7 giorni e in caso di malattia. I montoni possono essere tenuti individualmente. La sincronizzazione del ciclo estrale è vietata.

#### 5.3.1.1 Stabulazione e dimensioni dei caprili

	Capretti	Giovani capre	Capre e becchi		
			12-22 kg	23-40 kg	40-70 kg
<b>Stabulazione fissa</b>					
Larghezza della posta in cm	Solo tenuta libera in gruppi	Solo tenuta libera in gruppi	55	55	60
Lunghezza della posta in cm			120	120	120
Box individuali in m <sup>2</sup>			3,0	3,0	3,5
<b>Stabulazione libera</b>					
Larghezza mangiatoia in cm	20	35	40*	40*	55
Sup. totale/animale in m <sup>2</sup>	0,5	1,5	2	2	3,5
Sup. di riposo/animale in m <sup>2</sup>	0,4	0,8	1,2	1,2	1,5

\* In caso di impiego di separazioni è sufficiente una larghezza della mangiatoia di 35 cm

Nella stalla a stabulazione libera può essere compresa nella superficie totale l'intera superficie di attività (set-tore di riposo, di foraggiamento e area di uscita compresa una corte permanentemente accessibile). Per gli animali partorienti o malati dev'essere disponibile un reparto speciale. Per gruppi di capre di più di 10 unità devono essere a disposizione zone di ritiro come per esempio delle nicchie di riposo, un'area di uscita per-manentemente accessibile o delle zone separate.

#### 5.3.1.2 Area di sfogo

Affinché le capre usufruiscano della possibilità data dall'area di sfogo, questa zona deve trovarsi – se ciò dal punto di vista architettonico è possibile – in un luogo soleggiato, riparato dal vento e asciutto. Si raccomanda una copertura parziale. Nel caso di uscita al pascolo per l'intera giornata deve essere a disposizione un riparo dalle intemperie (tettoia, alberi, sporgenze di rocce ecc.). Si raccomanda di strutturare lo sfogo e il pascolo appositamente per le capre (superfici sopraelevate, ecc.). Durante il pascolo le capre non devono essere legate. In caso di tempo particolarmente freddo e piovoso è sufficiente l'uscita nella corte.

### 5.3.2 Foraggiamento

Le capre vanno foraggiate principalmente con foraggio grezzo proveniente dalla propria azienda.

### 5.3.3 Salute degli animali

La custodia delle capre va ottimizzata in modo da rendere superflua una sverminazione con medicinali chimici di sintesi. Le cure vermifughe con farmaci chimici di sintesi prescritte dal veterinario sono ammesse.

## 5.4 Suini

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

### 5.4.1 Allevamento

Le superfici di riposo degli animali non devono essere perforate. Tutte le superfici di riposo devono essere ricoperte di paglia.

La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

#### 5.4.1.1 Area di sfogo

A partire dal 24esimo giorno di vita, tutti i maiali devono disporre giornalmente di accesso a una corte. Fanno eccezione le scrofe madri nei primi 24 giorni dopo il parto. Per le scrofe senza latte la chiusura delle mangiatoie è permessa solo durante il foraggiamento, altrimenti è prescritto l'allevamento in gruppo. L'uscita al pascolo o in un'area per grufolare è condizione inderogabile per le scrofe senza latte. Una settimana prima del parto e durante il periodo di allattamento le scrofe madri possono essere tenute singolarmente negli stabboli. Non è permesso legare le scrofe madri. I maialetti non vanno svezzati prima della sesta settimana.

Le scrofe senza latte, i maialini da allevamento, i maiali da ingrasso, gli animali per rimonta e i verri devono avere permanentemente accesso a una corte. Per gli animali stabulati in porcili già esistenti il 31.12.2011, fino al 31.12.2020 è sufficiente l'uscita giusta le disposizioni URA.

#### 5.4.1.2 Norme per l'allevamento di scrofe riproduttrici

Le scrofe allattanti e i lattonzoli devono avere accesso a un'area d'uscita almeno 20 giorni durante l'allattamento, al più tardi a partire dal 24° giorno di vita dei maialetti. Il periodo di allattamento deve essere di almeno 42 giorni. La chiusura di box individuali è permessa unicamente<sup>(22)</sup> al momento del pasto per al massimo 30 minuti. Nei box parto non devono essere presenti possibilità di fissaggio (gabbie) fisse. Per gli animali feriti, ammalati o non adatti alla stabulazione in gruppo (p. es. in forte calore) va tenuto a disposizione un box separato.

#### 5.4.1.3 Dimensioni

Nel caso di nuove costruzioni e di trasformazioni le misure indicate sono vincolanti. Per le stalle già esistenti il 31.12.2011 nelle aziende Bio Suisse vale un termine di transizione per l'applicazione di singole nuove disposizioni fino al 31.12.2020. I termini sono indicati nei rispettivi punti. Si tratta delle misure minime, in particolare per quanto riguarda le scrofe in asciutta e i maiali da ingrasso si raccomanda di costruire stalle ampie. Nel caso di sistemi di allevamento che divergono fundamentalmente dalla sistematica elencata qui di seguito (es. stalla Stolba, foraggiamento fuori dagli stabboli) le misure vanno riportate per analogia. Vale il principio dell'equivalenza.

#### Misure minime del porcile e dell'area di sfogo

Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 valgono le misure contenute nella prescrizione del 01.01.2010. Nelle tabelle queste misure figurano tra parentesi.

<sup>22</sup> È vietato legare le scrofe nel centro di monta. Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.



**Tabella 1: scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 23° giorno di vita dei lattonzoli**

Superficie box (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(23)</sup>	7 <sup>(24)</sup>
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m <sup>2</sup> /scrofa)	3,5 (2,9)
Nido riscaldabile per suinetti (m <sup>2</sup> /figliata)	0,8 <sup>(25)</sup>

**Tabella 2: scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 42° giorno di vita dei lattonzoli**

Superficie box (m <sup>2</sup> /scrofa)	7 <sup>(24)</sup>
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m <sup>2</sup> /scrofa)	3,5 (2,9)
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m <sup>2</sup> /figliata)	1,2 <sup>(25)</sup>
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(23)</sup>	12 <sup>(26)</sup>
Superficie dello sfogo incl. area suinetti (m <sup>2</sup> /scrofa)	5
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /scrofa)	2,5

**Tabella 3: scrofe madri allattanti in stabulazione individuale dal 24° giorno di vita dei lattonzoli**

Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m <sup>2</sup> /scrofa)	3,5 (2,5)
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m <sup>2</sup> /figliata)	1,2 <sup>(25)</sup>
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(23)</sup>	10,5 <sup>(26)</sup>
Superficie dello sfogo incl. area suinetti (m <sup>2</sup> /scrofa)	5
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /scrofa)	2,5

**Tabella 4: scrofe in asciutta stabulazione in gruppo**

Grandezza del gruppo	≤ 6 animali (m <sup>2</sup> per animale)	7–12 animali (m <sup>2</sup> per animale)	> 12 animali (m <sup>2</sup> per animale)
Superficie di riposo	1,2	1,1	1,1
Superficie totale porcile inclusa area di uscita <sup>(27)</sup>	3,5	3,0	2,8
Superficie dello sfogo	1,3 <sup>(28)</sup>	1,3	1,3
Superficie minima non coperta	0,65	0,65	0,65

**Tabella 5: verri**

Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(29)</sup>	10
Superficie dello sfogo (m <sup>2</sup> /animale)	4
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /animale)	2

<sup>23</sup> La parte di superficie perforata non deve superare il 30 % sia nel porcile che nell'area d'uscita.

<sup>24</sup> Se l'area di uscita è permanentemente accessibile, la stessa può essere computata come superficie dei box.

<sup>25</sup> Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

<sup>26</sup> In caso di area d'uscita non accessibile permanentemente, la superficie dei box deve essere di almeno 7 m<sup>2</sup> per scrofa.

<sup>27</sup> La superficie totale comprende l'intera superficie del porcile inclusi box di foraggiamento, superfici perforate e area per grufolare.

<sup>28</sup> Nel caso di piccoli gruppi deve essere a disposizione uno sfogo di 6 m<sup>2</sup> con una larghezza minima di 2 metri.

<sup>29</sup> Per i box dei verri a causa del pericolo di ferite si raccomanda di rinunciare completamente a griglie o pavimenti perforati.

<b>Tabella 6: lattinzoli fino a 25 kg PV</b>	
Superficie di riposo (m <sup>2</sup> /animale)	0,25 <sup>(30)</sup>
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(31)</sup>	0,8
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /animale)	0,15
Superficie dello sfogo (m <sup>2</sup> /animale)	0,3
Superficie minima dello sfogo totale (m <sup>2</sup> )	4,5

<b>Tabella 7: maiali da ingrasso nella fase di ingrasso preparatorio 25–60 kg PV</b>	
Superficie di riposo (m <sup>2</sup> /animale)	0,4 <sup>(30)</sup>
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(31)</sup>	1,3 (1,1)
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /animale)	0,23
Superficie dello sfogo (m <sup>2</sup> /animale)	0,45
Superficie minima dello sfogo totale (m <sup>2</sup> )	7

<b>Tabella 8: maiali da ingrasso nella fase di ingrasso preparatorio 60-110 kg PV</b>	
Superficie di riposo (m <sup>2</sup> /animale)	0,6 <sup>(30)</sup>
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m <sup>2</sup> /scrofa) <sup>(31)</sup>	1,65
Superficie minima non coperta (m <sup>2</sup> /animale)	0,33
Superficie dello sfogo (m <sup>2</sup> /animale)	0,65
Superficie minima dello sfogo totale (m <sup>2</sup> )	10

Per i suini per rimonta valgono, a seconda del peso, le dimensioni previste per i maiali in ingrasso preparatorio e in finissaggio. A partire da 110 kg PV valgono i requisiti previsti per le scrofe in asciutta.

#### 5.4.1.4 **Allevamento all'aperto**

Per gli animali allevati all'aperto valgono le disposizioni di legge relative alla protezione dell'acqua e degli animali nonché del programma URA. In caso di allevamento stagionale nel porcile, valgono i requisiti relativi alle misure minime del porcile e dell'area all'aperto [ai sensi di Parte II, Art. 5.4.1.3, Pagina 152](#).

#### 5.4.1.5 **Pascolo o area per grufolare per scrofe in asciutta**

Per le scrofe in asciutta si raccomanda l'uscita al pascolo. Se non è possibile l'uscita al pascolo, è obbligatoria un'area per grufolare. Per area per grufolare si intende una parte nel sistema di stabulazione in cui le scrofe possono soddisfare il loro istinto di grufolare (ricerca di cibo). Come materiale sono adatti compost ben decomposto, terra di bosco, rami, trinciato di corteccia, resti della mangiatoia ecc. Non sono adatti segatura, trucioli o trinciato di legna. Si raccomanda di ricoprire l'area con una tettoia affinché il materiale rimanga asciutto. Il materiale bagnato accresce il rischio di infangamento, pertanto va cambiato ovvero aggiunto regolarmente. Per 10 scrofe madri occorre una cassa con le dimensioni minime di 0,5 m x 2 m, la profondità minima non dovrebbe essere inferiore a 30 cm. Per gruppi con più di 10 scrofe in asciutta si raccomanda la creazione di più aree per grufolare.

<sup>30</sup> Una riduzione proporzionale della superficie di riposo relativa al peso dei lattinzoli è ammessa, (vedi superficie minima per classe di peso in «Stallmasse» sul sito web [www.fibl.org](http://www.fibl.org)), se all'esterno della superficie di riposo vi è sufficiente superficie non perforata per la compensazione. L'intera superficie del porcile inclusa area all'aperto si riduce in modo corrispondente.

<sup>31</sup> Almeno il 50 % della superficie minima di uscita deve essere provvista di rivestimento (non perforato). All'interno del porcile può essere perforato al massimo il 30 % della superficie. Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

#### 5.4.1.6 Possibilità di rinfrescarsi

Da una temperatura esterna di 25 °C, per rinfrescarsi i suini devono avere a disposizione una doccia o un pantano. Fanno eccezione i suini da allevamento allattanti e i loro suinetti. All'esterno devono essere presenti spazi ombreggiati (ad esempio reti parasole o alberi).

#### 5.4.2 Foraggiamento

I suini devono ricevere quotidianamente erba (fresca o insilata), fieno o una coltura campicola raccolta intera (fresca o insilata). Per tenerli occupati va messa a disposizione separatamente o come lettiera paglia lunga Gemma o materiale equivalente di qualità Gemma.

La percentuale massima di foraggio non biologico [ai sensi di Parte II, Art. 4.2.4.2, Pagina 132](#) non deve essere superata. La quantità ammessa di componenti del foraggio non biologici tuttavia può essere aumentata al massimo al 35 % del consumo totale riferito alla sostanza secca con scarti non biologici della lavorazione del latte.

I contenuti massimi ammessi di sostanze minerali e di vitamine scelte nel foraggio per maiali sono disciplinati nell'elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL. Alle scrofe da allevamento e ai maiali da ingrasso va dato giornalmente foraggio grezzo.

#### 5.4.3 Produzione condivisa di maialetti

La condivisione della produzione di maialetti (CPM) in linea di massima è possibile nelle aziende bio. Singole aziende facenti parte di un gruppo CPM devono situarsi entro un raggio di 20 km (linea d'aria). La distanza massima per il trasporto all'interno della regione nella quale si situa il gruppo CPM è pertanto di 40 km (linea d'aria). All'interno del processo di produzione (dallo svezzamento della scrofa madre fino alla vendita dei maialetti della figliata seguente con ca. 25 kg PV) possono tuttavia partecipare al massimo 2 stadi (es. 1 azienda con scrofe partorienti e 2 aziende con scrofe in asciutta).

I gruppi CPM esistenti il 01.01.2019 che non soddisfano i requisiti indicati sopra possono continuare nella forma attuale. In caso di un adeguamento del gruppo CPM i requisiti indicati sopra vanno rispettati a partire da quel momento.

#### Marche auricolari

I suinetti Gemma vanno contrassegnati con marche auricolari con una parte destinata al marchio Gemma. La parte destinata al marchio è di colore verde e reca il logo Gemma, il numero BDTA della corrispondente azienda nonché segni di diritto pubblico. Possono ordinare le marche auricolari Gemma verdi solo le aziende Gemma riconosciute che praticano l'allevamento di maiali. Nelle aziende in conversione il contrassegno viene disciplinato in modo individuale.

Periodo di transizione: a partire dal 01.01.2015 fino alla macellazione i maiali da macello devono disporre di una marca auricolare con una parte destinata alla Gemma. Per le scrofe da riproduzione il periodo di transizione è provvisoriamente illimitato, quelle per rimonta vanno contrassegnate con la marca auricolare con una parte destinata alla Gemma.

#### 5.4.4 Partecipazione a un programma per la salute dei suini Plus

Dal 01.04.2021 le aziende con suinetti o maiali da ingrasso che vengono consegnati al commercio al dettaglio devono partecipare a un programma per la salute dei suini Plus riconosciuto dal settore. L'obiettivo di tali programmi consiste nel sostenere la salute degli animali e ridurre l'uso di antibiotici.

I programmi per la salute dei suini Plus prevedono in particolare la gestione di un registro per i trattamenti elettronico e ispezioni aziendali. Si possono scegliere i programmi Plus di SSP (servizio sanitario per suini) (incl. SuisKlein) e di Qualiporc.

#### 5.5 Pollame

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

Per l'allevamento di galline ovaiole sono ammesse al massimo due unità di pollaio per azienda. In ogni unità di pollaio possono essere tenute al massimo 2'000 galline ovaiole o 4'000 galline da riproduzione. La riproduzione per la propria azienda è possibile in aggiunta alle due unità di pollaio.

### 5.5.1 Cova

La cova è considerata produzione agricola.

#### 5.5.1.1 Provenienza

I pulcini che diventano animali riproduttori possono essere di provenienza non biologica. Per gli animali riproduttori valgono gli stessi requisiti come per le galline ovaiole. Bio Suisse può stilare una lista delle linee e delle razze.

#### 5.5.1.2 Uova da cova

Le uova da cova per principio devono provenire da animali riproduttori Gemma. Deve tuttavia essere garantita la molteplicità delle linee. Per le razze ibride da uova e da ingrasso, in caso di scarsità temporanea di uova da cova, possono essere impiegate con un permesso speciale uova da cova di animali riproduttori non biologici allevati in Svizzera. Per tutte le altre specie di pollame possono essere impiegate uova da cova non biologiche.

I pulcini nati da uova da cova non biologiche in centri d'incubazione biologici sono considerati pulcini non biologici. Possono tuttavia essere stabulati senza problemi in aziende bio (fino all'età di 3 giorni) se il centro d'incubazione dispone di un permesso speciale per le uova da cova non biologiche. Agli acquirenti (azienda di allevamento/di ingrasso), assieme alla bolla di consegna per i pulcini va consegnata una copia del permesso speciale di Bio Suisse. In occasione del controllo bio la stessa vale come autorizzazione per la stabulazione di pulcini non biologici. Sulla bolla di consegna delle uova da cova i pulcini vanno indicati come non biologici.

#### 5.5.1.3 Pulcini Gemma

In linea di massima i pulcini Gemma devono provenire da un centro d'incubazione certificato Gemma. Se nei centri d'incubazione Gemma non sono disponibili pulcini di qualità equivalente, nel quadro di un permesso speciale rilasciato della CMP è possibile la stabulazione di pulcini non biologici di ibridi da uova e da ingrasso provenienti da un centro d'incubazione non biologico. Per tutte le altre razze e specie di pollame vale: se gli animali provenienti da aziende biologiche non sono disponibili in numero sufficiente, è lecito acquistare pollame proveniente da aziende non biologiche per costituire un nuovo patrimonio zootecnico, se i pulcini vengono stabulati al più tardi tre giorni dopo la nascita.

Pulcini ibridi non biologici di ogni tipo (incl. oche, anatre ecc.) possono essere acquistati unicamente con un permesso speciale di Bio Suisse. (CMP 6/2017)

#### 5.5.1.4 Controllo della provenienza e flusso di merce

La banca dati pollame garantisce la rintracciabilità e contiene informazioni sullo stato di salute e sullo sviluppo degli animali. A partire dal centro d'incubazione ogni fornitura di pulcini e di pollastrelle va registrata nella banca dati e confermata dal destinatario.

Le informazioni finora contenute nel passaporto degli animali possono essere inserite nel campo «osservazioni».

#### 5.5.1.5 Centro d'incubazione

Nei locali di lavoro e d'incubazione vi deve essere sufficiente luce diurna. Possono essere installati solo dispositivi di illuminazione che non producono un «effetto stroboscopio». I disinfettanti impiegati devono essere elencati nell'elenco dei fattori di produzione. Una volta alla settimana ovvero almeno dopo ogni schiusa occorre prelevare campioni di meconio, di uova con pulcini morti non sgusciati o di polvere del centro d'incu-

bazione per accertare la presenza di germi infettivi rilevanti. Nel caso di incubazione per conto terzi nel raggio di 250 m non deve aver luogo commercio o ricovero di pollame. Per contenere i costi per i pulcini Gemma, un centro d'incubazione deve ammettere anche l'incubazione per conto terzi a condizione che per gli animali riproduttori e le uova da cova estranei siano osservate le norme di igiene.

#### 5.5.1.6 **Strategia di vaccinazione e di igiene**

Le prescrizioni delle organizzazioni di allevatori possono essere adeguate in accordo con il GE Uova e i centri d'incubazione.

I programmi di vaccinazione e di esame dei branchi di animali riproduttori e dell'allevamento di pollastrelle sono elaborati dalle organizzazioni di allevatori bio. Al GE Uova spetta il diritto di consultazione. Nuove scoperte della medicina complementare sono inserite nel programma. Per l'incubazione per conto terzi l'allevatore di animali riproduttori ogni tre settimane deve analizzare campioni di feci e di uova per individuare la presenza di germi rilevanti di infezione come Salmonella enteritidis e E. coli.

#### 5.5.1.7 **Tasse d'incentivazione sui pulcini e le uova da cova**

Prima dell'acquisto di pulcini e di uova da cova non biologici di galline ibride da uova o da ingrasso occorre richiedere alla CMP un permesso speciale. Su questi pulcini e uova da cova viene riscossa una tassa d'incentivazione. La CMP tiene una lista delle razze per le quali va versata la tassa. Tutti gli altri pulcini sono esonerati da tale obbligo. L'ammontare della tassa d'incentivazione è fissato in modo che il prezzo d'acquisto per pulcini Gemma e non Gemma sia uguale.

Elenco delle razze per le quali viene riscossa una tassa d'incentivazione:

- Razze ovaiole: LSL, Sandy e LB (Lohmann). Nick Chick, Super Nick e Brown Nick (H&N)
- Razze per ingrasso: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757 (CMP 6/2017)

Impiego dei mezzi (ricavo dalla tassa d'incentivazione sull'acquisto di pulcini): le entrate risultanti dalla tassa d'incentivazione (dedotte le spese) tornano a profitto del ramo interessato, sia attraverso misure di apertura del mercato e di marketing sia attraverso incarichi di ricerca relativa al settore.

### 5.5.2 **Allevamento di pollastrelle**

#### 5.5.2.1 **Principi generali**

Nell'allevamento le pollastrelle (PO) devono imparare il comportamento naturale che potranno praticare nel pollaio per ovaiole. Nell'allevamento devono venir sviluppate e consolidate la resistenza e una naturale immunizzazione. In linea di massima valgono gli stessi requisiti validi per le galline ovaiole [ai sensi di Parte II, Art. 5.5.3, Pagina 159](#). Il presente capitolo contiene solo le disposizioni derogatorie relative all'allevamento delle galline ovaiole. Le misure figurano nella [tabella Parte II, Art. 5.5.3.14, Pagina 162](#).

#### 5.5.2.2 **Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico**

Il principio approvato all'AD del 13.04.2016 relativo al numero massimo di unità di pollaio per azienda entra in vigore da subito. Le aziende Gemma con pollai già esistenti il 31.12.2016 che non rispondono al principio [ai sensi di Parte II, Cap. 5.5, Pagina 155](#) per quanto riguarda il numero massimo di unità di pollaio possono sfruttare tali unità al massimo fino al 31.12.2031 se la domanda di costruzione per queste unità supplementari è stata approvata dalle autorità competenti prima del 01.07.2016.

Nel quadro di un controllo iniziale i pollai con oltre 900 posti per pollastrelle vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

Il numero di animali per unità di pollaio non deve superare le 4'000 pollastrelle. Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui sono tenute complessivamente al massimo 4'000 pollastrelle. Fanno parte dell'unità di pollaio tutti gli edifici, la parti di edifici e gli impianti necessari per l'allevamento di pollastrelle.

Sono ammesse al massimo due unità di pollaio per azienda se sono rispettati i due seguenti punti:

- a) Due unità di pollaio devono essere indipendenti l'una dall'altra e va rispettata una distanza di almeno 20 m. Nello spazio di 20 m tra le unità di pollaio non devono esservi costruzioni in superficie, in caso contrario la distanza aumenta dello spazio occupato dalle costruzioni. In casi motivati la CMP può concedere permessi speciali.
- b) Le superfici di pascolo devono essere separate da una zona non sfruttabile dal pollame di almeno 10 m di larghezza. (All'interno di un'unità di pollaio non vi sono prescrizioni di distanza.)

Per il preallevamento di pulcini destinati alla produzione di galline ovaiole per il proprio pollaio per pollastrelle, durante le prime 6 settimane di vita possono essere stabulati nella stessa unità di pollaio fino a 8'000 (invece di 4'000) animali.

Il numero massimo di animali (4'000) può essere superato del 4 % per la stabulazione di animali da allevamento. Tutti i requisiti (posto, lunghezza del trogolo, lunghezza dei posatoi, ecc) vanno rispettati per tutti gli animali stabulati (quindi per 4'160 pollastrelle). Per quanto riguarda la stabulazione di pulcini di un giorno, il numero massimo di animali può essere superato al massimo del 6 % (max. 4'240 pulcini).

### 5.5.2.3 Densità di occupazione

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare 8 pollastrelle per m<sup>2</sup> di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 13 pollastrelle per m<sup>2</sup> di superficie praticabile. Per m<sup>2</sup> di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 24 PO (a partire dal 43° giorno di vita).

### 5.5.2.4 Evacuazione del letame

Il pollaio delle pollastrelle va pulito al più tardi 6 settimane dopo la stabulazione.

### 5.5.2.5 Area con clima esterno

Se l'ACE si trova a un livello più basso del pollaio la differenza massima di livello è di 1,2 m. Alle pollastrelle va concesso l'accesso all'ACE in modo corrispondente al programma di allevamento, ma al più tardi a partire dal 43° giorno. Le aperture verso l'ACE possono essere ridotte fino al 50 % in larghezza, in caso di temperature molto basse rispetto all'età degli animali.

L'ACE deve disporre di almeno 1,5 m di posatoio ogni 200 animali, un bagno di polvere nonché di lettiera adeguata. I bordi dei bagni di polvere possono coprire la metà del fabbisogno richiesto di posatoi, se sono arrotondati e hanno una larghezza di 3 cm.

### 5.5.2.6 Pascolo

Alle pollastrelle va concessa l'uscita al pascolo a seconda della loro età, ma al più tardi a partire dal 43° giorno. Le aperture verso il pascolo possono essere ridotte in larghezza della metà in caso di temperature molto basse rispetto all'età degli animali.

Nell'allevamento di pollastrelle e nella stia di deposizione fino al 144° giorno di vita il periodo di attività può essere adeguato al programma di illuminazione delle organizzazioni di allevamento. Sul pascolo devono essere presenti strutture come cespugli, alberi, reti protettive o tettoie in modo da offrire agli animali ombra e protezione dai nemici naturali. Le pollastrelle devono poter raggiungere queste strutture da qualsiasi punto del pascolo entro una distanza di 15 m. Ogni struttura computabile deve offrire almeno 2 m<sup>2</sup> di ombra. A partire dal 01.01.2019 il 50 % delle strutture deve essere costituito da alberi e arbusti. Ne fanno eccezione i pollai mobili. Fino a quando gli alberi e gli arbusti avranno raggiunto la superficie di ombra richiesta possono essere temporaneamente completati con elementi artificiali.

Definizione di superficie d'ombra: ombra gettata da una struttura con insolazione verticale.

Se per il risanamento del pascolo si fa ricorso a prato a rotoli, va impiegato esclusivamente prato prodotto in regime biologico. (CMP 6/2014)

### 5.5.2.7 **Corte scoperta in caso di intemperie**

Se il terreno del pascolo è inzuppato e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In tal caso è necessaria l'annotazione nel registro del pascolo. La corte scoperta deve essere abbastanza grande e provvista di una lettiera in un materiale adeguato e razzolabile.

### 5.5.2.8 **Foraggiamento e abbeveratoi**

Le PO vanno foraggiate in base all'età con una miscela adatta di grani.

A partire dalla 14a settimana gli animali devono poter assimilare acqua da una superficie di acqua aperta.

### 5.5.2.9 **Lettieria**

La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

## 5.5.3 **galline ovaiole**

### 5.5.3.1 **Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico**

Il principio approvato all'AD del 13.04.2016 relativo al numero massimo di unità di pollaio per azienda entra in vigore da subito. Le aziende Gemma con pollai già esistenti il 31.12.2016 che non rispondono al principio [ai sensi di Parte II, Cap. 5.5, Pagina 155](#) per quanto riguarda il numero massimo di unità di pollaio possono sfruttare tali unità al massimo fino al 31.12.2031 se la domanda di costruzione per queste unità supplementari è stata approvata dalle autorità competenti prima del 01.07.2016.

Sono accettati unicamente sistemi di stabulazione con permesso definitivo o a termine dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) con il relativo numero di autorizzazione USAV. Per quanto riguarda le costruzioni eseguite in proprio, prima della messa in esercizio ne va verificata la conformità con la protezione degli animali. Per il calcolo delle superfici praticabili valgono le basi di calcolo dell'USAV con le seguenti eccezioni: le griglie e le superfici di volo nonché i posatoi davanti ai nidi non fanno parte della superficie praticabile computabile.

Nel quadro di un controllo iniziale i pollai con oltre i pollai con oltre 450 posti per galline ovaiole vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

La densità massima per unità di pollaio è di 2'000 galline ovaiole. Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui sono tenute complessivamente al massimo 2'000 galline ovaiole. Fanno parte dell'unità di pollaio tutti gli edifici, le parti di edifici e gli impianti necessari per l'allevamento di galline ovaiole.

Sono ammesse al massimo due unità di pollaio per ovaiole per azienda nonché un'unità per pollastrelle per il proprio allevamento a condizione che siano adempiti i due seguenti punti:

- a) Le unità di pollaio devono essere indipendenti l'una dall'altra e va rispettata una distanza di almeno 20 m. Nello spazio di 20 m tra le unità di pollaio non devono esservi costruzioni in superficie, in caso contrario la distanza aumenta dello spazio occupato dalle costruzioni. In casi motivati la CMP può concedere permessi speciali.
- b) Le superfici di pascolo devono essere separate da una zona non sfruttabile dal pollame di almeno 10 m di larghezza. (All'interno di un'unità di pollaio non vi sono prescrizioni di distanza.)

Il numero massimo di animali (2'000) può essere superato del 2 % per la stabulazione di galline ovaiole. Tutti i requisiti (posto, lunghezza del trogolo, lunghezza dei posatoi, ecc) vanno rispettati per tutti gli animali stabulati (quindi per 2'040 galline ovaiole).

### 5.5.3.2 **Densità di occupazione**

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare cinque galline ovaiole per m<sup>2</sup> di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 8 galline ovaiole per m<sup>2</sup> di superficie praticabile. Per m<sup>2</sup> di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 15 galline ovaiole.

### 5.5.3.3 Luce diurna e illuminazione

L'area di attività (area per razzolare, area di foraggiamento e area di abbeveramento) deve essere illuminata con luce diurna d'intensità pari ad almeno 15 lux. Per l'illuminazione sono ammesse lampadine ad incandescenza e LAF (luce ad alta fluorescenza > 1'000 Hertz). La fase di luce non deve superare le 16 ore al giorno (salvo luce diurna durante l'estate).

### 5.5.3.4 Lettieria ed evacuazione del letame

Il 33 % della superficie praticabile computabile secondo la presente direttiva, compresa l'intera superficie praticabile del pollaio, deve essere adibito a locale per razzolare ricoperto con stame. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

Tutte le superfici a rastrelliera o a griglie computabili devono disporre di un impianto di evacuazione del letame situato direttamente sotto alla griglia (nastri trasportatori, saracinesche o assi per letame con evacuazione manuale e simili). La fossa del letame deve essere separata. I pollai che ospitano più di 100 galline ovaiole vanno puliti almeno ogni due settimane, ad eccezione delle superfici per razzolare e dell'ACE.

La definizione di pollaio per quanto riguarda la pulizia delle griglie e delle superfici grigliate è la seguente: un pollaio è un'unità separata a livello climatico. Se in ognuna delle due parti di un pollaio separato unicamente da una rete sono allevate 75 galline ovaiole, ciò è considerato un pollaio con 150 GO.

### 5.5.3.5 Posatoi e nidi

Le GO devono avere a disposizione un numero sufficiente di posatoi sopraelevati. I nidi vanno preferibilmente ricoperti di paglia o stame. Quale materiale per il nido sono anche ammessi supporti morbidi in materia sintetica deformabile o tappeti erbosi.

### 5.5.3.6 Area con clima esterno

Alle galline ovaiole va concessa l'uscita in un'area con clima esterno (ACE). L'ACE deve offrire sufficiente protezione da intemperie e predatori (volpe, faina, astore ecc.). L'ACE deve disporre di almeno 1,5 m di posatoio ogni 100 animali, un bagno di polvere nonché di lettiera adeguata. I bordi dei bagni di polvere possono coprire la metà del fabbisogno richiesto di posatoi, se sono arrotondati e hanno una larghezza di 3 cm. Tra l'ACE e il pollaio deve sempre essere garantita una buona circolazione degli animali. Tale area deve presentare un'altezza libera di 150 cm per pollai fissi e di 120 cm per pollai mobili.

L'ACE non integrata deve essere accessibile alle galline ovaiole durante tutto il giorno (eccezioni secondo il programma URA). In caso di temperature molto basse vanno tenute aperte fessure larghe almeno 35 cm ogni cento galline ovaiole.

Nei sistemi integrati l'ACE può essere computata alla superficie praticabile se è accessibile agli animali attraverso tutte le aperture del pollaio durante l'intero periodo di attività (fase illuminata, luce del giorno e artificiale) e se dispone di saracinesche automatiche e di illuminazione. Di notte l'occupazione massima di 8 GO/m<sup>2</sup> (15 PO/m<sup>2</sup>) non deve essere superata.

Le soglie nelle aperture dal pollaio all'ACE non devono superare i 30 cm di altezza. Per superare importanti differenze di livello tra il pollaio e l'ACE vanno offerti agli animali adeguati elementi di salita e discesa.

Se l'ACE si trova a un livello più basso del pollaio, vanno osservati i seguenti criteri:

- L'altezza massima del gradino è 50 cm.
- In caso di differenze di livello di oltre 1,5 m nei pollai per galline ovaiole occorre costruire dei balconi per le aperture del pollaio profondi almeno 1 m e ricoperti con stame. Il bordo perimetrale deve essere alto almeno 10 cm.
- Gli elementi di salita e discesa devono presentare una larghezza di almeno 35 cm per ogni 100 animali.
- I balconi possono essere computati come superficie dell'ACE al massimo in misura del 20 %, se la superficie sottostante presenta un'altezza libera di almeno il 60 % della profondità dei balconi (esempio: se il balcone è profondo 1,5 m, la superficie sottostante deve presentare un'altezza di almeno 0,9 m). Le superfici la cui altezza libera non raggiunge il 60 % richiesto o che non superano i 60 cm non devono essere computate.



- La computabilità è data solo se i balconi dell'ACE sono costruiti per superare il dislivello tra il pollaio e l'ACE.

Se l'ACE è più alta del pollaio, vanno rispettati i seguenti criteri:

- Le superfici a griglia necessarie affinché le GO possano uscire all'esterno a un livello superiore vanno ripulite del letame.
- La distanza orizzontale dalla voliera alle superfici ausiliarie a griglia non deve superare 120 cm.
- Per le uscite attraverso il soffitto gli elementi di salita e discesa devono essere larghi almeno 35 cm per ogni 100 animali.

#### 5.5.3.7 **Pascolo**

Ogni gallina ovaiole deve avere a disposizione almeno 5 m<sup>2</sup> di pascolo. Per la rigenerazione del pascolo è possibile recintarne temporaneamente una parte e l'apertura della corte in caso di intemperie verso il pascolo può essere ridotta al massimo del 50 %. Deve però sempre essere disponibile almeno il 70 % della superficie di pascolo minima prescritta.

Sul pascolo devono essere presenti strutture come cespugli, alberi, reti protettive o tettoie in modo da offrire agli animali ombra e protezione dai nemici naturali. Ogni struttura computabile deve offrire almeno 2 m<sup>2</sup> di ombra. Il 50 % delle strutture deve essere costituito da alberi e arbusti. Ne fanno eccezione i pollai mobili. Fino a quando gli alberi e gli arbusti avranno raggiunto la superficie di ombra richiesta possono essere temporaneamente completati con elementi artificiali. Le galline ovaiole devono poter raggiungere le strutture computabili da qualsiasi punto del pascolo entro una distanza di al massimo 20 m (misurazione dall'apertura dell'ACE). Ogni 100 galline ovaiole deve essere presente almeno una struttura computabile sul pascolo, che può essere computato fino a una distanza massima di 120 m.

A partire da mezzogiorno e almeno durante il 50 % del giorno naturale alle GO va concessa l'uscita al pascolo. Il periodo di uscita va possibilmente esteso alle ore serali. In caso di condizioni atmosferiche sfavorevoli, per esempio in caso di forte vento, forte pioggia o di temperature molto basse in base all'età degli animali l'accesso al pascolo può essere limitato, sostituito dall'uscita nella corte scoperta o tralasciato. Per pollai già esistenti il 01.01.2014 le cui superfici di pascolo si situano su due lati opposti del pollaio e in cui le galline ovaiole vi hanno accesso alternativamente, previo permesso speciale concesso dalla CMP la superficie di pascolo su ogni lato può rimanere il 50 % della superficie di pascolo totale richiesta.

Definizione di superficie d'ombra: ombra gettata da una struttura con insolazione verticale. (CMP 6/2014)

Se per il risanamento del pascolo si fa ricorso a prato a rotoli, va impiegato esclusivamente prato prodotto in regime biologico. (CMP 6/2014)

#### 5.5.3.8 **Corte scoperta in caso di intemperie**

Se il terreno del pascolo è inzuppato e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In tal caso è necessaria l'annotazione nel registro del pascolo. La corte scoperta deve essere abbastanza grande e provvista di una lettiera in un materiale adeguato e razzolabile. A partire da 500 galline ovaiole è obbligatoria una corte in caso di intemperie. Può essere coperto al massimo un terzo della superficie.

Per aziende Gemma con pollai già esistenti il 31.12.2017 vale un periodo transitorio fino al 31.12.2019.

#### 5.5.3.9 **Foraggiamento e abbeveratoi**

Le GO vanno foraggiate con grani sparsi sul suolo o sulla lettiera. I grani devono rappresentare almeno il 5 % della razione di foraggio.

Gli abbeveratoi a succhiotto sono vietati.

#### 5.5.3.10 **Galli**

In ogni branco si raccomanda di tenere da uno a tre galli ogni 100 galline.

### 5.5.3.11 Induzione artificiale della muta

La muta può essere provocata artificialmente per prolungare la produttività, ma non prima della 60<sup>a</sup> settimana di vita. Durante la fase di almeno 14 giorni con un'alimentazione povera di sostanze nutritive va chiuso l'accesso al pascolo per impedire un'ulteriore assunzione di sostanze nutritive.

### 5.5.3.12 Controllo della salmonellosi

Tutte le aziende che praticano la commercializzazione di uova biologiche devono far eseguire annualmente almeno un'analisi per individuare la presenza di Salmonella enteritis, preferibilmente tra la trentesima e la quarantesima settimana (esame batteriologico di un campione di feci collettivo o prova degli anticorpi eseguita su 20 uova). Nelle aziende nelle quali una parte delle galline vecchie rimane nella popolazione che viene completata con pollastrelle (non un sistema di entrata e uscita), l'analisi va eseguita su tutti gli animali. Il rapporto delle analisi delle pollastrelle (15<sup>a</sup>-20<sup>a</sup> settimana di vita) va consegnato al detentore di galline ovaiole. I rapporti delle analisi vanno presentati in occasione del controllo.

### 5.5.3.13 Piccole popolazioni

Per allevamenti fino a 20 galline ovaiole senza commercializzazione vale l'applicazione per analogia delle presenti prescrizioni.

### 5.5.3.14 Tabella delle dimensioni per galline ovaiole e animali da allevamento

	pollastrelle 1°-42° giorno	Pollastrelle 43° giorno - inizio deposi- zione (fino ad un massimo di 1,7 kg PV)	galline ovaiole
<b>Attrezzature</b>			
posto disponibile alla mangiatoia nel foraggiamento meccanico	4 cm	8 cm	10 cm
posto disponibile alla mangiatoia da posatoi elevati		10 cm	12 cm
canale della mangiatoia circolare automatica	2 cm	3 cm	4 cm
abbeveratoi a succhiotto	15 animali	15 animali <sup>(32)</sup>	non ammessi
abbeveratoi a coppetta	25 animali	25 animali	20 animali
canale di abbeveratoi circolari	1 cm	1,5 cm	2 cm
<b>posatoi<sup>(33)</sup></b>			
posatoi per animale (min. 3,0 x 3,0 cm)	8 cm	14 cm	16 cm
distanza (orizzontale)	20 cm	25 cm	30 cm
distanza dalla parete (orizzontale, distanza tra gli assi)	10 cm	20 cm	20 cm
nido di deposizione individuale			5 animali
nido di deposizione collettivo			80 animali/m <sup>2</sup>

<sup>32</sup> A partire dalla 14<sup>a</sup> settimana va inoltre messa a disposizione una superficie d'acqua aperta.

<sup>33</sup> Le griglie di accesso ai nidi nonché i posatoi sopra la superficie per razzolare non devono essere computati per adempiere i requisiti.

	<b>pollastrelle 1°-42° giorno</b>	<b>Pollastrelle 43° giorno - inizio deposi- zione (fino ad un massimo di 1,7 kg PV)</b>	<b>galline ovaiole</b>
<b>densità d'occupazione/superfici praticabili<sup>(33)</sup></b>			
superfici a rastrelliera o griglia e superfici per razzolare	15 animali/m <sup>2</sup>	8 animali/m <sup>2</sup>	5 animali/m <sup>2</sup>
numero animali nel pollaio con ACE integrata	15 animali/m <sup>2</sup>	13 animali/m <sup>2</sup>	8 animali/m <sup>2</sup>
numero max. di animali per m <sup>2</sup> superficie del pollaio	30 animali/m <sup>2</sup>	24 animali/m <sup>2</sup>	15 animali/m <sup>2</sup>
percentuale superficie per razzolare in proporzione alla superficie praticabile compresa l'intera superficie praticabile del pollaio	min. 50 %	min. 33 %	min. 33 %
numero animali nell'ACE	(35 animali/m <sup>2</sup> )	16 animali/m <sup>2</sup>	10 animali/m <sup>2</sup>
superficie di pascolo		0,2-1 m <sup>2</sup> /animale	5 m <sup>2</sup> /animale
<b>luce</b>			
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h
<b>bagno di polvere</b>			
minimo 15 cm		150 animali/m <sup>2</sup>	100 animali/m <sup>2</sup>
<b>aperture verso l'ACE e sfogo</b>			
larghezza minima <sup>(34)</sup>		70 cm	70 cm
altezza minima		40 cm	40 cm
larghezza per 100 animali <sup>(35)</sup>		50 cm	70 cm
Corte scoperta in caso di intemperie		almeno 53 m <sup>2</sup> Per 1'000 animali (di cui almeno 43 m <sup>2</sup> scoperti)	almeno 86 m <sup>2</sup> per 1'000 animali

## 5.5.4 Quaglie

### 5.5.4.1 Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico

I recinti e le voliere devono essere costruiti e attrezzati in modo che il pericolo di ferimento sia esiguo e gli animali non possano fuggire. In un pollaio strutturato a più zone climatiche le quaglie devono poter sviluppare il più possibile liberamente il loro comportamento naturale. In ogni scomparto del pollaio possono essere tenute al massimo 150 quaglie o 33 kg PV. Un pollaio può ospitare al massimo 1500 quaglie. Secondo l'OPAn le quaglie giapponesi devono essere protette da temperature estreme, umidità e vento. Occorre impedire una grande densità di polvere mediante un'adeguata aerazione e una pulizia regolare.

### 5.5.4.2 Densità di occupazione

L'intera superficie di attività di uno scomparto del pollaio con area con clima esterno coperta deve essere pari almeno a 2,5 m<sup>2</sup>, indipendentemente dal numero di animali. Nel pollaio possono essere tenute al massimo 15 quaglie femmine o 3,3 kg PV per m<sup>2</sup>. Nell'area coperta con clima esterno possono essere tenute al massimo 25 quaglie femmine o 5,5 kg PV per m<sup>2</sup>. Nel pollaio a più zone climatiche integrato con accesso per-

<sup>34</sup> Per piccoli allevamenti inferiori a 100 animali sono ammesse aperture più piccole.

<sup>35</sup> Per la rigenerazione del pascolo le aperture della corte in caso di intemperie verso il pascolo possono essere ridotte al massimo del 50 %.

manente all'area con clima esterno, durante il periodo di attività, possono essere tenute su tutta l'area di attività senza sfogo inerbito 10 quaglie femmina o 2,2 kg PV al m<sup>2</sup>. Durante la fase oscura sono ammesse nel pollaio al massimo 20 quaglie ovaiole o 4,4 kg PV per m<sup>2</sup>.

#### 5.5.4.3 **Luce diurna e illuminazione**

La voliera deve essere illuminata con luce diurna naturale. L'intensità di illuminazione nell'area degli animali deve essere pari almeno a 15 lux. La fase di luce non deve essere allungata artificialmente a più di 16 ore.

#### 5.5.4.4 **Lettiera**

Almeno il 50 % della voliera deve essere ricoperto con lettiera. Al riguardo possono essere impiegati materiali naturali come paglia, paglia trinciata, gluma di spelta o di avena e simili. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

#### 5.5.4.5 **bagno di polvere**

Il bagno di polvere può essere offerto nell'area con clima esterno. Ogni 100 quaglie o 22 kg PV deve essere a disposizione una superficie di 0,4 m<sup>2</sup> di bagno di polvere. La superficie minima deve essere di 30 x 35 cm. Per il bagno di polvere profondo almeno 5 cm sono idonei i seguenti materiali: terra fine, sabbia fine, asciutta, non lavata mischiata a terra fine.

#### 5.5.4.6 **Sfogo inerbito protetto**

Lo sfogo inerbito protetto deve essere per la maggior parte inerbito e deve contenere strutture adatte come cespugli, grossi massi, grandi pezzi di legno e un rifugio. Per proteggere gli animali nella zona raggiungibile dalle quaglie va fissata una rete con larghezza della maglia di 12 x 12 mm. Al di fuori di questa zona la larghezza delle maglie può essere superiore. Gli animali non devono poter infilare la testa tra le maglie. La superficie protetta di sfogo deve misurare almeno 2,5 m<sup>2</sup>, indipendentemente dal numero di animali. Ogni quaglia deve avere a disposizione almeno 0,4 m<sup>2</sup> di superficie di sfogo. Con 100 animali o 22 kg PV ciò corrisponde a 40 m<sup>2</sup> (es.: 5 m<sup>2</sup> per femmina 10–12 pulcini = ca. 0,4 m<sup>2</sup> ogni animale).

#### 5.5.4.7 **Rifugi e nidi**

Per offrire una possibilità di ritiro vanno predisposti dei rifugi; se sono provvisti di lettiera, sono accettati come luoghi di deposizione.

#### 5.5.4.8 **Dispositivi per il foraggiamento e l'abbeveramento**

Per gli animali adulti (PV 220 g) la lunghezza del posto disponibile alla mangiatoia circolare deve essere di almeno 2 cm, per il foraggiamento manuale alla mangiatoia allungata 5 cm e in caso di mangiatoia automatica a nastro 4 cm. Per le linee piuttosto pesanti la lunghezza del posto va adeguata al peso corporeo.

Ai galliformi va offerta la possibilità di assumere acqua da una superficie di acqua aperta. Sono adatti abbeveratoi a coppetta o a tazza. Ogni scomparto del pollaio deve disporre di almeno 2 abbeveratoi a tazza o di un abbeveratoio a tazza per ogni 25 quaglie. All'abbeveratoio circolare va predisposto 1 cm per animale.

#### 5.5.4.9 **Allevamento di quaglie**

Per gli animali da allevamento i dati e le dimensioni vanno adeguate in modo corrispondente.

## 5.5.5 Pollame da ingrasso

### 5.5.5.1 Scelta della linea

In vista della predisposizione genetica, le linee e le razze da estensive a mediointensive devono essere particolarmente idonee all'allevamento su superfici inerbate. Le linee ammesse per la produzione Gemma sono stabilite dalla CMP.

Per l'ingrasso di polli Gemma di linee ibride sono ammesse esclusivamente le seguenti linee da ingrasso estensive o mediamente intensive: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757.

I polli da ingrasso Gemma devono essere ingrassati almeno durante 63 giorni. L'aumento medio giornaliero fino al 63° giorno di vita non deve superare 27,5 g.

Per i tacchini vanno preferiti ibridi leggeri e medi. Devono essere adempiuti i presupposti fisici per un comportamento conforme alla specie.

Il pollame di razza è ammesso. Gli ibridi da ingrasso devono essere approvati dalla CMP.

### 5.5.5.2 Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico

Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui può essere tenuto il numero massimo di animali di due rami (oche, tacchini, anatre, ingrasso preparatorio di polli), per il finissaggio di polli di 4 rami. Il numero massimo di animali del branco deve essere adeguato alla rispettiva specie di pollame da ingrasso. Per i polli in ingrasso preparatorio si tratta di 2'000 capi, in finissaggio di 500, per i tacchini, le oche e le anatre di 250 animali.

Sono ammesse più unità di pollaio per azienda. I pollai vanno sistemati in modo che le superfici di pascolo possano essere alternate a ogni turno per prevenire un'eccessiva contaminazione parassitaria. La stessa superficie di sfogo e di pascolo può essere occupata al massimo 2 volte all'anno con pollame. Tra i periodi di occupazione va osservata una pausa di almeno 12 settimane.

Per la stabulazione di pulcini il numero massimo di animali del branco può essere superato del 2 %. Tutti i requisiti (densità, lunghezza della mangiatoia, lunghezza dei posatoi ecc.) vanno rispettati per tutti gli animali stabulati.

Nel quadro di un controllo iniziale i pollai con oltre 450 posti per pollame da ingrasso vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

### 5.5.5.3 Densità di occupazione

La densità non deve superare 40 animali/m<sup>2</sup> fino al massimo al 28° giorno di vita. Se gli animali sono trasferiti sin dal 21° giorno, è possibile una densità fino a 50 animali/m<sup>2</sup>.

Durante l'ingrasso la densità nel pollaio non deve superare 20 kg PV/m<sup>2</sup>. Con un'area con clima esterno computabile, nel pollaio è possibile una densità fino a 25 kg PV/m<sup>2</sup>.

Per i tacchini, le oche e le anatre è permessa una densità massima di 20 kg PV/m<sup>2</sup>.

### 5.5.5.4 Luce diurna e illuminazione

L'area di attività deve essere illuminata con luce diurna d'intensità pari ad almeno 15 lux. Per l'illuminazione sono ammesse lampadine ad incandescenza e LAF (luce ad alta fluorescenza > 1'000 Hertz). La fase di luce non deve superare le 16 ore al giorno (salvo luce diurna durante l'estate).

### 5.5.5.5 Lettiera

Tutta la superficie del pavimento del pollaio deve essere provvista di sufficiente lettiera. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

### 5.5.5.6 posatoi

Le dimensioni e la forma dei posatoi per polli, tacchini, faraone e anatre mute devono corrispondere alla rispettiva specie animale e all'età.

### 5.5.5.7 Area con clima esterno, bagno di sabbia, superficie d'acqua

Al pollame da ingrasso, ad eccezione degli uccelli acquatici, va concesso l'accesso a un'ACE con bagno di sabbia. Il bagno di sabbia deve essere integrato nell'ACE e protetto dall'umidità. Per i polli da ingrasso il bagno di sabbia deve essere profondo almeno 5 cm, mentre per i tacchini almeno 10 cm. Gli uccelli acquatici devono sempre avere accesso a una superficie d'acqua aperta.

L'area con clima esterno (ACE) deve essere accessibile agli animali durante tutto il giorno e deve essere coperta e protetta dal vento. In caso di temperature molto basse, l'uscita quotidiana nell'ACE può essere limitata a seconda dell'età degli animali. Questa limitazione è possibile solo finché la densità nel pollaio non supera 20 kg PV/m<sup>2</sup>. Se i polli da ingrasso sono più pesanti, l'ACE deve essere accessibile durante tutto il giorno.

Per il calcolo della superficie della stalla può essere computato il 50 % della superficie dell'area con clima esterno. Nelle nuove costruzioni si raccomanda di inserire una serranda automatica tra il pollaio e l'ACE. Le aperture verso l'ACE e verso il pascolo vanno proporzionate e distribuite in modo che gli animali possano circolare senza problemi e limiti.

### 5.5.5.8 Pascolo

Il pascolo va adeguato alle esigenze delle rispettive specie di pollame da ingrasso. L'uscita al pascolo va concessa alla specie di pollame da ingrasso in linea con l'età. Agli animali da ingrasso va concessa l'uscita al pascolo almeno durante il 75 % del giorno naturale. In caso di condizioni atmosferiche particolarmente sfavorevoli l'uscita può essere limitata o evitata completamente. L'uscita al pascolo va effettuata preferibilmente nelle ore mattutine o serali. Per la superficie di pascolo per i polli può essere computata una distanza massima dallo sfogo di 40 m. Il pascolo deve contenere strutture in grado di offrire agli animali ombra e protezione da predatori.

Se a causa di temperature estreme persistenti e terreno gelato non è possibile spostare la stalla mobile e il recinto elettrico, lo sfogo inerbito può rimanere al medesimo posto per un secondo periodo d'ingrassamento.

### 5.5.5.9 Foraggiamento e abbeveratoi

Il mangime per il pollame da ingrasso deve essere costituito dal 65 % di cereali e di leguminose da granella (ovvero i loro prodotti e sottoprodotti) nonché di sementi oleose (ovvero i loro prodotti e sottoprodotti). Inoltre, in linea con l'età, devono venire offerti grani a sufficienza.

Il pollame da ingrasso in grado di assimilare bene l'erba deve poter assumere gran parte del foraggio sul pascolo.

Il responsabile dell'azienda è libero di scegliere il sistema di abbeveraggio.

### 5.5.5.10 Tabella delle dimensioni per pollame da ingrasso

	ingrasso pre-paratorio polli	finissaggio polli	Tacchini	oche, anatre
<b>Attrezzature</b>				
posto disponibile alla mangiatoia con il foraggiamento manuale	4 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
posto disponibile alla mangiatoia con il foraggiamento meccanico	4 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
canale della mangiatoia circolare automatica	1,7 cm/kg PV	1 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV

	<b>ingrasso pre-paratorio polli</b>	<b>finissaggio polli</b>	<b>Tacchini</b>	<b>oche, anatre</b>
scodella per mangime	1,7 cm/kg PV	–	–	–
abbeveratoi a coppetta <sup>(36)</sup> , numero	30 animali	30 animali	–	–
canale di abbeveratoi circolari	1,4 cm/kg LG	0,8 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV
canale di abbeveratoio	2,1 cm/kg PV	1,25 cm/kg PV	1 cm/kg PV	1 cm/kg PV
abbeveratoi a succhiotto, numero <sup>(36)</sup>	15 animali	15 animali		
<b>posatoi</b>				
posatoi	6 cm/kg PV	5 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV min. 16 cm/ animale	anatre mute 3 cm/kg PV
distanza minima dal suolo	25 cm	30 cm	60 cm	
distanza (orizzontale)	20 cm	25 cm	50 cm <sup>(37)</sup>	
distanza dalla parete (orizzontale, distanza tra gli assi)	10 cm	15 cm	40 cm	
<b>densità d'occupazione</b>				
superficie del pollaio	50 animali/m <sup>2</sup> (–21° giorno) 40 animali/m <sup>2</sup> (–28° giorno)	20 kg PV/m <sup>2</sup> max. 25 k PV/m <sup>2</sup> se ACE computata	20 kg PV/m <sup>2</sup>	20 kg PV/m <sup>2</sup>
pascolo per kg PV		1 m <sup>2</sup> /kg PV	1 m <sup>2</sup> /kg PV; min. 10 m <sup>2</sup> / animale <sup>(38)</sup>	4 m <sup>2</sup> /kg PV oche; 1 m <sup>2</sup> /kg PV anatre
<b>luce</b>				
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h	16 h
<b>bagno di polvere</b>		500 kg PV/m <sup>2</sup>	300 kg PV/m <sup>2</sup>	<sup>(39)</sup>
<b>aperture verso l'ACE e sfogo</b>				
larghezza minima		70 cm	70 cm	70 cm
altezza minima		40 cm	60 cm	60 cm
larghezza ogni 100 kg PV		30 cm	20 cm	30 cm
<b>Superficie di base ACE</b>	dal 22° giorno 50 %	50 % della superficie del pollaio	50 % della superficie del pollaio	

<sup>36</sup> Questi valori valgono per animali da ingrasso con un peso superiore a 2 kg. Per animali più piccoli possono essere adeguatamente ridotti.

Per adeguatamente si intende: se l'offerta della mangiatoia e dell'abbeveratoio è sufficiente per il numero ammesso di animali di 2 kg (15 animali per m<sup>2</sup>), l'offerta è sufficiente anche per gli animali più piccoli a condizione che non venga superata la densità massima di 30 kg/m<sup>2</sup>.

<sup>37</sup> L'angolo non deve superare 55°. Si raccomanda di fissare i posatoi in ordine sfalsato.

<sup>38</sup> Per più di 10 kg PV per animale deve essere a disposizione 1 m<sup>2</sup> per ogni chilo PV supplementare.

<sup>39</sup> Superficie di acqua al posto del bagno di polvere: fino a 50 animali almeno 3 m<sup>2</sup>, per ogni ulteriore gruppo da 50 animali 1 m<sup>2</sup> supplementare.

## 5.5.6 Piccioni da ingrasso

I principi generali della produzione animale (cfr. [Norme di produzione generali per la detenzione di animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#)) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'apicoltura.

### 5.5.6.1 Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico

I parchi e le voliere devono essere costruiti in modo da ridurre al minimo il rischio di ferimento. In ogni colombaia possono essere tenute al massimo 25 coppie di piccioni. In ogni parco interno ogni coppia deve avere a disposizione 0,75 m<sup>2</sup>. La superficie minima vale per una coppia con i piccoli fino allo svezzamento. Dopo lo svezzamento i giovani piccioni devono avere a disposizione una superficie minima pari a 0,25 m<sup>2</sup> per animale. Il parco interno deve presentare una superficie minima di 2 m<sup>2</sup>. È considerata superficie di base la superficie con un'altezza minima di 2 m.

La superficie di base del parco con parte anteriore aperta (composto da un parco esterno e da uno interno) deve essere lunga almeno 4 metri e larga almeno 2. In almeno un terzo della superficie di base le pareti devono essere chiuse su tre lati. La copertura non deve superare il 50 %.

In ogni azienda possono essere allevate al massimo 500 coppie (incl. discendenti), cioè 25 coppie in 25 colombaie.

### 5.5.6.2 Voliera

Un parco esterno è obbligatorio e deve presentare una superficie pari ad almeno il 75 % del parco interno. Dimensioni minime della voliera: lunghezza 4 metri, larghezza 2 metri, altezza minima 2 m. Gli animali non devono necessariamente avere la possibilità di volare liberamente.

Il parco esterno deve essere accessibile durante tutto il giorno. La copertura non deve superare il 50 %.

### 5.5.6.3 Strutture e nidi

Ogni coppia riproduttrice deve avere a disposizione un luogo di nidificazione di almeno 0,5 m<sup>2</sup> con un nido doppio o due nidi singoli in materiale adatto (paglia, foglie ecc.).

Il parco interno e il parco esterno sono dotati di posatoi sopraelevati collocati a diverse altezze che permettano un comportamento conforme alla specie. Nel parco interno ogni piccione deve avere a disposizione almeno un posatoio sopraelevato. Nel parco esterno i posatoi possono essere collocati anche a diverse altezze e non devono essere rivestiti con carta vetrata.

Gli animali devono avere la possibilità di bagnarsi con acqua fresca.

### 5.5.6.4 Luce diurna e illuminazione

La voliera deve essere illuminata con luce diurna naturale. Nel parco interno l'intensità d'illuminazione deve essere pari almeno a 15 lux (salvo nelle aree di riposo e di ritiro).

### 5.5.6.5 Lettieria

Almeno il 50 % della superficie di base della colombaia deve essere adibita a zona per il razzolamento coperta di lettiera.

Per motivi di igiene il 50 % al massimo della superficie calpestabile nel parco interno può essere provvisto di una griglia. Per la lettiera possono essere utilizzati materiali naturali come paglia (tritata), gluma di farro o di avena o materiale simile. La lettiera deve essere collocata sul pavimento. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

### 5.5.6.6 Dispositivi per il foraggiamento e l'abbeveramento

I piccioni devono avere a disposizione pietra calcarea, gusci di ostrica e acqua nonché sufficienti dispositivi di foraggiamento e abbeveramento.



### 5.5.6.7 **Clima interno**

Il clima nei parchi interni deve essere adatto agli animali e deve essere garantito il ricambio di aria.

### 5.5.6.8 **Selezione**

Sono vietati i metodi di selezione che non permettono ai piccioni di allevare i piccoli senza l'aiuto umano.

## 5.5.7 **Ingrasso dei pollastri**

### 5.5.7.1 **Principi generali**

La presente prescrizione disciplina la detenzione di pollastri, le cui pollastrelle vengono allevate per la produzione di uova.

Di solito trovano applicazione gli stessi requisiti validi per le pollastrelle. Il capitolo «Ingrasso dei pollastri» contiene solo le disposizioni derogatorie dall'allevamento delle pollastrelle [secondo Parte II, Art. 5.5.2, Pagina 157](#). Per i pollai in cui sono già stati allevati pollastri prima del 31.12.2019, vige un periodo di transizione fino al 31.12.2029. Durante questo periodo, in tali pollai è possibile allevare pollastri ai sensi dei requisiti dell'[ingrasso dei polli Parte II, Art. 5.5.5, Pagina 165](#). I pollastri devono essere ingrassati almeno durante 63 giorni.

Le dimensioni dei pollai figurano nella [tabella alla Parte II, Art. 5.5.7.8, Pagina 170](#).

### 5.5.7.2 **Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico**

In linea di massima valgono le stesse disposizioni valide per le pollastrelle [ai sensi di Parte II, Art. 5.5.2.2, Pagina 157](#).

### 5.5.7.3 **Composizione del pollaio**

Un'unità di pollaio è costituita da una parte calda e riscaldabile e un'area con clima esterno integrata («giardino per l'inverno»). Il pollaio deve poter essere riscaldato fino al 42° giorno. Durante il periodo vegetativo (dal 1° maggio al 31 ottobre) si può rinunciare al riscaldamento dal 22° giorno.

### 5.5.7.4 **Evacuazione del letame**

Il pollaio deve essere concepito in modo tale che si possa procedere a cadenza regolare all'evacuazione del letame. Devono essere sempre rispettati i requisiti di legge relativi alla qualità dell'aria.

### 5.5.7.5 **Area con clima esterno**

Se le temperature lo consentono, dal 22° giorno di vita ai pollastri deve essere garantito l'accesso a un'area con clima esterno (ACE) durante tutto il periodo di attività (fase illuminata, luce del giorno e artificiale). Le aperture dal pollaio all'ACE devono essere regolate con l'uso di saracinesche automatiche; inoltre l'ACE deve disporre di un'illuminazione adeguata. L'ACE deve offrire sufficiente protezione da intemperie e predatori (volpe, faina, astore ecc.). L'ACE deve essere strutturata e disporre di un bagno di polvere nonché di lettiera adeguata. Tra l'ACE e il pollaio deve sempre essere garantita una buona circolazione degli animali. Tale area deve presentare un'altezza libera di 150 cm per pollai fissi e di 120 cm per pollai mobili.

Eventuali differenze di livello devono essere dotate di adeguati elementi di salita e discesa per consentire l'accesso all'area dal 22° giorno di vita. Se l'ACE si trova a un livello più basso del pollaio la differenza massima di livello è di 1,2 m.

In caso di temperature molto basse vanno tenute aperte fessure larghe almeno 25 cm ogni 200 pollastri.

### 5.5.7.6 **Pascolo**

I pollastri devono poter accedere a un pascolo al più tardi dal 42° giorno e almeno per 42 giorni della loro vita. Esempio: i pollastri che accedono a un pascolo dal 42° giorno non possono essere macellati prima dell'84° giorno di vita.

La stessa superficie di pascolo può essere occupata al massimo due volte all'anno con pollame. Tra i periodi di occupazione va osservato un periodo di pausa di almeno 12 settimane.

Ai pollastri va concessa l'uscita al pascolo a seconda della loro età. Il pascolo può essere computato fino a una distanza massima di 80 m. Sul pascolo devono essere presenti strutture come cespugli, alberi, reti protettive o tettoie in modo da offrire agli animali ombra e protezione dai nemici naturali. I pollastri devono poter raggiungere queste strutture da qualsiasi punto del pascolo entro una distanza di 15 m. Ogni struttura computabile deve offrire almeno 2 m<sup>2</sup> di ombra. Il 50 % delle strutture deve essere costituito da alberi e arbusti. Nel caso dei pollai mobili possono essere utilizzate strutture artificiali in modo permanente.

Definizione di superficie d'ombra: ombra gettata da una struttura con insolazione verticale.

Se per il risanamento del pascolo si fa ricorso a prato a rotoli, va impiegato esclusivamente prato prodotto in regime biologico. CMP (6/2014)

### 5.5.7.7 Corte scoperta in caso di intemperie

Se il terreno del pascolo è inzuppato e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In tal caso è necessaria l'annotazione nel registro del pascolo. La corte scoperta deve essere abbastanza grande e provvista di una lettiera in un materiale adeguato e razzolabile. Può essere coperto al massimo un terzo della superficie. A partire da 100 pollastri è obbligatoria una corte in caso di intemperie. La corte scoperta deve poter essere drenata.

I pollai mobili non sono interessati dall'obbligo della corte in caso di intemperie, ma devono cambiare posto dopo ogni ingrasso, visto che altrimenti vengono considerati pollai fissi.

### 5.5.7.8 Tabella delle dimensioni per pollastri

	<b>ingrasso pre-paratorio fino al 21° giorno</b>	<b>pollastri 22°-42° giorno</b>	<b>pollastri 43°-100° giorno</b>	<b>pollastri dal 101° giorno</b>
<b>attrezzature</b>				
posto disponibile alla mangiatoia nel foraggiamento meccanico	1,6 cm/animale	4 cm/animale	8 cm/animale	10 cm/animale
posto disponibile alla mangiatoia con posatoi elevati			10 cm/animale	12 cm/animale
canale della mangiatoia circolare automatica; scodella per mangime	0,7 cm/animale	2 cm/animale	3 cm/animale	4 cm/animale
abbeveratoi a succhiotto	15 animali	15 animali	15 animali	12 animali
abbeveratoi a coppetta	30 animali	25 animali	25 animali	20 animali
canali di abbeveratoi circolari	0,6 cm/animale	1 cm/animale	1,5 cm/animale	2 cm/animale
canale di abbeveratoio	0,8 cm/animale			
<b>posatoi</b>				
posatoi per animale (min. 3 x 3 cm)	2,4 cm	8 cm	14 cm	16 cm
distanza (orizzontale)	20 cm	20 cm	25 cm	30 cm
distanza dalla parete (orizzontale, distanza tra gli assi)	10 cm	10 cm	20 cm	20 cm

	<b>ingrasso pre-paratorio fino al 21° giorno</b>	<b>pollastri 22°-42° giorno</b>	<b>pollastri 43°-100° giorno</b>	<b>pollastri dal 101° giorno</b>
<b>densità d'occupazione/superfici praticabili</b>				
superfici a rastrelliera o griglia e superfici per razzolare		15 animali/m <sup>2</sup>	8 animali/m <sup>2</sup>	5 animali/m <sup>2</sup>
numero animali nel pollaio con ACE integrata		15 animali/m <sup>2</sup>	13 animali/m <sup>2</sup>	8 animali/m <sup>2</sup>
numero max. di animali per m <sup>2</sup> superficie del pollaio	40 animali/m <sup>2</sup>	30 animali/m <sup>2</sup>	24 animali/m <sup>2</sup>	15 animali/m <sup>2</sup>
percentuale superficie per razzolare nel pollaio	minimo 100 %	minimo 50 %	minimo 33 %	minimo 33 %
numero animali nell'ACE	<sup>(40)</sup>	(35 animali/m <sup>2</sup> )	16 animali/m <sup>2</sup>	10 animali/m <sup>2</sup>
superficie di pascolo		(1 m <sup>2</sup> /animale)	1 m <sup>2</sup> /animale	2 m <sup>2</sup> /animale
<b>luce</b>				
durata max. del giorno con luce artificiale	16 ore	16 ore	16 ore	16 ore
<b>bagno di polvere</b>				
profondità minima 15 cm		150 animali/m <sup>2</sup>	150 animali/m <sup>2</sup>	100 animali/m <sup>2</sup>
<b>aperture verso l'ACE e sfogo</b>				
larghezza minima		(70 cm)	70 cm	70 cm
altezza minima		(40 cm)	40 cm	40 cm
larghezza per 100 animali		(50 cm)	50 cm	70 cm
larghezza minima fino al pascolo ogni 100 animali		(35 cm)	35 cm	35 cm
Corte scoperta in caso di intemperie		(almeno 53 m <sup>2</sup> per 1'000 animali)	almeno 53 m <sup>2</sup> per 1'000 animali	almeno 86 m <sup>2</sup> per 1'000 animali

## 5.6 Conigli

I principi generali della produzione animale valgono per analogia (ai sensi di [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#)).

### 5.6.1 Allevamento

Gli animali da allevamento, quelli da rimonta e i conigli da ingrasso vanno tenuti in gruppi (gruppi separati o famiglie). Un impianto per conigli deve essere almeno grande abbastanza da permettere agli animali di compiere senza ostacoli i movimenti specifici della specie (salti, capriole). L'impianto deve disporre di una zona a lettiera.

I conigli devono sempre avere a disposizione oggetti da rodere (rami freschi, legni teneri non tossici, pannocchie secche, carote, fieno o paglia pressati). Gli animali devono potersi comportare conformemente alla loro specie. Non devono presentare anomalie dovute all'allevamento. Gli animali in impianti esterni devono potersi rifugiare in zone protette dalle correnti d'aria, da pioggia e da insolazione diretta. In queste zone il pavimento deve essere asciutto.

In deroga alle disposizioni per gli altri animali, per i conigli invece dei requisiti del programma URA vanno rispettate le norme vigenti per i sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (SSRA).

<sup>40</sup> L'ACE è obbligatoria solo dal 22° giorno.

Per poter commercializzare i conigli con il marchio Gemma, i giovani animali devono provenire da gruppi allevati secondo queste disposizioni.

### 5.6.1.1 Superficie delle gabbie senza sfogo

Le superfici sopraelevate (piani) possono essere conteggiate nella misura di un terzo.

Categoria di animali	Dimensioni gabbie
Animali da ingrasso e da rimonta	Almeno 2 m <sup>2</sup> per gruppo
Fino all'età di 76 giorni	Almeno 0,15 m <sup>2</sup> per animale
A partire dal 77° giorno	Almeno 0,25 m <sup>2</sup> per animale
<b>Rifugio</b>	
Fino a 60 giorni	0,03 m <sup>2</sup> per animale
Da 60 giorni	0,05 m <sup>2</sup> per animale
Gruppi di selezione	Almeno 1,6 m <sup>2</sup> per fattrice incl. posto per coniglietti e maschio

### 5.6.1.2 Clima della gabbia

Le gabbie per conigli devono ricevere luce naturale ed essere ben ventilate. Evitare le correnti d'aria.

### 5.6.1.3 Gruppi di selezione

Un gruppo di selezione è costituito al massimo da 5 fattrici, un coniglio maschio e i coniglietti fino al raggiungimento dello svezzamento. Tramite un'adeguata strutturazione e suddivisione della gabbia tutti gli animali devono potersi incontrare o evitare.

L'impianto deve disporre di una zona di foraggiamento, di un nido e di una zona di permanenza. Le zone devono essere separate (contatto visivo interrotto). La zona di permanenza deve presentare posti attraenti per distendersi e un posto per ritirarsi per le fattrici. Per contro il nido non deve presentare elementi attrattivi per i conigli. In caso di foraggiamento restrittivo l'apposita zona di foraggio deve presentare due mangiatoie.

Una fattrice da allevamento deve avere la possibilità di costruirsi da sé un nido con fieno e/o paglia in una gabbia di nidificazione. Dopo il parto la coniglia deve poter chiudere l'entrata al nido. Davanti alle entrate dei nidi, il suolo deve essere ricoperto di paglia. Ogni fattrice deve avere a disposizione un nido. Per le fattrici da allevamento devono essere a disposizione superfici sopraelevate inaccessibili o difficilmente accessibili per i coniglietti. Non appena i coniglietti lasciano il nido, devono poter disporre di una zona accessibile costituita almeno da un'area di riposo oscurata e da un'area di foraggiamento luminosa.

### 5.6.1.4 Animali da rimonta e conigli da ingrasso

Gli animali da ingrasso propri e acquistati devono soddisfare tutti i requisiti contenuti in [Allevamento Parte II, Art. 5.6.1, Pagina 171](#) e [Gruppi di selezione Parte II, Art. 5.6.1.3, Pagina 172](#) di queste prescrizioni. Gli animali da rimonta vanno allevati come quelli da ingrasso.

Ogni impianto deve disporre di una zona di ritiro (contatto visivo interrotto) con pareti fisse in cui gli animali possono ritirarsi per riposare o in caso di disturbo.

L'acquisto di animali da rimonta da allevamento fino a 80 giorni d'età era ammesso fino al 31.12.2001. Da allora si applicano [disposizioni in Parte II, Cap. 4.4, Pagina 135](#).

Fino all'età di 60 giorni sono ammessi al massimo 60 animali per gruppo da ingrasso. Per conigli da ingrasso che oltrepassano questa età sono ammessi al massimo 15 animali per gruppo.

In caso di allevamento di conigli da ingrasso con accesso permanente al pascolo sono ammessi più di 15 animali per gruppo.

### 5.6.1.5 Tenuta in conigliere convenzionali (allevamento in gabbie)

L'allevamento di conigli in conigliere convenzionali in aziende bio Gemma non è più tollerato. Gli allevamenti di conigli destinati esclusivamente allo svago e all'autoapprovvigionamento devono adempiere per analogia i requisiti SSRA. Ciò significa che per questi conigli è possibile costruire in una conigliera convenzionale, collegando due o più scompartimenti e inserendo una superficie rialzata, un sistema che adempie i requisiti. Le misure minime per animale definite [ai sensi di Parte II, Art. 5.6.1.1, Pagina 172](#) vanno tuttavia rispettate.

Devono essere rispettati almeno i requisiti speciali dell'Ordinanza sulla protezione degli animali per i conigli in gabbie. Le gabbie devono essere provviste di lettiera. Non vi sono termini di transizione. Si devono rispettare le disposizioni sul foraggio generali [ai sensi di Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#). Gli animali devono avere a disposizione regolarmente, almeno una volta alla settimana, un luogo (sfogo all'aperto o coperto) per potersi muovere liberamente.

Nota: sul sito web dell'USAV [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) sono disponibili informazioni e raccomandazioni preziose sull'allevamento dei conigli.

### 5.6.2 Foraggiamento

Tutti i conigli devono avere a disposizione in ogni momento sufficiente foraggio grezzo di buona qualità. Gli animali vanno foraggiati per principio unicamente con prodotti vegetali. Foraggio concentrato e miscele di foraggio devono corrispondere ai requisiti Bio Suisse. I conigli devono sempre avere a disposizione acqua fresca e pulita.

Le attrezzature di foraggiamento devono essere ben accessibili agli animali, di facile pulizia e sistemate in modo che possano difficilmente essere sporcate con escrementi o urina. Si deve inoltre impedire che gli animali possano ferirsi.

### 5.6.3 Interventi zootecnici

La castrazione dei conigli maschi non è ammessa per i gruppi da ingrasso.

## 5.7 Pesci commestibili

I principi generali della produzione animale (cfr. [Norme di produzione generali per la detenzione di animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#)) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'apicoltura, con particolare riferimento agli articoli per il foraggiamento, alla provenienza e la salute degli animali.

Nella produzione di pesci occorre badare a non disturbare l'equilibrio ecologico, a non mettere in pericolo popolazioni naturali e a rispettare i principi di base della produzione sostenibile.

Vanno rispettate le esigenze specifiche della specie dei pesci (stagno/impianto, struttura dell'ambiente vitale, densità di occupazione, qualità dell'acqua ecc.). Durante l'allevamento, il trasporto e l'uccisione i pesci non vanno esposti a inutile stress.

In linea di principio vanno allevate solo specie locali adatte alle condizioni regionali. Le eccezioni richiedono un permesso speciale e sono vincolate a condizioni particolari. Non possono essere impiegati pesci modificati geneticamente o pesci triploidi. Sia i genitori sia gli avannotti non devono essere o essere stati trattati con antibiotici, stimolatori della crescita o ormoni.

È ammesso nutrire i salmonidi e altre specie di pesci carnivori con farina e olio di pesce. La farina/l'olio di pesce deve provenire da scarti della trasformazione di pesci commestibili o dall'industria ittica di provata sostenibilità.

L'intero impianto di piscicoltura deve produrre pesci biologici. La produzione parallela di pesci biologici e non biologici non è ammessa. Le [disposizioni in Parte II, Cap. 1, Pagina 52](#) ovvero [in Parte I, Cap. 2, Pagina 18](#) sulla conversione ovvero sull'obbligo contrattuale e di controllo vanno rispettati per analogia.

### 5.7.1 Riproduzione e allevamento

Gli avannotti e le uova acquistati devono provenire da aziende biologiche e devono essere stati prodotti in Svizzera o nei paesi confinanti. In casi motivati l'ente di certificazione può concedere un permesso speciale per avannotti e uova biologici di altri paesi. In caso di mancata disponibilità o di importanti perdite del pa-

trimonio, l'ente di certificazione può anche autorizzare l'acquisto di avannotti o di uova non biologici. provenienti dalla Svizzera o dai paesi confinanti. In entrambi i casi il fornitore deve possedere i certificati e i documenti di accompagnamento prescritti per legge. In caso di avannotti e uova non biologici deve inoltre essere presente una conferma del fatto che tali prodotti siano in linea con i requisiti biologici (si veda il modello [ai sensi di Parte II, Pagina 178](#)).

Per poter essere venduti con il marchio Gemma i pesci devono aver trascorso nell'azienda Gemma almeno gli ultimi 2/3 della loro vita. A certificazione avvenuta, le aziende nel primo anno di conversione possono vendere i pesci con la Gemma di conversione a partire dal 1° maggio.

I locali d'incubazione per l'allevamento di avannotti (occorre presentare un piano energetico che preveda possibilità di risparmio sostenibili dal punto di vista economico e possibilità d'impiego di energie rinnovabili; cicli d'acqua chiusi), la covatura artificiale controllata e il foraggiamento degli avannotti sono ammessi.

L'olio di garofano è ammesso esclusivamente come anestetico per la spremitura dei riproduttori se è stato autorizzato dall'ufficio veterinario cantonale competente. L'applicazione deve essere inserita nel registro della piscicoltura.

## 5.7.2 Foraggiamento

Va impiegato foraggio certificato Gemma o Gemma «sostanze ausiliarie». In deroga al principio ai sensi del [capitolo sul foraggiamento Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#) per gli impianti di piscicoltura è ammesso l'acquisto di tutta la quantità di mangime. Requisiti particolari sulla composizione del mangime per pesci sono definiti [in Parte III, Art. 17.4.9, Pagina 292](#). Altrimenti vanno rispettate tutte le disposizioni sul foraggiamento.

## 5.7.3 Stagno e impianto

Per la produzione dei pesci sono vietati gli impianti a ricircolo<sup>41</sup> e quelli in locali chiusi, eccetto negli incubatoi e nei vivai ittici o per la produzione di organismi utilizzati come mangime.

L'impianto va accudito ogni giorno.

Lo stagno ovvero l'impianto deve essere assicurato contro la fuga ovvero l'immigrazione di specie indesiderabili, in particolare nel caso di specie non locali (p. es. trota iridea).

Analogamente alle aziende agricole, le aziende che praticano la piscicoltura devono destinare il 7 % della superficie aziendale alla promozione della biodiversità (cfr. [Promozione della biodiversità Parte II, Cap. 2.3, Pagina 83](#)). È considerata superficie aziendale la superficie dell'intero impianto di piscicoltura dedotti gli edifici, le strade e le superfici boschive. Va data la preferenza a superfici di compensazione acquatiche (p. es. zone umide, canneti, pantani). Fanno eccezione a questa condizione le aziende con recinti di rete in acque aperte.

Lo stagno ovvero l'impianto deve essere provvisto di possibilità di ritiro e di rifugi e favorire il comportamento conforme alla specie dei pesci (movimento, ritiro, assunzione di cibo, comportamento sociale). I bacini possono essere strutturati p. es. mediante schermi appesi nell'acqua (possono essere tolti facilmente per la pulizia). I requisiti per la strutturazione degli stagni e dei bacini possono essere modificati in base a nuove scoperte etologiche.

Se per la gestione dello stagno viene prelevata acqua da un corso d'acqua, vanno rispettate le disposizioni di legge sui deflussi residuali. Il ruscello deve permettere il passaggio dei pesci ovvero, in caso di nuove costruzioni, deve essere possibile una strutturazione che permetta il passaggio dei pesci.

## 5.7.4 Qualità dell'acqua

### 5.7.4.1 Afflusso

L'afflusso non deve avere, o solo in misura minima, contaminazione antropica. In caso di dubbio, p. es. se l'afflusso proviene da zone agricole sfruttate in modo intensivo, la sicurezza dell'acqua va provata mediante analisi. In questi casi l'analisi dell'acqua deve comprendere i parametri secondo l'OPAc (RS 814.201 Allegato 2, Esigenze relative alla qualità delle acque) oltre a nitrite e cloruro. La CMP può disporre ulteriori re-

<sup>41</sup> meno del 10 % di ricambio idrico al giorno

quisiti per la qualità dell'acqua. Per piccole aziende e aziende gestite a titolo accessorio con una produzione annua inferiore a 1'000 kg di pesce, l'ente di certificazione può stabilire una procedura di prelievo di campioni semplificata.

#### 5.7.4.2 Area di sfogo

La qualità dell'acqua nel deflusso deve soddisfare i requisiti delle prescrizioni cantonali e federali sulla protezione delle acque<sup>(42)</sup>. Deve essere a disposizione un attestato cantonale per la protezione delle acque valido. Se necessario, le sostanze in sospensione vanno raccolte in un bacino di sedimentazione o in un filtro meccanico e quindi rimosse.

#### 5.7.4.3 Impianto e stagni

La qualità dell'acqua deve essere in linea con le esigenze specifiche della specie dei pesci ai sensi dell'OPAn<sup>(43)</sup>. I valori vanno misurati a intervalli regolari adeguati alle condizioni (almeno una volta al mese) e nelle ore sensibili del giorno. Ciò vale in linea di massima per ogni singolo stagno o singoli bacini se in occasione del primo controllo non è stato stabilito altrimenti (p. es. nel caso di bacini in serie è sufficiente un'analisi nell'ultimo bacino).

Per l'arricchimento con ossigeno dell'afflusso o degli stagni e dei bacini sono ammesse le seguenti misure: cascate, vibrosetacciatori, ruote idrauliche, fontane, pompe di circolazione. Un'aerazione artificiale dell'impianto con ossigeno può essere eseguita solo temporaneamente e in casi eccezionali con condizioni meteorologiche estreme (obbligo di notifica all'ente di certificazione), per trasporti o per l'allevamento di avannotti in locali d'incubazione.

I resti di foraggio o gli escrementi sedimentati vanno recuperati autonomamente o consegnati a un'altra azienda bio entro una distanza di 20 km (se la legge non prevede un'altra modalità di riciclaggio). Se entro tale distanza non vi è alcuna azienda biologica acquirente, l'ente di certificazione può concedere il permesso di cedere tali sostanze a un'azienda agricola non biologica o a un'azienda bio situata a una distanza maggiore.

### 5.7.5 Allevamento

Le misure di selezione e manipolazione nonché la durata di permanenza dei pesci fuori dall'acqua vanno ridotte al minimo. L'impiego di selezionatrici è ammesso. I pesci e tutte le superfici e gli attrezzi a contatto con i pesci devono essere sempre tenuti umidi.

I pesci devono avere la possibilità di recarsi nelle zone ombreggiate nell'acqua. Almeno il 10 % della superficie dell'acqua di ogni singolo stagno o bacino deve essere permanentemente all'ombra. Durante i mesi invernali (dal 01.12 al 28.2) o nel caso di grandi corsi o specchi d'acqua naturali con rive boscate e di stagni profondi oltre 2 metri non sono necessarie ulteriori misure ombreggianti.

La densità di allevamento va regolata in modo che la salute e il comportamento conforme alla specie dei pesci non siano compromessi. I limiti quantitativi di allevamento sono definiti nelle norme specifiche della specie (cfr. [Norme specifiche dell'allevamento Parte II, Art. 5.7.11, Pagina 177](#)).

Un lungo allevamento dei pesci è molto importante per la qualità della carne e previene l'allevamento troppo intensivo. Per questo motivo le norme specifiche della specie fissano anche una durata minima dell'allevamento, che si riferisce al peso di macellazione commerciale. In caso di commercializzazione di pesci con peso insufficiente o eccessivo, la durata dell'allevamento va adeguata di conseguenza.

L'illuminazione artificiale è permessa solo a scopi riproduttivi. La durata dell'illuminazione artificiale tuttavia non deve superare le 16 ore.

### 5.7.6 Trasporto

Durante i trasporti i pesci vivi vanno approvvigionati con sufficiente ossigeno. Prima del trasporto vanno tenuti a digiuno. Il trasporto deve durare al massimo 10 ore. Non va superata la densità di trasporto di 200 kg di pesce su 1'000 litri d'acqua ovvero 125 kg di pesce su 1'000 litri d'acqua se il trasporto dura più di due ore. Si deve compilare il documento di accompagnamento prescritto per legge.

<sup>42</sup> OPAC, RS 814201 (Allegato 3.3), 2 Esigenze particolari, 27 Impianti per la piscicoltura

<sup>43</sup> OPAn, Allegato 2, Tabella 7

### 5.7.7 Stordimento e uccisione

I pesci possono essere uccisi solo se storditi. L'uccisione dei pesci deve avvenire nell'acqua o immediatamente dopo il prelievo dall'acqua. I metodi di stordimento e uccisione devono essere conformi all'OPAn<sup>44</sup>. Dopo l'uccisione i pesci vanno immediatamente puliti o trasformati.

### 5.7.8 Igiene e salute

Per la pulizia vanno preferiti procedimenti biologici e meccanicofisici (pulizia ad alta pressione). Per la disinfezione degli stagni e dei bacini può essere impiegata calce viva (solo sul suolo asciutto dello stagno). L'impiego di cloruro di calce è espressamente vietato.

Le sostanze ammesse per la disinfezione di contenitori e attrezzi nonché per l'autotrattamento dei pesci sono indicate nell'elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura in [Allegato 2 alla parte II, cap. 5.7 Parte II, Pagina 179](#). I trattamenti con sostanze che non vi figurano vanno eseguiti unicamente dietro prescrizione del veterinario (ai sensi di [Salute degli animali Parte II, Cap. 4.5, Pagina 146](#)). Per ridurre la quantità dei disinfettanti impiegati, nei limiti del possibile (vale a dire se le misure necessarie non sono eccessivamente invasive per i pesci e se un trattamento isolato è ragionevole e attuabile) il trattamento deve avvenire in un bacino più piccolo.

I medicinali possono essere prescritti unicamente dal veterinario ed è obbligatorio che vengano segnati nell'inventario e nel registro per i trattamenti (cfr. [Registrazioni e controllo Parte II, Art. 5.7.9, Pagina 176](#)). La ricetta deve essere presentata in occasione del controllo. Dopo la somministrazione di medicinali, i termini di attesa prescritti dalla legge devono essere raddoppiati in gradi giorno. Se non è indicato alcun termine di attesa, per tutte le sostanze impiegate vale un periodo di attesa generale di 1'000 gradi giorno (cioè per una temperatura dell'acqua di 10 °C 100 giorni e a 15 °C 66 giorni). In caso di commercializzazione entro i periodi d'attesa, i pesci vanno dichiarati chiaramente come pesci «da piscicoltura non biologica». In ogni caso si deve rispettare il termine di attesa prescritto per legge. Il numero di trattamenti ammessi per la commercializzazione Gemma è disciplinato in [Parte II, Cap. 4.5, Pagina 146](#).

Onde ridurre le quantità di medicinali impiegati, i trattamenti vanno effettuati nel limite del possibile isolatamente in un bacino più piccolo a condizione che le misure necessarie non siano eccessivamente invasive per i pesci e che un trattamento isolato sia ragionevole e attuabile.

I trattamenti vanno limitati allo stretto necessario. Come misura preventiva si segnala in particolare la possibilità di vaccinare i pesci

In caso di epizootie fanno stato le disposizioni delle autorità.

I pesci morti vanno prelevati immediatamente dallo stagno ovvero dall'impianto.

### 5.7.9 Registrazioni e controllo

Oltre alla documentazione prescritta per legge (documento di accompagnamento, controllo del patrimonio, elenco relativo alla mortalità, inventario e registro per i trattamenti) si deve tenere un registro relativo alla piscicoltura, in cui vanno inserite tutte le misure di igiene, selezione e manipolazione nonché i valori rilevati della qualità dell'acqua. I dati sulla densità di allevamento vanno iscritti almeno una volta al mese. Il registro dei pesci deve essere aggiornato e va presentato in occasione del controllo. Dalle annotazioni deve risultare in particolare il rispetto della durata di permanenza massima in contenitori artificiali, della densità massima della popolazione per ogni stagno e della durata minima di allevamento stabilite nelle normative specifiche per l'allevamento (cfr. [Norme specifiche dell'allevamento Parte II, Art. 5.7.11, Pagina 177](#)).

In occasione del primo controllo vanno rilevati e registrati i volumi degli stagni e dei bacini e i relativi limiti massimi della popolazione.

---

<sup>44</sup> OPAn, articolo 179



## 5.7.10 Trasformazione e commercializzazione

La trasformazione va eseguita secondo i requisiti formulati nella parte III. In particolare si devono osservare le disposizioni [in Parte III, Cap. 4, Pagina 230](#) e [in Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#).

L'impiego di additivi coloranti del foraggio (per le cosiddette «trote salmonate») va dichiarato al momento della vendita dei pesci.

## 5.7.11 Norme specifiche dell'allevamento

### 5.7.11.1 Allevamento in recinti di rete

Nei recinti di rete possono essere tenute unicamente specie delle acque corrispondenti. Controlli regolari devono garantire che la macrofauna nella zona dei recinti di rete rimanga intatta. La rete non deve essere impregnata con sostanze chimiche di sintesi.

Densità massima di allevamento: 20 kg PV/m<sup>3</sup>

Durata minima di allevamento: percidi 6 mesi, salmonidi 18 mesi

### 5.7.11.2 Allevamento in stagni e bacini

L'allevamento deve avvenire possibilmente in stagni naturali (vale a dire che la superficie del suolo deve essere almeno completamente naturale). L'allevamento in contenitori artificiali (bacini di materiale sintetico o calcestruzzo) è ammesso al massimo durante la metà della durata di vita dei pesci. In casi motivati la CMP può concedere permessi speciali (ad es. disposizioni relative alla protezione dell'acqua). Ad eccezione dei primi quattro mesi di vita dei pesci, i contenitori devono disporre di misure relative all'habitat supplementari (possibilità di ritiro, zone di acqua corrente e di acqua stagnante; [ai sensi di Parte II, Art. 5.7.3, Pagina 174](#)).

Densità massima di allevamento: 20 kg PV/m<sup>3</sup> Negli stagni/nei bacini con acqua corrente la densità massima può essere aumentata fino a un massimo di 30 kg/m<sup>3</sup> a condizione che siano tenuti al massimo 100 kg di pesce per l/sec afflusso.

Durata minima di allevamento: salmonidi 18 mesi (peso di macellazione commerciale 220–350 grammi). In caso di densità di allevamento molto bassa (inferiore a 5 kg/m<sup>3</sup>) e di elevata produzione propria nello stagno è possibile accorciare la durata minima di allevamento previo accordo con l'ente di certificazione.

Se i salmonidi vengono venduti al di sotto del comune peso di macellazione (220–350 g), è consentita una durata inferiore ai 18 mesi.

### 5.7.11.3 Allevamento di ciprinidi (coltura di carpe in stagno)

L'allevamento deve avvenire in stagni naturali (incl. sponde). In contenitori artificiali sono ammesse unicamente la permanenza degli avannotti per il foraggiamento e la messa in gabbia (digiuno prima dell'abbattimento) dei pesci destinati al consumo.

Va perseguito un allevamento con diverse varietà di pesci.

Per un'eventuale concimazione va impiegato unicamente concime organico proveniente dall'agricoltura biologica. Eccezionalmente è ammesso anche l'impiego di farina di roccia o carbonato di calcio.

Densità massima di allevamento di carpe e tinche: 3'000 C1/7'000 T1 ovvero 600 C2/2'500 T2 ovvero 1'500 T3 per ha.

Foraggiamento: alla base dell'accrescimento dei pesci sta la produzione propria dello stagno. Almeno il 50 % dell'accrescimento deve essere raggiunto tramite l'offerta naturale di nutrimento. Per il foraggiamento complementare sono ammessi unicamente i seguenti mangimi:

- Mangimi vegetali Gemma. In caso di mancata disponibilità, il mangime non biologico può rappresentare al massimo il 10 % della sostanza secca (SS) della razione totale.
- Nell'allevamento degli avannotti e come mangime ricostituente è possibile impiegare olio o farina di pesce nella misura del 10 % di SS al massimo della razione totale. La provenienza della farina di pesce deve essere in linea con i principi al punto [Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 173](#). L'allevamento di avannotti si limita alla prima estate, la somministrazione di mangime ricostituente alla fase giovanile (C1 e C2), durante al massimo 2 settimane in primavera e 3 settimane in autunno (documentazione dettagliata nel registro della piscicoltura).

## Allegato 1 alla parte II, cap. 5.7

### MODELLO: conferma per avannotti e uova non biologici

Con la firma della presente convenzione il fornitore conferma che gli avannotti/le uova non biologici forniti non sono stati sottoposti ad alcuno dei trattamenti elencati sotto ovvero non presentano alcuna delle caratteristiche indicate sotto. In caso di indicazioni false ovvero di una violazione della presente convenzione, il fornitore può essere obbligato al risarcimento dei danni. Il fornitore risponde in particolare dei danni se la fornitura di avannotti/uova non conformi ha per conseguenza sanzioni contro l'acquirente.

### Caratteristiche, trattamenti e mangimi non ammessi

- pesci/uova modificati geneticamente, ottenuti tramite poliploidizzazione, irradiazione (monosexing) o ginogenesi
- trattamento profilattico con prodotti chemioterapici, antibiotici o ormoni
- foraggiamento con antibiotici, stimolatori della crescita, ormoni, foraggi modificati geneticamente, componenti del foraggio o additivi

### Provenienza

- Le uova e gli avannotti devono provenire dalla Svizzera o dai paesi confinanti.

Avannotti/uova (specie)	Quantità fornita	Data della fornitura	Visto

### Acquirente di avannotti/uova

Nome, cognome:	
N. azienda:	
Indirizzo, località:	

### Fornitore di avannotti/uova

Nome, cognome:	
Indirizzo, località:	
Luogo, data e firma del fornitore:	

**Il presente formulario va conservato nell'azienda.**

## Allegato 2 alla parte II, cap. 5.7

### Elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura

#### 1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione di bacini e stagni vuoti nonché di attrezzi e bacinelle

L'impiego di prodotti in commercio ammessi sulla base della sostanza pura riconosciuta deve avere in via prioritaria rispetto all'uso della sostanza pura.

##### Sostanze pure

- alcol (etanolo)
- calce viva (ossido di calcio)
- acidi organici (acidi acetici e citrici)
- percarbonato di sodio
- soda caustica (idrossido di sodio)
- acido peracetico (acido perossiacetico)
- soda (carbonato di sodio)
- perossido d'idrogeno

##### Prodotti commerciali

- Detarox AP
- Wofasteril Premium
- Virkon S

L'elenco non è esaustivo.

#### 2. Disinfettanti in bacini e stagni con pesci

Tutte le misure di disinfezione eseguite nei bacini e negli stagni non svuotati vanno annotate nel registro della piscicoltura (cfr. [Registrazioni e controllo Parte II, Art. 5.7.9, Pagina 176](#)). Tali misure vanno limitate allo stretto necessario. L'impiego di prodotti in commercio ammessi sulla base della sostanza pura riconosciuta deve avere in via prioritaria rispetto all'uso della sostanza pura.

##### 2.1 Disinfettanti che possono essere usati senza autorizzazione/raccomandazione

I seguenti prodotti possono essere usati dal piscicoltore stesso:

##### Sostanze pure

- sale da cucina (cloruro di sodio)
- percarbonato di sodio
- perossido d'idrogeno

##### Prodotti commerciali

- Detarox AP, Wofasteril Premium (miscela di H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, acido paracetico e acidi acetici)
- Peridox (percarbonato di sodio)

L'elenco non è esaustivo

##### 2.2 Disinfettanti che possono essere usati su raccomandazione del veterinario

Dietro raccomandazione di un veterinario è consentito usare anche i seguenti disinfettanti. Il loro uso va annotato nel registro della piscicoltura (cfr. [Registrazioni e controllo Parte II, Art. 5.7.9, Pagina 176](#)). In caso di commercializzazione entro i periodi d'attesa conformemente alla tabella seguente, i pesci vanno dichiarati chiaramente come pesci «da piscicoltura non biologica». Non è consentito vendere pesci prima della fine del periodo d'attesa legale.

<b>Sostanze pure per la disinfezione in bacini e stagni con pesci</b>	<b>Periodo d'attesa</b>
Formalina (35–40 % formaldeide in acqua)	60 gradi giorno
<b>Prodotti commerciali</b>	
Halamid (tosilcloramide sodica)	60 gradi giorno
Virkon S (monopersolfato di potassio)	60 gradi giorno

## 5.8 Apicoltura e relativi prodotti

I principi generali della produzione animale (cfr. [Norme di produzione generali per la detenzione di animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#)) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'apicoltura.

Le aziende apicole non agricole possono produrre e commercializzare i prodotti dell'apicoltura con la Gemma. A questo scopo stipulano un contratto di licenza con Bio Suisse. Se un apicoltore possiede più apiari, tutte le unità devono adempiere i requisiti Bio Suisse anche se sono situate in regioni diverse.

Agli apicoltori che gestiscono un'azienda agricola senza la certificazione Gemma non è permessa l'apicoltura Gemma.

L'apicoltura in un'azienda Gemma può essere non biologica se viene affittata a terzi non responsabili di un'azienda Gemma.

Bio Suisse può stabilire che per determinate zone e regioni la produzione non deve essere commercializzata con il marchio Gemma. Tuttavia i requisiti minimi vanno adempiuti anche in queste regioni.

Un'azienda Gemma può gestire la propria apicoltura secondo i requisiti minimi stabiliti nelle prescrizioni se non contrassegna i prodotti con la Gemma.

### 5.8.1 Requisiti minimi

Singoli apiari possono avere un'ubicazione che non soddisfa i requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 5.8.3, Pagina 181](#) a condizione che tutte le altre disposizioni siano adempiute. In tal caso, il prodotto non deve essere contrassegnato come prodotto proveniente da apicoltura Gemma.

### 5.8.2 Provenienza delle api

Nella scelta delle razze occorre tenere conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie. Va data la preferenza alle razze europee di apis mellifera e ai loro ecotipi locali.

Per il rinnovo degli apiari, nell'unità di produzione biologica è possibile incorporare ogni anno il 10 % di api regine e sciami non conformi alle disposizioni della presente prescrizione, a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in arnie con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. In tal caso non si applica il periodo di conversione.

In caso di elevata mortalità a causa di problemi sanitari o di catastrofi, l'Ufficio federale dell'agricoltura può autorizzare la ricostituzione di apiari attraverso l'acquisto di colonie provenienti da allevamenti non biologici, se non sono disponibili colonie che soddisfano i requisiti della presente prescrizione; in questo caso va rispettato un periodo di conversione di un anno.

### 5.8.3 Ubicazione delle arnie

L'ubicazione delle arnie deve:

- a) Essere tale che nel raggio di 3 km dall'arnia le fonti di bottinaggio siano costituite essenzialmente da piante coltivate secondo il metodo di produzione biologico e/o flora spontanea, ai sensi della sezione 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, e da piante coltivate che pur non adempiendo le disposizioni della presente ordinanza sono sottoposte a interventi agricoli che soddisfano le condizioni della Confederazione riguardanti la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate e che non compromettono in modo significativo la qualità biologica dei prodotti apicoli. «Essenzialmente» significa che oltre il 50 % della fonte di bottinaggio deve essere costituita da tali superfici.
- b) Essere sufficientemente distante da eventuali fonti di contaminazione non agricole che possono contaminare i prodotti dell'apicoltura o compromettere la salute delle api. L'ente di certificazione, in accordo con la CMP, stabilisce misure volte ad assicurare il rispetto di tale requisito. Le presenti disposizioni non si applicano alle aree nelle quali non vi è fioritura o quando le colonie di api sono inoperose.
- c) Garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti nonché l'accesso all'acqua per le api.

#### 5.8.4 Registro dell'ubicazione degli apiari

L'apicoltore è tenuto a fornire all'ente di certificazione un inventario cartografico in scala adeguata dell'ubicazione delle arnie con indicazione del luogo (denominazioni locali e indicazione dei fondi), la mielata, il numero delle colonie, i luoghi di stoccaggio dei prodotti ed, eventualmente, i luoghi nei quali si svolgono determinati processi di trasformazione e/o di imballaggio. Se non è in grado di designare le ubicazioni, egli è tenuto a fornire all'ente di certificazione adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinaggio accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri previsti dalla presente prescrizione.

In caso di apicoltura migrante occorre tenere in azienda un registro dell'ubicazione degli apiari regolarmente aggiornato.

#### 5.8.5 Registro delle colonie

Per ogni colonia l'apicoltore deve tenere un registro nel quale annota:

- a) l'ubicazione dell'alveare;
- b) i dati sull'identificazione delle colonie (secondo l'Ordinanza sulle epizootie, RS 916.401: controllo degli effettivi delle colonie d'api);
- c) i dati sull'alimentazione artificiale;
- d) l'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura.

#### 5.8.6 Nutrizione

Alla fine del periodo produttivo nelle arnie devono essere lasciate scorte abbondanti di miele e di polline sufficienti per superare il periodo invernale nei favi di covata.

La nutrizione artificiale delle colonie è autorizzata qualora le riserve costituite da queste ultime non siano sufficienti. Per la nutrizione artificiale deve essere utilizzato miele biologico, preferibilmente della stessa unità biologica.

Per la nutrizione artificiale l'ente di certificazione può autorizzare l'uso di sciroppo di zucchero o di canditi ottenuti con metodo di produzione biologica al posto del miele biologico, segnatamente quando ciò sia richiesto dalle condizioni climatiche che provocano la cristallizzazione del miele (p. es. a seguito della formazione di miele di melicitosio).

La nutrizione artificiale è autorizzata soltanto tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio del successivo periodo di flusso del nettare o della melata.

Nel registro delle arnie la nutrizione artificiale deve essere documentata come segue: tipo di prodotto, date, quantità e colonie nelle quali questo tipo di alimentazione è stato utilizzato.

#### 5.8.7 Profilassi

La profilassi in apicoltura si basa sui seguenti principi:

- a) selezione di razze resistenti adeguate;
- b) applicazione di pratiche adeguate che favoriscono un'elevata resistenza alle malattie e la prevenzione delle infezioni, ad esempio:
  - ringiovanimento periodico delle colonie;
  - ispezione sistematica delle arnie al fine di individuare situazioni anomale dal punto di vista sanitario;
  - controllo della covata maschile;
  - disinfezione periodica del materiale e delle attrezzature con prodotti autorizzati nell'apicoltura biologica secondo l'elenco dei fattori di produzione del FiBL;
  - distruzione del materiale contaminato e delle fonti contaminate;
  - rinnovo periodico della cera (in media 25 % all'anno);
  - sufficienti scorte di polline e miele nelle arnie.

I favi vanno conservati con cura onde evitare un'infestazione da tignola della cera.

L'uso di medicinali allopatrici chimici di sintesi per trattamenti preventivi è vietato.

### 5.8.8 **Trattamenti veterinari**

Le colonie ammalate o infette devono essere trattate immediatamente secondo l'Ordinanza sulle epizoozie (RS 916.401); se necessario vanno isolate in un apposito apiario.

Possono essere impiegati unicamente i medicinali veterinari omologati dall'Istituto svizzero per gli agenti terapeutici (SWISSMEDIC) nonché i prodotti elencati nel capitolo «Sostanze ausiliarie per l'apicoltura» dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Contro i parassiti, le malattie e le epizoozie possono essere utilizzati solo l'ipertermia (trattamento termico), prodotti fitoterapici e omeopatici salvo se l'uso di questi prodotti non sia verosimilmente efficace o non si dimostri tale per debellare una malattia o un'infezione che rischia di distruggere le colonie. Medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica possono essere utilizzati solo se prescritti da un veterinario e unicamente quando sono indispensabili.

Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici chimici di sintesi, le colonie trattate vanno isolate in un apposito apiario specialmente contrassegnato. Dopo il trattamento tutta la cera deve essere sostituita con altra cera conforme alle disposizioni della presente prescrizione. Successivamente queste colonie saranno soggette a un periodo di conversione di un anno. Questa disposizione non si applica ai trattamenti con prodotti secondo l'elenco dei fattori di produzione del FiBL, capitolo «Sostanze ausiliarie per l'apicoltura».

Qualora debbano essere impiegati medicinali veterinari, è necessario specificare in modo chiaro in un registro il tipo di prodotto (compreso il principio farmacologico attivo in esso contenuto), i dettagli della diagnosi, la posologia (dosaggio), il metodo di somministrazione, la durata del trattamento e il periodo di attesa prescritto dalla legge; queste informazioni devono essere trasmesse all'ente di certificazione che deve autorizzare il contrassegno dei rispettivi prodotti come prodotti biologici.

Per il resto vanno osservate le direttive del Centro svizzero di ricerche apicole dell'Agroscope di Liebefeld-Berna concernenti la lotta contro le malattie delle api.

Sono fatti salvi i trattamenti veterinari o i trattamenti per colonie, favi ecc. prescritti dalla legge.

Residui di timolo nella cera d'api: i residui di timolo superiori a 5 mg per kg di cera sono contestati presso le aziende Bio Suisse. Nelle aziende in conversione sono tollerati valori più elevati durante il periodo di conversione, il miele tuttavia non deve essere contrassegnato con la Gemma durante questo periodo (nemmeno con la Gemma di conversione). (CMP 7/2007)

### 5.8.9 **Metodi di gestione zootecnica, allevamento e riproduzione**

La distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta di prodotti dell'apicoltura è vietata.

Le mutilazioni come la spuntatura delle ali delle api regine non sono permesse.

La sostituzione della regina attraverso la soppressione della vecchia regina è consentita. La preferenza va data a procedimenti di selezione e di riproduzione naturali. Al riguardo occorre tener conto dell'istinto sciamatorio. L'inseminazione strumentale è consentita unicamente previo rilascio di un permesso speciale della CMP. L'uso di api modificate geneticamente è vietato.

La pratica della soppressione della covata maschile è ammessa solo per contenere l'infestazione da varroa.

L'uso di repellenti ottenuti per sintesi chimica è vietato.

Il polline può essere raccolto unicamente se l'offerta è sufficiente da non mettere a rischio l'approvvigionamento delle colonie. Non è ammessa l'applicazione di trappole per polline davanti all'apertura dell'arnia.

Si prenderà particolare cura nell'assicurare un'adeguata estrazione e trasformazione e un opportuno stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura. Tutte le misure prese per soddisfare tali requisiti vanno registrate.

L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura vanno registrate nel registro delle arnie.

### 5.8.10 **Caratteristiche delle arnie**

Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura.

I sistemi in materiale sintetico per la produzione di miele di favo non sono ammessi.

Ad eccezione dei prodotti per la lotta contro le malattie e le epizootie, nelle arnie possono essere utilizzate solo sostanze naturali come propoli, cera e oli vegetali.

### 5.8.11 **Caratteristiche del materiale utilizzato nell'apicoltura**

La cera d'api per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica. L'ente di certificazione può autorizzare l'uso di cera non proveniente da unità di produzione biologica in particolare nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, qualora la cera prodotta biologicamente non sia disponibile in commercio. Bio Suisse stabilisce i valori limite di residui per questa cera.

Per l'estrazione del miele è vietato l'impiego di favi che contengano covata.

Per la protezione dei materiali (telaini, arnie, favi), in particolare dai parassiti, sono consentiti unicamente i prodotti elencati nell'elenco dei fattori di produzione.

Sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

Per pulire e disinfettare materiali, edifici, attrezzature, utensili e prodotti utilizzati nell'apicoltura sono permesse unicamente le sostanze adeguate indicate nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 5.8.12 **Trasformazione**

I requisiti per la trasformazione, l'immagazzinamento e la commercializzazione di prodotti dell'apicoltura sono disciplinati [in Parte III, Cap. 12, Pagina 275](#).

## 5.9 **Produzione di insetti**

I principi generali della produzione animale (cfr. [Norme di produzione generali per la detenzione di animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#)) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di insetti. La produzione di insetti Gemma è considerata produzione primaria. Tutti i produttori di insetti Gemma sono pertanto controllati e certificati come le aziende agricole e vale il principio della globalità aziendale. Per l'alimentazione umana sono ammesse unicamente le specie di insetti contemplate nell'Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari.

### 5.9.1 **Conversione**

Su richiesta, ai produttori di insetti Gemma può essere concessa una durata di conversione abbreviata. L'inizio della conversione non è limitato al 1° gennaio.

### 5.9.2 **Commercializzazione**

La commercializzazione con la Gemma implica che, a partire dall'inizio della conversione o dopo l'acquisto di insetti di provenienza non biologica (unità), almeno due generazioni di insetti siano state allevate in conformità alle direttive Bio Suisse. Gli insetti delle prime due generazioni sono considerati non biologici. Possono essere contrassegnati con la Gemma solo gli insetti della generazione F3.

### 5.9.3 **Profilassi**

Per prevenire le malattie vanno adottati provvedimenti adeguati per accrescere la resistenza alle malattie e prevenire infezioni:

- ispezione sistematica delle unità di allevamento per individuare situazioni anomale dal punto di vista sanitario e documentazione completa dei risultati;
- una volta ogni generazione, disinfezione e pulizia del materiale e delle attrezzature con prodotti autorizzati secondo l'elenco dei fattori di produzione del FiBL;
- distruzione del materiale contaminato e delle fonti contaminate;
- condizioni climatiche ottimali;
- nei limiti del possibile e qualora applicabile, nella scelta delle razze va tenuto conto della capacità di adeguamento degli animali alle condizioni ambientali, della vitalità e della resistenza alle malattie.



L'uso di medicinali allopatrici chimici di sintesi per trattamenti preventivi è vietato.

#### 5.9.4 **Caratteristiche delle unità di allevamento e del materiale utilizzato**

I box per gli insetti devono essere costituiti da materiali per uso alimentare e riutilizzabili che non possono contaminare l'ambiente e i prodotti.

Per la protezione dei materiali, in particolare dagli organismi nocivi, possono essere utilizzate solo le sostanze indicate nel capitolo 5.3 dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL (5.3 Sostanze ausiliarie per l'apicoltura). Sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

Per la pulizia e la disinfezione di materiali, edifici, impianti, attrezzi e prodotti sono permesse unicamente le sostanze indicate nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Per la disinfezione può inoltre essere impiegata luce UV.

Lo spazio vitale degli insetti deve essere sufficiente e presentare possibilità di nascondersi e ritirarsi conformi alle loro esigenze naturali.

Per la deposizione delle uova possono essere utilizzati unicamente materiali organici e compostabili. L'uso di materiali sintetici è vietato.

Le condizioni di luce, umidità e calore devono essere adatte alla specie e al rispettivo stadio. I vermi della farina e i grilli non amano la luce e non hanno bisogno della luce del giorno. Le locuste migratorie invece necessitano di un ciclo giorno-notte e di luce UV.

Possono essere installati solo dispositivi di illuminazione che non producono un «effetto stroboscopio».

#### 5.9.5 **Allevamento e dimensioni**

Per impedire il cannibalismo occorre separare gli insetti in base ai differenti stadi di sviluppo o offrire possibilità adatte per nascondersi.

#### 5.9.6 **Consumo energetico**

In azienda il consumo energetico va ridotto al minimo. Occorre prestare attenzione alla sostenibilità e alla neutralità CO<sub>2</sub> in particolare per quanto riguarda la scelta del sistema di riscaldamento e dei combustibili utilizzati nonché dell'isolamento termico.

In caso di nuova costruzione di locali di allevamento l'isolamento termico deve corrispondere allo standard Minergie. Se gli insetti sono allevati in edifici con superfici in vetro (p. es. in serra) vanno soddisfatti i requisiti [ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 115](#).

#### 5.9.7 **Mangimi, acqua e substrato**

Gli insetti vanno nutriti con il 100 % di mangime Gemma.

Per impedire il cannibalismo gli insetti devono avere a disposizione mangime a piacimento.

Per l'approvvigionamento idrico vanno utilizzati materiali naturali.

##### **Grilli e locuste migratorie**

Oltre al foraggio secco può essere offerto anche foraggio fresco. I giovani animali devono essere inumiditi periodicamente o necessitano di una fonte d'acqua adeguata. Occorre assicurarsi che i giovani insetti non possano annegare.

##### **Vermi della farina**

Le larve, come i coleotteri, si nutrono essenzialmente di cibo ricco di amidi. È permesso coprire il fabbisogno di acqua esclusivamente con mangime umido a condizione che lo stesso sia offerto regolarmente e in quantità sufficiente.

I coleotteri devono poter accedere a una fonte d'acqua adatta. Hanno bisogno di molto foraggio fresco e di poco foraggio secco. Quest'ultimo serve anche come substrato per la deposizione delle uova.

### 5.9.8 **Cessione della miscela di substrato ed escrementi**

Il substrato alimentare consumato può essere ceduto unicamente a un'azienda bio. Per la cessione vanno rispettate le prescrizioni [ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 107](#) menzionate.

# Parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio

## 1 **Requisiti generali**

### **Qualità**

La quantità non deve essere raggiunta a scapito della qualità.

L'obiettivo è la massima qualità sensoriale e nutrizionale. Le sostanze a elevato valore nutrizionale vanno mantenute a tutti i livelli della catena di produzione, mentre quelle a basso valore nutrizionale vanno ridotte al minimo.

L'agricoltura biologica offre alimenti di elevato valore nutrizionale preservando nei limiti del possibile l'ambiente e agisce pertanto nell'interesse dei consumatori e della loro salute.

### **Materie prime, ingredienti e prodotti**

Un prodotto Gemma è ottenuto con materie prime Gemma e con ingredienti Gemma.

Un prodotto Gemma è esente da coloranti e aromi aggiunti. Per la produzione di prodotti Gemma non sono ammesse sostanze chimiche di sintesi. Come tutti i prodotti biologici, anche quelli Gemma si contraddistinguono per il fatto che sono stati ottenuti senza materie prime e ingredienti geneticamente modificati o trattati con raggi.

I capitoli dedicati ai singoli prodotti disciplinano l'impiego di ingredienti di origine non agricola, additivi e coadiuvanti per la trasformazione. Si tratta di liste positive – i componenti che non vi figurano non sono ammessi.

I capitoli dedicati ai singoli prodotti disciplinano inoltre quando per determinati prodotti sono ammessi singoli ingredienti o materie prime di qualità biologica o non biologica anziché di qualità Gemma. Le materie prime o gli ingredienti che danno il nome al prodotto devono sempre essere di qualità Gemma.

Sono importate solo materie prime che non sono disponibili in Svizzera o che non sono disponibili in quantità sufficiente. In questi casi provengono prevalentemente dall'Europa e dai paesi del bacino del Mediterraneo. Se non sono disponibili nemmeno in questi paesi, possono essere acquistati in paesi più lontani.

In caso di sufficiente approvvigionamento locale l'importazione di materie prime è limitata, si veda in merito [Restrizioni alle importazioni di Bio Suisse Parte V, Cap. 2, Pagina 308](#).

### **Impiego minimo di additivi e coadiuvanti per la trasformazione**

In linea di massima i prodotti Gemma vanno trasformati senza additivi e coadiuvanti salvo se l'impiego di queste sostanze è indispensabile dal punto di vista tecnologico. L'impiego di sostanze chimiche di sintesi per la fabbricazione di prodotti Gemma non è consentito. Gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione devono figurare nelle prescrizioni specifiche dei prodotti.

### **Trasformazione delicata**

I prodotti Gemma vanno trasformati con procedimenti delicati, in modo da conservare le materie prime a elevato valore nutritivo ed evitando fasi di trasformazione inutili. Vengono applicati metodi biologici, meccanici e fisici. La trasformazione chimica, l'irradiazione e il trattamento con microonde sono vietati. I procedimenti per la trasformazione ammessi sono disciplinati singolarmente per ogni prodotto.

### **Trasformazione all'estero**

I prodotti Gemma vanno possibilmente prodotti in Svizzera. Un prodotto trasformato può essere importato solo se non vi sono altre possibilità (p. es. prodotti DOP) o se è più ragionevole trasportare la materia prima importata già trasformata piuttosto che allo stato grezzo (trasformazione nel paese d'origine).

### **Trasporti per via aerea**

I trasporti per via aerea di materie prime, prodotti semilavorati e prodotti finiti sono vietati.

## **Nessun inganno, i prodotti Gemma devono soddisfare le aspettative**

Un prodotto Gemma deve soddisfare le legittime aspettative. La trasformazione, la presentazione del prodotto e le indicazioni sull'imballaggio sono pertanto importanti.

### **Controllo degli organismi nocivi**

Per principio l'agricoltura biologica combatte gli organismi nocivi con prodotti e metodi naturali. Questo principio vale anche per i detentori di magazzini e per i trasformatori. L'obiettivo è prevenire un'infestazione da organismi nocivi e rinunciare a prodotti antiparassitari chimici di sintesi. Prima di qualsiasi tipo di lotta antiparassitaria hanno pertanto la precedenza assoluta le misure preventive come buone condizioni igieniche e la buona prassi di fabbricazione.

Se è necessario un trattamento, è permesso ricorrere unicamente alle misure e ai prodotti menzionati nella presente direttiva. Va data la preferenza a metodi alternativi come organismi utili o gas inerti.

I prodotti antiparassitari impiegati non devono entrare in contatto diretto con prodotti Gemma. A questo scopo vanno adottate misure adeguate. Il trattamento diretto degli organismi nocivi è autorizzato unicamente con i prodotti ammessi da Bio Suisse.

## **1.1 Principi**

### **1.1.1 Basi giuridiche**

Per la trasformazione fanno stato le basi giuridiche.

### **1.1.2 Regole generali per la trasformazione**

Vale il seguente principio: se i metodi di trasformazione, gli ingredienti o gli additivi non sono espressamente autorizzati nei capitoli specifici dei prodotti, non sono ammessi<sup>(45)</sup>.

Per quanto riguarda gli elenchi dei procedimenti, gli ingredienti, gli additivi ecc. ammessi si tratta di un'istantanea della situazione e delle attuali conoscenze basate su prodotti Gemma già esistenti e autorizzati. L'obiettivo è l'ulteriore sviluppo e il miglioramento dei presenti requisiti in collaborazione con trasformatori in azienda e licenziatari. Le relative domande possono essere inoltrate in ogni momento alla CMT.

I requisiti specifici per i prodotti valgono, salvo alcune eccezioni, anche per i trasformatori in azienda.

## **1.2 Contratto di licenza**

Con la firma del contratto di licenza il licenziatario si impegna a osservare sin dall'inizio i requisiti per la trasformazione secondo le direttive Bio Suisse e i requisiti specifici dei prodotti. Il contratto di licenza disciplina inoltre il diritto all'impiego del marchio protetto Gemma. In appendice al contratto di licenza sono elencati i prodotti ovvero le categorie di prodotti che possono essere contrassegnati con il marchio Gemma.

Nuovi prodotti o categorie di prodotti destinati a essere commercializzati con il contrassegno Gemma devono in precedenza essere stati autorizzati da Bio Suisse. I prodotti approvati sono inseriti nell'appendice al contratto di licenza.

A questo scopo va inoltrata a Bio Suisse una domanda di licenza scritta, che deve contenere indicazioni dettagliate sui nuovi prodotti come ricette, elenco dei fornitori, descrizione della trasformazione, specifiche dei materiali da imballaggio e bozze delle etichette. La documentazione inerente la domanda di licenza può essere richiesta presso il segretariato Bio Suisse o scaricata da [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

Il cambiamento dei luoghi di produzione o importanti modifiche alle strutture da parte del licenziatario vanno altresì sottoposti a Bio Suisse per l'approvazione sotto forma di domanda di licenza.

<sup>45</sup> Osservazione: nei requisiti specifici per i prodotti si fa riferimento – in corsivo – a procedimenti, ingredienti e materiali rilevanti non ammessi dalle direttive Bio Suisse. Queste menzioni negative non sono esaustive. Vale il principio indicato.

Le modifiche ai prodotti autorizzati, che superano i limiti posti dai requisiti specifici dei prodotti (ad esempio nuova ricetta con additivi e coadiuvanti per la trasformazione non menzionati, altri processi di trasformazione, procedimenti di imballaggio ecc.), sottostanno al permesso di Bio Suisse. In tal caso va presentata una nuova domanda di licenza a Bio Suisse.

Bio Suisse invita a comunicare i cambiamenti di indirizzo, dei numeri di telefono, di fax e degli indirizzi di posta elettronica nonché delle nuove persone di contatto.

### 1.3 **Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione**

In linea di massima i prodotti Gemma devono essere prodotti al 100 % con materie prime e ingredienti Gemma.

L'impiego di ingredienti di qualità bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente come pure di qualità non biologica è disciplinato nelle prescrizioni specifiche dei prodotti.

Il contenuto di tutti gli ingredienti non biologici non deve superare il 5 % di tutti gli ingredienti agricoli al momento della trasformazione. Per poter essere impiegato, un ingrediente non biologico deve in ogni caso figurare nella parte C dell'Allegato 3 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica o deve essere a disposizione un permesso speciale dell'UFAG. Sono possibili ulteriori restrizioni da parte di Bio Suisse.

Singoli componenti non devono provenire allo stesso tempo da coltivazione biologica e non biologica.

I prodotti provenienti da aziende in conversione Gemma possono essere commercializzati con la Gemma di conversione. I prodotti contrassegnati con il marchio Gemma non devono contenere ingredienti provenienti da aziende in conversione. In caso contrario vanno contrassegnati come prodotti da conversione.

Materie prime selvatiche possono essere impiegate a condizione che siano state raccolte in conformità alla direttiva per la raccolta di piante selvatiche, si veda la parte IV [Definizioni Parte IV, Cap. 2, Pagina 304](#).

Le bolle di consegna delle materie prime impiegate per la fabbricazione di prodotti Gemma devono essere presenti nell'azienda in ogni momento (cfr. [Approvvigionamento con materie prime e controllo del flusso delle merci Parte III, Cap. 1.4, Pagina 189](#) e [Accettazione merci e controllo del flusso delle merci Parte III, Cap. 1.5, Pagina 190](#)).

L'impiego di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione va possibilmente evitato. Quali additivi sono ammesse unicamente le sostanze ottenute con metodi di separazione fisici, processi di cottura e/o di fermentazione.

Gli additivi ammessi sono elencati nelle prescrizioni specifiche dei prodotti per la trasformazione. Se viene concesso l'uso di un additivo per un determinato prodotto, questo non significa automaticamente che possa essere usato anche per altri prodotti.

Bio Suisse vieta l'impiego di coloranti.

### 1.4 **Approvvigionamento con materie prime e controllo del flusso delle merci**

La condizione per la produzione di prodotti Gemma è l'impiego di materie prime e prodotti semilavorati riconosciuti Gemma. L'ammissione di prodotti semilavorati Gemma non può essere parificata a un'ammissione generale per la trasformazione in prodotti composti. L'impiego viene verificato di caso in caso in base ai requisiti specifici per i prodotti tenendo conto della delicatezza della trasformazione, dell'inganno dei consumatori e della ricostituzione.

Affinché una materia prima possa essere impiegata per la produzione di prodotti Gemma, occorre verificare se i documenti indicati da [Acquisto direttamente presso il produttore Gemma Parte III, Art. 1.4.1, Pagina 189](#) a [Importazione diretta Parte III, Art. 1.4.3, Pagina 190](#) sono a disposizione e ancora validi (in forma digitale o stampata). La verifica va effettuata prima della prima fornitura e almeno una volta all'anno.

#### 1.4.1 **Acquisto direttamente presso il produttore Gemma**

Documenti: «Certificato per prodotti biologici» e riconoscimento Gemma del produttore.

Bolla di consegna: ogni fornitura deve essere accompagnata da una bolla di consegna dalla quale risulti chiaramente che la merce fornita è di qualità Gemma.

### 1.4.2 **Acquisto presso un licenziatario Bio Suisse**

Documenti: attestato Gemma del fornitore e «Certificato per prodotti biologici» (in seguito certificato).

I prodotti per i quali è stata concessa la licenza figurano sull'attestato Gemma e sull'elenco dei prodotti con licenza.

Documenti: bolla di consegna e fattura

La qualità Gemma del prodotto deve essere indicata in ogni caso sulla bolla di consegna e sulla fattura. Sui documenti di accompagnamento sono necessarie le seguenti indicazioni:

- riferimento alla Gemma o a Bio Suisse (p. es. «cereali tutti frutti Gemma»);
- la merce in conversione necessita inoltre di un relativo riferimento; lo stesso vale per merce importata sulla quale deve figurare il paese di provenienza o almeno la menzione «importazione»;
- affinché l'acquirente possa dedurre le tasse di licenza pagate in precedenza dal fornitore, su tutte le fatture vanno dichiarate anche le tasse di licenza (eccezioni secondo [Indicazione delle tasse di licenza Parte III, Art. 1.10.4.2, Pagina 201](#));
- il riferimento alla qualità Gemma della merce fornita è particolarmente importante poiché numerosi licenziatari trasformano o vendono anche altre qualità bio che non possono essere impiegate per la fabbricazione di prodotti Gemma.

### 1.4.3 **Importazione diretta**

Condizione: l'importatore dispone di un contratto di licenza, nell'appendice al contratto è menzionata l'autorizzazione all'importazione.

Documento: attestato Gemma

Anche i prodotti importati devono soddisfare i requisiti Gemma. Ogni partita importata deve essere documentata presso l'importatore mediante un attestato Gemma rilasciato da Bio Suisse.

Presso la sede Bio Suisse o su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) è ottenibile la documentazione inerente al procedimento dettagliato per l'importazione di prodotti Gemma.

## 1.5 **Accettazione merci e controllo del flusso delle merci**

Il fornitore deve contrassegnare chiaramente come prodotto Gemma ogni confezione ovvero ogni unità di fornitura. In caso di importazione diretta la regolamentazione vale analogamente per l'ente di certificazione competente all'estero.

Nell'accettazione merci occorre verificare se la merce fornita è chiaramente contrassegnata come prodotto Gemma e se i dati indicati sopra sono menzionati sui relativi documenti di accompagnamento. Se il contrassegno o i dati dovessero mancare o risultare incompleti, la merce va rifiutata o usata come non biologica.

In occasione del controllo, che deve aver luogo almeno una volta all'anno, il licenziatario deve dimostrare di rispettare e di aver rispettato le direttive Bio Suisse. Un punto centrale di tale verifica è il controllo del flusso delle merci. Il licenziatario deve documentare che è stata acquistata sufficiente materia prima riconosciuta Gemma per produrre i prodotti venduti con il marchio Gemma, sempre rispettando le percentuali delle ricette, la resa e gli inventari di magazzino. Per la certificazione dei prodotti per cui è stata concessa la licenza tutti questi fattori devono risultare equilibrati.

Il presupposto centrale per l'esecuzione di un controllo del flusso delle merci è la completa disponibilità dei documenti summenzionati.

L'onere per il controllo del flusso delle merci può essere fortemente ridotto tenendo la contabilità della merce con mezzi informatici o allestendo a mano un quadro d'insieme degli acquisti di materia prima e della vendita dei prodotti.

Inoltre, secondo l'analisi dei rischi propria dell'azienda, devono essere prelevati campioni di prova:

- Ogni azienda è tenuta a svolgere un'analisi dei rischi interna e a stabilire, sulla base dei rischi rilevati, se e, nel caso, in che misura, immagazzinare campioni di prova. Anche una rinuncia motivata ad immagazzinare campioni di prova deve essere contemplata nell'analisi dei rischi. Se necessario, l'ufficio di controllo bio può definire ulteriori misure.

- I campioni di prova possono essere utilizzati per effettuare chiarimenti qualitativi supplementari (ad esempio in caso di residui).
- I campioni vengono prelevati in base al rischio, ad esempio al momento del ricevimento e dell'uscita della merce, se possibile direttamente dal rispettivo mezzo di trasporto ovvero dall'imballaggio originale.
- La quantità deve essere sufficiente per poter effettuare eventuali analisi chiarificatorie.
- Il periodo di conservazione deve essere determinato in modo appropriato per il prodotto e il suo ulteriore utilizzo, eventualmente anche oltre la data di scadenza dei prodotti finiti.
- I campioni devono essere etichettati in modo chiaro e leggibile (almeno numero di partita, data e visto).
- I campioni devono essere conservati in contenitori adeguati (ad esempio safety pack, flaconi sigillati, ecc.), protetti da parassiti e dalla contaminazione da pesticidi. La conservazione dei campioni deve essere garantita.

## 1.6 Misure per garantire l'assenza di OGM

Ai sensi delle direttive Bio Suisse non è ammesso l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e di prodotti derivati da OGM.

Per garantire in modo sicuro l'esclusione dell'impiego di OGM e di prodotti derivati da OGM nella produzione di prodotti Gemma, vanno adottate le seguenti misure:

- Gli ingredienti agricoli per i quali esiste il rischio che siano state impiegate varietà geneticamente modificate possono essere impiegati nei prodotti Gemma unicamente in qualità certificata biologica. La stessa regolamentazione vale per gli additivi ottenuti da prodotti agricoli mediante procedimenti fisici (ad esempio lecitina di soia).
- Per additivi e coadiuvanti per la trasformazione a rischio nonché per colture (ad esempio acidi organici, colture di yogurt, caglio ed enzimi) va richiesta al produttore la conferma dell'assenza di GVO. Il rispettivo formulario «Dichiarazione d'impegno per il rispetto del divieto di tecnologia genetica» secondo le disposizioni del Regolamento (CE) n. 834/2007<sup>(46)</sup> può essere richiesto presso il segretariato generale Bio Suisse o scaricato da [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).
- Gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione nonché le colture a rischio sono contrassegnati nei requisiti specifici dei prodotti con <sup>x</sup>.

## 1.7 Procedimenti e metodi di trasformazione

### 1.7.1 Principi generali

I prodotti contrassegnati con il marchio registrato Gemma possono essere trasformati unicamente con delicati processi di cottura e di fermentazione meccanici o fisici o con la combinazione di questi procedimenti.

Non è ammesso trasformare o lavorare inutilmente né fabbricare i prodotti mediante sostanze alimentari isolate.

La CMT valuta i procedimenti e i trattamenti di volta in volta per ogni singola categoria di prodotti. Sono esclusi i procedimenti e i trattamenti con radiazioni ionizzanti e microonde. Una dichiarazione generale in merito ai procedimenti ammessi pertanto non è possibile. Nei requisiti specifici per i prodotti sono elencati i procedimenti ammessi per ogni singola categoria di prodotti.

### 1.7.2 Uso di microorganismi, enzimi e procedimenti speciali

Agli alimenti non devono essere aggiunti organismi sottoposti a manipolazione genetica e/o prodotti fabbricati con il loro ausilio. Gli enzimi ammessi sono elencati nei requisiti specifici dei prodotti per la trasformazione.

### 1.7.3 Trasformazione chimica di derrate alimentari

La trasformazione chimica di derrate alimentari o la variazione chimica di sostanze alimentari è vietata. In determinati casi motivati è ammessa la regolazione del pH. L'uso di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione ammessi (cfr. [Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione Parte III, Cap. 1.3, Pagina 189](#)) non è considerato un processo di trasformazione chimica ai sensi delle presenti direttive.

<sup>46</sup> [www.infoxen.com](http://www.infoxen.com)

## 1.8 Separazione

### 1.8.1 Trasformazione

Nelle aziende che trasformano sia materie prime riconosciute Gemma, bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente che materie prime e prodotti non biologici va garantita una sufficiente separazione nella trasformazione. Lo svuotamento degli impianti non è sempre sufficiente. Se possibile occorre effettuare una pulizia intermedia degli impianti. Altrimenti vanno fissate quantità adeguate di separazione con cui sono espulsi i resti di merce non biologica e/o CH-Bio, bio-UE o di qualità equivalente. Le quantità di separazione vanno fissate in accordo con l'ente di certificazione competente.

### 1.8.2 Magazzinaggio

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica vanno immagazzinati in modo da escludere ogni confusione o scambio con merce non biologica. Prodotti non biologici e biologici possono essere immagazzinati assieme unicamente se sono imballati pronti per la vendita e contrassegnati. I magazzini e i contenitori per prodotti non imballati devono essere separati e provvisti di un contrassegno particolare. L'azione di eventuali trattamenti con pesticidi prima dell'uso dei locali e dei contenitori deve essere esclusa. Gli elevatori, i tubi ecc. devono essere esenti da resti di prodotti non biologici.

### 1.8.3 Trasporto

I prodotti biologici e non biologici possono essere trasportati assieme unicamente se sono imballati adeguatamente e contrassegnati singolarmente. L'imballaggio durante il trasporto deve corrispondere alle norme sugli imballaggi delle presenti direttive.

## 1.9 Imballaggio

### 1.9.1 Requisiti generali

Per l'imballaggio vanno usati sistemi che, proteggendo in modo ottimale il prodotto, presentano il minor carico ambientale possibile. Dove è ragionevole vanno previsti materiali riutilizzabili.

### 1.9.2 Materiali da imballaggio

La CMT decide in merito ai materiali da imballaggio ammessi. Vale lo stesso principio come per i procedimenti di trasformazione. Va scelto il tipo di imballaggio più rispettoso dell'ambiente per ogni prodotto:

- Va data la preferenza a sistemi a rendere, sia per imballaggi per la vendita al dettaglio che per contenitori commerciali e per la vendita all'ingrosso.
- Se possibile vanno utilizzati materiali ottenuti da materie prime rinnovabili o riciclabili (p. es. vetro, cartone, PET riciclabile ecc.).
- Evitare imballaggi eccessivi (overpackaging).
- Non devono essere impiegati materiali da imballaggio contenenti cloro (p. es. PVC).
- Sono ammessi i materiali metallizzati.
- Gli imballaggi compositi di metallo e fogli di alluminio puro sono ammessi unicamente in casi motivati.

## 1.10 Contrassegno

### 1.10.1 Principi generali

Possono essere contrassegnati con la Gemma i seguenti prodotti, a condizione che siano stati ottenuti secondo le direttive Bio Suisse e che vi sia un contratto di licenza valido:


- derrate alimentari (generi alimentari e voluttuari);
- ingredienti alimentari (come colture, oli essenziali, essenze, estratti vegetali);



- alimenti per animali domestici;
- prodotti agricoli non trasformati (come piante ornamentali, fiori da recidere, semente e materiale di moltiplicazione, giovani animali, lana, pelli, cera d'api);
- mangimi costituiti nella misura del 100 % da materie prime Gemma;
- integratori alimentari (monoprodotti);
- alimenti per lattanti iniziali e di proseguimento nonché cereali (arricchiti con vitamine e minerali secondo l'ODPPE).

La Gemma può essere usata con una licenza anche per altri prodotti nei seguenti casi e osservando le limitazioni elencate:

- Gemma di dichiarazione: il contrassegno di singole materie prime nell'elenco degli ingredienti con la parola «Gemma» o con una piccola Gemma senza le parole «BIO» e «SUISSE» davanti alla materia prima corrispondente è possibile per i seguenti prodotti:
  - prodotti cosmetici;
  - medicine naturali e tinture;
  - tessuti, prodotti realizzati con lana, pelli, pelletteria;
  - prodotti a base di cera d'api;
  - alimenti per lattanti iniziali e di proseguimento (arricchiti con vitamine e minerali secondo l'ODPPE) con ingredienti di origine agricola di qualità bio o Gemma.

Il contrassegno avviene nel seguente modo: «medicina omeopatica a base di  thymus vulgaris». L'uso della Gemma nella denominazione specifica non è ammesso. Non dev'essere stabilito alcun nesso tra qualità Gemma e l'efficacia dei prodotti. Per preparati di piante fresche l'impiego della Gemma è possibile nella denominazione specifica.

- Gemma sostanze ausiliarie per coadiuvanti agricoli (sostanze per la concimazione e il miglioramento del suolo, substrati commerciali ecc.): i prodotti ammessi e raccomandati per l'impiego in agricoltura biologica possono essere contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie».
- Gemma sostanze ausiliarie per foraggi: i foraggi contenenti materie prime Gemma per almeno il 90 % della sostanza secca organica possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.

## 1.10.2 Presenza sul mercato

### 1.10.2.1 Principi generali

Se esiste un contratto con Bio Suisse, il marchio depositato Gemma può essere usato secondo le disposizioni menzionate qui di seguito. Gli imballaggi devono corrispondere alle disposizioni di tale prescrizione e i modelli di stampa vanno in ogni caso sottoposti all'approvazione da parte del segretariato centrale di Bio Suisse prima della stampa.

Il consiglio direttivo Bio Suisse può decidere specificazioni del marchio da impiegare accanto al marchio collettivo Gemma. Il consiglio direttivo disciplina le disposizioni in merito in un regolamento sulle specificazioni del marchio.

Per la concezione di imballaggi e materiali pubblicitari con la Gemma vanno rispettati anche alcuni principi grafici che unitamente ai requisiti per il contrassegno della presente prescrizione sono riassunti nel «Corporate Design Manual» (può essere richiesto presso Bio Suisse o essere scaricato dal sito internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)).

### 1.10.2.2 Prodotti Gemma di materie prime svizzere fabbricati in Svizzera

La Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» viene utilizzata:

- per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime prodotte in Svizzera
- e che, se sono stati trasformati, sono stati fabbricati in Svizzera o nel Principato del Liechtenstein

Per prodotti composti da diverse materie prime il calcolo percentuale si riferisce agli ingredienti agricoli al momento della trasformazione. Per l'utilizzo della Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE», se i prodotti sono costituiti da una sola materia prima di origine agricola, la stessa deve provenire dalla Svizzera nella misura del 100 %.

Per l'impiego di specifiche del marchio secondo [Principi generali Parte III, Art. 1.10.2.1, Pagina 193](#) va sostituita la parola «SUISSE».



## Esempio di impiego della Gemma



### 1.10.2.3 Prodotti Gemma con materie prime importate

Per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime prodotte in Svizzera, la Gemma va usata con l'aggiunta «BIO». I prodotti bio importati contrassegnati con la Gemma, devono soddisfare le condizioni previste nella parte V. Per prodotti composti da diverse materie prime il calcolo percentuale si riferisce agli ingredienti agricoli al momento della trasformazione.



### 1.10.2.4 Gemma di dichiarazione

Nell'elenco degli ingredienti ovvero nell'indicazione delle materie prime di prodotti non alimentari la Gemma deve figurare senza la scritta «BIO» e «SUISSE». In questo caso la dichiarazione Gemma deve riferirsi in modo chiaro agli ingredienti/alle materie prime prodotti secondo le presenti direttive e corrispondere al colore e alla grandezza della scritta.

### 1.10.2.5 Gemma di conversione agricoltura

I prodotti provenienti da aziende in conversione possono essere commercializzati con la Gemma di conversione. Inoltre tutti i prodotti provenienti da aziende in conversione devono essere provvisti della menzione «prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica». La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.

Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera o nel Principato del Liechtenstein e che sono stati fabbricati in Svizzera o nel Principato del Liechtenstein:



Prodotto nel quadro della  
conversione all'agricoltura  
biologica

Per prodotti composti per più del 10 % da materie prime estere:



Prodotto nel quadro della  
conversione all'agricoltura  
biologica

La Gemma di conversione va impiegata senza la designazione «BIO» come illustrato. Inoltre valgono le seguenti restrizioni:

- La menzione di conversione (frase obbligatoria) e i riferimenti all'agricoltura biologica non devono essere più vistosi della denominazione specifica per quanto concerne il colore, la grandezza e i caratteri.
- Le parole «agricoltura biologica» non devono risaltare maggiormente delle parole «prodotto nel quadro della conversione».
- I prodotti contrassegnati con la Gemma di conversione non devono essere commercializzati come prodotti biologici nell'UE.

- La Gemma di conversione non deve essere più appariscente della frase obbligatoria. Di preferenza la Gemma di conversione e la frase obbligatoria formano un'unità (i modelli di stampa sono ottenibili presso Bio Suisse).
- Nella denominazione specifica può essere fatto riferimento all'agricoltura biologica solo se il prodotto non contiene più di un ingrediente di origine agricola.

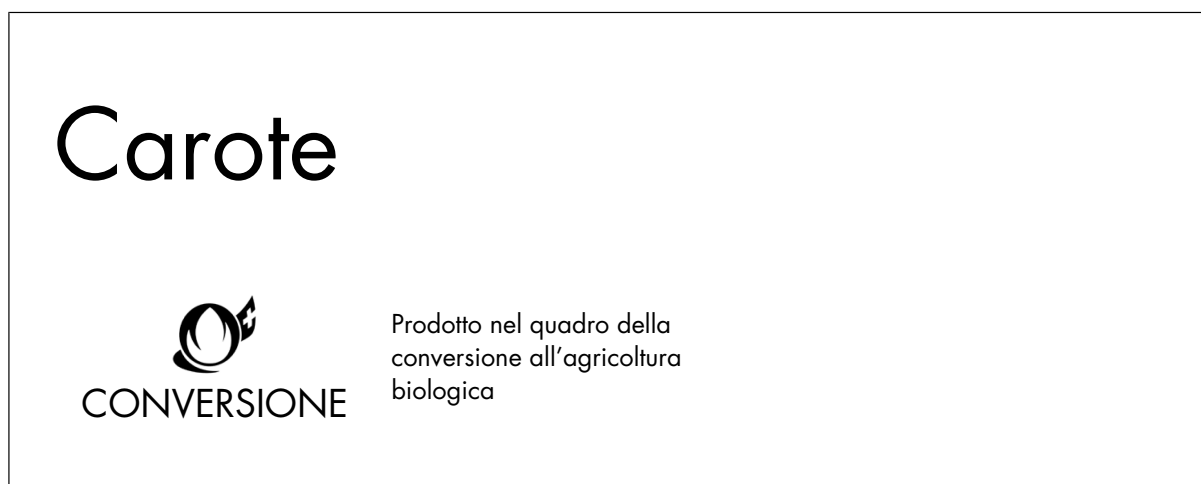
### Menzione di conversione

Tutti i prodotti Gemma di conversione devono essere provvisti della seguente menzione (secondo l'art. 20 dell'OrdB):

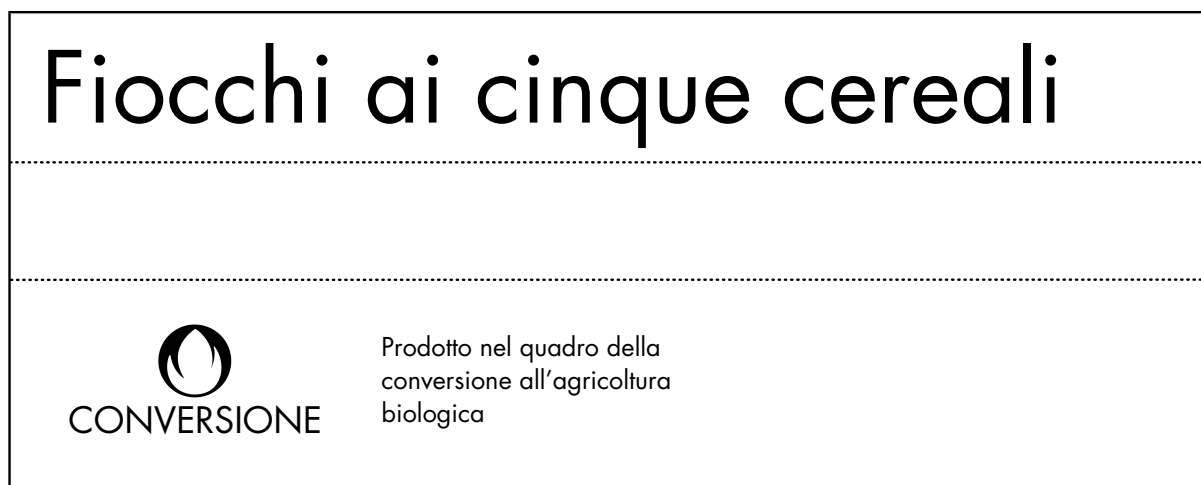
Tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
Francese:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
Italiano:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
Inglese:	Produced under the terms of conversion to organic farming
La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.	

### Esempi di contrassegno di prodotti Gemma di conversione

Prodotto Gemma in conversione locale con un ingrediente di origine agricola (monoprodotto): riferimento alla conversione vicino alla denominazione specifica.



Prodotto Gemma di conversione importato con più ingredienti di origine agricola:



#### 1.10.2.6 Gemma di conversione trasformazione

In singoli casi i nuovi prodotti trasformati che adempiono i requisiti dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica ma che non sono ancora interamente conformi alle prescrizioni di Bio Suisse possono essere temporaneamente contrassegnati con la Gemma di conversione. La CMT stabilisce quali deroghe alle prescrizioni sono

tollerabili. I prodotti di questa categoria sono soggetti a permesso. L'autorizzazione è rilasciata per la durata massima di due anni. Alla scadenza del termine il prodotto deve essere interamente conforme alle prescrizioni, in caso contrario va eliminato qualsiasi riferimento alla Gemma.

Le materie prime provenienti da aziende in conversione all'agricoltura biologica (cfr. [Gemma di conversione agricoltura Parte III, Art. 1.10.2.5, Pagina 194](#)) non devono essere contrassegnate con la Gemma di conversione per la trasformazione.



Prodotto nel quadro della  
conversione alle direttive  
Bio Suisse

### Menzione di conversione

Tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien
Francese:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives Bio Suisse
Italiano:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
Inglese:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.	

#### 1.10.2.7 **Gemma sostanze ausiliarie**

Con la Gemma sostanze ausiliarie (figura) possono essere contrassegnati in modo speciale i prodotti non destinati all'alimentazione umana bensì ammessi nell'agricoltura biologica quali coadiuvanti.



Con la Gemma sostanze ausiliarie si vuole:

- promuovere prodotti ecologicamente sostenibili;
- incentivare l'impiego di prodotti di alta qualità;
- contribuire a un riciclaggio ragionevole di sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari;
- promuovere prodotti a base di materie prime rinnovabili.

La certificazione di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie richiede che

- i prodotti abbiano l'efficacia per la quale sono offerti;
- i prodotti non siano contaminati con residui problematici.

Per il contrassegno di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie è necessaria una licenza Bio Suisse. Questo contrassegno implica ulteriori requisiti e informazioni sul prodotto (Gemma sostanze ausiliarie e testo esplicativo) disciplinati in prescrizioni separate.

#### 1.10.3 **Dichiarazione**

##### 1.10.3.1 **Principi generali**

Bio Suisse chiede indicazioni che vanno oltre l'Ordinanza sul contrassegno e, per determinati prodotti, indicazioni aggiuntive rilevanti per i consumatori. I metodi di trasformazione più importanti, l'indirizzo del trasformatore o del rivenditore e l'ente di certificazione vanno indicati sul prodotto con la Gemma. Possibilmente va indicato anche il paese d'origine o almeno la scritta «prodotto d'importazione».

Per la surgelazione dei prodotti acquosi la CMT può richiedere una dichiarazione.

### 1.10.3.2 Elenco degli ingredienti e degli additivi

Oltre agli ingredienti, vanno dichiarati obbligatoriamente tutti gli additivi con l'indicazione del genere e la sigla numerica preceduta dalla lettera E o la designazione singola.

L'acqua va sempre dichiarata come ingrediente anche se la quantità è inferiore al 5 % del peso nel prodotto finale.

Gli ingredienti di origine agricola prodotti in modo biologico vanno indicati come tali<sup>(47)</sup>. Non è ammesso eludere la dichiarazione per effetto di trasposizione, metodo chiamato anche carry-over (p. es. nell'elenco degli ingredienti o degli additivi composti da più componenti).

Se le erbe aromatiche fresche e/o le spezie rappresentano meno del 2 % del peso totale del prodotto, possono figurare nella lista dei componenti con la denominazione generale erbe aromatiche o spezie. Le erbe essiccate e/o le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale del prodotto possono rientrare nella definizione generale di spezie. La miscela completa e reale deve essere disponibile durante il controllo. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).

#### Precisazioni

Gli additivi che non appartengono a nessun genere vanno dichiarati con la designazione singola e con la sigla numerica preceduta dalla lettera E. Gli ingredienti di origine agricola prodotti in regime biologico vanno dichiarati come segue:

- Ingrediente bio<sup>(48)</sup>
- Ingredienti: ...  
...tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica<sup>(49)</sup> (alla fine della lista degli ingredienti)
- ingrediente \*  
\*proveniente dall'agricoltura biologica<sup>(50)</sup> (alla fine della lista degli ingredienti).

La lista degli ingredienti (elenco della composizione) deve corrispondere al resto del testo informativo per quanto concerne la grandezza e i caratteri.

I testi sugli imballaggi che fanno riferimento all'assenza di additivi vietati secondo le nostre prescrizioni (p. es. «senza coloranti») sono ammessi unicamente se si riferiscono direttamente al prodotto e se una parte dei prodotti non biologici analoghi contengono questi additivi. Un riferimento generale ai requisiti Bio Suisse nel testo di accompagnamento è sempre possibile.

Le dichiarazioni positive ammesse dall'UFAG o dall'UFSP che corrispondono al vero e che non traggono in inganno possono figurare anche sugli imballaggi di prodotti Gemma. È ammesso altresì il riferimento a un valore aggiunto dei prodotti Gemma rispetto ai prodotti che adempiono unicamente l'OrdB.

#### Esempi di elenco degli ingredienti

a) Monoprodotto: tè alla menta

Ingredienti:	Foglie di menta biologica (Germania)
--------------	--------------------------------------

b) Prodotti composti: miscela di cereali

Ingredienti:	fiocchi d'avena (CH), uva sultanina, zucchero, olio di sesamo, fiocchi di frumento, chip di banana, nocciole, fiocchi di cocco. Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.
Ingredienti:	fiocchi d'avena* (CH), uva sultanina*, zucchero*, olio di sesamo*, fiocchi di frumento*, chip di banana*, nocciole*, fiocchi di cocco*. * da agricoltura biologica

Per i pesci da allevamento la menzione deve essere «da allevamento biologico» invece che «da agricoltura biologica», per prodotti da raccolta selvatica «da raccolta selvatica certificata».

<sup>47</sup> L'acqua, il sale, le colture e gli additivi non sono ingredienti di origine agricola. Il riferimento a biologico ovvero non biologico è superfluo.

<sup>48</sup> D: Bio-Zutat; F: ingrédient bio; E: organic ingredient.

<sup>49</sup> rispettivamente da allevamento biologico o da raccolta selvatica certificata.

<sup>50</sup> D: aus biologischer Landwirtschaft; F: de l'agriculture biologique; E: of organic agriculture.

- c) Nel caso di prodotti in cui non tutti gli ingredienti sono di origine agricola, la dichiarazione si presenta come segue (sale marino e alghe kelp non sono biologici): sale alle erbe

Ingredienti:	sale marino (85 %), sedano*, porri*, cipolle*, aglio*, levistico*, maggiorana*, timo*, rosmarino*, pepe*, alga marina kelp. * da agricoltura biologica
--------------	---

### 1.10.3.3 Prodotti provenienti dalla raccolta di piante selvatiche

In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la provenienza va indicata nella denominazione specifica «raccolta selvatica certificata», mentre nel caso di prodotti composti da  $\geq 10\%$  nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

### 1.10.3.4 Dichiarazione di provenienza delle materie prime

La provenienza delle materie prime va dichiarata.

#### a) «BIO SUISSE» prodotti Gemma

Per i prodotti interamente provenienti dalla Svizzera è possibile indicare la provenienza degli ingredienti di origine agricola (Svizzera, CH o tutti gli ingredienti agricoli provengono dalla Svizzera). Se la parte di ingredienti svizzeri è  $\geq 90\%$ , la provenienza degli ingredienti di origine agricola deve essere indicata (Svizzera o CH) o va apposta la menzione: «Almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera».

La provenienza delle materie prime va indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo. Può altresì essere specificata una nota nel campo visivo dell'elenco degli ingredienti, indicando dove si trovano i dati relativi alla provenienza (ad esempio: per la provenienza si veda il campo della datazione).

#### b) Prodotti Gemma «BIO»

La provenienza degli ingredienti di origine agricola va dichiarata nei seguenti casi:

- $\geq 50\%$  di ingredienti vegetali nella composizione  
Caso speciale per prodotti composti: se non è possibile assicurare che un ingrediente vegetale nel prodotto alimentare interessato proviene dai paesi menzionati, la provenienza non deve essere dichiarata neanche se si tratta del  $\geq 50\%$ , a condizione che vengano rispettate le prescrizioni dell'OID.
- $\geq 10\%$  di uova o miele nella composizione
- $\geq 10\%$  di pesci e altra acquacoltura nella composizione

La provenienza deve essere sempre indicata per:

- monoproducti
- latte e latticini
- carne, preparati e prodotti a base di carne
- insetti e prodotti a base di insetti

Per  $\geq 10\%$  di ingredienti di origine agricola provenienti dalla Svizzera, è obbligatorio dichiarare che il relativo paese è la Svizzera.

La provenienza delle materie prime va indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo. Può altresì essere specificata una nota nel campo visivo dell'elenco degli ingredienti, indicando dove si trovano i dati relativi alla provenienza (ad esempio: per la provenienza si veda il campo della datazione).

Per i prodotti con diversi ingredienti il paese di provenienza viene dichiarato nell'elenco degli ingredienti tra parentesi dopo il rispettivo componente. Se ciò non è possibile, i paesi di provenienza possono essere dichiarati anche subito dopo l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente a seconda della quantità. La provenienza può essere indicata anche in una tabella. Il paese di provenienza può essere dichiarato con l'abbreviazione ufficiale (ad esempio CH = Svizzera, D = Germania).

**c) Prodotti Gemma di dichiarazione**

La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma di dichiarazione va effettuata per analogia come per i prodotti Gemma «BIO».

**d) Prodotti Gemma in conversione**

La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma in conversione va effettuata per analogia come per prodotti Gemma «BIO SUISSE» o Gemma «BIO».

**e) Esempi di dichiarazione di provenienza delle materie prime**

Monoprodotto (tè alla menta):

Ingredienti:	Foglie di menta biologica (Germania)
--------------	--------------------------------------

Prodotti composti: miscela di cereali

Ingredienti:	fiocchi d'avena (CH), uva sultanina, zucchero, olio di sesamo, fiocchi di frumento, chip di banana, nocciole, fiocchi di cocco. Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.
--------------	---

**1.10.3.5 Informazione sui procedimenti di trasformazione**

I metodi di trasformazione più importanti vanno indicati sul prodotto Gemma. In caso di forte pregiudizio della qualità, le materie prime surgelate prima della trasformazione a scopo di conservazione vanno dichiarate.

**Precisazioni**

I procedimenti soggetti a dichiarazione sono elencati nelle presenti prescrizioni, per i singoli prodotti nell'articolo «Dichiarazione».

I caratteri dell'informazione sui procedimenti di trasformazione devono essere grandi almeno quanto le indicazioni nell'elenco degli ingredienti. Se singoli ingredienti di un prodotto sono stati oggetto di un procedimento soggetto a dichiarazione, la dichiarazione deve figurare direttamente accanto all'ingrediente nell'elenco degli ingredienti.

Si può rinunciare alla dichiarazione nell'elenco degli ingredienti se il prodotto finale viene sottoposto a un procedimento soggetto a dichiarazione più forte. In caso di incertezze la CMT decide di volta in volta in merito all'obbligo di dichiarazione dei procedimenti di trasformazione.


**Esempio di informazione sui procedimenti di trasformazione**

	
<h1>Yogurt di mele</h1>	
Ingredienti:	latte* omogeneizzato e pastorizzato (Svizzera), mele* (Svizzera), zucchero* * da agricoltura biologica

**1.10.3.6 Indicazione del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione**

L'indirizzo del trasformatore o del rivenditore nonché l'ente di certificazione vanno indicati sul prodotto Gemma.

### Indirizzo del licenziatario quale trasformatore o rivenditore

Il trasformatore o il rivenditore va indicato con nome, NPA e località unitamente alla menzione: « licenziatario:»<sup>(51)</sup> o «licenziatario Gemma:»<sup>(52)</sup>. Se il trasformatore è indicato come licenziatario, il rivenditore non deve disporre di un contratto di licenza con Bio Suisse se si tratta di merce già imballata. Se il rivenditore è indicato come licenziatario, sia il rivenditore che il trasformatore devono disporre di un contratto di licenza con Bio Suisse.

In casi eccezionali, se manca spazio, si può rinunciare all'aggiunta: «licenziatario Gemma:». Il nome, il NPA e la località del licenziatario vanno indicati in ogni caso. Se il rivenditore è indicato come licenziatario, si consiglia di indicare il trasformatore.

L'indicazione di altre ditte (p. es. trasformatori per conto terzi) non è necessaria.

### Indirizzo del trasformatore in azienda quale trasformatore o rivenditore

Nel caso di prodotti trasformati in azienda va indicato sul prodotto il nome, il NPA e la località del produttore Gemma (agricoltore). Se una ditta di trasformazione per conto terzi produce il prodotto, si raccomanda di indicare il trasformatore per conto terzi.

### Indicazione dell'ente di certificazione

Su ogni prodotto Gemma va indicato l'ente di certificazione dell'impresa che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o di preparazione. Ai sensi dell'OrdB l'indicazione deve essere completa della sigla del paese secondo la norma internazionale<sup>(53)</sup>, dell'indicazione «bio» e del numero di riferimento dell'ente di certificazione (vedi esempi).

- Prodotto preparato e/o prodotto in Svizzera\* <sup>(54)</sup>: l'ente di certificazione per prodotti Gemma preparati e/o prodotti in Svizzera va indicato sull'imballaggio. Deve trattarsi di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse.
- Prodotto preparato e/o prodotto all'estero\*: si deve indicare l'ente di certificazione competente all'estero per l'ultima fase di preparazione. Se il prodotto viene preparato un'altra volta in Svizzera\*, sull'imballaggio va indicato l'ente di certificazione in Svizzera.

\*Le materie prime provenienti dal Liechtenstein (FL) sono equivalenti a quelle con provenienza dalla Svizzera.

### Esempi di indicazione del trasformatore o del rivenditore e dell'ente di certificazione

<b>Indirizzo del trasformatore o del rivenditore:</b>	 Licenziatario: Esempio SA, 1234 Campione
oppure	Licenziatario Gemma: Esempio SA, 1234 Campione
<b>Indirizzo del produttore:</b>	Giovanni Campione, 5678 Esempionia
<b>Indicazione dell'ente di certificazione:</b>	CH-Bio-XXX Al posto di XXX va indicato il numero di riferimento SAS dell'ente di certificazione, vale a dire 004 per Ecocert IMOSwiss AG 006 per bio.inspecta AG 038 per ProCert AG 086 per Bio Test Agro SA (BTA)
<b>Indicazione dell'ente di certificazione estero:</b>	Numero di codice dell'UE rispettivamente numero di codice internazionale (da richiedere presso l'ufficio di controllo)

<sup>51</sup> F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.

<sup>52</sup> F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.

<sup>53</sup> ISO 3166.

<sup>54</sup> Secondo l'OrdB per preparazione si intendono le operazioni di trasformazione, di conservazione e l'imballaggio di un prodotto.



### 1.10.3.7 Etichette su contenitori e prodotti

Ogni prodotto deve essere identificabile fino all'origine. Qualora prodotti di provenienza diversa vengano mischiati nel magazzino o durante il processo di trasformazione, la provenienza deve risultare chiaramente dalla contabilità.

#### **Etichette sulle casse di frutta e verdura (IFCO, cassette G) nonché etichette su frutta e verdura imballata**

La rintracciabilità deve essere garantita sulla scorta dei registri di imballaggio. Ogni stadio (produttore, commerciante e ditta d'imballaggio della merce) che la merce attraversa fisicamente va registrato. Sulle etichette sulla cassa o sulle etichette sui prodotti devono figurare il produttore e la ditta d'imballaggio. Le indicazioni possono essere fatte sotto forma di codici o nomi. L'ente di certificazione deve figurare sull'etichetta.



### 1.10.4 Documenti di accompagnamento

#### 1.10.4.1 Contrassegno Gemma sui documenti di accompagnamento

I prodotti Gemma vanno dichiarati anche sui documenti di accompagnamento. Dalla designazione dell'articolo deve risultare che si tratta di un prodotto Gemma. Se su una bolla di consegna figurano diverse qualità (ad esempio Gemma, Gemma di conversione, cbc, PI, non biologico), ogni articolo va contrassegnato in modo inconfondibile.

Tutti i prodotti importati riportano sui documenti di accompagnamento la menzione «Importazione», tutte le materie prime provenienti dalla Svizzera la menzione «Svizzera» o «CH». I prodotti provenienti da raccolta selvatica ovvero i prodotti costituiti per oltre il 10 % da materie prime provenienti da raccolta selvatica vanno dichiarati come tali (da raccolta selvatica certificata). L'impiego della Gemma nella testata dei documenti di accompagnamento è ammesso unicamente se questi sono utilizzati esclusivamente per prodotti Gemma. Le bozze devono essere approvate da Bio Suisse prima della stampa.

#### 1.10.4.2 Indicazione delle tasse di licenza

Le tasse di licenza<sup>(55)</sup> vanno indicate sulle fatture. Dalla fattura deve risultare chiaramente quali prodotti sono soggetti a licenza. Le tasse di licenza possono essere indicate in due modi:

- Le tasse di licenza non sono comprese nel prezzo di vendita. Le tasse di licenza sono espone separatamente nella fattura: «tasse di licenza Bio Suisse CHF 75.–»
- Le tasse di licenza sono incluse nel prezzo di vendita. Il riferimento alle tasse di licenza si trova nella nota a piè di pagina con la menzione: «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse».

I licenziatari che conseguono una cifra d'affari annua con prodotti Gemma fino a un massimo di CHF 100'000.– in virtù del conteggio forfettario non possono indicare sulle fatture la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse». Per i loro acquirenti non esiste alcun diritto di deduzione anticipata. Solo così facendo possiamo garantire la tassa di base agevolata. Se la menzione figura comunque sulle fatture, va versata a Bio Suisse la tassa di licenza all'aliquota standard dello 0,9 %.

I particolari concernenti le tasse di licenza sono disciplinati nel «Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma».

<sup>55</sup> F: droits de licences; D: Lizenzgebühren; E: licensing fees.

## 1.10.5 Impiego del nome dell'associazione Bio Suisse

L'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica è stata fondata nel 1981 e dal 1998 si presenta sotto il nome Bio Suisse.<sup>(56)</sup>

### Precisazioni

Bio Suisse va scritto senza trattino con lettere iniziali maiuscole, eccetto nell'indirizzo e nel logo dove vanno impiegate solo le lettere maiuscole. Nei limiti del possibile Bio Suisse va impiegato in relazione con la Gemma.

### Esempi di impiego del nome dell'associazione

- Le direttive Bio Suisse garantiscono un elevato standard rigorosamente controllato per la concessione del marchio Gemma.
- Bio Suisse quale organizzazione mantello dei bioagricoltori svizzeri con il marchio Gemma punta sulla massima qualità.
- La Gemma di Bio Suisse è il simbolo per prodotti biologici sottoposti a severi controlli.

## 1.10.6 Presentazione grafica della Gemma sugli imballaggi e sulle etichette

### 1.10.6.1 Grafia della Gemma

La parola «Gemma» va sempre impiegata al singolare. I sostantivi precedono la parola «Gemma». La parola «Gemma» non deve essere scritta in maiuscolo.

«Bio» segue un sostantivo: produzione bio ecc.

Esempi:

- I produttori Gemma sottostanno a severi controlli.
- L'azienda Y pratica da X anni la produzione bio con la Gemma.
- La Gemma è uno dei marchi bio più conosciuti.

### 1.10.6.2 Impiego grafico della Gemma

Il logo non può essere modificato. Il marchio Gemma deve essere facilmente riconoscibile e risultare armonico. La Gemma deve essere libera e non deve essere integrata in un altro simbolo o marchio. Lo sfondo deve essere tranquillo. Va in ogni caso garantito un buon contrasto (colori dell'imballaggio!).

Se un prodotto viene offerto in diverse qualità (Gemma, PI, non biologico), gli imballaggi delle diverse qualità devono distinguersi nettamente dal punto di vista grafico. I prodotti Gemma vanno contrassegnati con una grande Gemma.

### 1.10.6.3 Colore della Gemma

Il colore originale della Gemma nonché delle aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie» e «conversione» è verde «Pantone 361» o nero. Il colore della bandiera svizzera è rosso Pantone 485. In casi eccezionali motivati, in particolare nel caso di tirature molto basse, il segretariato centrale Bio Suisse può concedere il permesso di impiegare altri colori o il «negativo» della Gemma.


### 1.10.6.4 Caratteri delle aggiunte

Per le aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie» e «conversione» sopra/sotto il logo vanno impiegati i caratteri Futura Heavy. Per il riferimento alla conversione (ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica) vanno impiegati i caratteri Frutiger Condensed.





<sup>56</sup> F: Bio Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),  
I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),  
E: Bio Suisse (Association of Swiss Organic Agriculture)

## 1.10.7 Esempi di presentazione grafica del materiale da imballaggio, delle etichette e delle bolle di consegna

### Etichetta dei prodotti

	<h1>Fiocchi ai quattro cereali</h1>	
	25 kg	Art. n. 12345
	<p>Ingredienti: fiocchi di frumento*, di segale*, di farro*, di avena*          * da agricoltura biologica, provenienza materie prime: Svizzera          Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.01.20XX          Licenziatario Gemma: Campione SA, 1234 Esemponia          Certificazione bio: CH-Bio-XXX</p>	

### Imballaggio dei prodotti

<p>g) Questo  prodotto proviene da aziende agricole che applicano metodi biologici. Devono soddisfare le rigide direttive Bio Suisse per poter ottenere il contrassegno .</p>	<p>a)</p>  <p><b>Ravioli</b> con ripieno di carne</p>	<p>b) Ingredienti: _____</p> <p>pasta: semola di grano duro (USA, Canada), acqua, uova (CH), sale da cucina &gt; c)</p> <p>ripieno: carne di manzo (CH), pangrattato, preparato aromatico (sale, estratto di lievito, verdura, spezie), amido di riso, carote, olio di semi di girasole vaporizzato, pomodori, erbe. Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.</p> <p>Pastorizzato _____ d)</p> <p> Licenziatario: Nome, NPA, Località _____ e)</p> <p>Certificazione bio: CH-Bio-XXX _____ f)</p>
---	---	---

### Osservazioni

- a) tipo di Gemma corretto nella denominazione specifica
- b) elenco degli ingredienti e degli additivi in ordine decrescente con dichiarazione degli ingredienti biologici
- c) dichiarazione della provenienza degli ingredienti
- d) Informazione sui procedimenti di trasformazione
- e) indirizzo del trasformatore o del rivenditore
- f) Ente di certificazione
- g) impiego della Gemma e del nome Bio Suisse in informazioni aggiuntive.

**Bolla di consegna**

Esempio SA Am Rhein 23 4050 Basel		N. IVA. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
<b>Bolla di consegna per</b>			
Verdura SA Hofweg 59 4051 Basilea		Data:	
<b>articolo</b>	<b>unità</b>	<b>CHF</b>	<b>totale CHF</b>
Carote BIO CH Gemma	100 kg	1.50	150.00/*
Indivia BIO IMPORTAZIONE Italia Gemma	100 pezzi	1.60	160.00/*
Melanzane BIO IMPORTAZIONE Francia Gemma di conversione	100 kg	2.60	260.00/*
Arance BIO IMPORTAZIONE Israele Bio-UE	10 kg	3.00	30.00
Pomodori non biologici	50 kg	4.00	200.00
Totale merce escl. IVA			800.00
Generi alimentari totale IVA 2,40 %		800.00	19.20
<b>Totale incl. IVA</b>			<b>819.20</b>
*incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse			

**1.11 Detergenti**

La scelta e l'impiego di detergenti vanno operati in modo da limitare al minimo i danni ambientali.

**1.12 Controllo degli organismi nocivi**

Secondo l'Ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr RS 817.02), nel quadro del controllo autonomo ognuno è tenuto a vegliare affinché nella propria azienda non si manifestino infestazioni da organismi nocivi e, se necessario, a eliminarle. L'Ordinanza sui prodotti chimici disciplina inoltre l'utilizzo dei prodotti autorizzati (RS 813.11).

I seguenti articoli disciplinano i requisiti particolari per le aziende che immagazzinano e/o trasformano prodotti Gemma. Gli argomenti sono:

- la prevenzione e il monitoraggio

- la lotta contro gli organismi nocivi in caso di infestazione acuta nei magazzini e nei locali di trasformazione di prodotti Gemma
- i mezzi ammessi per la lotta e la prevenzione
- le misure da adottare per escludere la contaminazione dei prodotti Gemma con prodotti per la lotta antiparassitaria

## 1.12.1 Campo di applicazione

### 1.12.1.1 Agricoltura

La lotta contro gli organismi nocivi all'aperto e nelle stalle nelle aziende agricole Gemma è disciplinata in [Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113](#) e [Allevamento di animali Parte II, Cap. 4.1, Pagina 127](#) della parte II delle presenti direttive. Per i trasformatori in azienda i prodotti antiparassitari menzionati nella presente prescrizione sono ammessi unicamente se figurano anche nell'elenco dei fattori di produzione. Gli apicoltori con contratto di licenza sottostanno alle regole applicabili alle aziende agricole.

Parassiti delle scorte nelle aziende agricole: i mezzi che figurano nell'elenco dei fattori di produzione possono essere impiegati senza permesso di Bio Suisse. Tutti gli altri mezzi necessitano del permesso di Bio Suisse (CMP 5/2006, 13.06.2006, p. 2.2). I trattamenti (cfr. [Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte III, Pagina 211](#)) vanno eseguiti da un'azienda riconosciuta specializzata in lotta antiparassitaria (ALA).

### 1.12.1.2 Trasformazione, magazzinaggio

Il licenziatario è responsabile della lotta antiparassitaria sia nella sua azienda sia presso le imprese per conto terzi da lui incaricate. Il licenziatario informa l'imprenditore per conto terzi e la ditta specializzata in lotta antiparassitaria in merito alla presente prescrizione e provvede affinché le ditte esterne specializzate in lotta antiparassitaria rispettino la presente prescrizione nella propria azienda e nell'impresa per conto terzi.

Le aziende che dispongono di una certificazione Food Safety secondo [Allegato 1 alla parte III, cap. 1.12: Standard Food Safety riconosciuti Parte III, Pagina 210](#) sono tenute unicamente a integrare nella strategia esistente i requisiti del capitolo [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#) (in particolare i requisiti relativi alla scelta dei mezzi, alla prevenzione di contaminazioni, alla persona ovvero all'ALA che esegue il trattamento).

Le aziende di trasformazione artigianale del latte che dispongono di una certificazione Fromarte sono tenute unicamente a integrare nella strategia esistente i requisiti del capitolo [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#) (in particolare i requisiti relativi alla scelta dei mezzi, alla prevenzione di contaminazioni, alla persona ovvero all'ALA che esegue il trattamento).

Il campo di applicazione della presente prescrizione non interessa:

- i locali e gli impianti che non sono destinati alla lavorazione o allo stoccaggio di prodotti Gemma e che in nessun modo (incl. ventilazioni) sono collegati a locali/impianti di questo tipo (p. es. riscaldamento, uffici, edifici di produzione e magazzini separati)
- stoccaggio surgelati
- stoccaggio di prodotti in imballaggi a prova di parassiti (p. es. vetro o metallo)
- commercio di prodotti non alimentari ovvero per uso non alimentare (come p. es. compost, terra, piante ornamentali)
- commercio di bestiame da macello

## 1.12.2 Prevenzione e monitoraggio

La prevenzione e il monitoraggio sono il miglior presupposto per ridurre la pressione dovuta agli infestanti. I seguenti requisiti valgono pertanto, adeguati alla situazione aziendale, per tutte le aziende.

### a) Designazione dei responsabili

### b) Formazione regolare del personale

### c) Allestimento di un'analisi dei rischi

Obiettivo: sapere quali organismi nocivi possono rappresentare un rischio, dove e quando.

### d) Eseguire un'analisi dei punti deboli

Obiettivo: definire le misure di miglioramento/prevenzione (dal punto di vista edile, igienico ecc.).

**e) Allestire un piano di sorveglianza (monitoraggio)**

Un piano di monitoraggio deve contenere indicazioni minime su quanto va monitorato e chi, come, quante volte, quando, dove e con quali mezzi esegue il monitoraggio.

Il controllo dell'azienda deve aver luogo almeno quattro volte all'anno, in base alle linee guida dell'OMS per Good Manufacturing Practices in Food Processing, Bio Suisse raccomanda sei controlli all'anno. Se la temperatura esterna influisce sull'infestazione in azienda, nel silo ecc., la frequenza dei controlli va aumentata.

**1.12.3 Pianificazione ed esecuzione del controllo e della lotta contro gli organismi nocivi**

A seconda del fatto se un'azienda esegua il monitoraggio e/o la lotta in proprio o se si rivolga a un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse (vedi [Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte III, Pagina 211](#)) valgono i requisiti elencati qui di seguito. Secondo la legge sulle derrate alimentari l'intera responsabilità incombe per principio al licenziatario.

**1.12.3.1 Pianificazione ed esecuzione da parte di un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta (ALA)****a) Competenza**

L'azienda specializzata in lotta antiparassitaria (ALA) installa e gestisce il sistema. Laddove è ragionevole, è possibile delegare determinati lavori al licenziatario/imprenditore per conto terzi (p. es. controllo delle trappole).

**b) Requisiti**

- Il licenziatario/l'imprenditore per conto terzi stipula un contratto con un'ALA relativo alla gestione e alla sorveglianza dei locali rilevanti.
- L'ALA è riconosciuta da Bio Suisse (cfr. [Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte III, Pagina 211](#)) e garantisce il rispetto dei requisiti elencati in [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#).

**c) Documentazione**

L'ALA documenta la sorveglianza e la gestione secondo le prescrizioni di Bio Suisse che saranno valutate in occasione di un audit.

**1.12.3.2 Pianificazione ed esecuzione da parte del licenziatario o dell'imprenditore per conto terzi****a) Competenza**

Il licenziatario/l'imprenditore per conto terzi è responsabile dei trattamenti e del rispetto dei requisiti Bio Suisse.

**b) Requisiti**

Vale solo per licenziatari/imprenditori per conto terzi che rientrano in una delle seguenti possibilità di deroga:

- Certificazione Food Safety secondo [Allegato 1 alla parte III, cap. 1.12: Standard Food Safety riconosciuti Parte III, Pagina 210](#).
- Permesso speciale di Bio Suisse per eseguire in proprio il controllo degli organismi nocivi.

Se occorre intervenire, vanno adempiuti i requisiti elencati al punto [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#).

**c) Documentazione**

Se si sono resi necessari trattamenti con prodotti elencati [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#) il licenziatario ovvero l'imprenditore per conto terzi è tenuto a redigere un rapporto annuale contenente una retrospettiva di tutti i trattamenti eseguiti nel corso dell'anno indicando:

- infestazione (organismo nocivo, impianto/locale interessato)
- trattamento (data, sostanza attiva impiegata)
- misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma
- proposte di miglioramento per il futuro con l'obiettivo di impiegare meno insetticidi
- controllo dei risultati in relazione alle proposte di miglioramento contenute nel rapporto dell'anno precedente (come sono state realizzate le misure? Sono state sufficientemente efficaci? Sono necessarie ulteriori misure?)

Il rapporto va inoltrato spontaneamente al segretariato centrale di Bio Suisse che, d'intesa con la CMT può imporre determinate condizioni. Le aziende che non hanno eseguito trattamenti non devono inoltrare alcun rapporto.

### 1.12.3.3 **Pianificazione ed esecuzione parziale da parte del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi**

#### **a) Competenza**

L'ALA è responsabile dell'esecuzione dei trattamenti che sono oggetto del contratto. Per tutti gli altri trattamenti non concordati con l'ALA è responsabile il licenziatario/l'imprenditore per conto terzi.

#### **b) Requisiti**

- Le nebulizzazioni e le fumigazioni vanno eseguite da un'ALA riconosciuta da Bio Suisse o da un collaboratore appositamente formato del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi. Il collaboratore responsabile del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria in generale (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLA-Fum) secondo l'Ordinanza del DFI o di una formazione riconosciuta da Bio Suisse.
- L'ALA è riconosciuta da Bio Suisse (cfr. [Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte III, Pagina 211](#)) e garantisce il rispetto dei requisiti elencati in [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#).
- L'installazione e la gestione da parte del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi devono essere conformi ai requisiti elencati al punto [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#).
- Bio Suisse raccomanda un colloquio annuale tra l'ALA e il licenziatario/imprenditore per conto terzi per coordinare le misure adottate.

#### **c) Documentazione**

Se si sono resi necessari trattamenti con prodotti elencati in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#) per la parte gestita dal licenziatario/dall'imprenditore per conto terzi va redatto un rapporto annuale contenente le seguenti indicazioni:

- retrospettiva di tutti i trattamenti eseguiti nel corso dell'anno
- infestazione (organismo nocivo, impianto/locale interessato)
- trattamento (data, sostanza attiva impiegata)
- misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma
- proposte di miglioramento per il futuro con l'obiettivo di impiegare meno insetticidi
- controllo dei risultati in relazione alle proposte di miglioramento contenute nel rapporto dell'anno precedente (come sono state realizzate le misure? Sono state sufficientemente efficaci? Sono necessarie ulteriori misure?)

Il rapporto va inoltrato spontaneamente all'ALA e al segretariato centrale di Bio Suisse che, d'intesa con la CMT può imporre determinate condizioni. Le aziende che non hanno eseguito trattamenti non devono inoltrare alcun rapporto.

### 1.12.4 **Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta**

prodotti e le misure ammessi sono elencati in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#). La CMT approva l'elenco delle misure e delle sostanze attive ammesse.

Spetta al licenziatario/all'imprenditore per conto terzi ovvero all'ALA incaricata, valutare in ogni singolo caso se nel locale da trattare bisogna ricorrere a prodotti fitosanitari o biocidi. Fra i prodotti registrati in Svizzera per i rispettivi trattamenti vanno usati quelli elencati in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#). Per l'impiego di prodotti registrati che non figurano in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#) va prima chiesta un'autorizzazione presso il segretariato centrale di Bio Suisse.

#### 1.12.4.1 **Applicazione sul prodotto**

I prodotti e le misure ammessi sono elencati in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#).

#### 1.12.4.2 **Applicazione circoscritta in locali e impianti**

I prodotti e le misure ammessi sono elencati in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#).

I prodotti Gemma, i materiali da imballaggio e tutti gli altri materiali a contatto con gli alimenti possono rimanere nel locale, ma non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari. Le misure di trattamento e quelle per impedire contaminazioni vanno documentate.

#### 1.12.4.3 **Trattamenti estesi (fumigazione e nebulizzazione) in locali ed impianti**

I seguenti requisiti valgono per tutti i locali.

##### **a) Principi generali**

- Le fumigazioni e le nebulizzazioni vanno eseguite solo se non esistono altre possibilità. Vanno innanzitutto valutati tutti i procedimenti alternativi (p. es. uso di organismi utili, trattamenti termici) per il trattamento di locali e impianti (vedi [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#)).
- Le nebulizzazioni e le fumigazioni vanno eseguite da un'ALA riconosciuta da Bio Suisse o da un collaboratore del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi appositamente formato. Il collaboratore responsabile del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria in generale (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLA-Fum) secondo l'Ordinanza del DFI o di una formazione riconosciuta da Bio Suisse.

Se presso un licenziatario/un imprenditore per conto terzi che gestisce il sistema in proprio secondo [Pianificazione ed esecuzione da parte del licenziatario o dell'imprenditore per conto terzi Parte III, Art. 1.12.3.2, Pagina 206](#) o [Pianificazione ed esecuzione parziale da parte del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi Parte III, Art. 1.12.3.3, Pagina 207](#) si rende necessaria una fumigazione o una nebulizzazione, lo stesso è tenuto a inviare al segretariato centrale di Bio Suisse la documentazione richiesta nei rispettivi capitoli.

##### **b) Condizioni**

- Fumigazioni e nebulizzazioni possono essere eseguite solo in locali vuoti (tutte le materie prime, tutti i prodotti semilavorati e finiti Gemma e i materiali da imballaggio vanno rimossi dai locali e dagli impianti da trattare).
- Le sostanze attive ammesse sono elencate in [Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi Parte III, Pagina 212](#).
- Occorre prestare la massima attenzione affinché i gas e i prodotti impiegati per la nebulizzazione non raggiungano i prodotti Gemma da sili non ermetici o tubazioni. A questo scopo i prodotti Gemma vanno eventualmente rimossi da locali vicini (celle di silo ecc.) o i locali da trattare vanno resi ermetici.
- L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti).
- La prima partita prodotta dopo il trattamento va commercializzata senza la Gemma (eccetto sili). Dopo la fumigazione nei sili va eseguita un'adeguata pulizia in modo da impedire la contaminazione di prodotti bio (vedi anche lista di controllo, obbligo di diligenza).
- Nel caso di fumigazioni vanno rimossi dai locali anche i prodotti imballati a tenuta di gas (materie prime, prodotti semilavorati e finiti) (p. es. bidoni di metallo a tenuta di gas).



- Nel caso di nebulizzazioni le materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti imballati a tenuta di gas possono rimanere nel locale (p. es. bidoni di metallo a tenuta di gas).
- Dopo la nebulizzazione i locali e/o gli impianti trattati vanno accuratamente puliti.

### 1.12.5 **Condizioni semplificate**

Bio Suisse non prescrive alle aziende che lavorano o immagazzinano solo occasionalmente prodotti Gemma (in genere al massimo 1 mese all'anno) quale prodotto scegliere, e le stesse non sono nemmeno tenute a redigere un rapporto annuale. Valgono le seguenti condizioni:

- Dopo un trattamento va osservato un periodo d'attesa di almeno 4 settimane prima di immagazzinare/trasformare prodotti Gemma. Se il periodo d'attesa non può essere rispettato, va precedentemente chiesto un permesso presso il segretariato centrale di Bio Suisse.
- Le nebulizzazioni e le fumigazioni vanno eseguite da un'ALA riconosciuta da Bio Suisse o da un collaboratore del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi appositamente formato. Il collaboratore responsabile del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria in generale (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLA-Fum) secondo l'Ordinanza del DFI o di una formazione riconosciuta da Bio Suisse.
- Pulizia completa degli impianti e dei locali prima dell'immagazzinamento ovvero del trasferimento.
- Partite di spurgo prima dell'immagazzinamento, della decentralizzazione e del trasferimento.

## Allegato 1 alla parte III, cap. 1.12: Standard Food Safety riconosciuti

Standard	Descrizione
British Retail Consortium (BRC)	Standard per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, Gran Bretagna, riconosciuto da GFSI <sup>57)</sup>
International Featured Standards (IFS)	Standard per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, Germania, riconosciuto da GFSI <sup>57)</sup>
Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)	Standard per la sicurezza dei prodotti agroalimentari basato su ISO 22000 (principi della sicurezza alimentare) e ISO/TS 22002-1/PAS 220 (contiene i programmi preventivi per l'attuazione), riconosciuto da GFSI <sup>57)</sup> .
AIB International (American Institute of Baking)	Sistema relativo alla prevenzione e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari nel settore della panificazione negli USA. Analogamente a BRC/IFS/FSSC 22000, oltre ai requisiti Food Safety è descritta nei particolari la lotta contro gli organismi nocivi. Nessun benchmarking da parte di GFSI <sup>57)</sup> ..

<sup>57)</sup> GFSI: Global Food Safety Initiative: unione di aziende del commercio al dettaglio e della trasformazione che esegue benchmarking dei diversi standard per la sicurezza dei prodotti agroalimentari.

## Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse

Ditta	Via	NPA	Località	Telefono
A+A Désinfection SA	Av. Cardinal-Mermillod 36	1227	Carouge	022 786 78 44
Anticimex Schweiz AG	Sägereistrasse 25	8152	Glattbrugg	058 387 75 75
Adex-Nuisibles Patrick Christen	Av. De Praz-Rodet 7	1110	Morges	079 216 82 86
AS Désinfection SA	Chemin du Bief 8	1027	Lonay	026 411 27 40
Bioclean	Via Milano 19	6830	Chiasso	079 387 21 13
Biozida	Gupfstrasse 1	8344	Bäretswil	044 932 25 00
CIADIT SUISSE SA	Via Borghese 36	6600	Locarno	091 214 01 03
Der Kammerjäger Schädlingsbekämpfung	Sagenstrasse 7	6064	Kerns	076 505 05 66
Desinfecta AG	Bernstrasse 1	3066	Deisswil b. Stettlen	031 333 20 30
Fox GmbH	Sulzbergstrasse 22	5430	Wettingen	0800 808 807
Hygienis SA	Route des Jeunes 47	1227	Carouge	022 301 84 84
INRO AG	Püntstrasse 37	8543	Gundetswil	052 242 66 06
Insektol AG	Ueberlandstrasse 341	8051	Zürich	044 322 20 20
Kistler + Stettler	Dorfstrasse 2	8261	Hemishofen	Hemishofen: 052 741 47 00 Zürich: 044 310 20 00
Oltex AG	Bühlstrasse 19	4622	Egerkingen	062 398 21 66
RATEX AG	Austrasse 38	8045	Zürich	044 241 33 33
Rentokil Initial AG	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsitzen	0848 080 080
Ronner AG	Geerenstrasse 1	8304	Wallisellen	044 839 70 30
tutifix gmbh	Glatttalstrasse 37	8052	Zürich	043 931 78 52
ZOOCONTROL	Ch. de la Croix 26	1675	Vauderens	079 219 39 69

## Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi

Il presente elenco riguarda solo lo stoccaggio e la trasformazione ed è allegato alla direttiva Bio Suisse «Controllo degli organismi nocivi» in cui sono disciplinate anche le prescrizioni e le limitazioni per l'applicazione di queste sostanze attive (vedi [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 207](#)) che vanno assolutamente osservate. Il presente elenco è approvato dalla CMT e adeguato regolarmente alla situazione attuale. I mezzi e le sostanze attive del presente allegato possono essere impiegati se sussiste un'autorizzazione/una registrazione come prodotti fitosanitari.

### 1. Trattamento di prodotti Gemma

Sono ammessi i seguenti procedimenti:

- Misure fisico-meccaniche come immagazzinamento, pulizia, ventilazione, setacciatura, asportazione/aspirazione di merci contaminate, percussioni, impiego di mulini a pioli, trappole elettriche
- Procedimenti termici come surgelamento di merci, trattamento termico di locali e impianti ecc.
- Fumigazione con gas inerti come CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, incl. disinfestazione sotto pressione
- Atmosfera povera di ossigeno
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di organismi utili

### 2. Trattamenti locali

#### 2.1 Lotta locale con trappole o esche

Sono ammessi i seguenti procedimenti:

- Contro i roditori: trappole ed esche stazionarie con rodenticidi.
- Contro gli insetti: trappole per insetti ed esche stazionarie (p. es. esche in gel, gel antiblatta).
- Contro le tarme: metodi di confusione basati su feromoni a condizione che non impediscano il monitoraggio e l'impiego di organismi utili.

#### 2.2 Trattamenti locali con prodotti a spruzzo, trattamenti delle tane

Possono essere impiegate le seguenti sostanze attive in ordine di priorità decrescente:

- a) Piretro naturale senza aggiunta di piperonil butossido. Come sinergizzante possono essere usati olio di sesamo o altri oli vegetali.
- b) Piretro naturale con aggiunta di piperonil butossido come sinergizzante.
- c) Piretroidi sintetici come deltametrina, permetrina, cipermetrina e altri: sono ammesse solo formulazioni in forma concentrata da diluire in acqua e da versare in contenitori con dispositivo di pompaggio. Aerosol/bombolette spray non sono ammessi.

### 3. Trattamenti estesi (nebulizzazione e fumigazione)

#### 3.1 Nebulizzazioni

Per la nebulizzazione di locali vuoti (tutte le materie prime, tutti i prodotti semilavorati e finiti Gemma e i materiali da imballaggio vanno rimossi dai locali e dagli impianti da trattare) possono essere impiegate le seguenti sostanze attive in ordine di priorità decrescente:

Sostanza attiva	Periodo d'attesa
a) Piretro naturale senza aggiunta di piperonil butossido come sinergizzante. Come sinergizzante possono essere usati olio di sesamo o altri oli vegetali.	con sufficiente aerazione almeno 24 h
b) Piretro naturale con aggiunta di piperonil butossido (sinergizzante)	con sufficiente aerazione almeno 24 h

### 3.2 Fumigazioni

Per la fumigazione di locali vuoti (tutte le materie prime, tutti i prodotti semilavorati e finiti Gemma e i materiali da imballaggio vanno rimossi dai locali e dagli impianti da trattare) possono essere impiegate le seguenti sostanze attive:

<b>Sostanza attiva</b>	<b>Periodo d'attesa</b>
Fosfina	dall'autorizzazione (= CMA non superata) almeno 24 h
Difluoruro di solforile	dall'autorizzazione (= CMA non superata) almeno 24 h

## 1.13 **Sviluppo sostenibile**

### 1.13.1 **Principi generali**

I licenziatari migliorano costantemente le loro prestazioni nel settore della sostenibilità, le verificano a cadenza regolare e le documentano. In futuro per singoli settori saranno definiti requisiti minimi.

Lo sviluppo sostenibile interessa l'intera azienda (produzione biologica e convenzionale).

Questa direttiva non riguarda i trasformatori in azienda senza contratto di licenza, i commercianti di bestiame, i commercianti di mangimi, i trasportatori, i gastronomi e gli apicoltori.

### 1.13.2 **Valutazione della sostenibilità**

Tutti i licenziatari presentano un rapporto sulla sostenibilità o compilano una valutazione della sostenibilità. L'attestazione relativa alla sostenibilità dev'essere consegnata ogni tre anni. La valutazione della sostenibilità fornisce un'autovalutazione delle prestazioni che include tutte le dimensioni della sostenibilità. Nella verifica online vengono valutati i contributi dell'azienda a favore dello sviluppo sostenibile. Chiaramente i licenziatari adottano misure per lo sviluppo sostenibile della loro azienda.

Su richiesta, le piccole aziende possono compilare e consegnare una breve verifica al segretariato centrale.

Altre deroghe possono essere presentate al segretariato centrale.

## 2 Latte e latticini

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di latte e latticini.

Il latte Gemma va trasformato nel modo più delicato possibile. Ciò significa che per la conservazione è ammessa la pastorizzazione, mentre sono vietate l'alta pastorizzazione e la sterilizzazione. Non sono neppure autorizzate la pastorizzazione doppia e multipla salvo per prodotti specifici. Limitatamente sono ammessi l'omogeneizzazione, la standardizzazione, la microfiltrazione e il trattamento UHT.

### 2.1 Requisiti generali

#### 2.1.1 Raccolta e presa in consegna del latte

<sup>(58)</sup>Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta del latte che accettano latte Gemma devono essere sottoposti al procedimento di controllo. L'obbligo di licenza viene a cadere.

Dal momento che il centro di raccolta del latte è proprietario del latte (acquista il latte) e lo rivende con il marchio Gemma, è tenuto a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse.

#### 2.1.2 Procedimento di trasformazione

Secondo le direttive Bio Suisse i prodotti Gemma vanno trasformati con processi delicati. Per la trasformazione del latte possono essere impiegati i seguenti procedimenti (con riserva delle prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari):

- termizzazione: reazione positiva al test della fosfatasi dopo la termizzazione
- battofugazione: per il latte invece della termizzazione può anche essere impiegato il procedimento della battofugazione
- doppia battofugazione
- pastorizzazione
- la pastorizzazione multipla non è ammessa per latte pastorizzato, formaggio (incl. tipo quark) e panna destinata al consumo
- il latte può essere pastorizzato una volta per il magazzinaggio intermedio per i seguenti prodotti: Prodotti UHT, latte in polvere, burro
- riscaldamento UHT<sup>(59)</sup>: dopo il riscaldamento il risultato dell'analisi delle beta-lattoglobuline deve essere superiore a 500 mg/l (salvo la panna per caffè)
- omogeneizzazione per pastorizzazione: 100 bar, valore limite 120 bar: le eccezioni a questa regola sono menzionate per i singoli prodotti
- omogeneizzazione per riscaldamento UHT: 180 bar, valore limite 200 bar. l'omogeneizzazione a tappe è ammessa
- ultrafiltrazione
- microfiltrazione (limitata, vedi [Latte vaccino pronto al consumo Parte III, Cap. 2.2, Pagina 216](#))
- osmosi inversa

*Non sono ammessi: pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione.*

#### 2.1.3 Colture, terreni di coltura ed enzimi

- Per i latticini fermentati e per la fabbricazione di formaggio possono essere impiegate sia colture vegetative e di caseificio controllate sia colture crude miste, pure e miste definite ottenibili in commercio.
- Le colture crude, pure e miste ottenibili in commercio nonché il caglio e gli enzimi possono essere impiegati rispettando il seguente requisito che il produttore delle colture deve confermare:
  - non sono utilizzati microrganismi geneticamente modificati ovvero per tutti i fermenti, il caglio e le lattasi commerciali sono a disposizione dichiarazioni di garanzia relative al rispetto del «divieto di utilizzare tecnologie genetiche» secondo le condizioni contenute nell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e nel Regolamento bio UE.

<sup>58</sup> Una raccolta mista del latte da parte del trasformatore in azienda non è ammessa.

<sup>59</sup> Demineralizzazione dell'acqua di processo: solo con metodi fisici (la demineralizzazione mediante osmosi inversa è ammessa). Non sono ammessi additivi per il trattamento dell'acqua.

### 2.1.3.1 Terreni di coltura

I terreni per colture intermedie o colture aziendali devono essere costituiti esclusivamente da latte ovvero da componenti del latte. Fino al 31.12.2022 al massimo l'1 % della quantità di latte in trasformazione può essere anche di provenienza non biologica. Sono ammessi anche latte acquistato (anche UHT), ricostituzione di latte in polvere e battofugazione del latte. Non sono ammesse sostanze nutritive estranee al latte nei terreni di coltura di tutti i passaggi. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione va esaminato da parte di Bio Suisse.

Colture che non possono essere coltivate nel latte:

la produzione di colture che non possono essere coltivate nel latte (ad esempio muffe) è possibile a seconda della descrizione della trasformazione basata sulla ricetta e deve essere autorizzata dalla CMT.

### 2.1.3.2 Caglio e sucedanei del caglio

Oltre al caglio di provenienza animale sono ammessi anche sucedanei del caglio<sup>1</sup> di origine microbica.

### 2.1.3.3 Lattasi

Per la separazione del lattosio è ammessa lattasi<sup>1</sup> ottenuta da microorganismi. L'impiego di lattasit va dichiarato nell'elenco degli ingredienti.

## 2.2 Latte vaccino pronto al consumo

### 2.2.1 Procedimento di trasformazione

- centrifugazione
- battofugazione/doppia battofugazione
- termizzazione (fosfatasi positiva)
- pastorizzazione (una sola volta)
- microfiltrazione: dopo la microfiltrazione e la pastorizzazione la prova della beta-lattoglobulina deve presentare un valore comparabile a quello della pastorizzazione classica (valore indicativo almeno 3'100 mg/l). il riscaldamento non deve avvenire due volte e la temperatura di riscaldamento nella fase lipidica non deve superare 90 °C.
- riscaldamento UHT<sup>(60)</sup>: dopo il riscaldamento il risultato dell'analisi delle beta-lattoglobuline deve essere superiore a 500 mg/l
- omogeneizzazione
- standardizzazione dei grassi (esempio bevande a base di latte e latte magro)

*Non sono ammessi: standardizzazione dei grassi di latte intero, pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione*

### 2.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- Latte

### 2.2.3 Contrassegno

- La battofugazione, la termizzazione, la pastorizzazione, il riscaldamento UHT, l'omogeneizzazione e la microfiltrazione sono soggette a dichiarazione.
- Il lato anteriore dell'imballaggio del latte sottoposto a doppia battofugazione deve recare la scritta: past. (o pastorizzato), sottoposto a doppia battofugazione.
- Il lato anteriore dell'imballaggio del latte sottoposto a microfiltrazione deve recare la scritta: past. (o pastorizzato), sottoposto a doppia battofugazione.
- La standardizzazione del grasso va dichiarata così come va indicato il tenore di materia grassa.

<sup>60</sup> Demineralizzazione dell'acqua di processo: solo con metodi fisici (la demineralizzazione mediante osmosi inversa è ammessa). Non sono ammessi additivi per il trattamento dell'acqua.



- Il latte standardizzato al 3,5 % non deve essere definito «latte intero standardizzato».
- Menzioni come «fresco» sono ammesse solo per il latte pastorizzato con il metodo classico (non per latte sottoposto a doppia battofugazione o a microfiltrazione).

## 2.2.4 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.3 Prodotti di latte di altri mammiferi

### 2.3.1 Principi generali

In linea di massima valgono gli stessi requisiti di produzione come per i prodotti menzionati nei capitoli specifici dei prodotti.

### 2.3.2 Procedimento di trasformazione

- Menzionati nei capitoli specifici dei prodotti
- Surgelazione di latte di capra, di pecora, di cavalla e di bufala

### 2.3.3 Contrassegno

La surgelazione va dichiarata nella denominazione specifica del latte da consumo di pecora, di capra, di cavalla e di bufala.

## 2.4 Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)

### 2.4.1 Procedimento di trasformazione

- standardizzazione del tenore di grasso
- pastorizzazione/alta pastorizzazione
- evaporazione per aumentare la SS
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, valore limite 250 bar.
- fermentazione mediante batteri lattici

*Non sono ammessi: il riscaldamento successivo alla fermentazione lattica*

### 2.4.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.4.3, Pagina 217](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.4.4, Pagina 217](#) devono essere di qualità Gemma.
- Possono essere aggiunti ingredienti funzionali come latte in polvere e proteine di latte in polvere di qualità Gemma. L'amido di qualità Gemma può essere aggiunto solo per la fabbricazione di sostanze di base (amido di riso e amido di tapioca come da [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.4.3, Pagina 217](#)).

*Non sono ammessi: additivi come succo di barbabietola o succo d'uva concentrato per colorare gli yogurt*

### 2.4.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- amido di riso naturale: per la preparazione di sostanze di base
- amido di tapioca: per la preparazione di sostanze di base

### 2.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440(i)]: per la preparazione di basi di frutta nei prodotti di latte acido con base di frutta

*Non sono ammessi: stabilizzanti nella massa dello yogurt*

#### 2.4.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- colture di yogurt, latte acido e kefir<sup>x</sup>

*Non sono ammessi: acido lattico o altri acidi*

#### 2.4.6 **Contrassegno**

La pastorizzazione (anche l'evaporazione) e l'omogeneizzazione del latte vanno dichiarate nella lista degli ingredienti.

#### 2.4.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 2.5 **Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere**

#### 2.5.1 **Prodotti ammessi**

- latte in polvere (latte intero e scremato in polvere, latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato, latte in polvere arricchito di grasso, panna in polvere)
- proteine di latte in polvere
- prodotti di latte in polvere (polvere di siero, latticello in polvere, latte acido in polvere ecc.)
- lattosio

#### 2.5.2 **Procedimento di trasformazione**

- battofugazione/doppia battofugazione
- pastorizzazione/alta pastorizzazione
- standardizzazione del tenore proteico e di grasso
- microfiltrazione
- ultrafiltrazione
- addensamento sotto vuoto
- trattamento termico a spruzzo e mediante cilindri rotanti (anche semi-istantaneizzazione)
- liofilizzazione (decisione caso per caso)
- isolamento di singole proteine (senza calore, acidi o basi)
- coagulazione con acidificazione di caseina e caseinati

#### 2.5.3 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.
- Se sono utilizzati lattosio o siero di latte, gli stessi devono essere stati prodotti in Svizzera.

*Non sono ammessi: agenti antiagglomeranti*

#### 2.5.4 **Contrassegno**

La standardizzazione (del tenore proteico) va dichiarata nella denominazione specifica.

#### 2.5.5 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.6 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte

### 2.6.1 Principi generali

Valgono per analogia le disposizioni da [Requisiti generali Parte III, Cap. 2.1, Pagina 215](#) a [Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere Parte III, Cap. 2.5, Pagina 218](#).

### 2.6.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.6.4, Pagina 219](#) o in [Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.6.5, Pagina 219](#) devono essere di qualità Gemma.
- Gli ingredienti latte in polvere, proteine del latte e amido possono essere utilizzati con riserva (principi) a seconda del prodotto.

*Non sono ammessi: additivi come succo di barbabietola o succo d'uva concentrato per colorare gli yogurt*

### 2.6.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- amido di riso naturale: per la preparazione di sostanze di base
- amido di tapioca: per la preparazione di sostanze di base
- acerola (vitamina C naturale)

### 2.6.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 2.6.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- batteri lattici<sup>x</sup>
- citrato di sodio E 331<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico

*Non sono ammessi: acido lattico o altri acidi*

### 2.6.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.7 Panna e prodotti a base di panna

### 2.7.1 Procedimento di trasformazione

- pastorizzazione (una sola volta per panna destinata al consumo) / alta pastorizzazione: le temperature superiori a 90 °C sono ammesse solo in casi motivati
- panna per caffè: per il riscaldamento UHT è ammesso sia il procedimento diretto che quello indiretto
- fermentazione mediante batteri lattici<sup>x</sup>

*Non sono ammessi: panna montata UHT*

### 2.7.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.7.3, Pagina 220](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.7.4, Pagina 220](#) devono essere di qualità Gemma.
- Per la stabilizzazione di prodotti a base di panna UHT possono essere impiegati 30 g di componenti lattiero-caseari per chilogrammo.

### 2.7.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

### 2.7.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 2.7.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- batteri lattici<sup>x</sup>
- sali tampone per panna per caffè: citrato di sodio [E 331]<sub>x</sub>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico

*Non sono ammessi: addensanti*

### 2.7.6 **Contrassegno**

La pastorizzazione e il riscaldamento UHT vanno dichiarati.

### 2.7.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- I coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.

## 2.8 **Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato)**

### 2.8.1 **Latte di caseificio, formaggio stagionato**

#### **Procedimento di trasformazione**

- termizzazione (fosfatasi positiva)
- pastorizzazione (una sola volta)
- battofugazione e doppia battofugazione; il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere ridestinato alla trasformazione Gemma.
- standardizzazione del tenore di grasso
- immagazzinamento in pellicola e maturazione in pellicola: esclusivamente in casi speciali (p. es. materia prima per formaggio fuso) e soggetti al permesso da parte della CMT
- disinfezione della salamoia: esclusivamente metodi fisici
- affumicamento

### 2.8.2 **Formaggio fresco e quark**

#### **Procedimento di trasformazione**

Sono ammesse per analogia le stesse fasi della trasformazione come per il formaggio stagionato, ad eccezione dell'aggiunta d'acqua. In deroga sono ammesse l'omogeneizzazione e l'alta pastorizzazione del latte nonché la centrifugazione della cagliata per la produzione di formaggio fresco. L'omogeneizzazione in tal caso non deve essere dichiarata.

*Non sono ammessi: la standardizzazione della massa secca del quark con acqua*

### 2.8.3 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.8.4, Pagina 221](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.8.5, Pagina 221](#) devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere e le proteine di latte in polvere di qualità Gemma possono essere utilizzati con riserva (principi) per determinati prodotti.

### 2.8.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- farina di semi di carrube [E 410] (solo per formaggio fuso)

### 2.8.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 2.8.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- colture usuali per la produzione e la cura del formaggio<sup>x</sup>
- caglio e succedanei del caglio<sup>x</sup>
- cloruro di calcio [E 509]: aggiunta al latte pastorizzato di caseificio
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup> e acido citrico [E 330]<sup>x</sup>, solo per mozzarella (solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico, con obbligo di dichiarazione)
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- regolazione della salamoia: acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- trattamento superficiale di formaggio stagionato: colture da spalmare<sup>x</sup> incl. lievito di vino<sup>x</sup>
- colla costituita da derrate alimentari (p. es. gelatina, caseina): per incollare le etichette del formaggio (senza obbligo di dichiarazione)
- pectina (non amidata) [E 440 (i)]: per la preparazione di basi di frutta nel quark con base di frutta
- coloranti per la stampigliatura della crosta del formaggio:
  - succhi di frutta e di verdura naturali coloranti, i loro concentrati e le polveri, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
  - coloranti presenti naturalmente negli alimenti e ricavati con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], carotinoidi [E 160], xantofilla [E 161], rosso di barbabietola, betanina [E 162], antociani [E 163], clorofilla [E 140]). I coloranti modificati chimicamente e identici alla natura sono in genere vietati. La regolazione del pH è ammessa.
  - carbone vegetale (carbo medicinalis vegetalis [E 153]): carbone vegetale con le caratteristiche del carbone medicinale.
- O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento

*Non sono ammessi: colorante per formaggio, componenti sintetiche come adesivo o agente di rivestimento*

### 2.8.7 Separazione e identificabilità

Finché non sono contrassegnati con la Gemma sull'imballaggio finale o sull'etichetta, i formaggi molli Gemma devono essere ordinati rigorosamente secondo la data di fabbricazione e immagazzinati chiaramente separati da formaggi molli senza il marchio Gemma (scaffali separati).

Tutti i formaggi Gemma stagionati a partire da un peso della forma di ca. 500 grammi vanno contrassegnati con un marchio di caseina sul quale devono figurare la Gemma, l'ente di certificazione e il numero dell'azienda. Per garantire la rintracciabilità va pure indicata la data di fabbricazione e, nel caso di processo discontinuo, il numero di partita. Per una migliore distinzione possono essere impiegati marchi di caseina colorati con coloranti ammessi secondo l'OAdd. In alternativa possono essere impiegati anche marchi di ca-

seificio (p. es. etichette con carta delle bustine da tè ecc.). Se la rintracciabilità è garantita, in caso di impiego del marchio di caseificio (etichette con carta delle bustine da tè) è possibile rinunciare al marchio di caseina Gemma. In casi eccezionali motivati la CMT può autorizzare anche altre misure.

### 2.8.8 **Contrassegno**

La termizzazione e la pastorizzazione del latte di caseificio vanno dichiarate.

### 2.8.9 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- I coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.
- Si auspica la vendita sfusa del formaggio.

## 2.9 **Formaggio di siero di latte e mascarpone**

### 2.9.1 **Procedimento di trasformazione**

- coagulazione termica con acidificazione

### 2.9.2 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.9.3, Pagina 222](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.9.4, Pagina 222](#) devono essere di qualità Gemma.

### 2.9.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

### 2.9.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 2.9.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acido lattico [E 270]<sup>x</sup> e acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma ottenuta in modo puramente micr obologico (soggetto a dichiarazione)
- O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>

### 2.9.6 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.10 **Prodotti a base di formaggio**

### 2.10.1 **Procedimento di trasformazione**

- i procedimenti di trasformazione come da [Latte di caseificio, formaggio stagionato Parte III, Art. 2.8.1, Pagina 220](#) valgono per analogia per il formaggio utilizzato.
- miscelazione
- fusione mediante impiego di calore e di un procedimento di emulsione

- trattamento termico

## 2.10.2 Formaggio fuso

Per la preparazione di formaggio fuso e di prodotti a base di formaggio fuso può essere impiegato formaggio maturato in pellicola e formaggio stoccato in pellicola (prodotti semilavorati per la produzione di formaggio fuso). In caso di rintracciabilità ineccepibile è possibile rinunciare al marchio di caseina Gemma.

## 2.10.3 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.10.4, Pagina 223](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.10.5, Pagina 223](#) devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere, le proteine di latte in polvere e l'amido possono essere utilizzati con riserva (principi) per determinati prodotti.

## 2.10.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lattosio
- farina di semi di carrube [E 410]: solo per formaggio fuso, prodotti a base di formaggio fuso e fondue già pronta

## 2.10.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 2.10.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico (con obbligo di dichiarazione)
- citrato di sodio [E 331]<sup>x</sup>: solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico e solo per formaggio fuso, prodotti a base di formaggio fuso e fondue già pronta (con obbligo di dichiarazione)

## 2.10.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.11 Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte

### 2.11.1 Procedimento di trasformazione

- I procedimenti di trasformazione per la panna secondo [Procedimento di trasformazione Parte III, Art. 2.7.1, Pagina 219](#) valgono per analogia, inoltre sono permessi:
  - termizzazione (fosfatasi positiva)
  - pastorizzazione/alta pastorizzazione
  - impiego di colture adatte per l'acidificazione (fermenti) per la maturazione microbiologica della panna
  - maturazione fisica della panna (maturazione freddo-caldo-freddo)
  - aggiunta di sale (burro salato)
  - aggiunta di concentrato di acidi lattici ottenuto microbiologicamente dal latte per la fabbricazione di burro, burro da cucina («il burro») e burro industriale, ma non per burro speciale e burro di qualità premium.
  - surgelazione di pani di burro per compensare fluttuazioni di produzione e di domanda: massimo 14 mesi. Il burro surgelato può essere riutilizzato solo come burro per trasformazione, burro da cucina e burro, ma non per burro speciale e burro di qualità premium
  - fusione, disidratazione (centrifugazione) e trattamento con vapore (deodorizzazione) per burro chiarificato, burro fuso, burro anidro, grasso butirrico, burro concentrato, burro da cucina
  - cristallizzazione frazionata (frazionamento termico) per la produzione di frazioni di burro

*Non sono ammessi: aggiunta di distillati aromatizzati, conservazione del burro con antiossidanti*

## 2.11.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.11.3, Pagina 224](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.11.4, Pagina 224](#) devono essere di qualità Gemma.
- Per i preparati di burro gli amidi e gli oli vegetali possono essere utilizzati con riserva (principi) per determinati prodotti.

## 2.11.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

## 2.11.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 2.11.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- fermenti<sup>x</sup>

## 2.11.6 Contrassegno

- il tipo di trattamento termico (termizzazione, pastorizzazione) della panna per la fabbricazione del burro va dichiarato così come un trattamento a caldo con effetto di termizzazione (per la centrifugazione)
- la fabbricazione di burro con panna non pastorizzata è soggetta a dichiarazione
- il burro ottenuto da pani di burro surgelati va dichiarato con la menzione «contiene burro surgelato» e la dichiarazione non deve fare riferimento a burro fresco o a burro speciale o premium (ne è escluso il burro per trasformazione)
- menzione speciale di denominazioni specifiche e procedimenti di fabbricazione: un burro lattico (tradizionale) deve essere ottenuto da panna acida (l'aggiunta di concentrato di acidi lattici in caso di una tale dichiarazione non è ammessa). Può essere menzionata anche la trasformazione «nella zangola» (se corrisponde al vero).

## 2.11.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.12 Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)

### 2.12.1 Procedimento di trasformazione

- standardizzazione del tenore di grasso
- battofugazione/doppia battofugazione
- termizzazione (fosfatasi positiva)
- pastorizzazione/alta pastorizzazione
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, valore limite 250 bar.

*Non sono ammessi: sterilizzazione*



## 2.12.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.12.3, Pagina 225](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.12.4, Pagina 225](#) devono essere di qualità Gemma.
- Gli ingredienti latte in polvere, proteine del latte e amido possono essere utilizzati con riserva (principi) a seconda del prodotto.

## 2.12.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- amido di riso naturale come addensante
- farina di semi di guar [E 412]
- farina di semi di carrube [E 410]
- gelatina

## 2.12.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]

## 2.12.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- agar-agar [E 406]

## 2.12.6 Contrassegno

I procedimenti di trasformazione (battofugazione, termizzazione, omogeneizzazione, pastorizzazione) vanno dichiarati.

## 2.12.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 2.13 Gelati alimentari e sorbetti

### 2.13.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, valore limite 250 bar.
- pastorizzazione/alta pastorizzazione
- surgelazione
- la doppia pastorizzazione di latte e panna è ammessa

### 2.13.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 2.13.3, Pagina 225](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 2.13.4, Pagina 226](#) devono essere di qualità Gemma.
- Il latte scremato in polvere, le proteine di latte, gli amidi e l'inulina possono essere utilizzati con riserva (principi) per determinati prodotti.

### 2.13.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- farina di semi di carrube [E 410]
- farina di semi di guar [E 412]

#### 2.13.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]: solo per sorbetti

#### 2.13.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- nessuno

#### 2.13.6 **Contrassegno**

La pastorizzazione e l'omogeneizzazione vanno dichiarate nella denominazione specifica o nella lista degli ingredienti.

#### 2.13.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 3 Alimenti per bambini arricchiti con vitamine e minerali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di alimenti per bambini arricchiti di nutrienti.

Il presente capitolo si sofferma unicamente sugli alimenti per bambini, quindi su prodotti per neonati e bambini di massimo tre anni, per i quali, ai sensi dell'ODPPE, è richiesto un tenore minimo di nutrienti che non può essere raggiunto solo mediante ingredienti di origine agricola. Tutti gli altri prodotti per questo gruppo di consumatori rientrano nei rispettivi capitoli specifici per prodotto. I prodotti arricchiti unicamente con le sostanze richieste dalla legge e che soddisfano pienamente le direttive Bio Suisse possono essere contrassegnati con la Gemma. È altresì possibile contrassegnare i prodotti con la Gemma di dichiarazione nella lista degli ingredienti se risultano soddisfatti i seguenti criteri:

Vengono impiegate sostanze ammesse dall'ODPPE ma non strettamente necessarie per assicurare il profilo nutrizionale.

Vengono impiegati ingredienti, che in genere sono disponibili nella qualità Gemma, ma che vengono utilizzati con la qualità bio-UE, visto che i prodotti Gemma non soddisfano tutti i requisiti per questo gruppo di prodotti.

Il prodotto deve presentare la certificazione biologica.

L'arricchimento può essere eseguito unicamente con i componenti prescritti esplicitamente dall'ODPPE e senza OGM ovvero che non sono stati prodotti ricorrendo a OGM.

### 3.1 Alimenti per lattanti e di proseguimento

#### 3.1.1 Procedimento di trasformazione

- pretrattamento del latte: standardizzazione del grasso, pastorizzazione, battofugazione
- omogeneizzazione
- pastorizzazione
- UHT
- sterilizzazione
- evaporazione
- trattamento termico a spruzzo
- miscelazione/miscelazione finale/dosaggio addizionale

#### 3.1.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 3.1.3, Pagina 227](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 3.1.4, Pagina 227](#) devono essere di qualità Gemma. È consentito utilizzare esclusivamente latte vaccino e latte caprino.

#### 3.1.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- polvere di siero, lattoproteina, concentrato di proteine di siero di latte (anche demineralizzati)
- lattosio
- lecitina [E 322]
- farina di semi di carrube [E 410]

#### 3.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- estratti ricchi in tocoferolo [E 306]

### 3.1.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- vitamine<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- L-carnitina, colina, inositolo<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- minerali<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- acido arachidonico<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- acido docosaesaenoico<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- germi probiotici<sup>x</sup>
- CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> come gas inerte

### 3.1.6 **Contrassegno**

Sui prodotti, che non possono essere contrassegnati con la Gemma integrale, è consentito apporre la Gemma di dichiarazione sugli ingredienti Gemma che figurano nella lista degli ingredienti.

### 3.1.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#). È consentito utilizzare imballaggi con pellicole composite in alluminio.

## 3.2 **Alimenti a base di cereali**

Rientrano in questo gruppo di prodotti conformemente all'ODPPE cereali semplici, cereali con l'aggiunta di un alimento ricco di proteine, paste alimentari e fette biscottate nonché biscotti.

### 3.2.1 **Procedimento di trasformazione**

Per la produzione di alimenti a base di cereali vengono applicate per analogia le disposizioni presenti nei capitoli specifici per prodotto.

### 3.2.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 3.2.3, Pagina 228](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 3.2.4, Pagina 228](#) devono essere di qualità Gemma.

### 3.2.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- lecitina [E 322]
- acerola (vitamina C naturale)
- estratti vegetali per l'arricchimento naturale con vitamine quando la relativa idoneità per speciali esigenze alimentari di bambini è attestata mediante dati scientifici generalmente riconosciuti

### 3.2.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- estratti ricchi in tocoferolo [E 306]

### 3.2.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- vitamine<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE
- minerali<sup>x</sup>: secondo l'ODPPE

- acido arachidonico<sup>X</sup>: secondo l'ODPPE
- acido docosaesaenoico<sup>X</sup>: secondo l'ODPPE
- acido citrico [E 330]<sup>X</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270]<sup>X</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- germi probiotici<sup>X</sup>
- CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> come gas inerte

### 3.2.6 **Contrassegno**

Sui prodotti, che non possono essere contrassegnati con la Gemma integrale, è consentito apporre la Gemma di dichiarazione sugli ingredienti Gemma che figurano nella lista degli ingredienti.

### 3.2.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#). È consentito utilizzare imballaggi con pellicole composite in alluminio.

## 4 Carne e prodotti a base di carne

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di carne e prodotti a base di carne.

Va mantenuta la macellazione decentralizzata e il trasporto degli animali va ridotto al minimo.

In realtà l'obiettivo sarebbe la produzione di prodotti salmistrati senza l'impiego di nitrito o nitrato, visto che la trasformazione è possibile senza questi additivi. Per motivi di sicurezza dei prodotti, per facilitare la macellazione decentralizzata e per mantenere le specialità, Bio Suisse non vuole tuttavia vietare l'impiego di nitrito (miscela di sale e nitrato di sodio) bensì lasciare la scelta ai trasformatori e ai consumatori in merito a quali prodotti fabbricare ovvero consumare. In alternativa la tonalità rossa della carne può essere ottenuta mediante verdura in polvere contenente nitrati.

### 4.1 Requisiti generali

#### 4.1.1 Trasporto di animali

Il trasportatore non necessita di un contratto di licenza con Bio Suisse. I trasporti devono rispettare quanto contenuto nel documento [«Transport de gros et petit bétail: Directive pour la surveillance par le service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux PSA» \(solo in francese\)](#). Il produttore Gemma o il licenziatario Gemma che ha commissionato il trasporto è responsabile del rispetto di questa direttiva. La PSA esegue controlli casuali.

#### 4.1.2 Vignette Traffico di animali per produttori e commercianti Gemma

Per la commercializzazione Gemma di animali da macello, il documento ufficiale [«certificato d'accompagnamento per animali ad unghia fessa»](#) del USAV deve essere provvisto della vignetta per il trasporto di animali del produttore. In caso di partecipazione del commercio va inoltre applicata la vignetta Gemma di un commerciante di bestiame da macello con licenza. Le vignette per il trasporto di animali vengono messe a disposizione solo dei produttori Gemma e dei commercianti di bestiame riconosciuti in possesso della licenza Bio Suisse.

Se si utilizza il documento di accompagnamento elettronico, viene visualizzato il commerciante come licenziatario di Bio Suisse. Su tale documento è riportato il commerciante.

Questo sistema con le vignette è uno strumento per assicurare la qualità e serve anche ai fini della trasparenza del mercato. Vuole garantire che:

- giungano in commercio come animali Gemma unicamente animali che soddisfano i requisiti Bio Suisse per la commercializzazione con il marchio Gemma
- non siano commercializzati per errore o di proposito come animali Gemma animali che non soddisfano i requisiti Bio Suisse
- sia assicurata un'identificazione unitaria di animali Gemma sul mercato
- sia assicurata la rintracciabilità degli animali dal macello fino al produttore
- nessun animale passi attraverso posti non certificati da Bio Suisse. Eccezioni: un intermediario che fornisce animali provenienti da una fiera di bestiame a un commerciante in possesso della licenza non necessita di una licenza. Un intermediario senza licenza può vendere animali a un commerciante con licenza.
- Trasmettendo le vignette Traffico di animali con il «certificato d'accompagnamento per animali ad unghia fessa», sia il produttore che il commerciante confermano di adempiere i requisiti di Bio Suisse per la commercializzazione di animali. Il documento di accompagnamento non sostituisce il certificato per prodotti biologici e il riconoscimento Gemma. Spetta al commerciante verificare la presenza di questi documenti.

I produttori Gemma possono ordinare le vignette per il trasporto di animali specifiche per l'azienda tramite Bio Suisse o un'organizzazione incaricata da Bio Suisse.

Per la commercializzazione Gemma di animali da macello può essere riscossa una tassa adeguata per coprire le spese per l'assicurazione qualità e l'intervento sul mercato. Bio Suisse stabilisce l'ammontare della tassa e il regolamento sulla riscossione e sull'impiego di tali mezzi a destinazione vincolata.

### 4.1.3 **Macellazione**

Tutti i metodi ammessi in Svizzera per lo stordimento sono approvati anche da Bio Suisse per gli animali Gemma. Non vi sono ulteriori disposizioni. La PSA esegue controlli casuali.

### 4.1.4 **Macellazione per terzi**

Oltre alla macellazione nella propria azienda o presso un licenziatario esiste anche la possibilità della macellazione per terzi<sup>(61)</sup> in un macello, che avviene su incarico del macellaio ovvero del produttore, vale a dire che quindi la responsabilità di un trattamento conforme alle direttive è del macellaio ovvero del produttore.

### 4.1.5 **Controllo del flusso delle merci**

#### 4.1.5.1 **Commercianti di bestiame e macello (azienda di smembramento)**

Il controllo del flusso delle merci avviene sulla base di bolle di consegna e fatture. Di preferenza la contabilità delle merci avviene mediante mezzi informatici.

#### 4.1.5.2 **Macelleria con vendita al dettaglio**

Le vendite al dettaglio di prodotti sotto licenza vanno rilevate mediante una bilancia PLU. Per i prodotti sotto licenza va creato un gruppo di articoli separato. I dati vanno presentati in occasione del controllo annuale.

### 4.1.6 **Separazione**

Le aziende di trasformazione che trasformano e vendono sia prodotti Gemma che altre qualità di carne devono assicurare una separazione<sup>(62)</sup> tra le diverse qualità nell'intero esercizio aziendale. Ciò concerne in particolare l'immagazzinaggio, la trasformazione e la vendita. Le misure necessarie sono stabilite di volta in volta con l'azienda.

## 4.2 **Prodotti trasformati a base di carne**

### 4.2.1 **Procedimento di trasformazione**

- tutti i procedimenti meccanici usuali per lo smembramento e lo sminuzzamento
- salmistratura
- cottura, bollitura
- essiccazione
- affumicamento
- pastorizzazione
- sterilizzazione per conserve
- surgelazione
- temperatura delle celle frigorifere fino a  $-2\text{ °C}$  (non inferiore)

*Non sono ammessi: procedimenti ad alta pressione*

<sup>61</sup> In caso di macellazione per terzi su incarico del produttore va osservata la direttiva «Trasformazione in azienda e per conto terzi» ([Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#)).

<sup>62</sup> I trasformatori in azienda e per conto terzi sono tenuti a osservare la direttiva «Trasformazione in azienda e per conto terzi» ([Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#)).

## 4.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 4.2.3, Pagina 232](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 4.2.4, Pagina 232](#) devono essere di qualità Gemma.
- La maltodestrina e lo zucchero d'uva (glucosio, destrosio) sono ammessi.

## 4.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lattosio
- caseinati
- acerola (vitamina C naturale)
- brodo di manzo
- estratto di rosmarino [E 392]
- gelatina
- ortaggi in polvere per conferire la tonalità rossa alla carne
- amido di riso per terrine

## 4.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 4.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: per conservare i budelli naturali
- fermenti<sup>x</sup>: per la produzione di salsicce e prodotti salmistrati
- citrato di sodio [E 331]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- nitrito di sodio [E 250]: impiego solo come miscela di sale e nitrato di sodio<sup>(63)</sup>
- nitrato di potassio [E 252] (salnitro): secondo le disposizioni di legge solo per prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi<sup>(64)</sup>
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento
- O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, a pressione normale

*Non sono ammessi: fosfati, gluconodeltalattone, tutti gli esaltatori di sapidità [E 620–633] ovvero le proteine vegetali idrolizzate, tutti gli enzimi (anche transglutaminasi), acido ascorbico e ascorbati sintetici (antiossidanti), tutte le forme di aromi (incl. aromatizzanti di affumicatura e fumo liquido)*

## 4.2.6 Contrassegno

- L'utilizzo di ortaggi in polvere ricchi di nitrati va dichiarato mediante il testo «tonalità rossa ottenuta mediante verdura in polvere ricca di nitrati».
- Il nitrito prodotto da verdure ricche di nitrato per via fermentativa deve presentare il seguente testo: «tonalità rossa ottenuta mediante nitrito prodotto per via fermentativa».
- Se viene venduta carne scongelata, spetta alla parte responsabile del commercio dichiararlo con la menzione «scongelato».
- La sterilizzazione è soggetta a dichiarazione.

<sup>63</sup> Attenzione: tenore massimo residuo tollerato dall'OrdB DEFR: 50 mg/kg NaNO<sub>2</sub> ovvero NaNO<sub>3</sub>

<sup>64</sup> In caso di trasformazione per conto terzi su incarico del produttore va osservata la direttiva «Trasformazione in azienda e per conto terzi» ([Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 295](#)).



#### 4.2.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
  - Involucri degli insaccati: sono ammessi sia budelli naturali che artificiali.
-

## 5 Insetti e prodotti a base di insetti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (come da [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono anche per la produzione di insetti e di prodotti a base di insetti.

### 5.1 Prodotti a base di insetti trasformati

#### 5.1.1 Procedimento di trasformazione

- macinazione, sminuzzatura
- miscelazione
- riscaldamento, cottura
- essiccazione
- spremitura
- cottura, arrostitura, frittura, cottura alla griglia e tostatura
- pastorizzazione
- refrigeramento
- surgelazione

#### 5.1.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

#### 5.1.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

#### 5.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

#### 5.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> a pressione normale

#### 5.1.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

#### 5.1.7 Contrassegno

La pastorizzazione va dichiarata.

## 6 Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (come da [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di frutta, verdura, erbe, funghi e germogli.

I succhi di frutta e di verdura vanno venduti o ulteriormente trasformati come succhi di elevata qualità non ottenuti da concentrato e non come concentrati ricostituiti.

Le basi di frutta per latticini vanno riscaldate il meno possibile, dato che i latticini sono considerati dai consumatori prodotti dall'aspetto particolarmente fresco.

Per la fabbricazione di succhi di frutta diluiti in misura superiore al 25 % con acqua (come p. es. succo di mele frizzante) può essere impiegato concentrato di frutta a granella.

### 6.1 Requisiti generali

#### 6.1.1 Centri di raccolta della frutta e della verdura

Per garantire un'assicurazione della qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta di verdura e i magazzini che prendono in consegna frutta e verdura Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. L'obbligo di licenza viene a cadere.

#### 6.1.2 Assicurazione della qualità e separazione del flusso di merce nelle imprese commerciali e d'imballaggio

I prodotti Gemma non devono in nessun caso essere mischiati con prodotti di altri tipi di produzione durante i trattamenti interni all'azienda (lavaggio, pulizia, magazzinaggio intermedio, imballaggio e trasporto). Le aziende che oltre a prodotti Gemma vendono anche altre qualità biologiche e/o qualità non biologiche devono garantire la separazione del flusso di merce nel seguente modo:

##### 6.1.2.1 Amministrazione magazzino mediante elaborazione elettronica

Nel sistema informatico i flussi di merce (merci in entrata e in uscita) devono essere chiaramente documentati per prodotto e unità di tempo. La stampa di tabulati delle merci in entrata e in uscita per giorno, prodotto e fornitore ovvero cliente, separate dalle altre qualità, deve essere possibile in ogni momento.

##### 6.1.2.2 Numeri di articolo (codici) propri per prodotti Gemma e prodotti Gemma in conversione

Per prodotti Gemma e per prodotti Gemma in conversione va allestita una linea di articoli (codice) propria.

##### 6.1.2.3 Contrassegno in seno ai procedimenti interni dell'azienda

I prodotti Gemma e i prodotti Gemma in conversione devono essere contrassegnati in modo chiaramente visibile su ogni unità di confezione (casse-palette, casse, cassette G). Si raccomanda l'impiego di etichette con colori diversi.

##### 6.1.2.4 Celle frigorifere e magazzini

Non sono prescritti magazzini separati e celle frigorifere, tuttavia sono raccomandati.

##### 6.1.2.5 Rischi di contaminazione

Le patate riconosciute con il marchio Gemma non devono essere immagazzinate nello stesso locale delle patate trattate contro la germinazione. Osservazione: le sostanze ammesse per l'inibizione della germinazione di patate riconosciute Gemma sono disciplinate nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

### 6.1.2.6 Impianti di imballaggio

Gli impianti di imballaggio vanno completamente vuotati prima dell'imballaggio di prodotti Gemma. L'impiego di linee d'imballaggio separate non è prescritto ma è raccomandato.

### 6.1.2.7 Etichette per frutta e verdura per la vendita sfusa

Per la colla delle etichette applicate direttamente su frutta o verdura, Bio Suisse impone i seguenti requisiti:

- base caucciù
- solvente: solo acqua o alcol potabile non denaturato
- gli stabilizzatori sono ammessi

La colla per etichette Gemma può essere impiegata solo previa autorizzazione di Bio Suisse. Per l'autorizzazione è necessaria la composizione esatta e una dichiarazione d'assenza di rischio. Per la colla deve essere a disposizione una dichiarazione d'assenza di rischio valida anche successivamente in qualsiasi momento.

Le etichette per frutta e verdura esistono con il logo per prodotti locali e con il logo per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime svizzere. Non esistono etichette per prodotti in conversione, dato che questi prodotti non vanno venduti sfusi. Le etichette create in proprio necessitano del buono stampa di Bio Suisse. Le etichette per frutta e verdura sono ottenibili pronte per l'uso presso Bio Suisse.

### 6.1.3 Contaminazione degli attrezzi

Se i coltelli per pulire la verdura nell'azienda sono lavati con acqua di Javel, vanno adottate misure adeguate per impedire una contaminazione con cloro. Tra l'altro vanno eseguite regolarmente analisi dei residui.

### 6.1.4 Acqua di lavaggio e acqua per il trattamento della seconda raccolta

- Per evitare contaminazioni, prima del lavaggio di prodotti Gemma occorre cambiare l'acqua.
- L'acqua deve essere di qualità potabile,
- in caso di impiego di acqua clorata vanno eseguite regolarmente analisi dei residui onde evitare un carico eccessivo di cloro (secondo l'OPPD)
- L'acqua può essere arricchita con NaCl.
- L'ozono è ammesso per disinfettare l'acqua (è vietato superare il valore massimo ai sensi dell'OPPD).
- L'aggiunta di acido ascorbico sintetico nell'acqua non è ammessa, ma è possibile sostituirlo con acido citrico [E 330]<sup>x</sup>, succo di limone biologico, aceto biologico o estratto di rosmarino biologico [E 392].

### 6.1.5 Contrassegno

Etichette su contenitori di frutta e verdura e per i prodotti ai sensi di [Etichette su contenitori e prodotti Parte III, Art. 1.10.3.7, Pagina 201](#) Contrassegno (marcatura) con laser senza liquido di contrasto

## 6.2 Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve

### 6.2.1 Procedimento di trasformazione

- fermentazione
- surgelazione
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- frittura (incl. frittura sottovuoto)
- conservazione sott'olio
- sbollentamento
- sbucciatura e pulizia meccanica, sbucciatura a vapore
- concentrazione
- essiccazione (erbe essiccate e tisane di erbe come da [Spezie Parte III, Cap. 9.1, Pagina 255](#))
- flocculazione

- tostatura (p. es. cipolle)
- affumicamento
- estrazione con acqua, alcol o CO<sub>2</sub>

*Non sono ammessi: sbucciatura in soluzione caustica, ricostituzione di concentrati/prodotti secchi (p. es. purea di patate ottenuta da fiocchi di patate e liquido = fase di trasformazione inutile)*

## 6.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 6.2.3, Pagina 237](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 6.2.4, Pagina 237](#) devono essere di qualità Gemma.

## 6.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- estratto di rosmarino [E 392]: come additivo nell'acqua di processo o come ingrediente nei prodotti a base di verdura
- succo di limone, succo di limone concentrato e aceto: come coadiuvante per la trasformazione nell'acqua di lavaggio e per il trattamento della seconda raccolta
- gomma arabica [E 414] per il rivestimento di noci con altri ingredienti come erbe o spezie
- amido di tapioca per prodotti modellati come crocchette, burger vegetali, frittelle

## 6.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 6.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e se per l'acidificazione non può essere usato succo di limone o succo di limone concentrato
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e se l'acidificazione non può essere ottenuta con succo di limone o succo di limone concentrato
- colture di acidificazione<sup>x</sup>
- etilene (per la maturazione complementare delle banane)
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento

*Non sono ammessi: stabilizzatori, additivi per modificare il colore*

## 6.2.6 Contrassegno

- La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, alla denominazione specifica deve essere aggiunto «da raccolta selvatica certificata», mentre nel caso di prodotti composti da ≥ 10 % la dicitura figura nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

## 6.2.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 6.3 Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi

### 6.3.1 Procedimento di trasformazione

- estrazione meccanica del succo
- filtrazione (incl. ultrafiltrazione)
- chiarificazione
- collaggio
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- centrifugazione
- fermentazione
- sbucciatura
- surgelazione
- acqua di cocco: riscaldamento UHT
- succhi di frutta e di verdura non sottoposti a trattamento termico: pastorizzazione ad alta pressione

*Non sono ammessi: sbucciatura in soluzione caustica, produzione di succhi da concentrati/ricostituzione Eccezione: i succhi di frutta diluiti in misura superiore al 25 % con acqua (come ad esempio succo di mele frizzante) possono essere prodotti con concentrato di frutta a granella.*

### 6.3.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 6.3.3, Pagina 238](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 6.3.4, Pagina 238](#) devono essere di qualità Gemma.

### 6.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola: per l'arricchimento con vitamina C naturale di alimenti per lo svezzamento di neonati e bambini molto piccoli

### 6.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]
- proteine dei piselli (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)

### 6.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- colture di acidificazione<sup>†</sup>
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e se per l'acidificazione non può essere usato succo di limone o succo di limone concentrato
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: negli sciroppi (solo forma prodotta in modo puramente microbiologico) e se per l'acidificazione non può essere usato succo di limone o succo di limone concentrato
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - bentonite

- carbone attivo
- perlite
- biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)
- mezzi per il collaggio e per la chiarificazione:
  - pectinasi<sup>x</sup>, amilasi<sup>x</sup> ed emicellulasi<sup>x</sup> di origine microbica
  - albumina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
  - caseina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
  - gelatina di qualità bio

### 6.3.6 **Contrassegno**

- L'aggiunta di zucchero deve figurare nella denominazione specifica («zuccherato»)
- La pastorizzazione, la sterilizzazione, la surgelazione, la pastorizzazione ad alta pressione e il riscaldamento UHT sono soggetti a dichiarazione.
- In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, alla denominazione specifica deve essere aggiunto «da raccolta selvatica certificata», mentre nel caso di prodotti composti da  $\geq 10\%$  la dicitura figura nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

### 6.3.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 6.4 **Marmellata e gelatina**

### 6.4.1 **Procedimento di trasformazione**

- cottura per conservazione
- miscelazione

### 6.4.2 **Ingredienti**

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 6.4.3, Pagina 239](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 6.4.4, Pagina 239](#) devono essere di qualità Gemma.

### 6.4.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- acerola (vitamina C naturale)

### 6.4.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]

### 6.4.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido L-(+)-tartarico [E 334]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- citrato di calcio [E 333]<sup>x</sup>
- agar-agar [E 406]

### 6.4.6 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 6.4.7 **Contrassegno**

In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, alla denominazione specifica deve essere aggiunto «da raccolta selvatica certificata», mentre nel caso di prodotti composti da  $\geq 10\%$  la dicitura figura nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

## 6.5 **Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti**

### 6.5.1 **Procedimento di trasformazione**

- miscelazione
- surgelazione
- pastorizzazione: al massimo 105 °C al massimo per 10 minuti (eccezione: per masse di frutta che secondo il manuale per le importazioni possono essere importate fresche e non surgelate al di fuori dell'Europa o dei paesi del Mediterraneo e per le noci è ammesso un trattamento termico più forte.)

### 6.5.2 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 6.5.3, Pagina 240](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 6.5.4, Pagina 240](#) devono essere di qualità Gemma.

*Non sono ammessi: l'impiego di polpa di frutta sterile, la colorazione con succo concentrato di un frutto non menzionato nella denominazione specifica*

### 6.5.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- amido di riso naturale
- amido di tapioca
- Amido di mais ceroso: solo per la produzione della base di vaniglia

### 6.5.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 6.5.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]: solo nelle basi di frutta per yogurt/latticini con uno strato sottostante

### 6.5.6 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 6.6 **Funghi commestibili**

### 6.6.1 **Principi generali**

La produzione di funghi è considerata produzione agricola, mentre la produzione di substrato è considerata trasformazione. Vanno rispettate le direttive Bio Suisse della parte II, in particolare [Funghi commestibili Parte II, Cap. 3.4, Pagina 120](#).



## 6.6.2 Procedimento di trasformazione

I requisiti per la trasformazione di frutta e verdura valgono analogamente.

## 6.7 Germogli e forzatura

### 6.7.1 Principi generali

Per la produzione di germogli si distinguono due procedimenti di produzione diversi:

- a) Produzione di germogli esclusivamente con semente o altre parti della pianta, acqua e luce: deve trattarsi di prodotti vegetali. Per la produzione di germogli valgono le seguenti prescrizioni tecniche:
  - La semente impiegata deve essere di qualità Gemma.
  - L'acqua impiegata per la produzione di sementi deve essere potabile e non clorata. Se l'acqua non è fornita dal comune, ciò va garantito mediante analisi annuali.
  - Prima della germinazione i semi possono essere disinfettati con acqua calda o con una soluzione di sapone.

Non possono essere rilasciate licenze per la produzione di germogli o per la forzatura ad aziende agricole non gestite in regime biologico.

- b) Produzione di germogli con semente e altre parti della pianta, acqua, luce e altri componenti (p. es. terra): si tratta di produzione agricola. Valgono le direttive Bio Suisse della parte II, in particolare il cap. [Forzatura Parte II, Cap. 3.5, Pagina 122](#) incluse le rispettive prescrizioni.

## 6.7.2 Procedimento di trasformazione

I requisiti per la trasformazione di frutta e verdura valgono analogamente.

### 6.7.3 Contrassegno

La Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» (si veda [Prodotti Gemma di materie prime svizzere fabbricati in Svizzera Parte III, Art. 1.10.2.2, Pagina 193](#)) può essere utilizzata unicamente se la semente con la quale sono stati prodotti i germogli proviene dalla Svizzera.

## 6.8 Erbe aromatiche fresche

### 6.8.1 Principi generali

La coltivazione di erbe è disciplinata in [Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale Parte II, Cap. 3, Pagina 117](#).

Per le erbe selvatiche valgono i requisiti della parte IV.

Per la trasformazione valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura. La trasformazione complementare di erbe fresche (p. es. in erbe essiccate, spezie ecc.) è disciplinata nella prescrizione «Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse» in [Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse Parte III, Cap. 9, Pagina 255](#).

## 6.9 Bevande fredde a base di tè, erbe, frutta e verdura (tè freddi e limonate)

### 6.9.1 Principi generali

La particolarità di questi prodotti è che dispongono di un ridotto potenziale di inganno: nessuno si aspetta da un tè freddo alla pesca che sia costituito principalmente da pesche. Il principio secondo cui per i prodotti Gemma occorre escludere qualsiasi inganno vale però anche in questo caso, solo che, vista la bassa probabilità che ciò avvenga, per questo gruppo di prodotti è possibile una certa flessibilità:

- Per l'aromatizzazione ora possono essere impiegati i prodotti elencati qui di seguito, mentre i normali aromi certificati bio continuano a essere vietati. Sono possibili prodotti ottenuti da materiale di partenza vegetale Gemma come oli essenziali, estratti e distillati. Per oli essenziali si intendono aromi estratti da materiali vegetali mediante metodi fisici (spremitura, distillazione in corrente di vapore). Dal punto di vista della legge sulle derrate alimentari gli oli essenziali sono classificati come preparazioni aromatiche (p. es. oli di agrumi). Come agenti di estrazione sono ammessi acqua, etanolo Gemma, olio Gemma o CO<sub>2</sub>. Eventuali eccipienti (maltodestrina, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio e fruttosio) devono essere biologici o, se disponibili, di qualità Gemma.
- Una bevanda costituita solo da acqua e da un estratto aromatizzante ammesso per limonate (come definito sopra) – una cosiddetta acqua aromatizzata (solo con un estratto invece che con un aroma come di consueto) – può essere contrassegnata con la Gemma, poiché non contiene alcun aroma artificiale.
- I concentrati di succhi di frutta e di verdura sono ammessi nei tè freddi e nelle limonate, mentre l'impiego di frutta e verdura in polvere non è ammesso (salvo per tè freddi e limonate solubili). Nell'ultimo caso è necessario inoltrare una domanda motivata. Motivo: l'essiccazione di concentrato è un'ulteriore fase di produzione e spesso sono necessarie quantità sostanziali di eccipienti per produrre la polvere.
- Colore: anche per quanto riguarda le limonate, i succhi coloranti sono ammessi solo se non sono estranei al prodotto, se quindi dal nome si può desumere la presenza di questo ingrediente. Dato che in una limonata le forme di zucchero non sono estranee al prodotto, la colorazione con caramello o malto colorante è sempre possibile.
- Se una limonata desta l'impressione di essere prodotta con frutta, deve contenere una determinata percentuale di succo di frutta. La quantità dipende dalla denominazione specifica (norme di legge) e anche dal frutto. Non sono stati definiti valori concreti. Esempio: una limonata al gusto di limone costituita solo da acqua, zucchero, acido citrico e aroma non può recare la Gemma.
- I dolcificanti artificiali non sono ammessi.
- Succhi di frutta arricchiti: i succhi di frutta possono essere arricchiti con vitamine e minerali mediante estratti naturali.

## 6.9.2 Procedimento di trasformazione

Tutti i procedimenti abituali per la fabbricazione di questi prodotti.

## 6.9.3 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 6.9.4, Pagina 242](#) e in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 6.9.5, Pagina 242](#) devono essere di qualità Gemma.

## 6.9.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)

## 6.9.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 6.9.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- acqua e CO<sub>2</sub> per la decaffeinizzazione
- acqua: acqua minerale, acqua potabile
- colture per bevande fermentate<sup>x</sup>
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forme prodotte in modo puramente microbiologico e se per l'acidificazione non può essere usato succo di limone o succo di limone concentrato
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e se l'acidificazione non può essere ottenuta con succo di limone o succo di limone concentrato

- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504] come regolatori di acidità
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)

### 6.9.7 **Contrassegno**

La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

### 6.9.8 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 6.10 **Bevande a base di latte di mandorla e di latte di cocco**

come da [Bevande a base di soia e di cereali Parte III, Cap. 7.6, Pagina 248](#)

---

## 7 Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di cereali e prodotti a base di cereali.

I prodotti a base di cereali Gemma devono essere il più possibile naturali. L'estrusione basata su potenti forze di taglio, elevata pressione ed alte temperature è pertanto consentita solo molto limitatamente.

L'acido ascorbico chimico di sintesi normalmente ammesso per i prodotti da forno bio va sostituito con frutta in polvere naturale biologica (acerola).

La pasta fresca alla verdura va preparata con verdura fresca o surgelata e non solo con verdura in polvere che può essere utilizzata unicamente per conferire sapore e colore.

I diversi tipi di pane e i prodotti da forno nella cui denominazione specifica figura un particolare ingrediente (p. es. latte, patate) vanno fabbricati con il prodotto fresco (non con il prodotto essiccato e in seguito ricostituito: patate cotte e ridotte in purea e non fiocchi di patate, latte fresco e non latte in polvere).

### 7.1 Requisiti generali

Disposizioni per centri di raccolta di cereali: al fine di garantire un'assicurazione della qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta e di stoccaggio di cereali che accettano cereali Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. Tutti i centri di raccolta e di stoccaggio di cereali che accettano, puliscono, essiccano e immagazzinano cereali grezzi per conto di terzi o in base a un accordo contrattuale con un licenziatario Gemma non necessitano di un contratto di licenza. Non appena un centro di raccolta o di stoccaggio di cereali esegue queste attività per proprio conto e a proprio rischio e commercializza i cereali con la Gemma, necessita di un contratto di licenza Gemma ed è soggetto a tasse di licenza.

Impurità: se le impurità riscontrate (semi estranei, chicchi di altri cereali e sementi oleose) in colture campicole superano l'1 %, devono essere svolti ulteriori accertamenti relativamente alla causa e alla qualità delle impurità. Se le impurità riguardano i prodotti a rischio di OGM soia, granoturco e colza, va in ogni caso accertata la provenienza dei chicchi estranei.

### 7.2 Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, miscele di cereali, muesli

#### 7.2.1 Procedimento di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti meccanici di pulizia
- essiccazione
- tutti gli usuali procedimenti meccanici di triturazione
- flocculazione
- miscelazione
- tostatura
- essiccazione
- vaporizzazione
- parboilizzazione (riso)
- soffiatura
- estrusione: max. 120 °C, 20 bar

*I prodotti semilavorati di estrusi a base di amido e di fibre possono essere utilizzati solo fino a una quantità massima pari al 10% del peso, se nella loro produzione sono stati superati i limiti superiori dei parametri indicati.*

## 7.2.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 7.2.3, Pagina 245](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 7.2.4, Pagina 245](#) devono essere di qualità Gemma.

## 7.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)

## 7.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 7.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

## 7.2.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 7.2.7 Contrassegno

- Il trattamento termico (essiccazione e/o vaporizzazione) di cereali interi va dichiarato.
- Vanno altresì dichiarati l'estrusione e il trattamento termico di prodotti macinati (non più nel prodotto finale riscaldato, p. es. nel pane).
- Il trattamento del riso mediante parboilizzazione deve essere dichiarato dalla parte responsabile del commercio.

## 7.3 Pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte

### 7.3.1 Procedimento di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione della pasta
- surgelazione di preparati di pasta e di pane precotto
- surgelazione di pane, prodotti di panetteria e di biscotteria per lo stoccaggio intermedio
- cottura in forno
- cottura sottovuoto (raffreddamento sottovuoto)
- l'estrusione delicata può essere autorizzata caso per caso dalla CMT

### 7.3.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 7.3.3, Pagina 245](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 7.3.4, Pagina 246](#) devono essere di qualità Gemma.

### 7.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)

- fermenti per pasta acida naturale
- fermenti per pane sulla base di cereali, farina di leguminose e miele
- farina di semi di guar (per pani speciali senza farina di frumento)
- lievito in polvere con additivi secondo [Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 7.3.5, Pagina 246](#)
- ostie

### 7.3.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 7.3.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- enzimi che degradano polisaccaridi: amilasi<sup>x</sup> ed emicellulasi<sup>x</sup>
- enzima asparaginasi<sup>x</sup> per panpepato
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- agenti di separazione biologici:
  - oli e grassi puramente vegetali<sup>x</sup>
  - cera di carnauba biologica
  - gli agenti di separazione biologici possono contenere gli additivi seguenti: lecitina biologica E 322, estratti biologici ricchi in tocoferolo E 306
- lievito in polvere con i seguenti agenti lievitanti:
  - carbonati di sodio [E 500]
  - carbonati di potassio [E 501]
  - carbonati d'ammonio [E 503]
  - carbonato di magnesio [E 504]miscelati con:
  - acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - acido L-(+)-tartarico [E 334]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - tartrato di sodio [E 335] e tartrato di potassio [E 336]<sup>x</sup>
- idrossido di sodio [E 524] (soda caustica): solo per trattamento superficiale di panini alla soda caustica

### 7.3.6 **Contrassegno**

- La surgelazione di preparati di pasta e di pane precotto va dichiarata. La merce scongelata va contrassegnata adeguatamente, anche nella vendita sfusa.
- Gli enzimi aggiunti devono essere dichiarati.
- L'estrusione va dichiarata.

### 7.3.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 7.4 **Paste alimentari e paste ripiene**

### 7.4.1 **Procedimento di trasformazione**

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione della pasta
- sbollentamento
- pastorizzazione

- essiccazione
- surgelazione
- l'estrusione delicata può essere autorizzata caso per caso dalla CMT

## 7.4.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 7.4.3, Pagina 247](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 7.4.4, Pagina 247](#) devono essere di qualità Gemma.
- Gli amidi di cereali e il glutine di frumento di qualità Gemma possono essere utilizzati con riserva (principi) per determinati prodotti.

## 7.4.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- amido di riso

## 7.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 7.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

## 7.4.6 Contrassegno

La pastorizzazione di pasta fresca va dichiarata.

## 7.4.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 7.5 Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccarificazione dell'amido

### 7.5.1 Principi generali

Separazione: per garantire la separazione va data la preferenza alla produzione per partite.

La gamma di sciroppi d'amido spazia da quelli con valori DE 10-20 (maltodestrine) a quelli con valori DE superiori a 96.

### 7.5.2 Procedimento di trasformazione

- lavaggio
- filtrazione
- concentrazione
- macinazione
- essiccazione (a cilindri rotanti e a spruzzo)
- idrolisi enzimatica
- decolorazione: con un filtro a carbone attivo o con uno scambiatore di ioni

### 7.5.3 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 7.5.4, Pagina 248](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 7.5.5, Pagina 248](#) devono essere di qualità Gemma.

### 7.5.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 7.5.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 7.5.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- Enzimi: amilasi<sup>x</sup>, cellulasi<sup>x</sup>
- regolazione del valore pH: acido citrico [E 330]<sup>x</sup> solo in forma prodotta in modo puramente microbiologico e carbonato di sodio [E 500]
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - carbone attivo
  - perlite

### 7.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 7.6 Bevande a base di soia e di cereali

### 7.6.1 Procedimento di trasformazione

- decorticazione
- macinazione, triturazione
- miscelazione
- cottura
- fermentazione
- spremitura
- setacciatura, filtrazione
- centrifugazione
- emulsione
- omogeneizzazione
- pastorizzazione
- riscaldamento UHT

*Non sono ammessi: sterilizzazione*

### 7.6.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.



### 7.6.3 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- sale commestibile
- colture per prodotti fermentati<sup>x</sup>
- Enzimi: amilasi<sup>x</sup>

### 7.6.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 7.6.5 **Contrassegno**

- La pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il riscaldamento UHT vanno dichiarati. Enzimi: le amilasi<sup>x</sup> «aggiunte» vanno dichiarate.
- La denominazione «fermentato» può essere usata solo se i prodotti sono stati sottoposti a fermentazione:
  - microrganismi viventi o
  - enzimi presenti naturalmente nelle materie prime.

### 7.6.6 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 7.7 **Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali**

### 7.7.1 **Procedimento di trasformazione**

- ammolamento
- macinazione, riduzione in purea
- miscelazione
- riscaldamento, cottura
- coagulazione con nigari
- spremitura
- setacciatura, filtrazione
- fermentazione
- cottura, arrostitura, frittura, cottura alla griglia e tostatura (polpa di soia)
- affumicamento
- essiccazione (incl. liofilizzazione)
- pastorizzazione
- refrigeramento
- surgelazione
- estrusione max. 140 °C, 35 bar

*Non sono ammessi: sterilizzazione*

### 7.7.2 **Ingredienti**

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

### 7.7.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

### 7.7.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 7.7.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- sale commestibile
- nigari, cloruro di magnesio, cloruro di calcio, solfato di calcio, aceto Gemma, succo di limone Gemma come coagulante
- colture per prodotti fermentati<sup>x</sup>
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: per la produzione di tofu destinato alla trasformazione complementare senza ulteriore riscaldamento
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

### 7.7.6 **Contrassegno**

La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

### 7.7.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 8 Uova e ovoprodotti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di uova e ovoprodotti.

Le uova Gemma vanno contrassegnate in modo che i consumatori ottengano le informazioni importanti relative alla conservabilità e alla rintracciabilità delle uova fino al produttore. Le uova Gemma vanno colorate con materiali naturali, i coloranti sintetici non sono ammessi.

### 8.1 Requisiti generali

#### 8.1.1 Campo di applicazione e definizioni

La presente prescrizione è valida per il commercio e la trasformazione di uova della gallina domestica (*galus domesticus*) e di altre specie di uccelli come p. es. oche, anatre, tacchine e quaglie.

Valgono le definizioni della legislazione sulle derrate alimentari. Vanno osservate in particolare l'Ordinanza concernente il mercato delle uova (Ordinanza sulle uova, OU, 916.371) e l'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (817.022.108), capitolo Uova e ovoprodotti.

#### 8.1.2 Materie prime (fornitori di uova)

Possono essere impiegate unicamente uova di produttori che soddisfano i requisiti per la commercializzazione con il marchio Gemma. Oltre al «Certificato per prodotti biologici» occorre inoltre richiedere a ogni fornitore il riconoscimento Gemma sul quale è menzionato se l'azienda è autorizzata a commercializzare uova con il marchio Gemma.

#### 8.1.3 Contrassegno e stampigliatura delle uova

- Le uova che giungono nel commercio con licenza come uova da consumo devono essere contrassegnate con il marchio Gemma, la data di deposizione e il numero dell'azienda da parte del produttore in azienda o da parte del commerciante con licenza.
- Le uova che non giungono direttamente dal produttore al consumatore finale ma che sono vendute tramite terzi (negozi in paese, mercato) vanno contrassegnate con il marchio Gemma e il numero dell'azienda da parte del produttore. La data di deposizione e l'ente di certificazione devono figurare sulla confezione o sulla fascetta. I timbri per uova possono essere ordinati presso lo shop di Bio Suisse. Nel timbro sono integrati la Gemma, il numero aziendale individuale e un CH.
- Per quanto concerne le uova trasformate in prodotti liquidi o in uova colorate, non è necessario che ogni singolo uovo sia contrassegnato con gli elementi indicati sopra, visto che è sufficiente che lo sia il contenitore commerciale successivo per grandezza (p. es. gabbietta di plastica con cartoni da 30). La rintracciabilità deve essere garantita senza lacune.
- Le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale non devono essere stampigliate. I dati dell'azienda Gemma o il numero dell'azienda e la dichiarazione della data di deposizione e dell'ente di certificazione possono invece figurare sulla confezione o sulla fascetta o, in caso di vendita sfusa, possono essere indicati su un cartello.

### 8.2 Uova

#### 8.2.1 Procedimento di trasformazione

- lavaggio meccanico
- speratura con luce o luce UV

#### 8.2.2 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- coloranti per stampigliare le uova ammessi secondo l'ODerr

### 8.2.3 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- scatole di cartone

*Non sono ammessi: scatole di plastica (salvo per uova colorate)*

## 8.3 Ovoprodotti liquidi

### 8.3.1 Prodotti ammessi

- uovo intero
- tuorlo (giallo)
- albume (bianco)

### 8.3.2 Procedimento di trasformazione

- rottura del guscio e separazione
- miscelazione
- omogeneizzazione
- pastorizzazione
- surgelazione

*Non sono ammessi: la pastorizzazione con microonde*

### 8.3.3 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti e additivi biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 8.3.4, Pagina 252](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 8.3.5, Pagina 252](#) devono essere di qualità Gemma.

### 8.3.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 8.3.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 8.3.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

*Non sono ammessi: acido solforoso, emulsionanti*

### 8.3.7 Contrassegno

L'omogeneizzazione va dichiarata.

### 8.3.8 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 8.4 Ovoprodotti essiccati

### 8.4.1 Prodotti ammessi

Tutti i tipi di polvere d'uova (uovo intero, tuorlo [giallo], albume [bianco])

### 8.4.2 Procedimento di trasformazione

- rottura del guscio e separazione
- miscelazione
- pastorizzazione
- trattamento termico a spruzzo

### 8.4.3 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

### 8.4.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

*Non sono ammessi: antiagglomeranti, addensanti*

### 8.4.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 8.5 Ovoprodotti cotti

### 8.5.1 Prodotti ammessi

- uova cotte e sgusciate (uova traiteur)
- uova cotte e colorate (uova sode pasquali)

*Non sono ammessi: uova lunghe*

### 8.5.2 Procedimento di trasformazione

- lavaggio meccanico
- cottura: una volta sola a pressione normale
- sbucciatura
- colorazione con coloranti ammessi

*Non sono ammessi: la cottura ripetuta*

### 8.5.3 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 8.5.4, Pagina 253](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 8.5.5, Pagina 254](#) devono essere di qualità Gemma.

### 8.5.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 8.5.5 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

### 8.5.6 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- coloranti per colorare e stampigliare i gusci delle uova composti dai seguenti componenti:
  - succhi di frutta e di verdura naturali coloranti, i loro concentrati e le polveri, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
  - legni e altre parti di piante coloranti come p. es. legno di campeccio, legno di fustetto, legno di padouk, legno di sandalo, guscio di noce, radice di garanza, semi di annatto, fiori di malva, matè
  - coloranti presenti naturalmente nelle derrate alimentari e ottenuti con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], carotinoidi [E 160], xantofilla [E 161], rosso di barbabietola, betanina [E 162], antociani [E 163], clorofilla [E 140]). I coloranti modificati chimicamente e identici alla natura sono in genere vietati. La regolazione del pH è ammessa.
  - cocciniglia, acido carminico, carminio [E 120]: estratto del coccus cacti inclusi composti d'ammoniacca.
  - carbone vegetale (carbo medicinalis vegetalis [E 153]): carbone vegetale con le caratteristiche del carbone medicinale.
- agenti di rivestimento:
  - grassi animali naturali
  - gommalacca [E 904] (resina naturale della cocciniglia della lacca Tachardia lacca) non decolorata con cloro
  - silicato di calcio [E 552] e silicato di magnesio [E 553a] (vetro solubile)
  - oli vegetali di qualità bio
  - idrossido d'ammonio (come coadiuvante per agenti di rivestimento)
- solventi:
  - Acqua
  - etanolo
- altri additivi per la fabbricazione di coloranti:
  - tutti gli additivi alimentari secondo l'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, Allegato 3, parte A, lettera A.1

*Non sono ammessi: acido benzoico, acido acetico, coloranti sintetici*

### 8.5.7 **Contrassegno**

Per le uova cotte e colorate vanno dichiarati i coloranti e gli agenti di rivestimento ammessi.

### 8.5.8 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 9 Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (come da [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di spezie, condimenti, brodi, minestre e salse.

Nella trasformazione di spezie ed erbe aromatiche Gemma vanno conservati l'aroma e il sapore delle preziose materie prime. La sterilizzazione con vapore saturo può essere applicata solo per i prodotti sottoposti alla trasformazione complementare per garantire la necessaria sicurezza dei prodotti. I prodotti trattati con vapore saturo vanno contrassegnati in modo corrispondente.

### 9.1 Spezie

#### 9.1.1 Definizione

Valgono le definizioni della legislatura svizzera sulle derrate alimentari.

#### 9.1.2 Qualità degli ingredienti impiegati

In linea generale le spezie e le miscele di spezie devono essere prodotte al 100 % con materie prime Gemma.

#### 9.1.3 Spezie pure, miscele di spezie ed estratti aromatici

##### 9.1.3.1 Procedimento di trasformazione

- taglio
- essiccazione
- macinazione
- miscelazione
- granulazione
- estrazione con acqua, alcol o CO<sub>2</sub>
- concentrazione e/o essiccazione degli estratti liquidi
- sterilizzazione con vapore saturo e sterilizzazione UVC di spezie destinate alla trasformazione complementare o alla gastronomia
- affumicamento

*Non sono ammessi: la sterilizzazione con vapore saturo e la sterilizzazione UVC di spezie destinate come tali alla vendita al dettaglio*

##### 9.1.3.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.1.3.3, Pagina 255](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.1.3.4, Pagina 255](#) devono essere di qualità Gemma.

##### 9.1.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

##### 9.1.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

##### 9.1.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammesso come antiagglomerante per miscele di spezie ed estratti aromatici
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento

#### 9.1.3.6 **Contrassegno**

- Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).
- La sterilizzazione con vapore saturo e la sterilizzazione UVC vanno dichiarate sull'etichetta e nella specifica dei prodotti.
- L'antiagglomerante va dichiarato.

#### 9.1.3.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 9.1.4 **Erbe e miscele di erbe essiccate**

#### 9.1.4.1 **Procedimento di trasformazione**

- taglio
- essiccazione
- sbriciolatura
- macinazione
- miscelazione
- granulazione (max. 10 % per erbe per tisane in bustina)
- sterilizzazione con vapore saturo e sterilizzazione UVC di erbe destinate alla trasformazione complementare e alla gastronomia

*Non sono ammessi: la sterilizzazione con vapore saturo e la sterilizzazione UVC di erbe destinate come tali alla vendita al dettaglio.*

#### 9.1.4.2 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.1.4.3, Pagina 256](#) devono essere di qualità Gemma.

#### 9.1.4.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

#### 9.1.4.4 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammesso come antiagglomerante per miscele di erbe ed estratti di erbe

#### 9.1.4.5 **Contrassegno**

- Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di erbe. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).



- La sterilizzazione con vapore saturo e la sterilizzazione UVC vanno dichiarate sull'etichetta e nella specifica dei prodotti.
- L'antiagglomerante va dichiarato.

#### 9.1.4.6 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 9.1.5 **Sali aromatici e sali alle erbe**

#### 9.1.5.1 **Procedimento di trasformazione**

- miscelazione
- taglio
- macinazione
- essiccazione (incl. essiccazione sotto vuoto) di miscele di sale con erbe, spezie e verdure fresche

#### 9.1.5.2 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.1.5.3, Pagina 257](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.1.5.4, Pagina 257](#) devono essere di qualità Gemma.

#### 9.1.5.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

#### 9.1.5.4 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- laminarie

#### 9.1.5.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>
- sale: sono ammessi i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammesso come antiagglomerante per erbe e spezie
- cloruro di potassio (ingrediente di origine non agricola in prodotti poveri di sodio)

#### 9.1.5.6 **Contrassegno**

- Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).
- L'antiagglomerante va dichiarato.
- Per il contrassegno con la Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» di questi prodotti solitamente molto salati il 90 % degli ingredienti di origine agricola e il 90 % di tutti gli ingredienti devono provenire dalla Svizzera. Nel sale alle erbe svizzero anche il sale deve provenire dalla Svizzera.
- Le miscele di spezie impiegate dai macellai per la trasformazione complementare contengono spesso ingredienti e additivi speciali ammessi solo per prodotti a base di carne. Questi prodotti non devono essere contrassegnati con la Gemma, bensì devono recare la dicitura «ammesso per prodotti a base di carne Gemma».

#### 9.1.5.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 9.1.6 Preparati a base di spezie ed erbe

### 9.1.6.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione
- taglio
- sbollentamento
- surgelazione
- conservazione sott'olio
- miscelazione con sale
- pastorizzazione (la doppia pastorizzazione è autorizzata previa decisione della CMT caso per caso)
- estrazione/decaffeinizzazione di tè con acqua, alcol o CO<sub>2</sub>

### 9.1.6.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.1.6.3, Pagina 258](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.1.6.4, Pagina 258](#) devono essere di qualità Gemma.

### 9.1.6.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 9.1.6.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 9.1.6.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- acqua e CO<sub>2</sub> per la decaffeinizzazione
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammesso come antiagglomerante per erbe e spezie

### 9.1.6.6 Contrassegno

- Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).
- L'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: l'antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivo riportato) non deve essere dichiarato.
- La pastorizzazione è soggetta a dichiarazione.

### 9.1.6.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- Sono eccezioni specifiche dei prodotti: pellicole composite in alluminio

## 9.2 Senape

### 9.2.1 Procedimento di trasformazione

- triturazione meccanica dei semi di senape
- miscelazione

### 9.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.2.3, Pagina 259](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.2.4, Pagina 259](#) devono essere di qualità Gemma.
- L'uso di farine e amidi non è ammesso.

### 9.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 9.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 9.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

*Non sono ammessi: aromi, addensanti, esaltatori di sapidità*

### 9.2.6 Contrassegno

Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe. Fanno eccezione gli ingredienti che figurano nell'allegato 6 dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (perché potrebbero suscitare allergie o altre reazioni indesiderate).

### 9.2.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- I tubetti di alluminio sono ammessi.

## 9.3 Salsa di soia e condimenti liquidi

### 9.3.1 Procedimento di trasformazione

- tostatura e cottura a vapore di prodotti di partenza
- fermentazione
- pastorizzazione (la doppia pastorizzazione è autorizzata previa decisione della CMT caso per caso)
- filtrazione
- spremitura

*Non sono ammessi: l'idrolisi acida*

### 9.3.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.3.3, Pagina 260](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.3.4, Pagina 260](#) devono essere di qualità Gemma.
- L'uso di autolisati di lievito Gemma è ammesso.

### 9.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 9.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 9.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - farina fossile
- *aspergillus sojae*<sup>x</sup>
- *pediococcus halophilus*<sup>x</sup>
- *saccharomyces rouxii*<sup>x</sup>

*Non sono ammessi: esaltatori di sapidità*

### 9.3.6 Contrassegno

La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

### 9.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 9.4 Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse

### 9.4.1 Principi generali

I concentrati e i prodotti secchi possono essere commercializzati come tali.

Per l'impiego di concentrati/prodotti secchi come prodotti semilavorati nella trasformazione di derrate alimentari vanno osservate le seguenti limitazioni:

- La produzione di salse ecc. con miscele in polvere pronte e componenti liquidi è ammessa, a condizione che non si tratti di una vera e propria ricostituzione. È p. es. ammesso mescolare una miscela di spezie e amido con liquido.
- L'impiego di polvere e paste (p. es. brodo o salsa d'arrosto in polvere) è ammesso, a condizione che il prodotto finale non desti l'impressione che sia stato preparato fresco. L'impiego può essere autorizzato anche se contemporaneamente viene aggiunta acqua.
- L'impiego è ammesso se i prodotti secchi hanno un proprio carattere di condimento.
- La preparazione di salse ecc. con salse in polvere e liquido non è ammessa se si tratta di una ricostituzione.

## 9.4.2 Brodo

### 9.4.2.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione
- cottura
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- essiccazione
- concentrazione

*Non sono ammessi: ricostituzione di concentrati e polveri, esaltatori di sapidità*

### 9.4.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.4.2.3, Pagina 261](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.4.2.4, Pagina 261](#) devono essere di qualità Gemma.
- È ammesso l'uso di proteine vegetali idrolizzate per azione enzimatica<sup>x</sup>.

### 9.4.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

### 9.4.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 9.4.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]

*Non sono ammessi: esaltatori di sapidità*

### 9.4.2.6 Contrassegno

- La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- L'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: l'antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivo riportato) non deve essere dichiarato.
- Le proteine vegetali idrolizzate per azione enzimatica vanno dichiarate

### 9.4.2.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 9.4.3 Minestre e salse

### 9.4.3.1 Principi generali

Le salse classiche vanno preparate con gli ingredienti usuali secondo le regole. Valgono le buone prassi di fabbricazione della gastronomia.

Per la preparazione di una salsa che per la denominazione specifica desta l'impressione di essere prodotta a base di latticini (p. es. besciamella, salsa alla panna) non devono essere impiegati grassi vegetali. Eccezione: quantità minime per soffriggere le verdure. La parte di grassi vegetali del grasso totale non deve superare il 10 %. È fatta eccezione p. es. per prodotti contrassegnati come puramente vegetali.

L'impiego di roux pronto è ammesso.

#### 9.4.3.2 Procedimento di trasformazione

- miscelazione
- cottura
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- essiccazione
- concentrazione
- omogeneizzazione

*Non sono ammessi: ricostituzione di concentrati e polveri, esaltatori di sapidità*

#### 9.4.3.3 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 9.4.3.4, Pagina 262](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 9.4.3.5, Pagina 262](#) devono essere di qualità Gemma.

#### 9.4.3.4 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- farina di semi di carrube [E 410] e farina di semi di guar [E 412]

#### 9.4.3.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

#### 9.4.3.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici

*Non sono ammessi: carragenina [E 407], xanthan [E 415], alginati, amidi modificati, esaltatori di sapidità*

#### 9.4.3.7 Contrassegno

- La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- L'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: l'antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivo riportato) non deve essere dichiarato.

#### 9.4.3.8 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 10 Oli e grassi vegetali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (come da [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di oli e grassi vegetali.

Per la trasformazione di oli e grassi commestibili vanno mantenute per quanto possibile inalterate le componenti preziose dal punto di vista della fisiologia nutrizionale. Grazie alla trasformazione delicata gli oli Gemma e i grassi Gemma presentano un'elevata qualità sensoriale. Gli oli commestibili destinati al consumo diretto devono adempiere i requisiti per «olio commestibile spremuto a freddo» ai sensi del diritto in materia di derrate alimentari, gli oli commestibili destinati alla trasformazione complementare a temperature inferiori a 100 °C (p. es. maionese, salse per insalata) vanno raffinati con i procedimenti e i coadiuvanti per la trasformazione autorizzati da Bio Suisse e vaporizzati una sola volta a max. 130 °C ovvero due volte a max. 190° per quanto riguarda i grassi tropicali. La trasformazione chimica come la transesterificazione e l'idratazione dei grassi è vietata.

### 10.1 Oli commestibili per il consumo diretto

Gli oli commestibili per il consumo diretto devono adempiere i requisiti per «olio commestibile spremuto a freddo» secondo il diritto in materia di derrate alimentari. L'olio d'oliva deve soddisfare i requisiti relativi all'olio d'oliva spremuto a freddo o estratto a freddo (solo mediante centrifugazione) prescritti dalla legge sulle derrate alimentari. L'estrazione mediante solventi non è ammessa.

#### 10.1.1 Procedimento di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima, che tuttavia non deve essere riscaldata oltre 50 °C (olio d'oliva al massimo 27 °C)
- spremitura meccanica con temperatura di uscita di massimo 50 °C (olio d'oliva al massimo 27 °C)
- tostatura (la tostatura di semi di zucca e di noci è ammessa, va osservata la relativa dichiarazione secondo il diritto in materia di derrate alimentari!)
- centrifugazione (olio d'oliva al massimo 27 °C)
- decantazione
- filtrazione

*Non sono ammessi: cauta vaporizzazione/deodorizzazione, raffinazione, neutralizzazione, chiarificazione, estrazione mediante solventi (percolazione)*

#### 10.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 10.1.3, Pagina 263](#) devono essere di qualità Gemma.

#### 10.1.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

#### 10.1.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- materiali da filtraggio esenti da amianto

*Non sono ammessi: acido citrico, carbone attivo, idrossido di sodio, terra grigia, assorbenti*

#### 10.1.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 10.2 Oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare

### 10.2.1 Procedimento di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima
- pressatura meccanica
- centrifugazione
- decantazione
- filtrazione
- degommazione
- disacidificazione (con procedimenti fisici)
- lavaggio
- essiccazione sotto vuoto
- chiarificazione/decolorazione
- frazionamento termico (ricristallizzazione/frazionamento a secco)
- sterilizzazione (solo per frutti della palma subito dopo la raccolta)
- vaporizzazione/deodorizzazione:
  - oli e grassi per la trasformazione complementare sotto 100 °C (p. es. oli per la margarina commestibile o per la produzione di maionese) possono essere raffinati con i procedimenti precedenti e i coadiuvanti per la trasformazione autorizzati a tale scopo, tuttavia possono essere vaporizzati una sola volta a max. 130 °C ovvero due volte a max. 190 °C per quanto riguarda i grassi tropicali. Quest'olio non deve recare la dicitura vaporizzato cautamente secondo l'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV).
  - oli e grassi per la trasformazione complementare sopra 100 °C e per arrostire e friggere (p. es. oli per frittura): nessuna limitazione della temperatura di deodorizzazione.

*Non sono ammessi: estrazione con solventi organici, modificazione chimica (idratare/indurire, transesterificare), neutralizzazione con NaOH (eccezione: produzione di olio con semi di colza)*

### 10.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 10.2.3, Pagina 264](#) devono essere di qualità Gemma.

### 10.2.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lecitina [E 322] per la produzione di grasso/olio per marinate

### 10.2.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acido citrico [E 330]\*: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico, per la degommazione
- carbonato di sodio  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  (soda): solo per disacidificare (invece della disacidificazione fisica); durante la trasformazione la temperatura non deve superare 190 °C
- acqua: solo per degommare e lavare
- sale: solo per lavare
- carbone attivo: solo per chiarificare
- bentonite: solo per chiarificare
- perlite: solo per filtrare
- farina fossile: solo per filtrare
- materiali da filtraggio esenti da amianto
- $\text{N}_2$ ,  $\text{CO}_2$ ,  $\text{O}_2$

*Non sono ammessi: acido fosforico, allumine attivate, nichel e altri catalizzatori per l'idratazione dei grassi nonché la transesterificazione.*



## 10.2.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 10.3 Margarina

### 10.3.1 Procedimento di trasformazione

- emulsione
- pastorizzazione
- cristallizzazione

### 10.3.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 10.3.3, Pagina 265](#) devono essere di qualità Gemma.
- Grassi e oli vegetali devono essere trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse. Vanno osservati i requisiti per la deodorizzazione/vaporizzazione a seconda dell'impiego previsto:
  - oli e grassi per la trasformazione complementare sotto 100 °C<sup>(65)</sup>: Come da [Procedimento di trasformazione Parte III, Art. 10.2.1, Pagina 264](#)

*Non sono ammessi: l'impiego di grassi idrogenati*

### 10.3.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lecitina [E 322]

### 10.3.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

*Non sono ammessi: coloranti, antiossidanti (anche naturali), conservanti, aromi*

### 10.3.5 Contrassegno

- l'impiego di grassi animali va dichiarato nella denominazione specifica
- dichiarazione della pastorizzazione

### 10.3.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 10.4 Maionese

### 10.4.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione ed emulsione
- pastorizzazione (solo per maionese a basso contenuto calorico)

*Non sono ammessi: l'omogeneizzazione sotto pressione*

<sup>65</sup> Margarine per arrostire e friggere: nessuna limitazione della temperatura di deodorizzazione.

## 10.4.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\), max. 5 % riferito al 100 % degli ingredienti di origine agricola Parte III, Art. 10.4.3, Pagina 266](#) devono essere di qualità Gemma.
- Oli e grassi vegetali devono essere trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse (oli e grassi per la trasformazione complementare a meno di 100 °C).
- Tuorlo modificato per azione enzimatica<sup>x</sup> (solo per maionese a basso contenuto calorico).
- Amido e amido pregelatinizzato (solo per maionese a basso contenuto calorico).

## 10.4.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente), max. 5 % riferito al 100 % degli ingredienti di origine agricola

- amido di mais ceroso e amido pregelatinizzato di mais (solo per maionese a basso contenuto calorico)
- amido di riso e amido pregelatinizzato di riso (solo per maionese a basso contenuto calorico)

## 10.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 10.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

*Non sono ammessi: addensanti, esaltatori di sapidità*

## 10.4.6 Contrassegno

La pastorizzazione va dichiarata.

## 10.4.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).
- I tubetti di alluminio sono ammessi.

## 10.5 Salsa per insalata

### 10.5.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione ed emulsione
- pastorizzazione

*Non sono ammessi: l'omogeneizzazione sotto pressione*

## 10.5.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\), max. 5 % riferito al 100 % degli ingredienti di origine agricola Parte III, Art. 10.5.3, Pagina 267](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 10.5.4, Pagina 267](#) devono essere di qualità Gemma.
- Oli e grassi vegetali devono essere trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse (oli e grassi per la trasformazione complementare a meno di 100 °C).

## 10.5.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente), max. 5 % riferito al 100 % degli ingredienti di origine agricola

- amido di riso naturale
- amido di topinambur naturale
- amido di tapioca naturale
- amido di mais ceroso e amido pregelatinizzato

## 10.5.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

## 10.5.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo, possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]
- N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

## 10.5.6 Contrassegno

La pastorizzazione è soggetta a dichiarazione.

## 10.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 11 Alcolici e aceto

### 11.1 Birra

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di birra.

La birra Gemma deve corrispondere alla legge bavarese sulla purezza della birra secondo la quale deve contenere solo acqua, lievito, luppolo e malto. Non è consentito l'impiego di coloranti. Non sono neppure ammessi i procedimenti che accorciano il naturale processo di fabbricazione della birra. Per specialità di birra è ammesso l'impiego di altri ingredienti specifici.

#### 11.1.1 Procedimento di trasformazione

- infusione, decozione
- Essiccazione: luppolo
- essiccazione, torrefazione: malto
- filtrazione
- raffreddamento
- centrifugazione
- pastorizzazione (pastorizzazione rapida)
- correzione dei valori pH con ceppi di acidi lattici naturali o con malto acido
- filtrazione per la produzione di mosto
- bollitura del mosto

*Non sono ammessi: trattamento del luppolo e del malto con zolfo o SO<sub>2</sub>, procedimento di fermentazione rapida oltre 12 °C per birre di bassa fermentazione, fermentazione sotto pressione, fermentazione mediante agitazione*

#### 11.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 11.1.3, Pagina 268](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 11.1.4, Pagina 268](#) devono essere di qualità Gemma.
- Tutti gli ingredienti vanno aggiunti nella sala di cottura.
- La parte di cereali che dà il nome al prodotto deve rappresentare almeno il 50 % al momento della trasformazione.
- Coni di luppolo e luppolo in pellets (nessun estratto di luppolo, nessun estratto isomerizzato di luppolo).
- Fiori di canapa, estratto di canapa (solo in combinazione con fiori di canapa).

*Non sono ammessi: grani crudi di frumento e orzo e zucchero (salvo per specialità), malto colorante liquido, trebbie di luppolo e birre a base di lievito pressato*

La fabbricazione di specialità di birra (p. es. birra di riso, birra al lampone ecc.) e di bevande a base di birra è ammessa.

#### 11.1.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

#### 11.1.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- lievito per fermentazione alta e bassa<sup>x</sup>

### 11.1.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata (distillazione, osmosi inversa, latte di calce per regolare la durezza dell'acqua)
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - perlite (ammessa solo per il filtraggio)
  - carbone attivo (per birra analcolica)
- N<sub>2</sub> (può essere impiegato come gas di trasporto)
- CO<sub>2</sub> (non per la carbonatazione successiva della birra, eccezione: birra analcolica)
- Acqua, etanolo, CO<sub>2</sub>: agenti estrattivi per la fabbricazione dell'estratto di luppolo

*Non sono ammessi: PVPP, bentonite, oligoelementi e vitamine per una migliore fermentazione, acido ascorbico per fissare l'ossigeno dell'aria nella bottiglia/nel barile*

### 11.1.6 **Contrassegno**

La pastorizzazione (pastorizzazione rapida) va dichiarata.

### 11.1.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 11.2 **Vino e spumante**

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di vino e spumante.

La qualità dei vini Gemma e degli spumanti Gemma deve essere elevata. Le misure volte a incrementare la qualità vanno adottate già nel vigneto e devono proseguire con lavori precisi e accurati in cantina. L'impiego di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione va ridotto al minimo possibile e allo stretto necessario.

### 11.2.1 **Procedimento di trasformazione**

- tradizionali procedimenti di vinificazione<sup>(66)</sup>
- riscaldamento del mosto fino a 65 °C
- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori non inferiore a: 0,2 micrometri)
- arricchimento del mosto mediante evaporazione sotto vuoto  
(per l'impiego di questo procedimento per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato)
- termoregolazione delle botti e della cantina

*Non sono ammessi: nanofiltrazione e ultrafiltrazione*

### 11.2.2 **Ingredienti**

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 11.2.3, Pagina 270](#) o in [Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 11.2.4, Pagina 270](#) devono essere di qualità Gemma.
- Succo d'uva, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva concentrato rettificato, zucchero (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio) possono essere aggiunti.

<sup>66</sup> La vinificazione è soggetta a un controllo obbligatorio della cantina.

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata al massimo dell'1,25 % in volume (che corrisponde a 2,5 kg di saccarosio per hl di mosto) con l'aggiunta di zucchero, mosto concentrato di uva o mosto concentrato di uva rettificato.

Per gli spumanti: l'incremento consentito è dell'1,25 %, compresa la formazione di schiuma.

### 11.2.3 **Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- albume di uovo di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- latte magro qualità Gemma; estero: qualità bio
- lievito per la chiarificazione (Svizzera: qualità Gemma; estero: da aziende certificate da Bio Suisse)
- albumina
- caseina
- gelatina alimentare

### 11.2.4 **Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- proteine dei piselli (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)
- proteine di patate (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)

### 11.2.5 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- microorganismi:
  - lieviti selezionati<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
  - lieviti inattivati<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
  - scorza di lievito<sup>x</sup> (se disponibile ottenuta da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
  - autolisati di lievito<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
  - fermenti batterici<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- additivi e coadiuvanti per la trasformazione:
  - pectinasi<sup>x</sup>
  - carbone attivo (solo per mosto)
  - bentonite
  - chitosano puro ottenuto da *Aspergillus niger* (se disponibile ottenuto da materiale di base biologico)
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio): se il succo d'uva presenta un valore inferiore a 100 mg/l NH<sub>4</sub>, è ammesso un dosaggio con succo d'uva che presenta un valore di 100 mg/l NH<sub>4</sub> (dosaggio max. 0,5 g/l)
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante, max. 0,3 g/l
  - carbonato di calcio (CaCO<sub>3</sub>)
  - bicarbonato di potassio (KHCO<sub>3</sub>)
  - bitartrato di potassio
  - acido L-(+)-tartarico [E 334]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)
  - gas tecnici: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar e SO<sub>x</sub> (mediante la combustione di zolfo)
- Conservanti:
  - metabisolfito di potassio [E 224]
  - potassio bisolfito [E228]
  - SO<sub>2</sub> [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO<sub>2</sub>:

Tenore di zucchero residuo	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l	> 50 g/l
Vino bianco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l senza Botrytis
Rosato	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l senza Botrytis
Vino rosso	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l senza Botrytis

- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - perlite
- per vini speciali vale l'OrdB/RegBio-UE

## 11.2.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 11.3 Sidro e vino di frutta

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di sidro e vino di frutta.

La qualità del sidro e del vino di frutta Gemma deve essere elevata. Lavori precisi e accurati permettono un minor uso di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione che vanno impiegati solo se sono necessari dal punto di vista tecnologico.

### 11.3.1 Procedimento di trasformazione

- estrazione meccanica del succo
- chiarificazione
- collaggio
- filtrazione (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori non inferiore a: 0,2 micrometri)
- pastorizzazione
- arricchimento del mosto mediante evaporazione sotto vuoto (per l'impiego di questo procedimento per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero).
- dolcificazione (aggiunta di succo non concentrato di mela al sidro)

*Non sono ammessi: produzione di vini di concentrati/ricostituzione, nanofiltrazione e ultrafiltrazione*

### 11.3.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 11.3.3, Pagina 271](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 11.3.4, Pagina 272](#) devono essere di qualità Gemma.
- per spumante (dosaggio): zucchero (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)

### 11.3.3 Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- caseina
- albumina
- gelatina alimentare
- albume di uovo di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)

- latte magro qualità Gemma; estero: qualità bio

#### 11.3.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- proteine dei piselli (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)

#### 11.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati<sup>x</sup>
- fermenti batterici<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- gas tecnici: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo (solo per mosto)
  - perlite
  - biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)
- fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante, max. 0,3 g/l
- coadiuvanti per la trasformazione:
  - pectinasi<sup>x</sup>
  - amilasi<sup>x</sup>
- additivi:
  - metabisolfito di potassio [E 224]
  - SO<sub>2</sub> [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO<sub>2</sub>:

sidro e vini di frutta senza aggiunta di zucchero (incl. sidro di mele e di pere) nonché idromele	50 mg/l
per sidro di mele e di pere con aggiunta di zucchero dopo la fermentazione	100 mg/l

#### 11.3.6 Contrassegno

- La pastorizzazione va dichiarata.
- L'aggiunta di succo di mela non concentrato al sidro (dolcificazione) va dichiarata.

#### 11.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 11.4 Bevande spiritose e acquavite

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di bevande spiritose e acquavite.

Le bevande spiritose e l'acquavite Gemma devono disporre della massima qualità sensoriale possibile.

La produzione di distillati e di altre bevande spiritose deve avvenire secondo la buona prassi di produzione.

- impiegare solo materie prime pulite, mature e sane
- acidificazione del mosto a pH 3,0–3,2
- fermentazione con lieviti selezionati con gorgogliatore
- distillazione rapida, durata di deposito del mosto al massimo 2 mesi



### 11.4.1 Requisiti particolari

- le mele cotogne vanno lavate e private della lanugine prima di essere tagliate
- i noccioli delle ciliegie non vanno danneggiati
- le prugne, le albicocche e le pesche possono essere macerate con o senza nocciolo
- le vinacce di uva nera e la feccia di vino vanno distillate subito
- le patate e i cereali possono essere zuccherati con malto o enzimi. Questi tipi di mosto vanno distillati immediatamente a fermentazione terminata

### 11.4.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

### 11.4.3 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati\*
- acido lattico [E 270]\*: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- enzimi\*
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)

## 11.5 Aceto

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di aceto.

L'aceto è un prodotto naturale ottenuto mediante fermentazione alcolica di un succo di frutta e successiva ossidazione. Questo processo naturale va influenzato con misure tecnologiche solo nei limiti dello stretto necessario.

### 11.5.1 Procedimento di trasformazione

- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione
- pastorizzazione
- standardizzazione: la standardizzazione con acqua va evitata. Tuttavia, se necessaria, vanno rispettati i seguenti valori minimi:
  - aceto di sidro: acido totale, calcolato come acido acetico 50 g/l
  - aceto di vino: acido totale, calcolato come acido acetico 60 g/l
  - una standardizzazione alternativa (p. es. alcol residuo, zucchero residuo, immagazzinamento) è ammessa

*Non sono ammessi: produzione di aceto Gemma di concentrato ricostituito (trasformazione inutile), solforazione (un'eventuale solforazione deve avvenire a livello di vino secondo [Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 11.2.5, Pagina 270](#))*

## 11.5.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 11.5.3, Pagina 274](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 11.5.4, Pagina 274](#) devono essere di qualità Gemma.

## 11.5.3 Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- caseina
- gelatina alimentare
- albume di uovo di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- latte magro qualità Gemma; estero: qualità bio

## 11.5.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- proteine dei piselli (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)

## 11.5.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- batteri acetogenici<sup>x</sup>
- pectinasi<sup>x</sup>
- colla di pesce solida
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto
  - farina fossile
  - bentonite
  - perlite
  - biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)

## 11.5.6 Contrassegno

La pastorizzazione va dichiarata.

## 11.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 12 Prodotti dell'apicoltura

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la realizzazione di prodotti dell'apicoltura.

Per la smielatura, la trasformazione, l'invasamento e lo stoccaggio del miele e dei prodotti a base di miele vanno conservate le sostanze naturali a elevato valore nutritivo.

### 12.1 Principi generali

I requisiti inerenti all'apicoltura e all'ottenimento di prodotti dell'apicoltura sono disciplinati in [Apicoltura e relativi prodotti Parte II, Cap. 5.8, Pagina 181](#). I requisiti qualitativi per il miele corrispondono a una buona prassi di fabbricazione. La smielatura, lo stoccaggio e l'invasatura devono avvenire in modo da pregiudicare il meno possibile i componenti che danno valore al prodotto.

### 12.2 Miele

#### 12.2.1 Procedimento di trasformazione

- Per la centrifugazione si raccomanda l'impiego di acciaio cromato/acciaio inossidabile.
- Filtrazione: larghezza delle maglie del setaccio min. 0,2 mm (vale anche in caso di filtri a più stadi di dimensione variabile)
- Metodo Melitherm o bagnomaria (40 °C, max. 72 ore) per liquefare il miele cristallizzato
- Miele per la trasformazione complementare: liquefazione in un locale scaldato a 48 °C, max. 72 ore
- Congelare per ritardare la cristallizzazione: max. 12 mesi

#### 12.2.2 Qualità misurabile del miele e della cera

- Contenuto di acqua nel miele max. 18 %.
- Il contenuto HMF secondo Winkler non deve superare 15 mg/kg. Il numero di invertasi deve essere superiore a 10 unità, per la mielata di acacia e di facelia superiore a 7 unità. Un'analisi comune del valore HMF e dell'invertasi è necessaria solo in caso di dubbio.
- Il miele che non adempie questi requisiti può essere commercializzato unicamente come miele per la trasformazione complementare:.
- Contenuto di timolo nella cera max. 5,0 mg/kg.

#### 12.2.3 Ingredienti

- Non sono ammessi altri ingredienti

#### 12.2.4 Contrassegno

Il congelamento del miele va dichiarato (p. es. «temporaneamente congelato per rallentare il processo di cristallizzazione»).

#### 12.2.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

### 12.3 Miele di favo

Le disposizioni secondo il paragrafo [Miele Parte III, Cap. 12.2, Pagina 275](#) valgono per analogia.

## 12.4 Propoli

### 12.4.1 Procedimento di trasformazione

- la propoli può essere raccolta unicamente con materiale sintetico adatto per derrate alimentari
- miscelazione con acqua
- estrazione con etanolo

### 12.4.2 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- Acqua

### 12.4.3 Contrassegno

- Nell'elenco degli ingredienti la tintura di propoli può essere contrassegnata con la Gemma di dichiarazione. La qualità Gemma non deve in alcun caso essere messa in relazione con l'efficacia della tintura.
- La propoli pura può essere contrassegnata con la Gemma integrale.

### 12.4.4 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 12.5 Polline

### 12.5.1 Procedimento di trasformazione

- setacciatura
- surgelazione
- essiccazione

### 12.5.2 Ingredienti

- Non sono ammessi altri ingredienti

### 12.5.3 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 13 Lievito e prodotti a base di lievito

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di lievito e prodotti a base di lievito.

Il lievito Gemma va prodotto con materie prime Gemma in modo delicato e rispettoso dell'ambiente senza aggiunta di vitamine chimiche di sintesi, fonti di azoto inorganiche e sali inorganici.

### 13.1 Requisiti generali

#### 13.1.1 Procedimento di trasformazione

- fermentazione
- filtrazione
- spremitura
- autolisi enzimatica o fisica

#### 13.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 13.1.3, Pagina 277](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 13.1.4, Pagina 277](#) devono essere di qualità Gemma.
- Amido (mezzo sussidiario di filtrazione) e oli vegetali (antischiumante) possono essere aggiunti.

#### 13.1.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- materie prime agricole max. 10 % (riferito alla SS)
- lecitina [E 322] per lieviti filmogeni
- farina di semi di guar [E 412] per crema di lievito

#### 13.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- estratto o autolisato di lievito

#### 13.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- colture<sup>x</sup>
- enzimi (per la decomposizione delle fonti organiche di carbonio e azoto)<sup>x</sup>
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico per la regolazione del valore pH
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico per la regolazione del valore pH
- carbonato di sodio per la regolazione del valore pH
- anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), azoto(N<sub>2</sub>), ossigeno (O<sub>2</sub>)
- filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto

*Non sono ammessi: vitamine sintetiche e sali inorganici come sostanze accessorie di accrescimento e coadiuvanti*

#### 13.1.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

## 14 Dolciumi

### 14.1 Tipi di zucchero, prodotti da tipi di zucchero

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di tipi di zucchero e prodotti a base di zucchero.

Per tipi di zucchero Gemma si intendono i seguenti prodotti: zucchero, zucchero greggio o zucchero invertito o melassa da barbabietola da zucchero, canna da zucchero o fiori di cocco, fruttosio e lattosio, inoltre sciroppo d'acero e altri succhi concentrati (nettare di agave). Prodotti da tipi di zucchero Gemma sono zucchero vanigliato, zucchero caramellato e zucchero gelificante. Inoltre tutti gli sciroppi prodotti dai tipi di zucchero menzionati vengono categorizzati in questo capitolo.

Per lo sciroppo d'acero valgono i requisiti del «[National standard of Canada: organic production systems](#)». Modifiche di tale standard vengono controllate una volta all'anno dalla sezione Trasformazione e commercio. Eventuali modifiche devono essere poi approvate dalla CMT.

Per glucosio, sciroppi di glucosio e altri prodotti per la saccarificazione dell'amido come ad esempio malto-destrina valgono le prescrizioni ai sensi di [Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccarificazione dell'amido Parte III, Cap. 7.5, Pagina 247](#).

#### 14.1.1 Procedimento di trasformazione

- lavaggio
- sedimentazione
- fluitazione
- tutti i procedimenti meccanici di triturazione
- diffusione (estrazione)
- calcinazione (solo per zucchero di barbabietola bianco)
- carbonatazione (solo per zucchero di barbabietola bianco)
- evaporazione
- essiccazione
- raffinazione
- cristallizzazione
- spremitura
- idrolisi (enzimatica, acida, termica)
- filtrazione (nel caso di filtrazione tramite membrana: solo microfiltrazione)
- riscaldamento/caramellizzazione
- miscelazione

*Non sono ammessi: nanofiltrazione, ultrafiltrazione, osmosi inversa, elettrodialisi*

#### 14.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 14.1.3, Pagina 278](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 14.1.4, Pagina 278](#) devono essere di qualità Gemma.
- La sospensione di cristalli per l'inoculazione deve essere costituita da alcol bio e zucchero Gemma.

#### 14.1.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- Succo e succo concentrato di limone per l'idrolisi del saccarosio

#### 14.1.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

### 14.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido solforico per la regolazione del valore pH dell'acqua per l'estrazione dello zucchero
- idrossido di sodio, carbonato di sodio, idrossido di calcio (latte di calce) e solfato di calcio diidrato per la produzione di zucchero
- CO<sub>2</sub> (carbonatazione) per l'eliminazione delle impurità dal succo grezzo
- oli vegetali biologici<sup>x</sup>: per impedire la formazione di schiuma
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e se l'acidificazione non può essere ottenuta con succo di limone o succo di limone concentrato
- acido tartarico L(+) [E 334]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ottenuto dall'uva per la produzione di zucchero gelificante
- citrato di calcio [E 333]<sup>x</sup> per zucchero gelificante
- pectina (non amidata) [E 440 (i)] per zucchero gelificante
- invertasi<sup>x</sup>
- Mezzi ausiliari per la filtrazione: carbone attivo (solo per zucchero di palma)

## 14.2 Gelatina e caramelle gommose

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di gelatina e caramelle gommose.

Le gelatine e le caramelle gommose Gemma devono essere genuine e gustose anche senza aromi aggiunti. L'aroma deve provenire da succhi di frutta concentrati, da oli di scorze di agrumi e da estratti di frutta e di piante. Il colore deve provenire da concentrati di frutta coloranti e da estratti di frutta e di piante.

### 14.2.1 Procedimento di trasformazione

- miscelazione
- cottura
- colata
- confettatura
- essiccazione

### 14.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 14.2.3, Pagina 279](#) o in [Ingredienti di origine agricola non biologici \(max. 5 %\) Parte III, Art. 14.2.4, Pagina 279](#) devono essere di qualità Gemma.
- Estratti di spezie e di piante incl. oli essenziali e oli ricavati dalle bucce di agrumi possono essere aggiunti.

### 14.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- gomma arabica [E 414]
- gelatina
- oli e grassi vegetali<sup>x</sup>, cera di carnauba [E 903] come agente di rivestimento

### 14.2.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- talco

### 14.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- CO<sub>2</sub>
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici

- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - acido L-(+)-tartarico [E 334]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - tartrato di sodio [E 335]<sup>x</sup>: di origine naturale
  - tartrato di potassio [E 336]<sup>x</sup>: di origine naturale
  - pectina (non amidata) [E 440 (i)]
  - agar-agar [E 406]
  - agenti di separazione (oli e grassi vegetali<sup>x</sup>, cera di carnauba)
-



## 15 Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao.

I prodotti a base di cioccolato e cacao Gemma non devono essere aromatizzati. Per i prodotti a base di cioccolato è vietato l'impiego di lecitina a meno che si tratti di prodotti semilavorati per i quali la lecitina è necessaria per motivi tecnologici.

### 15.1 caffè

#### 15.1.1 Procedimento di trasformazione

- preparazione dei chicchi
- tostatura dei chicchi
- macinazione
- estrazione
- decaffeinizzazione con acqua o CO<sub>2</sub>
- essiccazione (incl. liofilizzazione ed essiccazione a spruzzo)
- istantizzazione

#### 15.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

#### 15.1.3 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua per l'estrazione e la decaffeinizzazione
- CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> come gas inerte
- CO<sub>2</sub> per la decaffeinizzazione

### 15.2 Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao

#### 15.2.1 Procedimento di trasformazione

- fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao
- tostatura delle fave di cacao
- frantumazione e macinazione
- deodorizzazione
- alcalinizzazione
- pressatura per ottenere il burro di cacao
- macinazione dei pannelli di cacao
- impastatura
- rullaggio
- concaggio
- cristallizzazione/temperaggio
- pressatura/formatura

#### 15.2.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 15.2.3, Pagina 282](#) devono essere di qualità Gemma.

### 15.2.3 **Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- lecitina [E 322] di origine naturale solo per cioccolata istantanea in polvere o glasse speciali
- gomma arabica [E 414] come copertura per mandorle/chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

### 15.2.4 **Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

carbonato di sodio [E 500], carbonati di potassio [E 501]: per l'alcalinizzazione

## 16 Gastronomia

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la gastronomia.

Bio Suisse promuove il consumo di pasti fuori casa con prodotti Gemma appoggiandosi sugli stessi principi di qualità di quelli per gli alimenti Gemma trasformati. La Gemma acquisisce visibilità nella gastronomia e il suo grado di notorietà è più largamente condiviso. La gastronomia è un canale di smercio importante per produttori e licenziatari.

I consumatori che scelgono il regime bio al proprio domicilio devono poterlo fare anche fuori casa. Bio Suisse permette un inizio graduale con diversi modelli gastronomici.

Bio Suisse offre tre modelli per la gastronomia:

Cucina con prodotti Gemma	Singole materie prime o prodotti finiti acquistati sono offerti in qualità Gemma.
Cucina con componenti Gemma	Singoli componenti o menù sono offerti in qualità Gemma.
Cucina Gemma	In tutta l'azienda sono offerti principalmente solo prodotti biologici.

[Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione Parte III, Cap. 16.1, Pagina 283](#) valgono per tutti i modelli. Nei capitoli successivi le condizioni per la Cucina con prodotti Gemma, per la Cucina con componenti Gemma e per la Cucina Gemma vengono descritte separatamente.

### 16.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione

#### 16.1.1 Campo di applicazione e definizione di esercizio

La presente prescrizione vale per gli esercizi di ristorazione e per produttori con un'offerta commerciale di ristorazione in azienda.

Questa prescrizione funge da lista positiva. Quanto è elencato nella prescrizione è ammesso negli esercizi di ristorazione. Qualora si volessero impiegare nella Cucina con componenti Gemma o nella Cucina Gemma procedimenti, ingredienti, additivi, colture o coadiuvanti per la trasformazione che non sono menzionati nella presente prescrizione, occorre inoltrare a Bio Suisse una domanda scritta completa di ricetta e descrizione del procedimento.

##### 16.1.1.1 Licenziatari e utenti del marchio

Sono considerati esercizi di ristorazione ai sensi della presente prescrizione le aziende che offrono cibi e bevande da consumarsi direttamente sul posto e che sottostanno alla legge sugli esercizi pubblici. Sono soggette alle prescrizioni anche aziende della gastronomia di sistema, servizi party, corrieri gastronomici, cucine mobili, take-away, imprese di catering ecc.

I prodotti venduti con la Gemma fuori dall'esercizio di ristorazione non rientrano nel campo di applicazione della presente prescrizione. Per tali prodotti valgono i rispettivi requisiti specifici dei prodotti. I prodotti devono essere autorizzati singolarmente da Bio Suisse. A tale scopo l'esercizio di ristorazione inoltra per iscritto a Bio Suisse una domanda di licenza. I prodotti autorizzati sono elencati in appendice al contratto di licenza. I formulari per la domanda di licenza sono ottenibili presso Bio Suisse.

##### 16.1.1.2 Ristorazione commerciale in azienda

L'offerta commerciale in azienda di pietanze e bevande prodotte in proprio o acquistate nell'ambito di colazioni in fattoria, ritrovi occasionali e altre offerte di ristorazione organizzate in azienda è considerata vendita diretta ed è definita in [Ristorazione commerciale in azienda Parte I, Art. 3.3.4, Pagina 37](#).

I produttori Gemma possono gestire un esercizio di ristorazione indipendentemente dalla propria azienda agricola Gemma. L'ente di certificazione stabilisce i criteri della separazione dell'esercizio di ristorazione dall'azienda agricola. Vanno adempiuti i seguenti requisiti minimi: ditta giuridicamente separata con contabilità propria e immagine indipendente dall'azienda Gemma. Per gli esercizi di ristorazione indipendenti dall'azienda agricola Gemma sono pensabili tutte le forme di gastronomia (Cucina Gemma, Cucina con

componenti Gemma, Cucina con prodotti Gemma, cucina non biologica). Gli esercizi di ristorazione indipendenti con Cucina Gemma, Cucina con componenti Gemma o Cucina con prodotti Gemma sono tenuti a stipulare un contratto con Bio Suisse. Valgono i requisiti usuali per licenziatari e per utenti del marchio.

### 16.1.2 **Basi giuridiche**

Si presuppone il rispetto delle disposizioni della legge sulle derrate alimentari e delle leggi sugli esercizi pubblici nonché di tutte le altre disposizioni concernenti gli esercizi di ristorazione.

### 16.1.3 **Contratto con Bio Suisse**

Per avere il diritto di impiegare la Gemma per le materie prime e i prodotti finiti acquistati (Cucina con prodotti Gemma), per i componenti (Cucina con componenti Gemma) o in azienda e nella comunicazione (Cucina Gemma), l'esercizio di ristorazione necessita di un contratto con Bio Suisse<sup>67</sup>. Per la Cucina con prodotti Gemma è necessario un contratto per l'uso del marchio, mentre per la Cucina con componenti Gemma e per la Cucina Gemma occorre un contratto di licenza.

Per la stipulazione di un contratto di licenza con Bio Suisse occorre osservare quanto segue:

- L'azienda di ristorazione allestisce una descrizione completa dell'azienda e delle sue attività.
- Per aziende associate a un concetto di gastronomia organizzata a sistema è sufficiente una descrizione generale del sistema.
- Per ambedue i concetti (Cucina con componenti Gemma e Cucina Gemma), prima del primo contrassegno con la Gemma è obbligatoria una visita di collaudo in azienda da parte di incaricati di Bio Suisse.

### 16.1.4 **Pulizia e controllo degli organismi nocivi**

Trovano applicazione i capitoli [Detergenti Parte III, Cap. 1.11, Pagina 204](#) e [Controllo degli organismi nocivi Parte III, Cap. 1.12, Pagina 204](#). Ne è esclusa la Cucina con prodotti Gemma.

### 16.1.5 **Procedimento di trasformazione**

Per la preparazione dei cibi sono ammessi i seguenti procedimenti:

- procedimenti di preparazione come p. es. cuocere al forno, arrostitire, cucinare al vapore, stufare, friggere, grigliare, bollire, brasare, cuocere sotto vuoto
- refrigeramento
- surgelazione
- cottura a induzione
- rigenerazione con aria calda, vapore o acqua calda (bagnomaria)

Se delle materie prime sono trasformate secondo procedimenti classici della tecnologia alimentare (come p. es. la produzione di yogurt e di formaggio, mettere in salamoia o affumicare prodotti a base di carne, produzione di germogli), valgono i requisiti specifici della presente prescrizione.

Non sono ammessi: l'uso di forni a microonde, l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e loro derivati, prodotti irradiati.

Ne è esclusa la Cucina con prodotti Gemma.

### 16.1.6 **Tariffe**

Le tasse<sup>67</sup> per la gastronomia e per la commercializzazione di prodotti Gemma al di fuori dell'esercizio di ristorazione figurano nel «Regolamento tariffario inerente alle aziende di ristorazione» e nel «Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma».

---

<sup>67</sup> Non vale per trasformatori in azienda; l'autorizzazione alla commercializzazione con la Gemma è disciplinata nel contratto di produzione Bio Suisse.

## 16.2 Cucina con prodotti Gemma

La Gemma può essere impiegata solo in relazione diretta con le materie prime Gemma e con prodotti finiti Gemma acquistati. Possono essere prodotti finiti acquistati: bevande, rösti, gnocchetti, verdure surgelate miste ecc.

### 16.2.1 Impiego della Gemma

Il contrassegno Gemma figura direttamente sul menù o su un inserto separato. La Gemma è impiegata in forma scritta o come simbolo (Gemma «BIO» o Gemma «BIO SUISSE» a seconda delle indicazioni del fornitore) in relazione diretta con le materie prime e i prodotti finiti di qualità Gemma. Non possono essere contrassegnati con la Gemma menù o componenti di menù.

La Gemma va impiegata in maniera inequivocabile e al massimo con dimensioni doppie rispetto al rimanente testo del menù.

Esempi:

- a) Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti ingredienti di qualità Gemma: carote, carne di manzo e di vitello.
- b) Per il nostro buffet di insalate impieghiamo carote, indivia, lattuga cappuccio e fagiolini di qualità Gemma dell'agricoltore Gemma X di Z.
- c) Carne di vitello con salsa al vino bianco e al limone. Carne di vitello Gemma del bioagricoltore XYZ.

### 16.2.2 Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione è ammesso fintantoché la gastronomia non è soggetta alle disposizioni dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e a condizione che sul menù figurino la menzione «Le materie prime Gemma ... sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno dell'ODerr.

### 16.2.3 Comunicazione e pubblicità

Un'azienda di ristorazione ammessa come Cucina con prodotti Gemma è autorizzata a impiegare la Gemma sul menù unicamente in relazione diretta con le materie prime Gemma impiegate e i prodotti finiti Gemma acquistati. La pubblicità con il marchio Gemma per l'intero ristorante non è ammessa.

### 16.2.4 Controllo

Le autorità cantonali eseguono un controllo ufficiale in base alla legislazione sulle derrate alimentari. Il controllo e la certificazione a livello di diritto privato non sono necessari. Le dichiarazioni rese nell'ambito dei controlli ufficiali relative alle materie prime Gemma impiegate e ai prodotti finiti acquistati devono essere documentabili mediante fatture, bolle di consegna ecc.


## 16.3 Cucina con componenti Gemma

La Gemma è impiegata unicamente in relazione diretta con le materie prime, i componenti dei menù o con i menù di qualità Gemma. Il riferimento sul menù avviene mediante una frase generica.

### 16.3.1 Materie prime (principio di esclusività)

I componenti costituiti da materie prime non devono essere presenti nell'azienda contemporaneamente in qualità Gemma, in qualità biologica e in qualità non biologica.

Esempi:

- a) «Nel nostro esercizio impieghiamo unicamente  carne di manzo»: non deve essere presente nell'esercizio carne di manzo non biologica, bio-CH o bio-UE.
- b) «Impieghiamo le seguenti verdure di qualità Gemma: carote, cetrioli, pomodori, sedano»: possono essere presenti nell'esercizio finocchi non biologici ma non carote, cetrioli, pomodori o sedano non biologici.

## 16.3.2 Contrassegno

### 16.3.2.1 Impiego della Gemma

Il contrassegno Gemma figura direttamente sul menù o su un inserto separato. La Gemma è impiegata in relazione diretta con i componenti acquistati di qualità Gemma.

I componenti Gemma possono essere singoli ingredienti (verdura, latte, carne), prodotti semilavorati (salse, insalate miste) o prodotti finiti (gratin, lasagne, hamburger). I menù Gemma (p. es. «sminuzzato alla zurighe-se») vanno valutati di caso in caso dalla CMT.

La Gemma va impiegata in maniera inequivocabile e al massimo con dimensioni doppie rispetto al rimanente testo del menù. Le bevande Gemma vanno contrassegnate con la Gemma.

Esempi:


#### a) **Ingredienti** di qualità Gemma

«Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti ingredienti di qualità Gemma: carote, panna e carne di manzo.»


#### b) **Prodotti semilavorati** prodotti finiti di qualità Gemma

«Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti componenti di menù di qualità Gemma: salsa per insalata, insalata mista, gratin dauphinois, lasagne, hamburger.»

#### c) **Singoli** componenti o guarnizioni sono di qualità Gemma

Questi componenti sono contrassegnati con la Gemma direttamente sul menù: «arrosto di vitello con -purea di patate». Ciò significa che tutti gli ingredienti della purea di patate incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti non biologici ammessi ai sensi dell'Allegato 3, parte C dell'OrdB DEFR e la «lista bianca» secondo [Materie prime di qualità non biologica \(OrdB DEFR parte C e «lista bianca»\) Parte III, Art. 16.4.4, Pagina 288](#)) sono di qualità Gemma.

#### d) Piatti **completi**, piatti del giorno o menù del giorno sono di qualità Gemma

Il piatto del giorno può essere contrassegnato con la Gemma nel suo insieme: «-menù: piatto della salute (scaloppina di vitello con insalata mista)». Ciò significa che tutti gli ingredienti della purea di patate incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti non biologici ammessi ai sensi dell'Allegato 3, parte C dell'OrdB DEFR e la «lista bianca» secondo [Materie prime di qualità non biologica \(OrdB DEFR parte C e «lista bianca»\) Parte III, Art. 16.4.4, Pagina 288](#)) sono di qualità Gemma.

## 16.3.3 Ingredienti non biologici ammessi per la produzione dei componenti Gemma

- Erbe, bacche e funghi di coltivazione propria o selvatici

Non sono ammessi: glutammato e altri esaltatori di sapidità (p. es. nei condimenti in polvere e nel brodo).

## 16.3.4 Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione è ammesso fintantoché la gastronomia non è soggetta alle disposizioni dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e a condizione che sul menù figuri la menzione «I componenti Gemma ... sono in parte impiegati anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno dell'ODerr.

## 16.3.5 Comunicazione e pubblicità

Un'azienda di ristorazione ammessa come Cucina con componenti Gemma è autorizzata a impiegare la Gemma sul menù unicamente in relazione diretta con i componenti Gemma impiegati. La pubblicità con il marchio Gemma per l'intero ristorante non è ammessa.

I menù con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposte a Bio Suisse per l'autorizzazione di «buono stampa» prima della stampa.

### 16.3.6 Controllo e certificazione

La preparazione di vivande e la loro offerta con la Gemma vanno controllate e certificate annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per il controllo e la certificazione di prodotti bio.
- Il controllo relativo agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (menù) e della documentazione di registrazione della merce (bolle di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bolle di consegna e fatture. Sulle bolle di consegna e sulle fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione, bio), provenienza.
- Va richiesto ogni anno e da ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici.
- Per prodotti Gemma, oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatari) o il riconoscimento Gemma (produttori Gemma).
- Le copie dei certificati e degli attestati devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un controllo all'altro (bolle di consegna e fatture, certificati, attestati). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (menù) e il materiale pubblicitario.

## 16.4 Cucina Gemma

### 16.4.1 Sostanzialmente per la preparazione di cibi vanno impiegate unicamente materie prime provenienti da produzione biologica controllata

- Almeno il 50 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità Gemma.
- Almeno il 70 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità bio (incl. 50 % qualità Gemma).
- Le materie prime non biologiche sono ammesse unicamente se sono elencate nell'Allegato 3, parte C dell'OrdB DEFR o nella «lista bianca» di Bio Suisse (ai sensi di [Materie prime di qualità non biologica \(OrdB DEFR parte C e «lista bianca»\) Parte III, Art. 16.4.4, Pagina 288](#)). Queste materie prime non biologiche devono rappresentare al massimo il 30 % del valore della merce acquistata.
- Su richiesta, Bio Suisse può concedere un permesso speciale per specialità regionali non biologiche. Questi prodotti vanno contrassegnati come non biologici.
- Le bevande non sono considerate per il calcolo delle parti percentuali.

### 16.4.2 Materie prime di qualità Gemma

- almeno il 50 % del valore della merce (acquisto) delle materie prime<sup>(68)</sup> impiegate per la produzione di cibi (senza bevande)
- la carne deve essere sempre di qualità Gemma. Eccezione: selvaggina.
- bevande: per i seguenti gruppi di bevande occorre offrire almeno la quantità di bevande di qualità Gemma o Demeter Europa elencata sotto:
 

– Vino	3
– Birra	2
– bevanda analcolica (p. es. succo di mele)	1
– caffè	1
– tè	3
- gelato: vanno offerti almeno tre tipi di gelato di qualità Gemma.

<sup>68</sup> Se la quota Gemma del 50 % non può essere raggiunta, occorre una motivazione scritta.

### 16.4.3 Esempio di calcolo in CHF

merce acquistata per	CHF 10'000.–
prodotti Gemma	almeno CHF 5'000.–
bio-CH e bio-UE	max. CHF 4'999.–
prodotti non biologici secondo l'Allegato 3, parte C dell'OrdB DEFR ovvero <a href="#">Materie prime di qualità non biologica (OrdB DE-FR parte C e «lista bianca») Parte III, Art. 16.4.4, Pagina 288</a>	max. CHF 3'000.–

### 16.4.4 Materie prime di qualità non biologica (OrdB DEFR parte C e «lista bianca»)

Le materie prime non biologiche possono essere impiegate unicamente se sono elencate nella lista sottostante:

- Allegato 3, parte C dell'OrdB DEFR
- «lista bianca» di Bio Suisse:
  - bevande spiritose per cucina;
  - erbe, bacche e funghi di produzione propria o selvatici;
  - Selvaggina
  - pesci e crostacei da pesca selvatica devono provenire da pesca locale o essere di qualità MSC (MSC = Marine Stewardship Council); i tipi di pesce ottenibili di qualità MSC possono essere richiesti presso il segretariato centrale di Bio Suisse (segretariato T&C) o possono essere scaricati dal sito internet [www.msc.org](http://www.msc.org).
  - i gamberetti vanno impiegati di qualità bio o Gemma;
  - i pesci da allevamento vanno impiegati di qualità Gemma;
  - il caviale deve provenire da allevamento;
  - molluschi;
  - gelato (almeno 3 offerte di qualità Gemma);
  - alimenti speciali per un'alimentazione particolare (p. es. alimenti per diabetici o prodotti senza glutine);
  - porzioni di margarina; Bio Suisse valuta di caso in caso altri tipi di porzioni;
  - sui tavoli del ristorante possono essere messi a disposizione del cliente condimenti in polvere e liquidi non biologici;

*Non sono ammessi: squali, tartarughe marine, cosce di rana.*

### 16.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

Sono ammessi senza limitazione per la produzione di tutti i prodotti Gemma:

- acqua potabile
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile
- lievito di panetteria: qualità Gemma
- fermenti biologici per pasta acida naturale
- vasche per pesci commestibili: i pesci d'allevamento Gemma e i pesci da pesca selvatica possono essere tenuti in acquari. Vanno però rispettate le seguenti condizioni: la permanenza degli animali nell'acquario non dovrebbe superare 7 giorni; sistemare l'acquario in un luogo tranquillo, possibilmente buio.

*Non sono ammessi: glutammato e altri esaltatori di sapidità (p. es. nei condimenti in polvere e nel brodo).*



## 16.4.6 **Contrassegno**

### 16.4.6.1 **Ingredienti non biologici**

Gli ingredienti non biologici ammessi per la preparazione delle vivande vanno contrassegnati con la scritta «non biologico».

Esempi:

- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango (non biologico)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango\* (legenda sul menù: «gli ingredienti/i componenti contrassegnati con \* non sono biologici»)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango\* (legenda sul menù: «gli ingredienti/i componenti sottolineati hanno una qualità non biologica»)
- Dalla lista delle bevande deve risultare chiaramente quali bevande sono di qualità Gemma e quali non sono biologiche. Si raccomanda di contrassegnare come tali le bevande provenienti da agricoltura biologica.

### 16.4.6.2 **Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione**

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione nei menù Gemma è ammesso fintantoché la gastronomia non è soggetta alle disposizioni dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica e a condizione che sul menù figurino la menzione «I componenti Gemma ... sono in parte impiegati anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno dell'ODerr.

### 16.4.6.3 **Comunicazione e pubblicità**

Un esercizio di ristorazione con licenza per Cucina Gemma è autorizzato a impiegare la Gemma per la comunicazione all'interno e all'esterno dell'esercizio di ristorazione. La pubblicità con la Gemma è quindi ammessa per l'intero esercizio.

I menù, i prospetti e altro materiale pubblicitario con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposti a Bio Suisse per l'autorizzazione di «buona stampa» prima della stampa. Presso Bio Suisse è ottenibile una vasta documentazione PR.

### 16.4.6.4 **Controllo e certificazione**

La preparazione di vivande e la loro offerta con la Gemma vanno controllate e certificate annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per il controllo e la certificazione di prodotti bio.
- Il controllo relativo agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (menù) e della documentazione degli acquisti della merce (bolle di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bolle di consegna e fatture. Sulle bolle di consegna e sulle fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione, bio), provenienza.
- Va richiesto ogni anno e da ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici.
- Per prodotti Gemma, oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatario) o il riconoscimento Gemma (produttore Gemma).
- Le copie dei certificati, degli attestati e dei riconoscimenti devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un controllo all'altro (bolle di consegna e fatture, certificati, attestati, riconoscimenti). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (menù) e il materiale pubblicitario.
- La verifica della percentuale (almeno il 50 % prodotti Gemma, al massimo il 30 % di ingredienti non biologici ammessi) è eseguita sulla base dei conti di merce. A tal fine, nella contabilità degli acquisti per la cucina vanno tenuti tre conti diversi (spese Cucina Gemma, spese cucina bio, spese cucina non biologica)
- Per il calcolo delle percentuali viene sempre considerato l'anno d'esercizio precedente il controllo.

## 17 Mangimi

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di mangimi.

I mangimi non devono contenere additivi di sintesi, queste sostanze possono essere aggiunte al mangime unicamente per coprire il fabbisogno. I dosaggi aventi effetti collaterali (calmanti, che aumentano il rendimento) non sono ammessi. Viene promosso il completamento dei mangimi con vitamine e oligoelementi naturali.

### 17.1 Campo di applicazione e definizioni

Questa prescrizione vale per tutti i mangimi contrassegnati e commercializzati con la Gemma ovvero con la Gemma sostanze ausiliarie. È vincolante pure per trasformatori in azienda e per miscelatori per conto terzi che producono mangimi su incarico di produttori Gemma e per mangimi minerali e complementari utilizzati nelle aziende agricole Gemma.

Per la miscelazione per conto terzi occorre stipulare un contratto per la trasformazione per conto terzi tra il produttore e il trasformatore per conto terzi. Il capitolo [Trasformazione Parte III, Cap. 19.1, Pagina 295](#) vale per analogia anche per la trasformazione per conto terzi di mangimi. Per le nozioni impiegate nella presente prescrizione valgono le [definizioni dell'Ordinanza sugli alimenti per animali \(RS 916.307\)](#) e dell' [Futtermittelbuch-Verordnung \(FMBV, SR 916.307.1\)](#) e i suoi 11 allegati.

La vendita di merce sfusa, incl. big bag, è soggetta a licenza.

La presente prescrizione vale anche per i mangimi per animali domestici (p. es. mangime per cani e gatti, il cosiddetto pet food), contrassegnati con la Gemma ovvero con la Gemma sostanze ausiliarie.

### 17.2 Separazione

Se negli stessi impianti ed edifici vengono trasformati componenti del foraggio biologici e non biologici, la separazione delle singole partite va garantita adottando misure organizzative adeguate:

- separazione spaziale, impianti separati o
- separazione temporale, tuttavia in tal caso devono essere a disposizione possibilità di pulizia che rendano impossibile una mescolanza con componenti non biologici e modificati geneticamente.

L'immagazzinamento delle partite di qualità biologica e non biologica deve avvenire in modo da escludere una mescolanza o uno scambio. L'immagazzinamento e il trasporto comune è possibile ad avvenuta trasformazione e previo imballaggio con il rispettivo contrassegno.

Per forniture sciolte valgono per analogia i requisiti per la separazione. Ulteriori informazioni sulla separazione sono disciplinate in [Separazione Parte III, Cap. 1.8, Pagina 192](#) e in [Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica Parte II, Art. 4.2.6, Pagina 133](#).

### 17.3 Procedimento di trasformazione

I procedimenti di trasformazione ammessi per la produzione di mangimi per l'agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nell' [dell'elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL](#) nel capitolo 3 «Procedimenti ammessi secondo l'allegato 1 OLAI». Il capitolo vale sia per prodotti biologici sia per prodotti non provenienti da agricoltura biologica.

## 17.4 Componenti e composizione dei foraggi

### 17.4.1 Prodotti ammessi

Le materie prime e i mangimi semplici nonché gli additivi ammessi per il foraggiamento in agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nell'elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL. I componenti non biologici e quelli di qualità bio-CH/bio-UE ammessi sono elencati in [Disposizioni per ruminanti Parte II, Art. 4.2.4.1, Pagina 131](#) e [Disposizioni per non ruminanti Parte II, Art. 4.2.4.2, Pagina 132](#).

Divieto di farine animali per animali da reddito: l'impiego di mangimi contenenti farine animali non è ammesso.

### 17.4.2 Latte in polvere

Il latte in polvere può essere impiegato come complemento alimentare (cfr. [Alimentazione latte dei mammiferi Parte II, Art. 4.2.2, Pagina 129](#)). Il latte in polvere deve essere prodotto con latte Gemma e deve adempiere i requisiti relativi ai metodi di produzione delle direttive Gemma. L'arricchimento di grasso e la sostituzione di grasso con grassi di origine non lattiera non sono ammessi. Fanno eccezione i grassi vegetali (salvo olio di palma) fino a un massimo dell'1,5 % della sostanza secca per legare la polvere.

### 17.4.3 Mangimi semplici e materie prime

I mangimi semplici e le materie prime contrassegnati con la Gemma devono essere costituiti nella misura del 100 % da materie prime Gemma.

### 17.4.4 Mangimi composti

I mangimi composti contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie devono essere costituiti almeno nella misura del 90 % della sostanza organica da componenti di qualità Gemma.

Per il calcolo della percentuale di componenti in riferimento alla sostanza organica vanno impiegati i valori Agroscope. Lo stesso componente del foraggio non deve essere impiegato contemporaneamente in qualità biologica e non biologica in un prodotto. Fanno eccezione quantità minime di componenti senza scopo nutrizionale in miscele già pronte.

### 17.4.5 Materie prime di qualità biologica

Se singoli prodotti agricoli non sono disponibili in qualità Gemma in quantità e qualità sufficienti, Bio Suisse può consentire tramite un permesso speciale l'impiego di prodotti (in seguito denominati qualità bio) che sono conformi all'OrdB, al RegBio-UE o a una qualità equivalente, ma non alle direttive Bio Suisse.

Per il calcolo della percentuale della sostanza organica i componenti in qualità bio sono considerati prodotti Gemma.

### 17.4.6 Prodotti da aziende in conversione

Componenti singoli provenienti da aziende in conversione possono essere impiegati in maniera illimitata. Vengono riprese in modo corrispondente le limitazioni e le prescrizioni di dichiarazione dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica per l'impiego di prodotti da aziende in conversione.

Per il calcolo della percentuale della sostanza organica i prodotti provenienti da aziende in conversione sono considerati prodotti Gemma.

### 17.4.7 Additivi per l'alimentazione degli animali

Gli additivi ammessi nell'alimentazione degli animali sono elencati in modo esaustivo nell'elenco dei foraggi di Bio Suisse/FiBL.

Gli additivi non devono contenere OGM ovvero non devono essere stati prodotti mediante OGM. Sono da considerare in particolare le vitamine.

Nel caso di aggiunta di vitamine e di sostanze minerali non devono essere superati i tenori massimi dell'elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL.

#### 17.4.8 **Mangimi complementari e minerali**

I mangimi che non hanno per scopo l'alimentazione (mangimi complementari, mangimi minerali) devono adempiere altresì i requisiti [dell'elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL](#) e sono inseriti come lista positiva nell'[lista positiva nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL](#).

#### 17.4.9 **Mangimi per pesci**

Per motivi qualitativi e sanitari il tenore di grasso del mangime per pesci di acqua dolce non deve superare il 20 %.

Quali additivi coloranti del mangime (trota salmonata) vanno impiegate sostanze naturali (p. es. gusci di gamberetti, lievito Phaffia). L'impiego di questi additivi va dichiarato alla vendita dei pesci.

Per il resto, per quanto riguarda il mangime valgono [Foraggiamento Parte II, Cap. 4.2, Pagina 128](#) e [Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 173](#) della parte II di queste direttive. Per il mangime Gemma sostanze ausiliarie vale la prescrizione corrispondente. La farina/l'olio di pesce secondo il capitolo [Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 173](#) è considerata/o parte Gemma. Per contro, tutti i componenti vegetali del mangime devono essere di qualità Gemma.

#### 17.4.10 **Alimenti per animali domestici (pet food)**

Gli alimenti per animali domestici devono essere conformi alla specie ed entrare il meno possibile in concorrenza con l'alimentazione umana.

Gli alimenti per animali domestici carnivori contribuiscono a valorizzare in modo ragionevole i sottoprodotti della macellazione bio in Svizzera.

L'Ordinanza sull'agricoltura biologica deve essere rispettata. Ciò significa in particolare: i mangimi devono essere esenti da OGM e il 5 % al massimo delle materie prime agricole può essere non biologico e solo se le stesse figurano nell'Allegato 3, parte C dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica del DEFR.

Le materie prime di origine animale devono essere di qualità Gemma e provenire dalla Svizzera.

Eccezione:

- nei mangimi per animali domestici Gemma può essere impiegato al massimo il 5 % di farina di pesce o il 2 % di olio di pesce di qualità MSC.
- L'impiego di gelatina biologica è ammesso.

Altre deroghe possono essere concesse in casi speciali dalle commissioni competenti e dal consiglio direttivo.

Le materie prime di origine vegetale devono essere di qualità Gemma.

L'aggiunta di vitamine sintetiche non è ammessa, è possibile solo la vitaminizzazione naturale. L'aggiunta di sostanze minerali può essere discussa caso per caso se è indispensabile.

Bio Suisse vieta anche in questo caso l'aggiunta di coloranti e non autorizza nemmeno l'aggiunta di ingredienti coloranti altrimenti estranei al prodotto che sono impiegati solo per dare colore.

L'aromatizzazione non è ammessa.

Lo stabilimento di produzione deve trovarsi in Svizzera.

### 17.5 **Contrassegno e dichiarazione**

#### 17.5.1 **Mangimi per animali da reddito e per pesci**

I mangimi semplici e le materie prime vanno contrassegnati con la Gemma ovvero con la Gemma di conversione. Ciò vale anche per mangimi composti costituiti unicamente da mangimi semplici di qualità Gemma. Tutti gli altri mangimi composti vanno contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.



L'impiego della designazione «bio» è possibile nella denominazione specifica di un mangime Gemma sostanze ausiliarie se il 100 % dei componenti di origine agricola proviene da produzione biologica.

Va osservato il punto [Contrassegno Parte III, Cap. 1.10, Pagina 192](#), laddove per i mangimi non trovano applicazione [Elenco degli ingredienti e degli additivi Parte III, Art. 1.10.3.2, Pagina 197](#), [Dichiarazione di provenienza delle materie prime Parte III, Art. 1.10.3.4, Pagina 198](#) e [Informazione sui procedimenti di trasformazione Parte III, Art. 1.10.3.5, Pagina 199](#) (dichiarazione di ingredienti, provenienza e procedimenti). Come base valgono i requisiti della legislazione sui mangimi e dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica.

Oltre alle prescrizioni sul contrassegno della legislazione sui mangimi e del capitolo [Contrassegno Parte III, Cap. 1.10, Pagina 192](#) summenzionato vanno dichiarate sull'imballaggio o su un'etichetta apposta sullo stesso, in caso di forniture sciolte sui documenti di accompagnamento o sulla fattura, le seguenti informazioni:

- Ente di certificazione
- licenziatario Gemma
- percentuale della sostanza organica biologica
- parte in conversione max. 30 %
- tenore degli oligoelementi aggiunti zinco e rame nonché delle vitamine aggiunte A ed E
- tenore della vitamina D3 aggiunta per il pollame
- raccomandazione d'impiego

Gli ingredienti di origine agricola biologici o in conversione vanno dichiarati come segue:

- ingrediente bio o ingrediente proveniente dalla conversione
- Ingredienti:
  - tutti gli ingredienti di origine agricola provengono dall'agricoltura biologica o da produzione in conversione (sotto la lista degli ingredienti)
- Ingrediente\*
  - \*da agricoltura biologica o da produzione in conversione (sotto la lista degli ingredienti)

## 17.5.2 **alimenti per animali domestici;**

Gli alimenti per animali domestici possono essere contrassegnati con la Gemma integrale.

## 18 Prodotti cosmetici naturali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di cosmetici naturali.

La Gemma contraddistingue in primo luogo le derrate alimentari e i monoprodotti agricoli. I cosmetici naturali possono pertanto essere contrassegnati unicamente con la Gemma di dichiarazione, vale a dire che in caso di presenza di ingredienti Gemma la Gemma può essere pubblicizzata solo nell'elenco degli ingredienti. Dato che Bio Suisse non dispone di ampie conoscenze relative ai cosmetici naturali, si rinvia ai marchi già affermati nel settore dei prodotti cosmetici naturali. Nel caso di una trasformazione semplice con materie prime di qualità Gemma al 100 % (eccezione: la cera d'api può essere di qualità bio-UE o bio-CH), le aziende Gemma possono impiegare i propri prodotti agricoli in prodotti cosmetici naturali.

Vi sono due possibilità per quanto riguarda la Gemma di dichiarazione:

- a) Il prodotto cosmetico naturale dispone di una delle seguenti certificazioni: Demeter, BDIH, NaTrue (biocosmetici), Ecocert (marchio per cosmesi naturale ecologica). Eccezione: crema solare con nanomateriali.
- b) Si tratta di un prodotto fabbricato e composto in modo semplice che adempie i seguenti requisiti:

### 18.1 Procedimento di trasformazione

- procedimenti fisici
- pressatura meccanica
- estrazione (acqua, bioetanolo, CO<sub>2</sub>)
- distillazione (acqua, bioetanolo)
- macerazione (bioetanolo, olio Gemma)

### 18.2 Ingredienti di qualità Gemma

- materie prime di origine vegetale e i relativi prodotti della trasformazione (come p. es. estratti, oli essenziali, idrolati)
- acque vegetali: sottoprodotti della distillazione di oli essenziali
- materie prime di origine animale come p. es. latte e miele
- grassi e oli vegetali e animali

### 18.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- cera d'api (valore limite di timolo nella cera 5,0 mg/kg)

### 18.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici

- nessuno

### 18.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- allumina (INCI Clay Illite): argilla ricca di sostanze minerali allo stato naturale
- sali (INCI Salt): sali allo stato naturale
- CO<sub>2</sub>
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270]<sup>x</sup>: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico

## 19 Trasformazione in azienda e per conto terzi

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la trasformazione in azienda.

Tutti i prodotti venduti con la Gemma devono adempiere interamente le direttive di Bio Suisse. Se un'azienda Gemma vende anche prodotti non biologici, occorre escludere l'inganno ai danni dei consumatori. L'obiettivo principale è la netta separazione e una chiara documentazione dei flussi delle merci.

Anche le derrate alimentari trasformate da terzi devono adempiere i requisiti di Bio Suisse. Ciò va assicurato attraverso la certificazione del trasformatore per conto terzi oppure mediante un contratto di trasformazione per conto terzi e i rispettivi controlli.

Per informazioni aggiuntive sul tema della vendita diretta e del commercio in aziende di produzione si veda [Vendita diretta e commercio in aziende di produzione Parte I, Art. 3.3.3, Pagina 36](#).

### 19.1 Trasformazione

#### 19.1.1 Introduzione

Un'azienda agricola Gemma può trasformare sia prodotti biologici che prodotti non biologici. Una netta separazione dei flussi delle merci è tuttavia imperativa. Il consumatore non deve essere tratto in inganno.

La trasformazione per conto terzi è considerata un caso speciale della trasformazione in azienda. Tra cui vi rientrano anche i mangimi prodotti nella trasformazione per conto terzi (CMT) ai sensi di [Mangimi Parte III, Cap. 17, Pagina 290](#) e le piante ornamentali come secondo la parte II [Piante ornamentali ed erbe in vaso Parte II, Cap. 3.6, Pagina 123](#) (CMP) e del promemoria «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma» (CMT).

#### 19.1.2 Definizione di trasformazione

Per trasformazione si intendono i seguenti trattamenti di prodotti agricoli:

- processi lavorativi per la conservazione
- ogni tipo di miscelazione
- macellazione o taglio della carne
- tutte le altre fasi della trasformazione
- il condizionamento di frutta e verdura
- l'imballaggio o la modifica dell'imballaggio esistente
- l'applicazione di etichette

La presente prescrizione vale per la trasformazione di prodotti freschi nonché di prodotti già trasformati.

#### 19.1.3 Obbligo di controllo

Il controllo dei prodotti Gemma trasformati avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori. La verifica della separazione dei flussi delle merci tra le qualità Gemma, l'Ordinanza sull'agricoltura biologica e non biologica avviene in occasione del controllo. Il controllo deve avvenire in modo adeguato. L'ente di certificazione ne stabilisce i criteri.

#### 19.1.4 Requisiti relativi alle ricette e ai processi di fabbricazione

I prodotti Gemma devono adempiere interamente le direttive di Bio Suisse.

#### 19.1.5 Requisiti relativi alla registrazione nella trasformazione in azienda di prodotti bio

Vanno presentate le ricette con l'indicazione qualitativa e quantitativa di tutti gli ingredienti, gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione di tutti i prodotti trasformati. Le persone incaricate del controllo le tratteranno confidenzialmente. La MKV può richiedere questi documenti. Deve essere a disposizione in ogni momento un elenco completo dell'assortimento.

I trasformatori in azienda devono tenere un registro della trasformazione contenente almeno le seguenti indicazioni:

- quantità e qualità (Gemma, Demeter, Ordinanza sull'agricoltura biologica, non biologico ecc.) delle materie prime impiegate;
- quantità dei prodotti fabbricati;
- per ogni singolo acquisto di ingredienti per la trasformazione vanno presentate bolle di consegna o fatture (documenti contabili) dalle quali deve risultare la qualità (Gemma integrale, Ordinanza sull'agricoltura biologica, non biologico), la provenienza, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto economico) va presentata alla persona incaricata del controllo con tutti i documenti giustificativi.

Se in un'azienda Gemma vengono trasformati prodotti biologici e non biologici, i dati summenzionati vanno registrati anche per i prodotti non biologici.

Se in un'azienda Gemma vengono trasformati esclusivamente prodotti non biologici, il controllo bio si limita a verificare la correttezza della dichiarazione.

### 19.1.6 **Certificazione**

La certificazione dei prodotti ha luogo in occasione della certificazione dell'azienda agricola.

## 19.2 **Trasformazione per conto terzi**

### 19.2.1 **Introduzione**

Spesso i prodotti trasformati non sono fabbricati dal produttore stesso bensì da un trasformatore per conto terzi. Ai sensi dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica, le aziende che fabbricano prodotti biologici sottostanno a un regolare procedimento di controllo e di certificazione.

L'obbligo di controllo vale per tutti i prodotti trasformati per conto terzi, indipendentemente dalla forma di vendita. Fa eccezione la trasformazione per conto terzi di derrate alimentari per esclusivo consumo proprio. Se i prodotti Gemma trasformati vengono venduti con il marchio Gemma a nome del trasformatore per conto terzi, quest'ultimo è tenuto a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse.

### 19.2.2 **Definizione di trasformazione per conto terzi**

Per trasformazione per conto terzi si intende qualsiasi trasformazione secondo la definizione in [Definizione di trasformazione Parte III, Art. 19.1.2, Pagina 295](#) eseguita su incarico del produttore da terzi o da terze ditte non direttamente occupati nell'azienda (p. es macelleria, fabbrica di mosto, mulino ecc. ). La merce rimane in ogni momento di proprietà del produttore.

### 19.2.3 **Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione con contratto di controllo**

Il trasformatore per conto terzi fa controllare e certificare i propri prodotti da un ente di certificazione accreditato. La conformità dei prodotti della trasformazione per conto terzi con le prescrizioni Bio Suisse è verificata in occasione di questo controllo. Il trasformatore per conto terzi può procurare gli ingredienti. Le materie prime fornite dal produttore al trasformatore per conto terzi (e viceversa) vanno documentate mediante bolle di consegna. In occasione del controllo bio del produttore vanno presentati il certificato dei prodotti del trasformatore per conto terzi e le bolle di consegna.

### 19.2.4 **Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione senza contratto di controllo**

Il presente articolo trova applicazione unicamente

- se il trasformatore per conto terzi fabbrica prodotti per al massimo 5 produttori Gemma all'anno



- se l'attività per conto terzi non concerne la raccolta, lo stoccaggio o la macinazione di cereali. In caso contrario il trasformatore per conto terzi è tenuto a far controllare e certificare i prodotti ai sensi di [Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione con contratto di controllo Parte III, Art. 19.2.3, Pagina 296](#).

Il controllo dei trasformatori per conto terzi senza contratto di controllo proprio può essere integrato nel controllo annuale del produttore. Il diritto di controllo presso il trasformatore per conto terzi deve essere disciplinato in un contratto per la trasformazione per conto terzi. La CMT e la CMP elaborano e mettono a disposizione dei produttori contratti tipo. Un esemplare del contratto firmato per la trasformazione per conto terzi va rispettivamente al produttore, al trasformatore per conto terzi, all'ufficio di controllo e a Bio Suisse

Il trasformatore per conto terzi è un mandatario del produttore: la responsabilità per il rispetto delle direttive e delle prescrizioni incombe pertanto esclusivamente al produttore ordinante. Nel proprio interesse il produttore deve provvedere affinché il trasformatore per conto terzi rispetti le direttive per la trasformazione e soprattutto le prescrizioni per quanto riguarda la ricetta. Dal punto di vista tecnico del controllo, la trasformazione per conto terzi è pertanto sempre una parte integrante del controllo del produttore. Eventuali sanzioni sono formulate nei confronti del produttore.

Inoltre gli organi di certificazione eseguono controlli casuali presso il trasformatore per conto terzi, che li accetta apponendo la sua firma sul contratto per la trasformazione per conto terzi.

Le ricette devono adempiere i requisiti formulati in [Requisiti relativi alle ricette e ai processi di fabbricazione Parte III, Art. 19.1.4, Pagina 295](#) e [Requisiti relativi alla registrazione nella trasformazione in azienda di prodotti bio Parte III, Art. 19.1.5, Pagina 295](#). I produttori e i trasformatori devono conoscere e documentare le ricette esatte, la composizione di tutti gli ingredienti e i processi di fabbricazione. Le ricette con l'indicazione quantitativa e qualitativa di tutti gli ingredienti, gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione e i processi di fabbricazione di tutti i prodotti trasformati vanno esaminati in occasione del controllo bio del produttore.

I certificati bio e gli attestati Gemma dei fornitori vanno richiesti ogni anno. La quantità e la qualità delle materie prime impiegate (Gemma, Demeter, Ordinanza sull'agricoltura biologica ecc.) nonché la quantità e la qualità dei prodotti fabbricati vanno documentate mediante bolle di consegna. In linea di massima la merce rimane sempre di proprietà del committente. Se il trasformatore per conto terzi procura lui stesso la merce (p. es. in virtù di requisiti relativi al diritto sulle derrate alimentari), l'azienda biologica deve essere in possesso di tutti i relativi documenti (p. es. ricevute) e presentarli in occasione del controllo aziendale. Il committente deve inoltre controllare le ricette e assicurare che non siano impiegati ingredienti non ammessi di origine non agricola. I documenti vengono in seguito esaminati in occasione del controllo bio del produttore. Il controllo del flusso delle merci ha luogo presso il trasformatore per conto terzi o presso l'azienda Gemma.

### 19.2.5 **Trasformazione di prodotti non biologici per terzi in un'azienda biologica (p. es. macelleria o fabbrica di mosto in un'azienda bio)**

La separazione dei flussi delle merci deve essere garantita. Le misure necessarie vanno stabilite con l'ente di certificazione.

## 20 Concimi, ammendamenti e substrati con la Gemma sostanze ausiliarie

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di concimi e ammendamenti con la Gemma sostanze ausiliarie.

Con il contrassegno di coadiuvanti con la Gemma sostanze ausiliarie si mira a

- promuovere prodotti sostenibili dal punto di vista ecologico
- preferire prodotti particolarmente pregiati dal punto di vista della qualità
- contribuire a un riciclaggio ragionevole di sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari
- promuovere prodotti a base di materie prime rinnovabili

La certificazione di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie garantisce che

- l'efficacia dei prodotti corrisponda a quanto reclamizzato
- i prodotti non siano contaminati con residui problematici
- le raccomandazioni per l'impiego non comportino un'eccessiva concimazione dei suoli
- i trasporti insostenibili dal punto di vista ecologico di concimi aziendali nonché lo smaltimento di concimi aziendali di allevamenti intensivi non siano legittimati con la Gemma sostanze ausiliarie.

### 20.1 Campo di applicazione

La presente prescrizione vale per tutti i fattori di produzione contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie e si basa sulla prescrizione Approvvigionamento con sostanze nutritive (cfr. [Approvvigionamento con sostanze nutritive Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#)). I requisiti generali ai sensi di [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#) (da [Principi Parte III, Cap. 1.1, Pagina 188](#) a [Contrassegno Parte III, Cap. 1.10, Pagina 192](#)) valgono per analogia.

#### 20.1.1 Prodotti per i quali il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie non è possibile

Le seguenti categorie di prodotti non possono essere contrassegnate con la Gemma sostanze ausiliarie:

- prodotti di origine non agricola per i quali è garantita unicamente l'assenza di residui di prodotti per il trattamento chimici di sintesi (p. es. trucioli di legno non trattati o scarti di corteccia) e che non hanno subito un'ulteriore lavorazione (fermentazione)
- prodotti che contengono più del 10 % di concime aziendale, eccetto letame di cavallo
- prodotti che potrebbero contaminare il suolo con residui
- prodotti importati da nazioni al di fuori dell'Europa o dei paesi mediterranei (ad es. concime di uccelli dal Sudamerica)
- concimi che comportano una sensibile riduzione di risorse non rinnovabili
- digestato (solido o liquido)
- concimi minerali P e K non sono certificati.

Bio Suisse si riserva il diritto di non concedere la licenza per prodotti che i consumatori considerano provenienti da settori sensibili e che potrebbero nuocere all'immagine della Gemma.

## 20.2 Requisiti generali per tutti i prodotti

### a) Elenco dei fattori di produzione

La Gemma sostanze ausiliarie è rilasciata unicamente per i concimi, gli ammendamenti e i substrati che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL o per i quali il FiBL ha già espresso un preavviso favorevole per l'inserimento nell'anno successivo.

### b) Efficacia

L'efficacia del prodotto deve essere accertata. Il FiBL può richiedere una prova dell'efficacia per i prodotti nuovi che non sono costituiti da componenti la cui efficacia è già comprovata.

### c) Controllo

La fabbricazione dei prodotti va controllata regolarmente, anche all'estero, da un ente di controllo riconosciuto da Bio Suisse.

### d) Sostanze nocive

Nei limiti del possibile i prodotti devono essere esenti da sostanze nocive. Se necessario, in occasione dell'esame della domanda il FiBL può chiedere analisi dei residui.

### e) Produzione biologica

I prodotti di origine agricola devono essere certificati secondo l'OrdB. Eccezioni: (1) materie prime per il compostaggio; (2) sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari. I concimi aziendali devono provenire da aziende con un marchio (incl. marchio PI) (cfr. [Approvvigionamento con sostanze nutritive Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#)).

### f) Distanze di trasporto

Vale il «principio della vicinanza». Le materie prime devono in generale provenire dall'Europa e/o da paesi del bacino del Mediterraneo. Sono possibili eccezioni se le materie prime non sono ottenibili nella quantità necessaria e in questo raggio. Per i concimi aziendali e i concimi ottenuti dal riciclaggio valgono i limiti di trasporto contenuti nella prescrizione Approvvigionamento con sostanze nutritive (ai sensi di [Concimi aziendali Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 105](#) e [Concimi ottenuti dal riciclaggio Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 107](#)).

I prodotti finiti devono essere fabbricati in un raggio di al massimo 200 km (linea d'aria) attorno alla Svizzera. Distanze maggiori sono ammesse unicamente se:

- vengono sparsi solo piccoli quantitativi < 1 kg/ha e anno (ad esempio preparati di microorganismi) o
- se i prodotti presentano caratteristiche particolari rispetto a prodotti paragonabili. Di queste caratteristiche va fornita la prova con esperimenti.

Per quanto riguarda i substrati, i componenti che non sono disponibili nel raggio di 200 km possono provenire da distanze maggiori, ma non devono costituire più del 50 % del substrato. Ciò vale in particolare per fibra di cocco e farina di corna.

## 20.3 Requisiti speciali relativi a singole materie prime e categorie di prodotti

### 20.3.1 Torba

L'impiego di torba è vietato per tutti i tipi di prodotti.

### 20.3.2 Solfato di potassio e solfato di potassio magnesiaco

Il solfato di potassio e il solfato di potassio magnesiaco (Patentkali) non sono ammessi. Sono tuttavia possibili eccezioni per concimi speciali per la produzione di piante ornamentali o bacche.

### 20.3.3 Alghe

Come materie prime sono ammesse solo le alghe vive (p. es. per preparati a base di alghe verdi o alghe brune). Il calcare d'alghe è ammesso solo se ottenuto in modo sostenibile.

### 20.3.4 **Materiali per pacciamatura**

Sono ammesse solo materie prime rinnovabili.

### 20.3.5 **Compost**

L'impiego di compost è ammesso solo se soddisfa i criteri di qualità per l'uso in orticoltura (orticoltura in campo aperto ovvero in serra) secondo la direttiva svizzera sulla qualità 2010 del ramo commerciale per compost e digestato.

### 20.3.6 **Compost e substrati commerciali imballati in sacchi**

Valgono i seguenti requisiti supplementari:

- a) I compost imballati in sacchi devono essere sufficientemente stabilizzati (p. es. mediante aggregati minerali). Il rivenditore deve mantenerne la qualità adottando misure di immagazzinaggio adeguate (temperatura, nessuna insolazione, passaggio dell'aria). I sacchi devono essere traspiranti (p. es. perforati in lunghezza o in rafia di polipropilene). Se i sacchi vengono stoccati impilati (p. es. su bancali) per lunghi periodi, va prestata particolare attenzione all'aerazione. La data di riempimento va dichiarata. I sacchi devono recare la seguente dicitura: «Non esporre all'irradiazione solare.»
- b) Il terriccio per l'allevamento di piantine deve contenere almeno il 20 % di compost (o di prodotti paragonabili come humus di corteccia).
- c) Per limitare la perdita di materiale, i substrati pronti per piante perenni impiegati in vasi devono contenere almeno il 15 % di componenti minerali.
- d) Le ricette di substrati per colture speciali (p. es. terriccio per orchidee o per piante grasse) possono differire dalle direttive generali e vengono valutate caso per caso.

### 20.3.7 **Vasi biodegradabili**

Sono ammesse tutte le materie prime vegetali biodegradabili non adatte per la produzione di derrate alimentari. Le materie prime devono provenire dall'Europa (p. es. non è ammessa la lolla di riso proveniente dall'India).

## 20.4 **Requisiti relativi ai singoli metodi di produzione**

### 20.4.1 **Solubilizzazione**

La solubilizzazione di concimi liquidi è ammessa unicamente con metodi fisici o microbiologici/enzimatici (esclusi i metodi di ingegneria genetica).

### 20.4.2 **Terreni di coltura**

I terreni e i metodi di coltura di microorganismi sono sottoposti ad autorizzazione.

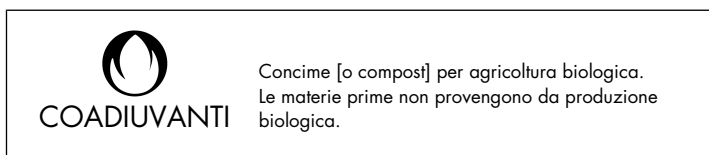
### 20.4.3 **Compostaggio**

Valgono i requisiti per l'uso in orticoltura (orticoltura in campo aperto ovvero in serra) ai sensi della direttiva svizzera sulla qualità 2010 del ramo commerciale per compost e digestato. Per gli impianti di compostaggio ispezionati dall'ispettorato per le attività di compostaggio e certificati dal Cantone, questi requisiti sono considerati adempiuti. Per gli altri impianti il FiBL può chiedere informazioni supplementari.

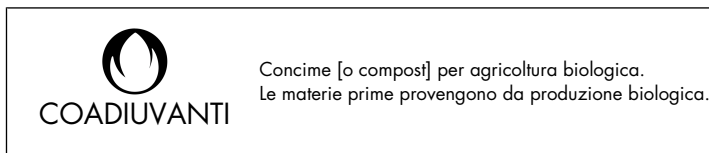
## 20.5 **Imballaggio e dichiarazione**

Dato che i materiali di partenza per questi prodotti spesso non sono biologici, per evitare qualsiasi inganno va applicata sull'imballaggio un'etichetta informativa come è rappresentata qui di seguito:

Versione per prodotti ottenuti con materie prime non biologiche:



Versione per prodotti ottenuti con materie prime biologiche:



Non sono ammesse dichiarazioni non comprovabili. La pubblicizzazione e le raccomandazioni per l'uso vanno sottoposte a Bio Suisse, prima della messa in stampa, per la valutazione e l'approvazione.

I succedanei della torba vanno dichiarati come tali (non sono ammesse diciture come «torba bio» o «torba ecologica»).

## 21 integratori alimentari (monoprodotti)

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 187](#)) valgono per analogia anche per la produzione di integratori alimentari.

Rientrano in questa categoria solo i prodotti con componenti naturali e per uso alimentare (materiale vegetale, di origine animale) che vengono impiegati anche come ingredienti alimentari e fabbricati mediante metodi fisici di trasformazione. Si tratta di prodotti che possono essere offerti in dosi sotto forma di capsule, compresse, boccette o bustine per garantire il corretto dosaggio.

Se non diversamente indicato, l'ambito d'impiego degli additivi è conforme all'Ordinanza sull'agricoltura biologica.

### 21.1 Integratori alimentari in polvere, forma granulare o liquida

#### 21.1.1 Procedimento di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti di triturazione
- estrazione (acqua, bioetanolo, CO<sub>2</sub>)
- distillazione (acqua, bioetanolo)
- concentrazione
- tutti i tipici processi di essiccazione (a spruzzo, a cilindri rotanti, a letto fluido, sotto vuoto e liofilizzazione)
- fermentazione
- pressatura a freddo
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- granulazione
- (micro)incapsulazione

#### 21.1.2 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 21.1.3, Pagina 302](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5%\) Parte III, Art. 21.1.4, Pagina 302](#) devono essere di qualità Gemma. Nei monoprodotti è consentito l'uso di materiali di supporto.

#### 21.1.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

#### 21.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5%)

- estratti ricchi in tocoferolo [E 306]

#### 21.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> come gas inerte; CO<sub>2</sub> per l'estrazione
- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504] come antiagglomerante

#### 21.1.6 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#). È consentito utilizzare imballaggi con pellicole composite in alluminio.

## 21.2 Integratori alimentari in capsule o compresse

Le disposizioni ai sensi del punto [Principi Parte III, Cap. 1.1, Pagina 188](#) valgono per analogia per la produzione di sostanze a elevato valore nutrizionale.

### 21.2.1 Procedimento di trasformazione

- produzione di capsule
- produzione di compresse
- rivestimento
- confettatura

### 21.2.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati in [Ingredienti biologici e additivi \(bio-CH, bio-UE o qualità equivalente\) Parte III, Art. 21.2.3, Pagina 303](#) o in [Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici \(max. 5%\) Parte III, Art. 21.2.4, Pagina 303](#) devono essere di qualità Gemma.

### 21.2.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lecitina [E 322] quale emulsionante

### 21.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5%)

- estratti ricchi in tocoferolo [E 306]

### 21.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- carbonato di calcio
- idrossipropilmetilcellulosa, HPMC [E 464] da usare come materiale per capsule

### 21.2.6 Contrassegno

- Devono essere indicati il materiale usato per le capsule e i coadiuvanti per la produzione di compresse.

### 21.2.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo [Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 192](#).

# Parte IV: Direttiva per la raccolta di piante selvatiche

## 1 Principi e obiettivi

Anche per la raccolta di piante selvatiche i principi e gli obiettivi delle direttive Bio Suisse valgono come linee guida.

Sono considerate piante selvatiche le piante e i funghi commestibili nonché parti di essi, presenti nella natura, nei boschi e sulle superfici agricole non coltivate. La raccolta selvatica è considerata un complemento alla produzione agricola.

Per la raccolta di piante selvatiche non vi è periodo di conversione. I prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma integrale a certificazione avvenuta.

Se il produttore non è in possesso del marchio Gemma, questo viene rilasciato stipulando un contratto di licenza con Bio Suisse. Il partner contrattuale non deve essere nel contempo responsabile di un'azienda agricola gestita in regime non biologico.

## 2 Definizioni

Le piante selvatiche raccolte per le quali sono state adottate misure colturali sono considerate prodotti agricoli e non piante selvatiche ai sensi della presente direttiva. Per il riconoscimento di prodotti agricoli fa stato la procedura ai sensi della parte II e di [Obbligo contrattuale e di controllo Parte I, Cap. 2, Pagina 18](#).

## 3 Dichiarazione

I prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma integrale a certificazione avvenuta. In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, alla denominazione specifica deve essere aggiunto «da raccolta selvatica certificata», mentre nel caso di prodotti composti da  $\geq 10\%$  la dicitura figura nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

## 4 Annuncio per il riconoscimento Gemma

La domanda per il riconoscimento Gemma di piante selvatiche può essere inoltrata in ogni momento.

In occasione del controllo deve essere a disposizione una descrizione completa della zona di raccolta (cfr. [Area di raccolta Parte IV, Cap. 5, Pagina 304](#)), dell'attività di raccolta (cfr. [Attività di raccolta Parte IV, Cap. 6, Pagina 305](#)), dell'immagazzinamento e della trasformazione (cfr. [Trasformazione e immagazzinamento Parte IV, Cap. 7, Pagina 305](#)) nonché la prova della sostenibilità ecologica (stabilità dell'habitat e biodiversità, cfr. [Stabilità dell'habitat e biodiversità Parte IV, Cap. 8, Pagina 305](#)) e del procedimento di controllo (cfr. [Procedura di controllo Parte IV, Cap. 9, Pagina 306](#)). Prima della stipulazione del contratto Bio Suisse verifica la conformità della domanda con le direttive.

Ai singoli raccoglitori è vietata la raccolta parallela ovvero l'immagazzinamento della stessa specie vegetale di qualità biologica e non biologica. L'attività di raccolta di produttori Gemma viene verificata in occasione del controllo aziendale ordinario.

## 5 Area di raccolta

Nell'area di raccolta e nelle vicinanze non devono trovarsi fonti di emissioni nocive.

Per quanto riguarda l'area di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- condizioni topografiche e pedoclimatiche nell'area di raccolta
- condizioni di proprietà e di usufrutto nell'area di raccolta



- fonti di emissione nell'area di raccolta e nelle vicinanze: quali esistono e in quale misura;
- dimensioni, posizione geografica e delimitazione dell'area di raccolta
- prova che negli ultimi 3 anni non sono state impiegate sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica. In genere è sufficiente una spiegazione plausibile assieme all'ispezione dell'area da parte del controllore. Nel dubbio deve essere a disposizione una conferma del proprietario delle superfici o può essere richiesta un'analisi dei residui.

Questi dati devono essere documentati nei piani delle particelle, nelle cartine geografiche o nei piani catastali in scala massima di 1:50'000. Sui piani devono figurare i confini dell'area di raccolta, eventuali fonti di emissione nonché i centri di raccolta e di immagazzinamento. La raccolta nelle zone protette è vietata.

## 5.1 Radioattività

Ai fini della commercializzazione definitiva con la Gemma, per i prodotti provenienti da regioni a rischio devono essere presenti analisi relative alla radioattività. Trovano applicazione i requisiti per l'analisi ai sensi del documento, disponibile a parte, [«Exigences d'analyses pour les produits Bourgeon provenant de zones influencées par des accidents nucléaires»](#).

## 6 Attività di raccolta

In merito all'attività di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- procedimento di raccolta dalla pianificazione al raccolto, inoltre stoccaggio, trasformazione e vendita
- rapporto relativo alla raccolta (raccoltore, quantità, data)
- qualificazione e formazione dei raccoglitori (conoscenza delle norme vigenti, dei confini dell'area, della tecnica di raccolta, dell'intensità di sfruttamento, del periodo di raccolta ecc.)
- identità dei responsabili principali della raccolta
- nome comune e botanico delle piante selvatiche raccolte

Devono inoltre essere a disposizione i seguenti documenti inerenti all'attività di raccolta:

- permesso di raccolta (se previsto dalla legge)
- elenco dei raccoglitori

I raccoglitori devono disporre di conoscenze sulla raccolta sostenibile, mentre il responsabile della raccolta deve informare in merito. La raccolta di piante protette è vietata.

## 7 Trasformazione e immagazzinamento

La trasformazione e l'immagazzinamento di piante selvatiche vanno descritti in modo completo. Trovano applicazione le direttive della parte III, in particolare i requisiti specifici per i prodotti per frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura come da [Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura Parte III, Cap. 6, Pagina 235](#).

Se le piante selvatiche vengono trasformate da terzi, il trasformatore per conto terzi deve essere controllato e certificato secondo le direttive Bio Suisse.

## 8 Stabilità dell'habitat e biodiversità

L'attività di raccolta deve essere ecologicamente sostenibile. È considerata tale se la stabilità dell'habitat e la biodiversità non sono pregiudicate.

La valutazione della sostenibilità va effettuata di caso in caso. Per la valutazione della sicurezza ecologica devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- descrizione completa della zona
- parti delle piante selvatiche raccolte (pianta intera, foglie, fiori ecc.)
- intensità di sfruttamento nell'area di raccolta
- altre attività di raccolta nella stessa area

Il controllore conferma la sostenibilità ecologica. Se necessario occorre consultare un esperto indipendente.

## 9 Procedura di controllo

L'area di raccolta nonché l'eventuale immagazzinamento e la trasformazione sono soggetti per analogia alla procedura di controllo ai sensi di [Obbligo contrattuale e di controllo Parte I, Cap. 2, Pagina 18](#)

Al rapporto di controllo vanno allegati i documenti elencati al punto 4-7.

# Parte V: Direttive per aziende all'estero e prodotti importati

## 1 Principi e obiettivi

Il compito principale di Bio Suisse in veste di associazione mantello della aziende svizzere Gemma consiste nel promuovere prodotti e produttori Gemma locali. Le importazioni sono pertanto considerate un'integrazione all'offerta nazionale. Inoltre Bio Suisse sostiene le condizioni relative alla produzione sostenibile all'estero e aiuta a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica nel mondo.

Bio Suisse limita i contrassegni Gemma sui prodotti stranieri. Le restrizioni alle importazioni sono disciplinate nel dettaglio nelle prescrizioni Limitazione delle importazioni di Bio Suisse ([cfr. Limitazione delle importazioni di Bio Suisse Parte V, Cap. 2, Pagina 308](#)) e si basano sui seguenti principi:

- I prodotti Gemma provenienti dalla Svizzera hanno la priorità.
- Di solito vengono importati materie prime o monoprodotti. L'importazione di prodotti interamente trasformati è consentita solo in casi eccezionali.
- Vanno preferite le importazioni di prodotti da paesi vicini. La provenienza e le distanze per il trasporto dei prodotti devono essere giustificate.
- Al momento dell'autorizzazione, vengono considerati adeguatamente i criteri relativi alla sostenibilità.
- Nella valutazione vengono tenute in considerazione la qualità dei prodotti e la disponibilità delle merci.
- La collaborazione con aziende BIOSUISSE ORGANIC avviene a livello di partenariato.
- La credibilità e l'immagine della Gemma non devono venire compromesse.

I prodotti bio importati (prodotti grezzi e prodotti trasformati) contrassegnati con la Gemma devono soddisfare i seguenti requisiti:

- La produzione, la trasformazione, l'immagazzinaggio e il commercio dei prodotti sono in linea con le direttive in vigore. Per i campi non disciplinati a sufficienza dalla parte I alla parte IV, nella parte V è possibile disporre ulteriori norme e adeguarle alle particolarità del posto. Vigge il principio dell'equivalenza.
- Il produttore ([cfr. Controllo e certificazione Parte V, Cap. 3.1, Pagina 312](#)) deve essere certificato secondo le direttive Bio Suisse o l'associazione agricola ([cfr. Riconoscimento di associazioni di produttori Parte V, Art. 3.1.7, Pagina 319](#)) è riconosciuta direttamente da Bio Suisse. Tutte le aziende facenti parti della catena d'approvvigionamento devono essere certificate secondo le direttive Bio Suisse e il flusso delle merci deve essere documentabile senza lacune fino al produttore.
- L'importazione deve avvenire esclusivamente da parte di importatori titolari di un contratto di licenza o di produzione valido con Bio Suisse ([cfr. Obbligo contrattuale e di controllo Parte I, Cap. 2, Pagina 18](#)).
- I prodotti Gemma devono essere trasportati in Svizzera via terra o via mare (il trasporto per via aerea è ammesso solo in casi eccezionali ben definiti e necessita di un permesso).
- Le norme di legge e l'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica o un'ordinanza bio equivalente vanno rispettate.

La sola certificazione secondo le direttive Bio Suisse di un'azienda estera non è sufficiente per il contrassegno dei suoi prodotti con il marchio Gemma.

Bio Suisse intende agevolare l'accesso al mercato alle piccole aziende agricole nei paesi in via di sviluppo.

Bio Suisse adotta norme per l'allevamento di animali da reddito, anche se le aziende fanno certificare ai sensi delle direttive Bio Suisse unicamente prodotti vegetali ([cfr. Allevamento di animali Parte V, Cap. 4.4, Pagina 344](#)).

## 2 Restrizioni alle importazioni di Bio Suisse

Le limitazioni delle importazioni si fondano su [Principi e obiettivi Parte V, Cap. 1, Pagina 307](#) Nella presente prescrizione sono disciplinate nel dettaglio le singole restrizioni alle importazioni.

### 2.1 Limitazioni specifiche relative alle importazioni

#### 2.1.1 Priorità alla produzione nazionale

Per i prodotti il cui fabbisogno può essere in parte o per la maggior parte coperto dalla produzione svizzera trovano applicazione le seguenti norme relative all'importazione:

- Disposizioni per l'importazione statale
- Accordi specifici sui prodotti Bio Suisse/settore
- Singola autorizzazione di importazione Bio Suisse necessaria

I prodotti ammessi/le restrizioni sono riportati nell'elenco di autorizzazioni che viene costantemente aggiornato: [www.international.biosuisse.ch](http://www.international.biosuisse.ch).

#### 2.1.2 Priorità alla trasformazione nazionale

L'importazione di prodotti interamente trasformati è consentita solo in casi eccezionali. Rientrano tra i prodotti interamente trasportati tutti i prodotti importati che non devono essere sottoposti alla trasformazione complementare prima della cessione ai consumatori.

I prodotti interamente trasformati vengono esaminati caso per caso (nel quadro dell'esame della domanda di licenza) e vanno motivati. Ciò concerne in particolare anche i prodotti di macinazione (incl. sbucciatura del farro), alcool e la produzione di imballaggi per la vendita al dettaglio e la miscelazione di diversi ingredienti.

È possibile derogare al principio della protezione della trasformazione svizzera se il prodotto trasformato aumenta l'interesse generale per l'assortimento Gemma e la sua attrattività, se non delude le aspettative dei consumatori e se in Svizzera non vi sono aziende di trasformazione in grado di fabbricare i prodotti corrispondenti.

Le specialità con il AOP/DOP o con un'altra chiara denominazione di origine hanno la precedenza.

Se in Svizzera esiste una sola alternativa alla fabbricazione del prodotto interessato, Bio Suisse può esaminare caso per caso l'ammissione di aziende estere.

Per i monoproducti importati sono possibili semplici trasformazioni direttamente nel paese di provenienza al fine di mantenere la qualità dei prodotti stessi. Si tratta ad esempio di interventi quali essiccare, surgelare, snocciolare, mondare, selezionare, pressare, invasare e imballare in contenitori per la vendita.

I prodotti ammessi/le restrizioni sono riportati nell'elenco di autorizzazioni che viene costantemente aggiornato: [www.international.biosuisse.ch](http://www.international.biosuisse.ch).

#### 2.1.3 Priorità ai prodotti freschi provenienti dall'Europa e dai paesi del Mediterraneo

I prodotti freschi (frutta, verdura, erbe e funghi freschi) nonché i succhi di frutta, le polpe e i prodotti surgelati che devono venire importati da paesi al di fuori dell'Europa o che si affacciano sul Mediterraneo possono essere contrassegnati con la Gemma solo in casi eccezionali. Rappresentano un'eccezione i prodotti che, per motivi climatici, non possono essere prodotti o non in quantità sufficienti in Europa (si veda la cartina alla fine della presente prescrizione) o nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS). Le eccezioni vengono esaminate secondo i criteri di [Criteri per la valutazione dei prodotti di importazione Parte V, Cap. 2.2, Pagina 309](#).

I prodotti ammessi/le restrizioni sono riportati nell'elenco di autorizzazioni che viene costantemente aggiornato: [www.international.biosuisse.ch](http://www.international.biosuisse.ch).

### 2.1.4 **Priorità ai mangimi provenienti dall'Europa**

Dal 01.01.2019, di solito i mangimi Gemma vengono prodotti in Europa (per i paesi si veda la cartina alla fine della presente prescrizione). Fanno eccezione i sottoprodotti dell'industria alimentare svizzera ottenuti da materie prime importate da paesi non facenti parte dell'Europa. Bio Suisse può rilasciare autorizzazioni speciali per mangimi Gemma provenienti da paesi al di fuori dell'Europa. Le eccezioni vengono esaminate secondo i [Criteri per la valutazione dei prodotti di importazione Parte V, Cap. 2.2, Pagina 309](#).

I prodotti ammessi/le restrizioni sono riportati nell'elenco di autorizzazioni che viene costantemente aggiornato: [www.international.biosuisse.ch](http://www.international.biosuisse.ch).

## 2.2 **criteri per la valutazione dei prodotti importati**

I prodotti e i paesi di provenienza che rientrano in [Limitazioni specifiche relative alle importazioni Parte V, Cap. 2.1, Pagina 308](#) vengono valutati sulla base dei criteri di seguito elencati. I criteri servono anche per valutare le eccezioni alle limitazioni specifiche relative alle [Restrizioni specifiche alle importazioni Parte V, Cap. 2.1, Pagina 308](#). Gli organi di Bio Suisse competenti ai sensi delle descrizioni delle funzioni decidono sistematicamente, sulla base di tali criteri, quali prodotti importati possono essere contrassegnati con la Gemma. Al riguardo è sempre decisiva la valutazione complessiva relativa a tutti i gruppi di criteri a – e. Inoltre la condizione essenziale è sempre il rispetto delle direttive Bio Suisse.

### **a) Disponibilità in Svizzera**

Principio di valutazione: maggiore è la disponibilità in Svizzera, tanto più Bio Suisse valuta un prodotto di importazione come critico per l'immagine. Decisiva è la valutazione complessiva.

Criteri:

- Coltivazione/produzione in Svizzera
- Quantità/stagionalità (ad es. in generale, oscillazioni annuali, progetti per l'incentivazione della produzione)
- Caratteristiche del prodotto (qualità ecc.)

### **b) Politica dell'assortimento**

Principio di valutazione: Più alto è l'arricchimento dell'assortimento e il potenziale di crescita della vendita dei prodotti svizzeri Gemma, più positiva è la valutazione. Decisiva è la valutazione complessiva.

Criteri:

- Attrattività dell'assortimento Gemma
- Visibilità della Gemma nel punto vendita
- Influsso sul potenziale di vendita di prodotti Gemma svizzeri (ad es. prodotto importato quale parte integrante del prodotto trasformato)
- Potenziale di mercato del prodotto importato (ad es. in generale, nicchia/inesplorazione del mercato)
- Prodotto alternativo convenzionale/bio-UE

### **c) Disponibilità in Europa e nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo**

Principio di valutazione: In base al principio secondo cui deve essere privilegiata l'importazione dai paesi vicini, le distanze di trasporto lunghe sono valutate in modo critico. Maggiore è la disponibilità in Europa (si veda la cartina alla fine della presente prescrizione) e nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS), più Bio Suisse considera un prodotto importato da paesi lontani critico per l'immagine del marchio. Decisiva è la valutazione complessiva.

Criteri:

- Possibile coltivazione/produzione in Europa/nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS)
- Quantità/stagionalità (ad es. in generale, oscillazioni annuali, progetti per l'incentivazione della produzione)
- Caratteristiche del prodotto (qualità ecc.)

#### **d) Sostenibilità di prodotti che arrivano da paesi al di fuori dell'Europa e da paesi che si affacciano sul Mediterraneo**

Principio di valutazione: quanto maggiore è la disponibilità del prodotto in Europa e nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS), tanto più le aziende e i progetti di produzione esterni devono distinguersi in materia di prestazioni per la sostenibilità, al di là delle direttive Bio Suisse. Se un prodotto non è disponibile in Europa/nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS), di solito si rinuncia a verificare ulteriori prestazioni per la sostenibilità. Decisiva è la valutazione complessiva.

Criteri:

A: Ecologia

- Acqua (regione, azienda, riferimento al prodotto)
- Clima (emissioni di gas serra)
- Consumo di materiali ed energia (ad es. trasporto, consumo di energia e materiali)
- Terreno (ad es. fertilità, erosione)
- Biodiversità

B: Buona gestione aziendale

- Gestione dell'azienda e della sostenibilità (ad es. impegni scritti, impegno a sostegno della sostenibilità, certificazione aggiuntiva come ad es. FairTrade)
- Gestione dei rischi (ad es. in merito a rischi interni/esterni, sicurezza sul lavoro)
- Responsabilità sociale d'impresa, partecipazione e trasparenza (ad es. prevenzione dei conflitti, rapporti di proprietà)
- Impegno a sostegno della sostenibilità (ad es. infrastruttura sociale, culturale ed ecologica per i collaboratori e i familiari)

C: Resilienza economica

- Economia locale (ad esempio struttura aziendale: piccola impresa, cooperativa, grande gruppo; forma giuridica)

D: Equo e solidale

- Responsabilità sociale (principio: [Responsabilità sociale Parte V, Cap. 3.3, Pagina 322](#))
- Prassi commerciale responsabile (principi: «Codice di condotta per una prassi commerciale responsabile nell'importazione di prodotti Gemma»; relazioni commerciali di lunga data, garanzia d'acquisto, commercio equo e trasparente, impegno da parte dell'importatore)

#### **e) Credibilità**

Principio di valutazione: Il prodotto e l'origine sono analizzati in base al rischio di ledere la credibilità della Gemma. Maggiore è il rischio che venga compromessa la credibilità, più Bio Suisse considera un prodotto importato critico per l'immagine del marchio. Decisiva è la valutazione complessiva.

Criteri:

- Aspettative nei confronti della Gemma (ad es. consumatori e produttori Bio Suisse)
- Veridicità
- Ecologia (ad es. distanza per il trasporto, consumo di risorse, imballaggio)
- Stagionalità
- Aspetti sociali e di equità (ad es. regioni di coltivazione/prodotti percepiti come critici)
- Contesto politico (ad es. aree di conflitto, corruzione nel settore pubblico)
- Materie prime critiche (ad es. prodotti illustrati criticamente dall'opinione pubblica/dai media)

**Definizione di Europa:**

## 3 Prescrizioni generali

### 3.1 Controllo e certificazione

#### 3.1.1 Definizioni

##### 3.1.1.1 Singoli produttori

Singoli produttori sono aziende di produzione (agricoltura, raccolta selvatica, apicoltura e acquacoltura) controllate e certificate individualmente dall'ufficio di controllo.

##### 3.1.1.2 Aziende di trasformazione e commerciali

Le aziende di trasformazione e commerciali sono aziende che trasformano, lavorano o commercializzano prodotti acquistati o forniti.

##### 3.1.1.3 Gruppi di produttori

I gruppi di produttori hanno strutture comuni e regionali (ad esempio consulenza, commercializzazione) e sono controllati e certificati come gruppi dal loro ufficio di controllo. Bio Suisse suddivide i gruppi di produttori in diversi tipi:

###### a) Gruppi di produttori con un sistema di controllo interno

Gruppi di produttori controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno (SCI).

###### b) Gruppi di produttori senza sistema di controllo interno

Gruppi di produttori che non sono controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno e che non rientrano nella categoria Gruppo di piccoli contadini secondo la definizione di Bio Suisse.

###### c) Gruppi di piccoli contadini

I gruppi di piccoli contadini sono gruppi di produttori che soddisfano le seguenti condizioni:

- almeno il 50 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile (SAU) di 0–5 ha
- almeno il 70 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile di 0–10 ha
- almeno il 95 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile inferiore a 25 ha (la resa dei contadini con una SAU superiore a 25 ha non deve superare il 25 % di tutta la resa del gruppo di produttori)

Su richiesta dell'ufficio di controllo, come base di calcolo per la composizione dei gruppi di piccoli contadini invece della superficie agricola utile può essere applicata la superficie di produzione della coltura da certificare.

Su richiesta dell'ufficio di controllo, in casi motivati, è possibile discostarsi dai requisiti relativi alla composizione delle grandezze indicate sopra.

I gruppi di piccoli contadini possono, ma non devono necessariamente essere controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno (SCI).

I gruppi di piccoli contadini non sono tenuti a rispettare i requisiti relativi alla qualità delle SPB (secondo [Requisiti relativi alla qualità delle SPB Parte V, Art. 4.2.3.2, Pagina 339](#)).

I gruppi di piccoli contadini non sono tenuti a rispettare il requisito di gestione del 5 % della SAU con palme da olio in innovativi sistemi di coltivazione diversificati (secondo [Coltivazione di palme da olio \(\*Elaeis guineensis\*\) e trasformazione primaria dei frutti di palme da olio Parte V, Art. 4.3.4, Pagina 343](#)).



#### 3.1.1.4 **Imprese per conto terzi**

L'impresa per conto terzi<sup>69)</sup> (per la preparazione, lo stoccaggio e la trasformazione) è un contraente dell'azienda principale (committente per conto terzi): la responsabilità del rispetto delle direttive Bio Suisse (incl. ricette, composizione di tutti gli ingredienti e procedimenti per la trasformazione, lotta antiparassitaria, separazione della merce BSO) spetta pertanto esclusivamente al mandante per conto terzi. L'impresa per conto terzi non è mai proprietaria finanziaria della merce.

#### 3.1.1.5 **Lavoro per conto terzi in agricoltura**

Attività agricole che l'azienda svolge come imprenditore agricolo per conto terzi.

#### 3.1.1.6 **Ufficio di controllo**

Organismo accreditato che esegue i controlli sulla base delle direttive Bio Suisse in azienda. In genere si tratta dello stesso ufficio di controllo che esegue il controllo e la certificazione secondo il RegBio-UE (o equivalente).

#### 3.1.1.7 **Ente di certificazione BSO**

Ente di certificazione accreditato e autorizzato da Bio Suisse che verifica il rispetto delle direttive Bio Suisse e rilascia il certificato BSO.

---

<sup>69)</sup> Solo settore a valle, senza attività agricole per conto terzi

---

## Allegato alla parte V art. 3.1.1.7 – Enti di certificazione BSO

### Enti di certificazione per aziende all'estero

bio.inspecta AG Casella postale 5070 Frick Tel. + 41 62 865 63 00 <a href="mailto:admin@bio-inspecta.ch">admin@bio-inspecta.ch</a> <a href="http://www.bio-inspecta.ch">www.bio-inspecta.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0006	INTERNATIONAL CERTIFICATION BIO SUISSE AG Peter Merian-Strasse 34 4052 Basel Tel. +41 61 385 96 50 <a href="mailto:info@icbag.ch">info@icbag.ch</a> <a href="http://www.icbag.ch">www.icbag.ch</a> Numero di accreditamento: SCESp 0120
---	--

### Uffici di controllo per aziende all'estero

Per gli uffici di controllo autorizzati (aziende che hanno stipulato un subcontratto) si veda [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

### 3.1.2 **Certificazione di produttori individuali**

Per tutte le aziende estere il rispetto delle direttive Bio Suisse per l'importazione viene verificato ogni anno da un ente di certificazione BSO riconosciuto da Bio Suisse. I produttori individuali devono adempiere interamente i requisiti di Bio Suisse. I requisiti sono disciplinati nella presente parte V per l'importazione. Per il resto, per i produttori individuali valgono le parti da I a IV delle direttive Bio Suisse.

### 3.1.3 **Certificazione di aziende commerciali e di trasformazione**

Le aziende commerciali e di trasformazione vanno controllate e certificate ogni anno secondo le direttive Bio Suisse. Per la certificazione di aziende commerciali e di trasformazione, oltre alle prescrizioni per trasformazione e commercio ([cfr. Prescrizioni per trasformazione e commercio Parte V, Cap. 5, Pagina 346](#)) vanno adempiuti i requisiti contenuti nella parte III.

Per le domande relative a una completa o complessa trasformazione all'estero occorre mettersi in contatto con il dipartimento importazione di Bio Suisse.

### 3.1.4 **Certificazione di progetti di raccolta selvatica**

Per la certificazione Bio Suisse di piante selvatiche vanno adempiute [Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche Parte V, Cap. 6, Pagina 351](#).

### 3.1.5 **Certificazione di gruppi di produttori**

#### 3.1.5.1 **Certificazione di gruppi di produttori con un sistema di controllo interno (SCI)**

Il gruppo di produttori è controllato e certificato secondo gli standard IFOAM<sup>70</sup>. Le aziende associate che secondo queste norme non vengono prese in considerazione per il controllo interno vanno controllate ogni anno da ditte esterne.

Tutte le aziende proposte per la certificazione secondo le direttive Bio Suisse devono adempiere interamente le direttive Bio Suisse, in particolare deve essere convertita l'intera azienda.

#### 3.1.5.2 **Certificazione di gruppi di produttori senza sistema di controllo interno**

I membri di un gruppo di produttori senza sistema di controllo interno proposti per la certificazione secondo le direttive Bio Suisse devono adempiere interamente le direttive Bio Suisse. Tutti vanno controllati individualmente ogni anno dall'ufficio di controllo. A questo scopo può essere compilata e inoltrata la lista di controllo per gruppi.

#### 3.1.5.3 **Certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini**

Bio Suisse desidera facilitare l'accesso al mercato e offrire un vantaggio ai gruppi di piccoli contadini nei confronti delle grandi imprese. Per questo motivo, questi gruppi di piccoli contadini nei paesi in via di sviluppo all'interno e all'esterno dell'Europa (come da elenco OCSE DAC) o gruppi parziali di essi possono richiedere la certificazione agevolata. I vantaggi di questa agevolazione consistono nel fatto che le condizioni Bio Suisse non devono essere interamente rispettate. I gruppi di piccoli contadini con o senza SCI possono approfittare della certificazione agevolata. I gruppi di piccoli contadini con SCI devono essere controllati e certificati secondo le norme contenute in [Certificazione di gruppi di produttori con un sistema di controllo interno \(SCI\) Parte V, Art. 3.1.5.1, Pagina 315](#). La suddivisione di aziende in unità aziendali più piccole con lo scopo di adempiere la definizione di Bio Suisse di gruppi di piccoli contadini (ai sensi di [Gruppi di produttori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 312](#) c) Gruppi di piccoli contadini) non è ammessa.

Presupposti per la domanda di certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini:

- Il gruppo corrisponde alla definizione c) di Bio Suisse di gruppi di piccoli contadini come da [Gruppi di produttori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 312](#).
- Deve trattarsi di materie prime per le quali in base al seguente elenco è ammessa la certificazione agevolata. Per i prodotti che non figurano nell'elenco può essere chiesta un'autorizzazione speciale presso Bio Suisse.

<sup>70</sup> [www.ifoam.bio](http://www.ifoam.bio)

- frutti che, per motivi climatici, non possono essere prodotti o non in quantità sufficienti in Europa o nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo (MAS) (cfr. [Priorità ai prodotti freschi provenienti dall'Europa e dai paesi del Mediterraneo Parte V, Art. 2.1.3, Pagina 308](#)),
  - datteri, fichi,
  - noci (incl. noci di cocco)
  - spezie, piante medicinali, erbe,
  - caffè, cacao,
  - quinoa, amaranto, sesamo, riso, chia,
  - canna da zucchero.
- Tutte le colture commerciali (cash crop) del gruppo devono essere coltivate in regime biologico controllato. La superficie di coltivazione dei prodotti per i quali è richiesta la certificazione secondo le direttive Bio Suisse deve essere controllata e certificata ai sensi del RegBio-UE (o equivalente). L'allevamento degli animali deve corrispondere almeno ai requisiti minimi per l'allevamento di animali di Bio Suisse per aziende al di fuori dell'Europa (cfr. [Certificazione di aziende con allevamento di animali ovvero di prodotti di origine animale Parte V, Art. 4.4.1, Pagina 344](#)). I raccolti cash crop sono colture prodotte essenzialmente per la vendita. Se oltre il 50 % della resa è utilizzata per il proprio consumo, si tratta di una coltura per l'autoapprovvigionamento.
- I membri del gruppo per il quale è richiesta la certificazione agevolata non devono coltivare superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas), dissodate dopo il 1994 (p. es. foresta primaria o secondaria). Il divieto di dissodamento di superfici ad alto valore di conservazione a scopo agricolo è disciplinato in [Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione \(High Conservation Value Areas\) Parte V, Cap. 3.5, Pagina 325](#).
- La separazione nelle fasi di raccolta, trasformazione, commercio e rintracciabilità dei prodotti del gruppo per il quale è inoltrata la domanda di certificazione agevolata deve essere garantita.

### 3.1.6 **Certificazione di aziende per conto terzi**

Il controllo del rispetto dei requisiti Bio Suisse va effettuato per tutte le attività per conto terzi. La certificazione BSO avviene solitamente nell'ambito della certificazione BSO del committente per conto terzi. Se un'impresa per conto terzi lavora per diversi committenti BSO o se vi sono altri motivi, è possibile chiedere una certificazione BSO autonoma.

Le aziende per conto terzi devono disporre di una certificazione autonoma secondo il RegBio-UE (o equivalente) o l'attività per conto terzi va certificata tramite il committente per conto terzi.

Il committente è tenuto a stipulare un contratto con l'impresa per conto terzi nel quale è disciplinato che l'ufficio di controllo del committente è autorizzato a eseguire i controlli Bio Suisse (inclusi controlli successivi senza preavviso e richiesta di documenti mancanti).

## Allegato alla parte V art. 3.1.6 – Panoramica della certificazione necessaria per ogni tipo di impresa

Azienda	Breve descrizione	Pos- sesso mate- riale della merce	Pos- sesso finan- ziario della merce	Certifi- cazio- ne bio- UE (o equi- valen- te)	Certifi- cazio- ne BSO auto- noma neces- saria	Cocertifica- zione sulla base della lista di controllo BSO T&C	Van- no di- chia- rati nel- SCM
Commerciante	Ditta indipendente o filiale; pratica il commercio di beni.	Sì	Sì	Sì	Sì	No	Sì
Intermediario di commercio, centro di servizi <sup>(71)</sup>	Ditta indipendente o filiale; pratica il commercio di beni.	No	Sì	Sì	Sì	No	Sì
Trasformatore	Ditta indipendente, trasforma merci, produce sottocomponenti o prodotti imballati pronti per il consumo.	Sì	Sì	Sì	Sì	No	Sì
Mediatore, agenzia	Mediatore di beni.	No	No	No	No	No	No
Agenzia di riscossione	Emette fatture su incarico del venditore.	No	No	No	No	No	No
Produttore per conto terzi	Realizza prodotti imballati pronti per il consumo su incarico di una ditta BSO o di un licenziatario Bio Suisse.	Sì	No	Sì	Sì	No	No
Trasformatore per conto terzi BSO	Trasforma un sottocomponente non imballato pronto per il consumo su incarico di una ditta BSO.	Sì	No	Sì <sup>(72)</sup>	No	Sì <sup>(73)</sup>	No
Trasformatore per conto terzi Bio Suisse	Trasforma un sottocomponente non imballato pronto per il consumo su incarico di un licenziatario Bio Suisse.	Sì	No	Sì	Sì	No	No
Magazzino per terzi/deposito franco doganale BSO	Immagazzina merci su incarico di una ditta BSO.	Sì	No	Sì <sup>(72)</sup>	No	Sì <sup>(73)</sup>	No
Magazzino per conto terzi/deposito franco doganale Bio Suisse	Immagazzina merci su incarico di un licenziatario Bio Suisse.	Sì	No	Sì	Sì	No	No

<sup>71</sup> Deve presentare la certificazione BSO anche se la casa madre è già certificata BSO o Bio Suisse.

<sup>72</sup> Certificazione autonoma secondo bio-UE (o equivalente) o tramite il committente.

<sup>73</sup> La lista di controllo solitamente viene compilata dall'ufficio di controllo nell'ambito del controllo del committente.

Azienda	Breve descrizione	Pos- sesso mate- riale della merce	Pos- sesso finan- ziario della merce	Certifi- cazio- ne bio- UE (o equi- valen- te)	Certifi- cazio- ne BSO auto- noma neces- saria	Cocertifica- zione sulla base della lista di controllo BSO T&C	Van- no di- chia- rati nel- SCM
Magazzino per conto terzi di materie prime riconosciute direttamente come da <a href="#">Riconoscimento di associazioni di produttori Parte V, Art. 3.1.7, Pagina 319</a>	Immagazzina materie prime riconosciute direttamente su incarico di un'azienda associata riconosciuta direttamente o di una ditta BSO.	Sì	No	Sì <sup>(72)</sup>	No	No	No
Trasporto <sup>(72)</sup>	Trasporta merci e materiale sfuso.	Sì	No	No	No	No	No

### 3.1.7 **Riconoscimento di associazioni di produttori**

Oltre ai prodotti di aziende individuali, Bio Suisse può riconoscere anche prodotti di associazioni di produttori le cui direttive sono considerate equivalenti alle direttive Bio Suisse. Bio Suisse decide di caso in caso se un'associazione di produttori può essere riconosciuta direttamente. Il criterio principale è l'equivalenza delle direttive dell'associazione e della prassi di riconoscimento alle direttive e alla prassi di riconoscimento di Bio Suisse.

In caso di decisione positiva Bio Suisse stipula un accordo di collaborazione con l'associazione di produttori nel quale sono disciplinati i dettagli della collaborazione stessa.

I prodotti certificati dalle associazioni di produttori elencate nell'allegato a questo articolo ([Allegato alla parte V art. 3.1.7 – Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte V, Pagina 320](#)) sono riconosciuti direttamente da Bio Suisse alle seguenti condizioni:

- Deve trattarsi di prodotti vegetali.
- Deve trattarsi di materie prime o di materie prime stoccate o ulteriormente trasformate su incarico del produttore senza aggiunta di altri ingredienti o additivi.
- Le imprese di trasformazione e commerciali a valle dell'azienda di produzione devono essere certificate secondo le direttive Bio Suisse.

I magazzini per conto terzi riconosciuti dalle associazioni di produttori rientrano in genere nel riconoscimento diretto e non devono essere certificati ai sensi delle direttive Bio Suisse.

## Allegato alla parte V art. 3.1.7 – Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse

Associazione	Limitazioni
<p>Erde &amp; Saat Ritterstrasse 8, A-4451 Garsten Tel. 0043 725 221 221 e-mail: <a href="mailto:kontakt@erde-saat.at">kontakt@erde-saat.at</a> <a href="http://www.erde-saat.at">www.erde-saat.at</a></p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione di funghi</li> <li>■ produzione di piante ornamentali</li> <li>■ produzione in serra</li> </ul> <p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dall'Austria</p>
<p>BIO AUSTRIA Auf der Gugl 3, A-4021 Linz Tel. 0043 732 654 884 e-mail: <a href="mailto:office@bio-austria.at">office@bio-austria.at</a> <a href="http://www.bio-austria.at">www.bio-austria.at</a></p>	<p>L'inoltro del certificato dei lotti/commerciale/del prodotto BIO AUSTRIA è obbligatorio.</p> <p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione di funghi</li> </ul> <p>Prodotti di aziende associate a BIO AUSTRIA in Austria o nei paesi vicini</p>
<p>Biopark e. V. Rövertannen 13, D-18273 Güstrow Tel. 0049 03843 24 50 30 e-mail: <a href="mailto:info@biopark.de">info@biopark.de</a> <a href="http://www.biopark.de">www.biopark.de</a></p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione in serra</li> <li>■ produzione di piante ornamentali</li> <li>■ viticoltura</li> </ul> <p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania</p>
<p>Verbund Ökohöfe e.V. Windmühlenbreite 25d, D-39164 Wanzleben Tel. 0049 392 095 379 9 e-mail: <a href="mailto:verbund-oekohoefe@t-online.de">verbund-oekohoefe@t-online.de</a> <a href="http://www.verbund-oekohoefe.de">www.verbund-oekohoefe.de</a></p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione di funghi</li> <li>■ produzione di piante ornamentali</li> <li>■ viticoltura</li> </ul> <p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania</p>
<p>Biokreis e.V. Stelzlhof 1, D-94034 Passau Tel. 0049 851 756 500 e-mail: <a href="mailto:info@biokreis.de">info@biokreis.de</a> <a href="http://www.biokreis.de">www.biokreis.de</a></p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione di funghi</li> <li>■ produzione di piante ornamentali</li> </ul> <p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania</p>
<p>Bioland e.V. Kaiserstr. 18, D-55116 Mainz Tel. 0049 613 123 979 0 e-mail: <a href="mailto:info@bioland.de">info@bioland.de</a> <a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a></p>	<p>Prodotti di aziende associate a Bioland e.V. in Germania e delle superfici vicine alla frontiera all'estero o in Italia (Alto Adige)</p>
<p>Demeter e.V. Brandschneise 1, D-64295 Darmstadt Tel. 0049 615 584 690 e-mail: <a href="mailto:info@demeter.de">info@demeter.de</a> <a href="http://www.demeter.de">www.demeter.de</a></p>	<p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania</p>
<p>Gäa e.V. Brockhausstrasse 4, D-01099 Dresden Tel. 0049 351 401 238 9 e-mail: <a href="mailto:info@gaea.de">info@gaea.de</a> <a href="http://www.gaea.de">www.gaea.de</a></p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ produzione di piante ornamentali</li> </ul> <p>vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania</p>
<p>Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V.</p>	<p>Settori di produzione esclusi:</p>



<b>Associazione</b>	<b>Limitazioni</b>
Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing Tel. 0049 898 980 820 e-mail: <a href="mailto:naturland@naturland.de">naturland@naturland.de</a> <a href="http://www.naturland.de">www.naturland.de</a>	■ produzione in serra vale esclusivamente per prodotti provenienti dalla Germania

## 3.2 Presenza sul mercato

### 3.2.1 Dichiarazione di conformità alle direttive Bio Suisse

Base: [cfr. Impiego del marchio Gemma Parte I, Cap. 3, Pagina 35.](#)

#### 3.2.1.1 Dichiarazione all'estero e per l'esportazione in Svizzera: BIOSUISSE ORGANIC

Le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse fuori della Svizzera possono utilizzare la designazione «BIOSUISSE ORGANIC» come segue:

I prodotti BIOSUISSE ORGANIC destinati all'esportazione in Svizzera devono recare la dicitura «BIOSUISSE ORGANIC» su contenitori, bolle di consegna, fatture ecc. o essere contrassegnati con il logo «BIOSUISSE ORGANIC» (vedi sotto). Sui contenitori destinati all'esportazione deve figurare il logo. I modelli sono disponibili sul sito internet di Bio Suisse a colori (verde) e nero.

Logo:



Il logo Gemma e le seguenti designazioni non devono essere utilizzati fuori della Svizzera: «azienda Gemma», «azienda Bio Suisse» ecc. Se l'imballaggio finale di un prodotto ha luogo all'estero e il logo Gemma viene applicato sull'imballaggio, ciò deve avvenire su incarico di un partner contrattuale di Bio Suisse (produttore Bio Suisse o licenziatario Bio Suisse). In caso di dubbio, Bio Suisse si riserva il diritto di visionare i corrispondenti conferimenti dell'incarico scritti.

I prodotti «in conversione» certificati secondo le direttive Bio Suisse devono recare la chiara indicazione «prodotto in conversione».

#### 3.2.1.2 Dichiarazione in Svizzera e per l'esportazione dalla Svizzera: Gemma

Se le condizioni contenute nei principi e negli obiettivi sono soddisfatte e il flusso delle merci può essere documentato chiaramente attraverso tutti i livelli fino a un'azienda BIOSUISSE ORGANIC, l'importatore licenziatario riceve un attestato Gemma per ogni partita BIOSUISSE ORGANIC importata che lo autorizza a contrassegnare la partita con il marchio Gemma.

La designazione e il logo BIOSUISSE ORGANIC non possono essere utilizzati in Svizzera, sulle confezioni vendute al dettaglio e per l'esportazione dalla Svizzera.

## 3.3 Responsabilità sociale

Base: [cfr. Requisiti sociali Parte I, Cap. 4, Pagina 39.](#)

### 3.3.1 Principi generali

L'assunzione della responsabilità sociale è un elemento essenziale dei requisiti per la certificazione secondo le direttive Bio Suisse. I punti dei seguenti articoli si orientano alle norme internazionali del lavoro della International Labour Organization (ILO) e devono essere applicati.

#### 3.3.2 Rapporto di lavoro

In linea di massima deve essere a disposizione un contratto di lavoro scritto per tutti i collaboratori.

Il responsabile dell'azienda deve specificare in modo comprensibile ai collaboratori i seguenti punti:

- descrizione delle mansioni
- salario
- periodo e modalità di versamento del salario
- deduzioni autorizzate

- orari di lavoro/tempo libero
- disposizioni relative al lavoro straordinario
- disposizioni e prestazioni in caso di vacanze, malattia/infortunio/maternità
- disposizioni relative alla salute e alla sicurezza
- riconoscimento del diritto di riunione e di trattative collettive
- termini e motivi di disdetta
- possibilità in caso di reclami

Le aziende si impegnano a escludere il lavoro coatto o qualsiasi tipo di lavoro involontario.

Se il lavoratore ha rispettato il termine di disdetta, l'azienda non deve trattenere né il salario né averi o documenti del lavoratore per obbligarlo a rimanere in azienda.

Per gli impiegati stagionali valgono le stesse condizioni e devono essere assunti con contratti di lavoro.

Il responsabile dell'azienda che incarica subappaltatori risponde del fatto che per tutti i lavoratori valgano le stesse condizioni.

Le condizioni generali di lavoro tutelano la dignità e la salute fisica e psichica dei lavoratori. Le misure disciplinari non violano i diritti umani e sono eque e trasparenti.

Per principio i bambini (di età inferiore a 15 anni) non sono impiegati nell'azienda. Affinché i bambini possano sperimentare il lavoro agricolo, sono permessi eccezionalmente lavori leggeri, non pericolosi e sotto la sorveglianza di persone adulte nell'azienda familiare o in un'azienda vicina. La collaborazione in azienda non deve pregiudicare la frequenza scolastica né lo sviluppo fisico, psichico e spirituale dei bambini e dei giovani.

### 3.3.3 **salario**

Il salario deve essere almeno conforme alle leggi locali o ai contratti collettivi esistenti ed essere usuale nel ramo. Se il salario non è sufficiente per coprire i costi minimi della vita generalmente riconosciuti nella regione («living wages»), il datore di lavoro è tenuto ad adottare ulteriori misure per assicurare un'esistenza dignitosa ai propri impiegati.

### 3.3.4 **Orari di lavoro e lavoro straordinario**

Per quanto riguarda la durata massima del lavoro valgono le disposizioni di legge regionali ovvero statali per il settore. Tutti gli impiegati hanno diritto ad almeno un giorno di riposo (24 ore) dopo sei giorni consecutivi di lavoro. Il lavoro straordinario è per principio volontario. Le ore di lavoro straordinario prestate vanno retribuite con i corrispondenti supplementi salariali o compensate con tempo libero.

### 3.3.5 **Salute e sicurezza**

Il responsabile dell'azienda provvede affinché il lavoro non pregiudichi la salute e la sicurezza delle persone nell'azienda stessa. Il responsabile dell'azienda provvede affinché siano impartite effettive istruzioni e formazioni relative alla salute e alla sicurezza e siano disponibili dispositivi di protezione efficaci.

L'azienda deve garantire l'accesso ad acqua potabile, a impianti igienici e a cure mediche. Perdite di salario in seguito a malattia, infortunio e maternità vanno coperte dall'azienda almeno nella misura prevista dalla legge. Le abitazioni messe a disposizione dei dipendenti devono corrispondere almeno ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda le dimensioni, gli impianti (acqua corrente, riscaldamento, luce, mobili), l'igiene (servizi), la raggiungibilità e la protezione della sfera privata.

### 3.3.6 **Pari opportunità**

Tutti i dipendenti godono degli stessi diritti, indipendentemente dal sesso, dalla religione, dal colore della pelle, dalla nazionalità, dalla provenienza etnica, dall'opinione politica, dall'orientamento sessuale e da altre situazioni che potrebbero portare a discriminazione. Tutti i dipendenti hanno in egual misura diritto all'accesso a corsi di perfezionamento e a prestazioni aziendali da parte del datore di lavoro (p. es. salario in natura, trasporto ecc.). Inoltre hanno diritto a un salario e a prestazioni in natura uguali per un lavoro uguale.

### 3.3.7 Diritto del lavoro

I dipendenti hanno la possibilità di tutelare i loro diritti. Hanno quindi diritto di riunione e di trattative collettive senza essere esposti a discriminazione o intimidazione. I rappresentanti dei lavoratori possono liberamente interagire con i dipendenti.

### 3.3.8 Attuazione

L'attuazione delle direttive relative alla responsabilità sociale avviene in base al rischio. A seconda del rischio, le aziende con dipendenti per la certificazione Bio Suisse devono presentare un certificato sociale esterno ovvero un audit sociale o confermare mediante un'autodichiarazione di adempiere le prescrizioni Bio Suisse.

#### 3.3.8.1 Obbligo relativo alla certificazione ovvero verifica sociale esterna

L'obbligo di introduzione di una certificazione ovvero verifica sociale esterna avviene gradualmente e in base ai rischi. L'elenco dei paesi, prodotti, certificazioni e audit riconosciuti da Bio Suisse viene regolarmente esaminato e ampliato.

#### Elenco dei paesi e dei prodotti

Prodotti	Paese
Produzione primaria (incluso imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata*) di: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ verdura fresca (escluse piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese di origine)</li> <li>■ frutta fresca (inclusi bacche, agrumi e uva da tavola, escluse piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)</li> <li>■ erbe fresche (escluse piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)</li> </ul>	Francia, Italia, Marocco, Perù, Portogallo, Spagna
Produzione primaria (incluso imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata*) di: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ banane fresche (esclusa merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)</li> </ul>	Tutti i paesi d'origine
Produzione primaria (incluso imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata) di: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ nocciole</li> </ul>	Turchia

\* Per i gruppi di produzione certificati GlobalG.A.P l'audit GRASP segue le regole di GlobalG.A.P

#### Elenco delle certificazioni e degli audit riconosciuti relativi alla responsabilità sociale

Audit/certificazione	Osservazioni
BSCI	
Fairtrade	
GlobalG.A.P. GRASP	Possibile solo con certificazione GlobalG.A.P. Non accettato per nocciole provenienti dalla Turchia
SA8000	
Sedex/SMETA	
UTZ	Solo per nocciole provenienti dalla Turchia

Eccezioni:

- Le aziende con meno di 5 dipendenti sono escluse dall'obbligo, a meno che sia possibile una rappresentanza dei produttori attraverso il gruppo, come nel caso di GRASP per GlobalG.A.P, opzione 2.

- Le aziende che già dispongono di una certificazione di responsabilità sociale secondo le direttive di Naturland, Ecovalia o Valore Sociale non sono tenute a eseguire ulteriori audit di responsabilità sociale.
- Le aziende che non dispongono della certificazione GlobalG.A.P. o nelle quali non è possibile possono chiedere un'autorizzazione speciale.
- Nocciole provenienti dalla Turchia: Bio Suisse può rilasciare un'autorizzazione speciale temporanea per standard sociali che non soddisfano interamente le norme ILO.

### 3.3.8.2 Conferma con autodichiarazione

Le aziende con più di 20 dipendenti che non rientrano nell'obbligo della valutazione/certificazione sociale (cfr. [Obbligo relativo alla certificazione ovvero verifica sociale esterna Parte V, Art. 3.3.8.1, Pagina 324](#)) sono tenute a compilare e a firmare un'autodichiarazione (lista di controllo) messa a disposizione da Bio Suisse.

Le aziende che adempiono uno dei seguenti requisiti e che possono provarlo mediante un documento valido (certificato/rapporto audit che non abbia più di 18 mesi) non sono tenute a compilare l'autodichiarazione:

- BSCI
- Control Union Fair Choice
- Fair for Life/For Life
- Fair Trade USA
- Fairtrade
- GlobalG.A.P. GRASP
- IBD Fair Trade
- Naturland/Naturland Fair
- Rainforest Alliance/UTZ
- Rapunzel Hand in Hand
- RSPO P&C 2018/RSPO ISH 2019
- SA8000
- Sedex/SMETA
- Soil Association Ethical Trade

## 3.4 Commercio equo

Normative relative alle relazioni commerciali eque e alla prassi commerciale responsabile (cfr. [Relazioni commerciali eque e prassi commerciale responsabile Parte I, Cap. 5, Pagina 44](#)).

## 3.5 Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas)

Base: si veda [Bio Suisse – Linee direttive Parte I, Cap. 1, Pagina 15](#)

Bio Suisse vieta il dissodamento e la distruzione di foreste e di superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) a scopo agricolo. Si tratta per esempio di foreste primarie e secondarie, foreste di mangrovie, paludi, torbiere, steppe, savane o vegetazione d'alta montagna nonché luoghi di culto delle popolazioni indigene (cfr. [la definizione Parte V, Art. 3.5.1, Pagina 325](#)). La certificazione Bio Suisse di progetti bio su superfici ad alto valore di conservazione è pertanto escluso. Fanno eccezione le superfici dissodate prima del 1994.

### 3.5.1 Definizione di superficie ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas)

Fanno parte delle superfici ad alto valore di conservazione:

- Superfici che dal punto di vista globale, regionale o nazionale presentano una biodiversità particolarmente elevata (p. es. numerose specie endemiche o minacciate, rifugi).

- Superfici che dal punto di vista globale, regionale o nazionale ospitano ecosistemi tipici del luogo di notevoli dimensioni. Queste aree possono trovarsi all'interno di una determinata unità aziendale o includerla. In questi casi la maggior parte delle popolazioni vitali o addirittura tutte le popolazioni vitali delle specie naturalmente esistenti sono tuttora presenti nella loro distribuzione e frequenza originale.
- Aree situate in ecosistemi rari, minacciati o compromessi o che li comprendono.
- Zone che rivestono una funzione protettiva critica (p. es. protezione di fonti d'approvvigionamento, protezione da erosione).
- Regioni che sono di importanza fondamentale per garantire che i bisogni primari della popolazione locale siano soddisfatti (p. es. per la loro economia di sussistenza o per la salute).
- Regioni che sono di importanza essenziale per la tradizione culturale e l'identità della popolazione locale (zone di rilevanza culturale, ecologica, economica o religiosa, individuate in collaborazione con la popolazione locale).
- Foreste secondarie che non sono state coltivate per 15 anni.

## 3.6 Requisiti relativi alla gestione dell'acqua

Base: si veda [Bio Suisse – Linee direttive Parte V, Cap., Pagina 15](#)

L'acqua è una risorsa naturale preziosa che non è disponibile illimitatamente. Le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse utilizzano l'acqua in modo parsimonioso ed efficiente evitando effetti negativi sull'uomo e sull'ambiente. Ciò concerne sia il pregiudizio agli equilibri naturali e alla flora e alla fauna naturale, sia l'influsso negativo sulla qualità e sulla quantità delle acque superficiali e sotterranee, sia la qualità del raccolto.

### 3.6.1 Requisiti generali

I requisiti di cui ai punti

- [Qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali Parte V, Art. 3.6.1.1, Pagina 326](#)
- [Irrigazione e qualità dei prodotti Parte V, Art. 3.6.1.2, Pagina 326](#)
- [Irrigazione e fertilità del suolo Parte V, Art. 3.6.1.3, Pagina 326](#)

... vanno adempiuti da tutte le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse, indipendentemente dal fatto che siano situate o meno in una regione a rischio idrico o in una con risorse idriche sufficienti.

#### 3.6.1.1 Qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali

La qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali non deve essere compromessa dalle acque reflue o di infiltrazione provenienti dall'agricoltura, dalla trasformazione e da abitazioni di servizio o da misure gestionali come p. es. lo stoccaggio di concimi aziendali.

#### 3.6.1.2 Irrigazione e qualità dei prodotti

L'acqua d'irrigazione non deve pregiudicare la qualità del raccolto. Ciò vale in particolare per l'acqua che prima di essere utilizzata nell'azienda biologica ha attraversato superfici gestite in regime non biologico (p. es. risaie) o che potrebbe essere contaminata da batteri patogeni, parassiti o prodotti fitosanitari.

In caso di rischio elevato o su richiesta dell'ente di certificazione BSO vanno presentate analisi dell'acqua o dei prodotti.

#### 3.6.1.3 Irrigazione e fertilità del suolo

Una buona fertilità del suolo è fondamentale per una gestione sostenibile delle risorse idriche. I quantitativi e la disponibilità delle riserve d'acqua nel terreno dipende molto dalla percentuale di sostanza organica; in tal modo viene aumentata la capacità idrica di ritenuta. Ci si deve adoperare per avere terreni con elevata capacità di ritenuta, in modo da impiegare la minor quantità possibile di acqua d'irrigazione. L'irrigazione non deve pregiudicare la fertilità del suolo, ad esempio a causa di salinizzazione del soprassuolo o di erosione. Occorre adottare provvedimenti in caso di rischio elevato o notevole consumo di acqua o se vengono accertati un'erosione o una salinizzazione del soprassuolo.

## 3.6.2 Sfruttamento delle acque in regioni a rischio idrico

Le aziende situate nelle regioni a rischio idrico devono soddisfare requisiti supplementari. Ciò vale solo per le aziende con irrigazione, non per quelle che gestiscono esclusivamente coltivazione non irrigata (senza sfruttamento dell'acqua).

### 3.6.2.1 Definizione

Bio Suisse utilizza come base per definire se un'azienda di produzione è situata in una regione a rischio idrico fonti di dati comprovati scientificamente.

Per favorire un'attuazione graduale, per ora le aziende vengono classificate con l'indicatore «Water Depletion» ai sensi del Aqueduct Water Risk Atlas del World Resources Institute (WRI), disponibile su [www.wri.org](http://www.wri.org). Sono considerate regioni a rischio idrico quelle che, secondo l'indicatore «Water Depletion», sono classificate come «high» (50–75 %) o «extremely high» (> 75 %) o che si trovano in un'area desertica contrassegnata con «arid and low water use».

### 3.6.2.2 Piano di gestione delle risorse idriche

Le aziende e i gruppi di produttori situati in regioni a rischio idrico sono tenuti ad allestire un apposito piano di gestione, composto da tre parti: informazioni generali sull'irrigazione, analisi dei rischi incl. piano delle misure e annotazioni aggiornate mediante tabella separata. Le aziende o i gruppi di produttori devono analizzare i rischi relativi allo sfruttamento delle risorse idriche e adottare misure per ridurre o impedire tali rischi. Il piano di gestione delle risorse idriche deve rispecchiare la situazione attuale dell'azienda ovvero del gruppo di produttori. Bio Suisse mette a disposizione un modello di piano di gestione delle risorse idriche su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

Le aziende in regioni a rischio idrico devono presentare il piano di gestione delle risorse idriche (PGRI) ogni anno in occasione del controllo. Il PGRI dev'essere aggiornato almeno ogni tre anni e presentato sottoscritto dall'ufficio di controllo. Devono essere allegati i documenti a cui si rimanda nel PGRI. Le annotazioni nella tabella separata devono essere aggiornate continuamente. La verifica del PGRI viene eseguita gradualmente dall'ente di certificazione e in modo crescente. Bio Suisse assicura un'armonizzazione dei requisiti di [Sfruttamento delle acque in regioni a rischio idrico Parte V, Art. 3.6.2, Pagina 327](#) con le direttive di Naturland e.V. e predispone un metodo che permette il riconoscimento reciproco dei risultati dai procedimenti di controllo.

### 3.6.2.3 Sistema d'irrigazione

Nelle regioni a rischio idrico possono essere utilizzati unicamente sistemi d'irrigazione interamente efficienti e a basso consumo idrico. Efficienti ai sensi di una gestione parsimoniosa dell'acqua a disposizione (ad esempio bacini di raccolta per l'acqua piovana) e dell'energia necessaria al riguardo (ad esempio per trivellazioni, impianti di desalinazione) nonché con l'intento di evitare perdite inutili (ad esempio grazie a bacini di raccolta coperti). Il consumo idrico deve essere documentato e devono essere svolti interventi di manutenzione a cadenza regolare. Se vengono riscontrate carenze nell'ambito del controllo, devono essere eseguite misure volte al miglioramento.

### 3.6.2.4 Provenienza e quantitativi dell'acqua d'irrigazione

Le aziende di produzione in regioni a rischio idrico devono registrare tutti i dati sulla provenienza e sui quantitativi dell'acqua d'irrigazione nel piano di gestione delle risorse idriche o nella relativa tabella.

Tutte le indicazioni quantitative relative al consumo idrico ( $m^3$  di acqua d'irrigazione per ettaro di superficie irrigata e anno), le indicazioni sulla provenienza dell'acqua, sui diritti relativi all'acqua nonché le informazioni sulle condizioni climatiche locali e la qualità dell'acqua d'irrigazione secondo i parametri della FAO ([www.fao.org](http://www.fao.org)) vengono registrate nel piano di gestione delle risorse idriche o nella relativa tabella in allegato ad esso.

### 3.6.2.5 Legalità dei prelievi d'acqua

Nei paesi in cui vigono disposizioni legislative sull'uso delle risorse idriche, devono essere rispettate le leggi e le norme nazionali o regionali. Per tutti i prelievi d'acqua dev'essere allegato al piano di gestione delle risorse idriche un attestato di legalità dell'autorità competente. Nei paesi in cui non vigono disposizioni legislative sull'uso delle risorse idriche (o non in misura sufficiente), in conformità al principio della governance devono essere obbligatoriamente consegnati tutti gli altri dati necessari secondo il piano di gestione delle risorse idriche.

### 3.6.2.6 Collaborazione con interlocutori rilevanti (Water Stewardship)

Nell'ambito della gestione delle risorse idriche i produttori BSO dovrebbero identificare interlocutori rilevanti e cercare di raggiungere con loro l'obiettivo di progredire nella gestione sostenibile dell'acqua a livello aziendale e regionale (p. es. spartiacque). Nel piano di gestione vanno documentati gli interlocutori rilevanti identificati, l'impegno del produttore e le misure di ottimizzazione previste o realizzate.

### 3.6.2.7 Requisiti aggiuntivi per lo sfruttamento idrico nelle regioni con clima desertico

Nelle regioni con clima desertico lo sfruttamento delle risorse idriche per l'irrigazione è permesso unicamente a determinate condizioni (contrassegnate in Aqueduct come «arid and low water use» secondo [Definizione Parte V, Art. 3.6.2.1, Pagina 327](#)):

- l'irrigazione avviene tra le 18 e le 10
- la produzione di colture annuali è permessa unicamente durante il semestre invernale

Bio Suisse può consentire deroghe per aziende che operano in regioni di produzione tradizionali. Le regioni di produzione tradizionali sono costituite da terreni coltivati tutto l'anno da almeno 50 anni.

### 3.6.3 Sfruttamento di risorse idriche non rinnovabili

Lo sfruttamento di risorse idriche non rinnovabili (fossili) per la produzione agricola è possibile solo se nell'apposito modulo di richiesta (disponibile su richiesta) è documentato in modo credibile che tale intervento non rappresenta gravi rischi ecologici o socioeconomici. L'analisi deve tener conto dell'intero bacino idrografico e della falda acquifera e includere le possibili conseguenze sociali ed ecologiche in altre parti del paese o in altri paesi. Vanno valutati i rischi a breve e a lungo termine. Il piano di gestione delle risorse idriche con il modulo di richiesta va presentato a Bio Suisse per la valutazione prima della certificazione.

## 3.7 Appropriazione di terreni (Land Grabbing)

Base: si veda [Bio Suisse – Linee direttive Parte , Cap. , Pagina 15](#)

L'obiettivo è che sia garantita la sovranità alimentare della popolazione locale e che siano tutelati i diritti di usufrutto delle genti o dei gestori locali che non sono in possesso di documenti «ufficiali» del registro fondiario.

Bio Suisse non permette l'appropriazione di terreni. Per appropriazione di terreni Bio Suisse intende l'acquisto, l'annessione o l'espropriazione indebita o contro la volontà dei precedenti gestori di superfici. Si tratta dei seguenti casi (elenco non esaustivo):

- redistribuzione o vendita coatta di superfici
- acquisto illecito di superfici
- superfici il cui acquisto non si è svolto in modo trasparente
- superfici il cui acquisto non ha rispettato i diritti di usufrutto esistenti
- superfici il cui acquisto non è avvenuto con «precedente consenso libero e informato» dei precedenti usufruttuari.

In caso di sospetto di appropriazione indebita di superfici o di acquisizione illecita del diritto di usufrutto, il gestore deve fornire la prova che non si tratta del cosiddetto Land Grabbing. In caso di sospetto è possibile rivolgersi a Bio Suisse o a organizzazioni da essa incaricate per effettuare accertamenti. (Per l'applicazione si rinvia alle «Voluntary Guidelines on the responsible governance of tenure, FAO» al link [www.fao.org](http://www.fao.org)).



I prodotti di superfici il cui possesso o diritto di usufrutto è stato acquisito mediante Land Grabbing non vengono certificati secondo le direttive Bio Suisse.

## 3.8 **Politica dei residui**

Base ai sensi di:

- ↳ [Requisiti relativi alla gestione dell'acqua Parte V, Cap. 3.6, Pagina 326](#)
- ↳ [Controllo della dispersione Parte V, Art. 4.2.5, Pagina 341](#)
- ↳ [Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM Parte V, Art. 4.2.6, Pagina 341](#)
- ↳ [Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse Parte V, Cap. 5.1, Pagina 346](#)
- ↳ [Produzione vegetale Parte II, Art. 1.3.2, Pagina 60](#)
- ↳ [Protezione da immissioni Parte II, Cap. 2.5, Pagina 112](#)
- ↳ [Fitofarmaci Parte II, Art. 2.6.3, Pagina 113](#)

### 3.8.1 **Evitare la presenza di residui**

Il responsabile dell'azienda è tenuto a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con sostanze nocive o con coadiuvanti non ammessi. Deve inoltre esaminare tutte le possibili fonti di contaminazione ed escludere nei limiti del possibile le vie di contaminazione.

### 3.8.2 **Zone a rischio di residui**

Bio Suisse stabilisce ogni anno quali zone e quali colture sono considerate a rischio per quanto riguarda la presenza di residui. Le organizzazioni di controllo e le aziende interessate sono di volta in volta informate in merito alla classificazione e alle misure richieste.

Gli importatori di prodotti a rischio sono tenuti a prelevare campioni e a farli analizzare. Le analisi sono il presupposto per il rilascio della conferma Gemma. I prodotti a rischio e i requisiti relativi al prelievo di campioni e alle analisi sono definiti in [Allegato alla parte V, cap. 3.8 – Prodotti a rischio Parte V, Pagina 330](#).

### 3.8.3 **Presenza di residui**

In caso di presenza di residui, la certificazione dei prodotti, a seconda dell'entità e della natura dei residui, può essere sospesa fino all'identificazione della fonte di contaminazione e all'attribuzione della responsabilità. La base per la valutazione è la [«Griglia decisionale per la valutazione di residui e di sostanze contaminanti nei prodotti Gemma»](#). L'azienda interessata (ovvero il progetto interessato) è tenuta a fornire nei limiti del possibile e prontamente il proprio supporto a Bio Suisse ovvero all'ente di certificazione BSO e all'ufficio di controllo nell'analisi delle cause. Su richiesta deve presentare un piano delle misure per escludere in futuro le contaminazioni. Questo piano delle misure deve essere approvato dall'ufficio di controllo. Inoltre, su richiesta, va inoltrata all'ente di certificazione BSO un'analisi dei rischi per evitare la presenza di residui (Bio Suisse mette a disposizione un modello su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)). In merito alla revoca definitiva della certificazione ovvero all'ulteriore certificazione dei prodotti e/o dell'azienda, l'ente di certificazione BSO decide caso per caso al termine dell'inchiesta e d'intesa con i responsabili dell'assicurazione della qualità di Bio Suisse.

In caso di residui di OGM trova applicazione la procedura descritta precedentemente. Bio Suisse ha fissato come valore orientativo lo 0,1 % di materiale OGM (DNA o proteina). Quantità maggiori vengono tollerate fino al valore limite massimo tollerato se viene dimostrato che sono stati osservati i requisiti di Bio Suisse e l'obbligo di diligenza e che la contaminazione era quindi tecnicamente inevitabile o casuale. I valori limite per la commercializzazione bio sono pari allo 0,9 % per OGM ammessi ovvero allo 0,5 % per quelli tollerati (autorizzazione ai sensi dell'Ordinanza sugli alimenti per animali OsAIA RS 916.307 e dell'Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate, ODerrGM 817.022.51).

## Allegato alla parte V, cap. 3.8 – Prodotti a rischio

**Per le seguenti colture ovvero per i seguenti paesi di provenienza, esiste un elevato rischio di residui:**

- OGM nel caso di soia, granoturco, colza, alfalfa, semi di lino, semi di senape, papaia, riso, canna e barbabietola da zucchero
- contaminanti organoclorurati nel caso di semi di zucca e prodotti a base di semi di zucca
- radioattività nel caso di prodotti provenienti da regioni in cui si sono verificati incidenti nucleari
- pesticidi nel caso di prodotti provenienti da Ucraina, Russia, Kazakistan, Cina e Moldavia
- pesticidi in prodotti provenienti dall'India

### 1. Requisiti generali

- I campioni da analizzare vanno prelevati da merce effettivamente importata. Al riguardo deve essere osservata una di queste varianti:
  - Variante 1, prelievo di campioni in Svizzera: analisi singole ripartite nel corso dell'anno o analisi collettive almeno una volta per anno civile, composte da unità ragionevoli dello stesso prodotto. Occorre assicurare che, in caso di residui, possano essere eseguite analisi delle singole forniture.
  - Variante 2, prelievo di campioni presso l'esportatore (ultimo punto prima dell'importazione diretta in Svizzera): il prelievo di campioni viene eseguito da un organismo indipendente ed è rappresentativo della relativa partita di merci. Il processo avviene nella merce imballata o in trattamento, così come viene esportata direttamente in Svizzera. In questo caso non sono ammesse analisi collettive.
- Per entrambe le varianti vale quanto segue: Le analisi vanno eseguite in un laboratorio in Svizzera o in un laboratorio riconosciuto da Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. (laboratorio accreditato con metodi che devono interessare il settore accreditato del laboratorio, ad esempio ISO 17025). Le analisi relative a OGM possono essere eseguite in un laboratorio riconosciuto da BNN se l'analisi OGM viene eseguita nel settore accreditato del laboratorio.
- Il rapporto di analisi deve poter essere messo inequivocabilmente in relazione con la merce importata, ad esempio indicando il numero di partita.
- I risultati positivi delle analisi vanno notificati immediatamente all'ente di certificazione (sulla base del contratto stipulato con lo stesso) e a Bio Suisse (mediante formulario per la notifica di residui; si veda [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)).
- L'importatore è responsabile del rispetto di tali requisiti.
- Se il procedimento descritto in singoli casi non è attuabile, su richiesta sono possibili autorizzazioni speciali in via preliminare.

### Requisiti relativi alla documentazione delle analisi

Il rispetto di tutti i requisiti viene verificato periodicamente. A questo scopo devono essere a disposizione i seguenti documenti da inoltrare su richiesta:

- Tutti i risultati delle analisi, inclusa la prova che tutti i requisiti relativi alle analisi (limite di quantificazione (limit of quantification LOQ), elenco delle sostanze attive ecc.) sono stati rispettati.
- Descrizione del prelievo del campione, almeno tali dati:
  - data del prelievo
  - persona che ha prelevato il campione
  - luogo del prelievo (prima o dopo la ricezione, dopo la trasformazione, dopo il reimballaggio ecc.)
  - modalità di prelievo (rappresentativo vs. casuale/mirato)

### 2. Requisiti particolari

#### 2.1 Colture OGM

##### a) Soia, granoturco e colza

Di ogni partita importata di soia (incl. bevanda di soia), granoturco e colza nonché dei loro prodotti proveniente da tutti i paesi vanno analizzati campioni mediante uno screening di OGM.

##### b) Alfalfa, semi di lino, semi di senape, papaia, riso, canna e barbabietola da zucchero

In caso di importazioni di alfalfa, semi di lino, semi di senape, papaia, riso, canna e barbabietola da zucchero nonché dei loro prodotti provenienti dai paesi che figurano nel seguente elenco i campioni devono essere sottoposti a uno screening di OGM. Eseguire il prelievo come segue:

- alfalfa: di ogni partita importata dagli USA
- semi di lino: almeno un controllo casuale di una partita importata all'anno da Canada e USA
- semi di senape: almeno un controllo casuale di una partita importata all'anno da tutti i paesi
- papaya: di ogni partita importata dalle Hawaii e dagli USA; almeno un controllo casuale di una partita importata all'anno da Cina e Thailandia
- riso: almeno un campione all'anno per importazioni dalla Cina
- canna da zucchero: prodotti a base di canna da zucchero provenienti da Indonesia e Brasile secondo il procedimento c) Prodotti fortemente lavorati
- barbabietola da zucchero: di ogni partita importata dal Canada

### c) Prodotti fortemente lavorati

Per l'importazione di prodotti fortemente lavorati il cui DNA a causa della trasformazione è in parte o completamente degradato l'azienda produttrice è tenuta a provare l'assenza di OGM nelle materie prime. Ciò sarà verificato nel quadro della certificazione annuale Bio Suisse dell'azienda di produzione.

Esempi:

- olio raffinato di colza, granoturco o soia
- gallette di mais
- amido di mais/amido di mais ceroso
- lecitina di soia, salsa di soia
- estrusi, glucosio, maltosio, destrosio di mais
- zucchero di canna, melassa e caramello istantaneo di canna da zucchero, rum

### d) Requisiti relativi alle analisi e ai metodi d'analisi

Il limite di rilevazione/rivelazione degli apparecchi per analisi deve essere pari ad almeno lo 0,1 % (promotore 35S e terminatore NOS) sia per le analisi qualitative PCR che per le analisi quantitative PCR. Se dalle analisi qualitative PCR risulta la presenza di OGM, vanno eseguite un'analisi quantitativa PCR e un'identificazione.

## 2.2 Semi di zucca e prodotti a base di semi di zucca

Di ogni partita importata di semi di zucca e di prodotti a base di semi di zucca (ad eccezione di semi non destinati al consumo) vanno prelevati campioni per verificare la presenza di contaminanti organoclorurati.

- Requisiti relativi alle analisi:  $LOQ \leq 0,01 \text{ mg/kg}$
- Il campione deve essere analizzato per verificare la presenza dei seguenti contaminanti organoclorurati: aldrina, isomeri di DDD, isomeri di DDE, isomeri di DDT, dicofol, dieldrina, isomeri di endosulfan incl. solfato di endosulfan, endrin, HCB, isomeri di HCH (tranne lindano), lindano (gamma-HCH), tetradifon. Per quanto riguarda gli isomeri vanno analizzati tutti gli isomeri presenti.

## 2.3 Prodotti provenienti da regioni in cui si sono verificati incidenti nucleari

Per i prodotti provenienti da regioni in cui si sono verificati incidenti nucleari (ad esempio Chernobyl, Fukushima) le analisi relative alla radioattività devono essere eseguite ai sensi dei requisiti contenuti nel documento separato: [«Exigences d'analyses pour les produits Bourgeon provenant de zones influencées par des accidents nucléaires»](#).

## 2.4 Prodotti da Ucraina, Russia, Kazakistan, Cina e Moldavia

I prodotti da Ucraina, Russia, Kazakistan, Cina e Moldavia devono soddisfare requisiti aggiuntivi. Vanno eseguite le seguenti analisi (per i prodotti già sdoganati nell'UE non sono necessarie ulteriori analisi):

- Screening dei pesticidi (pesticidi polari e apolari, spettrometri di massa, ad esempio LC-MS/MS, GC-MS/MS ecc.), almeno 300 sostanze attive: tutti i prodotti
- Fosfano (idrogeno fosforato) –  $LOQ \leq 0,01 \text{ mg/kg}$ : tutti i prodotti, salvo prodotti freschi, merce surgelata e olio
- Glifosato (incl. AMPA) –  $LOQ \leq 0,01 \text{ mg/kg}$ : cereali e semi oleosi (incl. soia)
- Chlormequat e mepiquat –  $LOQ \leq 0,01 \text{ mg/kg}$ : cereali (salvo granoturco e miglio), semi di lino, colza, semi di girasole, soia

- Erbicidi acidi («acidi fenossialcancarbossilici»), incl. idrolisi alcalina – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: semi di lino, colza, soia, frumento
- Nicotina – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: bacche di goji dalla Cina

## 2.5 Prodotti provenienti dall'India

Per i prodotti provenienti dall'India è necessario eseguire un'analisi dei residui ai sensi della seguente lista.

Vanno eseguite le seguenti analisi:

- Screening dei pesticidi (pesticidi polari e apolari, spettrometri di massa, ad esempio LC-MS/MS, GC-MS/MS ecc.), almeno 300 sostanze attive: sesamo, soia, semi di lino, riso, lenticchie e spezie
- Ossido di etilene (ammontare di ossido di etilene e 2-cloroetano, espresso in etilene) – LOQ ≤ 0.01 mg/kg: tutti i prodotti (eccetto frutta surgelata e conserve)
- Fosfano (idrogeno fosforato) – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: semi di lino, sesamo, soia, riso, lenticchie e spezie; salvo olio
- Glifosato (incl. AMPA) – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: soia e semi di lino
- Chlormequat e mepiquat – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: soia e lenticchie
- Paraquat – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: lenticchie
- Erbicidi acidi («acidi fenossialcancarbossilici»), incl. idrolisi alcalina – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: semi di lino, soia, sesamo e lenticchie
- Nicotina – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: semi di lino

## 4 Prescrizioni per produzione vegetale e allevamento di animali

### 4.1 Conversione all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse

Base: [cfr. Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale Parte II, Cap. 1, Pagina 52.](#)

#### 4.1.1 Periodo di conversione

##### 4.1.1.1 Passaggio da bio a Bio Suisse

Il periodo di conversione secondo direttive bio riconosciute può essere computato al periodo di conversione Bio Suisse (sono escluse le certificazioni retroattive di superfici).

Un'azienda può essere pienamente certificata secondo le direttive Bio Suisse non appena è convertita l'intera azienda, anche se in precedenza era solo parzialmente convertita. Le superfici precedentemente coltivate in regime non biologico sono in conversione 2 anni. (Analogamente alla coltivazione di nuove superfici).

##### 4.1.1.2 Durata della conversione

La conversione Bio Suisse è terminata quando il terreno è stato gestito in regime biologico e certificato per 24 mesi e i prodotti sono certificati come integralmente biologici da un ufficio di controllo. Come data di conversione valgono la data di notifica presso l'ufficio di controllo e il completo rispetto delle direttive bio.

#### 4.1.2 Prima commercializzazione di colture permanenti dei tropici e dei subtropici come prodotti in conversione

In genere vale la disposizione in uso nell'UE dell'anno 0 (12 mesi di conversione prima della prima commercializzazione come prodotto in conversione).

Per quanto riguarda la prima commercializzazione come prodotti bio, Bio Suisse riprende lo stato di riconoscimento della certificazione bio-UE (o equivalente), vale a dire che non possono essere commercializzati come prodotti Bio Suisse prima che sia stato raggiunto lo stato di riconoscimento bio nella certificazione bio-UE (o equivalente).

#### 4.1.3 Globalità aziendale e definizione di azienda

##### 4.1.3.1 globalità aziendale

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti vegetali l'allevamento di animali dell'azienda produttrice nell'UE deve rispettare almeno il RegBio-UE e negli altri paesi almeno le direttive di base IFOAM.

##### 4.1.3.2 Definizione di azienda

Per azienda agricola si intende un'impresa o uno o più stabilimenti di produzione che rappresenti un'unità di terreno, edifici, inventario e risorse umane. Affinché un'azienda possa essere certificata secondo le direttive Bio Suisse, vanno adempiute le seguenti condizioni:

- a) L'azienda deve essere costituita da un'unità di terreno, edifici, inventario e risorse umane
  - Devono essere a disposizione gli edifici necessari alla gestione.
  - L'inventario deve comprendere almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani. L'azienda deve avere a disposizione risorse umane interne e la parte principale dei lavori culturali va eseguita da questo gruppo di collaboratori ad assegnazione fissa.
- b) L'azienda deve essere indipendente
  - L'azienda deve presentare un flusso di merci indipendente da altre aziende agricole (p. es. prodotti, mangimi, sostanze ausiliarie ecc.).
  - Deve disporre di una contabilità propria.

- Deve essere gestita da un responsabile autonomo e competente. Il responsabile dell'azienda non deve avere una funzione direttiva in un'azienda agricola gestita in regime non biologico, in un'impresa agricola per conto terzi non biologica o in uno stabilimento di produzione agricola non biologico.
  - L'azienda deve essere riconoscibile dall'esterno con un'immagine propria e inconfondibile (ragione sociale, carta intestata, materiale da imballaggio e di dichiarazione, indirizzo dell'azienda).
- c) L'azienda non deve eseguire lavori agricoli per terzi con coadiuvanti non ammessi.
- Nell'azienda bio non devono essere presenti macchine utilizzate per trattamenti con coadiuvanti non ammessi.
  - Non è consentito il deposito di coadiuvanti vietati.
- d) L'azienda deve disporre di un centro operativo territorialmente riconoscibile come tale:
- Per centro operativo si intende il luogo in cui si trovano gli edifici principali e in cui si concentra l'attività.
  - Nel centro dell'azienda vengono prese le decisioni operative più importanti (organizzazione del lavoro e gestionale) ed elaborati e amministrati i documenti aziendali (piani culturali, documenti di controllo ecc.).

Nel caso di divisioni aziendali, la globalità aziendale deve essere chiaramente definita all'inizio della conversione, stabilendo per iscritto l'assegnamento degli edifici, dell'inventario e della forza lavoro. Successive variazioni alle superfici tra queste aziende sono possibili unicamente dopo un periodo di attesa di 5 anni, salvo nel caso in cui l'azienda non biologica venga convertita all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio.

Un riconoscimento ufficiale come azienda non deve essere necessariamente accettato da Bio Suisse.

#### 4.1.4 **Conversione graduale – certificazione di aziende in conversione graduale**

In linea di massima la globalità aziendale va garantita anche all'estero. Un'azienda agricola estera può pertanto essere certificata come azienda se:

- a) Tutta l'azienda è completamente convertita al momento della prima certificazione. Le modifiche relative al terreno nel corso dell'anno sono disciplinate nel capitolo Rilevamento di aziende ([cfr. Rilevamento di aziende Parte II, Art. 1.1.3, Pagina 53](#)).
- b) Al momento della prima certificazione non è completamente convertita, a condizione che:
- la conversione graduale interessi solo la viticoltura, la frutticoltura o la coltivazione di piante ornamentali,
  - sia a disposizione un piano vincolante di conversione, con un periodo di validità massimo di 5 anni.

#### 4.1.5 **Produzione parallela – certificazione di superfici con stato di conversione diverso**

Nel caso di produzione parallela di prodotti non nettamente distinguibili ([cfr. Definizione di prodotti chiaramente distinguibili Parte V, Art. 4.1.5.1, Pagina 335](#)) su superfici bio e in conversione in seguito a rilevamento di nuove superfici, la separazione e la rintracciabilità vanno documentate e confermate dall'ufficio di controllo.

Se la produzione parallela concerne nuove superfici classificate come superfici in conversione solo da Bio Suisse ma che l'ufficio di controllo considera superfici interamente biologiche (vale a dire con certificazione retroattiva), assieme alla domanda di certificazione Bio Suisse l'ufficio di controllo deve presentare la documentazione della separazione dal campo, più lo stoccaggio, fino alla vendita. Se tale documentazione non è presentata assieme alla domanda, l'intero raccolto della coltura interessata viene declassato a prodotto in conversione.

La produzione secondo Bio Suisse e secondo altre direttive biologiche/ecologiche di una stessa coltura o specie animale è trattata come descritto sopra.

La produzione parallela in aziende che praticano la conversione graduale (stesse colture secondo metodi di coltivazione diversi nella stessa azienda) è vietata.

### 4.1.5.1 Definizione di prodotti chiaramente distinguibili

La distinguibilità delle varietà si riferisce ai prodotti del raccolto. L'obiettivo è che le caratteristiche delle varietà dei prodotti del raccolto possano essere verificate in modo inequivocabile anche dal destinatario della merce sulla base della descrizione della varietà. Ciò serve ad assicurare il flusso fisico delle merci.

In questo senso sono considerati prodotti chiaramente distinguibili le varietà che presentano caratteristiche esteriori visibilmente riscontrabili senza che sia necessario far ricorso a una prova comparativa. Un esempio in merito: semi di girasole striati rispetto a semi neri.

Le varietà che si distinguono solo per lievi differenze di grandezza o colore riscontrabili solo confrontando le due varietà non sono considerate distinguibili.

In caso di dubbio l'ufficio di controllo deve presentare alla CMI campioni delle varietà.

## 4.2 Produzione vegetale

### 4.2.1 Protezione del suolo

Base: [cfr. Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67.](#)

#### 4.2.1.1 Avvicendamento

##### Protezione e rigenerazione del suolo

- a) L'avvicendamento deve presentare almeno il 20 % di colture che proteggono e rigenerano il suolo ovvero che arricchiscono il suolo con sostanze nutritive. Sono esempi di tali colture:
  - leguminose da granella o miscele di leguminose da granella (p. es. soia, piselli, fave, lupini, avena/piselli, veccia)
  - sovescio (proporzionale alla durata della coltura: p. es. per 1 ha di sovescio con una durata della coltura di 6 mesi vengono computati 0,5 ha)
  - maggese o residui della raccolta con inerbimento spontaneo di copertura (proporzionale alla durata della coltura: p. es. per 1 ha di inerbimento spontaneo di copertura con una durata della coltura di 6 mesi vengono computati 0,5 ha)
  - prato artificiale o semina di leguminose (p. es. miscela di trifoglio, erba medica)
- b) Al di fuori del periodo vegetativo almeno il 50 % della superficie coltivata aperta deve essere sufficientemente ricoperta con piante (vive o deperite). Per periodo vegetativo si intende il periodo principale di produzione di una determinata coltura in una determinata zona pedoclimatica (p. es. nelle regioni aride ovvero semiaride dell'emisfero boreale il periodo vegetativo per grano duro e verdure è l'inverno).

##### Riposo culturale

Per le colture campicole e le verdure in pieno campo annuali occorre rispettare un periodo di attesa di almeno 12 mesi tra due colture principali della stessa specie.

##### Deroghe al riposo culturale

- a) Nelle zone a clima temperato il riso può essere coltivato al massimo tre anni su cinque; vale a dire che per due anni su cinque non è consentita la coltivazione. Nelle zone climatiche tropicali, rispettando le disposizioni relative alla protezione e alla rigenerazione del suolo, una deroga a questa regola è possibile.
- b) I requisiti relativi all'avvicendamento con pause di coltivazione tra le colture principali non devono essere applicati in orticoltura e nella coltivazione di erbe nonché nella coltivazione di ananas.
- c) In casi motivati è possibile derogare alle prescrizioni indicate sopra. La sostenibilità e la conformità alle direttive Bio Suisse dell'attuale avvicendamento vengono verificate da Bio Suisse tra l'altro sulla base dei seguenti criteri:
  - gestione equilibrata dell'humus
  - impedimento dell'erosione
  - impedimento di perdite di sostanze nutritive (dilavamento ed erosione)
  - protezione preventiva delle piante
  - approvvigionamento con sostanze nutritive (arricchimento e mobilizzazione)
  - promozione della biodiversità (diversificazione dell'avvicendamento)

### **Deroga relativa alla canna da zucchero**

La produzione di canna da zucchero deve soddisfare le seguenti condizioni:

- La canna da zucchero può essere coltivata sulla stessa superficie per al massimo 10 anni.
- Prima di ogni nuovo impianto, sulla superficie vanno coltivate per almeno 6 mesi colture diverse dalla canna da zucchero.
- Nell'avvicendamento della canna da zucchero non deve essere rispettato il 20 % di colture che proteggono e rigenerano il suolo ovvero che arricchiscono il suolo con sostanze nutritive.

### **Deroga per aziende con una superficie coltiva aperta inferiore a 1 ha**

Le aziende con una superficie coltiva aperta inferiore a 1 ha devono adempiere nella sostanza i requisiti relativi all'avvicendamento, secondo [Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 67](#).

#### **4.2.1.2 Erosione**

Occorre impedire l'erosione dovuta al vento, all'acqua o allo sfruttamento del terreno (lavorazione del suolo, pascolo, irrigazione ecc.). Le superfici a rischio non devono venire coltivate.

A seconda della situazione vanno adottate le seguenti misure:

- realizzare fasce tampone o mantenere superfici non coltivate
- mantenere sufficiente distanza da corsi d'acqua e pendii scoscesi
- coltivare lungo le curve di livello e garantire una buona evacuazione delle acque nelle superfici che non sono a rischio di erosione come bosco, sottobosco, arbusti, ruscelli ecc.
- nelle regioni a rischio di erosione dovuta al vento vanno piantati alberi o arbusti a crescita rapida adatti per proteggere dal vento o va predisposta una protezione artificiale
- evitare l'eccessivo sfruttamento dei pascoli; badare al rischio di erosione in particolare in caso di pascolo su pendii scoscesi
- applicare metodi di irrigazione che non causano erosione
- sui pendii scoscesi a rischio di erosione vanno adottate misure per impedire l'erosione (p. es. terrazzamento e altre misure efficaci al riguardo)

#### **4.2.1.3 Inerbimento nelle colture permanenti**

Base: [cfr. Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale Parte II, Cap. 3, Pagina 117](#)

Le colture permanenti devono essere inerbite tutto l'anno. L'inerbimento deve essere concepito in modo da conservare una flora e fauna ricche di specie. Le superfici nelle fasce alberate, soprattutto nei giovani impianti, possono essere mantenute aperte mediante lavorazione meccanica o con materiale organico (p. es. compost di corteccia, paglia di colza) o coperte con tessuto sintetico resistente.

In caso di condizioni pedoclimatiche molto diverse da quelle svizzere (p. es. regioni con scarse risorse idriche), l'inerbimento può essere limitato a minimo quattro mesi durante il periodo delle piogge. Se la vegetazione spontanea è insufficiente, occorre seminare sovescio.

#### **4.2.2 Materiale di moltiplicazione (semente e materiale vegetativo di moltiplicazione) e piantine**

Base: [cfr. Selezione vegetale e moltiplicazione Parte II, Cap. 2.2, Pagina 69](#).

##### **4.2.2.1 Definizione**

Viene ripresa la terminologia contenuta in [Selezione vegetale e moltiplicazione Parte II, Cap. 2.2, Pagina 69](#). Per «materiale di moltiplicazione» si intendono semente e materiale vegetativo di moltiplicazione, mentre per «materiale di partenza» semente, materiale vegetativo di moltiplicazione e piantine.



#### 4.2.2.2 Qualità del materiale di moltiplicazione

Per principio il materiale di moltiplicazione deve essere di provenienza biologica.

Le varietà di piante utilizzate per la fabbricazione di prodotti Gemma devono provenire preferibilmente da selezione vegetale biologica. Se per lo scopo previsto e la realtà esistente non sono ottenibili varietà di piante ottenute da selezione biologica di qualità e in quantità abituali nel settore, possono essere utilizzate varietà ottenute da selezione non biologica.

Per le seguenti specie sono vietate le varietà ibride:

- cereali (salvo granoturco)
- colza (salvo colza HOLL (High Oleic Low Linolenic))

L'uso di varietà ottenute con tecniche di fusione cellulare non è ammesso.

Eccezioni:

cavolfiore (incl. romanesco, tipi di cavolfiore colorato), broccoli, cavolo bianco, verza e cicoria.

Per piante di cavolo (eccetto cavolfiore, romanesco, broccoli, cavolo bianco e verza) e varietà di colture di cicorie (tranne indivia belga) devono essere impiegate le varietà secondo la lista positiva internazionale «Varietà non ottenute mediante fusione cellulare per l'orticoltura» ([www.fibl.org](http://www.fibl.org)).

#### 4.2.2.3 Impiego di materiale di moltiplicazione non biologico

L'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico trattato comporta in linea di massima la mancata certificazione delle colture interessate. L'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico non trattato è possibile solo se si può dimostrare che non è ottenibile materiale biologico. La mancata disponibilità secondo il RegBio-UE ovvero un'ordinanza sull'agricoltura biologica equivalente deve essere confermata nel rapporto di controllo o sotto forma di allegato scritto.

##### Semente di cereali

In generale l'impiego di semente di cereali non certificata biologica (frumento, spelta, farro medio, farro piccolo, kamut, grano duro, orzo, avena, segale, triticale, riso e miglio) è vietato.

Su richiesta scritta possono essere concesse deroghe nei seguenti casi:

- è provato che la semente bio prevista ovvero ordinata per la semina è contaminata da malattie trasmesse dalla semente e non può essere impiegata;
- motivazione dell'impiego di semente di una varietà disponibile solo di qualità convenzionale anziché di semente di una varietà ottenibile di qualità biologica;
- risemina di colture distrutte per causa di forza maggiore (condizioni atmosferiche, animali selvatici ecc.);
- varietà seminata nel quadro di un esperimento varietale (< 25 % della superficie cerealicola totale e < 5 ha)

Per queste deroghe è necessaria la seguente documentazione:

- richiesta presso l'ente competente statale o l'ufficio di controllo (ovvero conferma della mancata disponibilità della stessa)
- conferma della richiesta presso due commercianti di semente
- motivazione dell'impiego della varietà interessata

L'impiego di semente certificata biologica di riso e miglio non è obbligatorio nei paesi in via di sviluppo (ai sensi dell'elenco OCSE DAC) (eccezione: se nel paese interessato sono coltivati con l'impiego di OGM, cfr. [Misura preventiva OGM Parte V, Art. 4.2.2.5, Pagina 338](#)).

#### 4.2.2.4 Piantine e materiale vegetativo di moltiplicazione

In orticoltura e nella coltivazione di erbe le piantine (comprese le piantine di cipolla) devono provenire da coltivazione certificata biologica. I substrati per piantine devono adempiere i requisiti di Bio Suisse (tenere massimo di torba 70 %; nessuna aggiunta di concimi con oligoelementi chimici di sintesi e altri additivi; concimazione solo con sostanze ammesse).

Per la moltiplicazione vegetativa di fragole deve aver luogo in regime biologico certificato almeno la coltivazione delle piantine. Per la coltivazione di piantine bio possono essere utilizzati gli stoloni di piante madri convenzionali se non sono ottenibili stoloni di qualità bio.

Nelle coltivazioni di banane e di piante ornamentali sono tollerati piantine e materiale di moltiplicazione da riproduzione meristemica.

#### 4.2.2.5 **Misura preventiva OGM**

Non appena nel paese interessato viene praticata la coltivazione commerciale di una coltura di qualità OGM, per la certificazione Bio Suisse deve essere impiegato obbligatoriamente materiale di moltiplicazione biologico certificato. Bio Suisse tiene una lista dei paesi e delle colture interessati su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

#### 4.2.3 **Promozione della biodiversità**

Base: [cfr. Promozione della biodiversità Parte II, Cap. 2.3, Pagina 83](#)

L'agricoltura biologica deve essere inserita in un ecosistema autoregolante e molteplice. I biotopi ricchi di specie non solo arricchiscono il paesaggio, ma contribuiscono a mantenere la biodiversità e quindi a favorire la diffusione degli animali utili.

I produttori certificati Bio Suisse gestiscono l'intera azienda in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente, le piante, gli animali e i microorganismi presenti. Si impegnano a favore di un'azienda il più possibile diversificata che offra posto a diversi esseri viventi e a spazi vitali sia sulle superfici produttive che accanto ad esse. I produttori certificati secondo le direttive Bio Suisse completano le già elevate prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica a favore della biodiversità con ulteriori misure.

I produttori certificati secondo le direttive Bio Suisse mantengono e promuovono la biodiversità sull'intera superficie dell'azienda mediante:

- a) Gestione oculata dell'intera superficie aziendale. Ciò comporta il rispetto dei seguenti principi delle direttive esistenti:
  - lavorazione rigurosa del suolo, cura del suolo e concimazione organica che favorisce la vita nel suolo;
  - avvicendamento variato ed equilibrato;
  - una parte di almeno il 20 % di colture rigeneranti il suolo nell'avvicendamento;
  - nessun impiego di prodotti fitosanitari chimici di sintesi ([cfr. Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113](#));
  - nessun impiego di erbicidi, regolatori della crescita e mezzi di avvizzimento;
  - nessun impiego di concimi chimici di sintesi ([cfr. Approvvigionamento con sostanze nutritive Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#));
  - nessun impiego di organismi geneticamente modificati;
  - impedimento dell'erosione per la protezione della biodiversità nel suolo.
- b) Creazione e cura di superfici per la promozione della biodiversità e adozione di misure mirate per la promozione di specie e di comunità.

Il responsabile dell'azienda si impegna a mantenere, completare o sistemare spazi vitali naturali (superfici per la promozione della biodiversità SPB) e ad averne cura.

#### 4.2.3.1 **Superfici per la promozione della biodiversità (SPB)**

Le SPB dell'azienda devono rappresentare almeno il 7 % dell'intera superficie agricola utile. Devono trovarsi sulla superficie aziendale nell'abituale campo di gestione. Le SPB sono elementi caratteristici naturali del paesaggio che servono a incrementare la flora e la fauna.

Sono computabili i seguenti elementi caratteristici del paesaggio:

- Prati permanenti e pascoli sfruttati non concimati dall'esterno e ricchi di specie (ad eccezione dei concimi dovuti al pascolo delle superfici).
- Maggesi fioriti ricchi di specie (almeno per 18 mesi). I maggesi fioriti sono superfici da rotazione non coltivate sulle quali cresce una comunità vegetale naturale o seminata ricca di specie.
- Fasce di colture estensive in campicoltura: fasce non concimate allestite lungo il campo, ricche di specie. Larghezza minima 3 metri.
- Strisce ricche di specie realizzate per la promozione degli organismi utili.

- Superfici con comunità di piante naturali tipiche della regione (è inclusa anche una vegetazione del suolo ricca di specie in frutticoltura o viticoltura gestite in modo estensivo).
- Alberi locali isolati (viene computata 1 ara per albero) e viali alberati.
- Siepi, boschetti campestri e rive boscate.
- Fossati, pozzi, stagni, terreni paludosi. Gli stagni realizzati per l'irrigazione possono essere computati solo se sulle rive crescono piante locali.
- Superfici ruderali, ruderi.
- Muri a secco, mucchi di pietre e terrapieni.
- Sentieri naturali ricoperti di vegetazione per almeno 1/3.
- Bosco ricco di specie ad eccezione di piantagioni sfruttate in modo intensivo con scarsa biodiversità (p. es. eucalipto, pioppi).

#### 4.2.3.2 **Requisiti relativi alla qualità delle SPB**

Tutte le aziende BSO sono tenute a rispettare i seguenti tre punti relativi alla qualità:

- Lungo le acque superficiali naturali (ad esempio fiumi, ruscelli, laghi) deve essere presente una striscia non coltivata ricca di specie di almeno 6 metri.
- La distruzione di superfici HCV è vietata (ai sensi di [Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione \(High Conservation Value Areas\) Parte V, Cap. 3.5, Pagina 325](#)).
- Almeno 2 dei seguenti requisiti di qualità vanno adempiuti:
  - Su grandi particelle (> 50 ha) le SPB devono essere ampiamente distribuite sull'azienda, cioè devono essere presenti almeno tre elementi da minimo 0,1 ha ciascuno per ogni particella.
  - Nelle aziende con particelle più piccole le SPB devono essere ben distribuite ovvero presenti su > 50 % di tutte le particelle dell'azienda.
  - Le SPB vanno posizionate e collegate mediante elementi caratteristici del paesaggio (ad esempio siepi o strisce non coltivate), in modo tale che sussistano condizioni favorevoli per la diffusione di animali e piante presenti in natura. Deve essere presente uno schizzo con le SPB e gli elementi di collegamento caratteristici del paesaggio.
  - Le SPB rappresentano più del 20 % della superficie aziendale.
  - Almeno 5 degli elementi caratteristici del paesaggio elencati secondo [Superfici per la promozione della biodiversità \(SPB\) Parte V, Art. 4.2.3.1, Pagina 338](#) devono essere presenti sull'azienda.
  - Nell'azienda vengono tenute almeno 3 colonie d'api (apis spp.) durante l'intera durata del ciclo vegetativo.
  - Vanno coltivati > 0,5 ha di colture campicole o specie minacciate (ad esempio kamut, lino, varietà antiche di verdure, frutta o vite, varietà locali, varietà selezionate e/o moltiplicate localmente).
  - L'azienda applica sistemi agroforestali diversificati.
  - In campicoltura si rinuncia in larga misura all'uso dell'aratro (l'uso dell'aratro è permesso max. 2 volte sull'arco di un avvicendamento di 5 anni).
  - Nelle colture permanenti si rinuncia in larga misura alla lavorazione del suolo (max. 1 volta all'anno).
  - Per ogni ha dell'azienda sono predisposte > 2 possibilità di nidificazione o casette per uccelli, pipistrelli e api selvatiche.
  - Per la promozione degli organismi viventi nel suolo viene utilizzato compost.
  - Nell'azienda vengono adottate misure di promozione individuali non elencate sopra.
  - Non vengono eliminate le epifite presenti in natura nelle colture permanenti.

#### 4.2.3.3 **Deroghe**

Affinché il 7 % della SPB non sia parte della superficie aziendale ovvero non rientri nell'abituale campo di gestione dell'azienda vanno adempiuti i seguenti criteri:

- L'azienda si trova in un ambiente naturale (aree boschive, deserto, steppa direttamente confinanti lungo almeno il 30 % del confine aziendale) o
- la realizzazione del 7 % della SPB all'interno della SAU non contribuirebbe in maniera essenziale alla diversificazione della superficie agricola trattandosi di un sistema di coltivazione molto diversificato o di una struttura aziendale diversificata (sistemi agroforestali e simili) o
- le superfici aziendali sono raggruppate in un gruppo di produttori che richiede insieme la certificazione Bio Suisse raggiungendo su tutta la superficie aziendale il 7 % di SPB.

I gruppi di piccoli contadini (definizione ai sensi di [Requisiti relativi alla qualità delle SPB Parte V, Art. 4.2.3.2, Pagina 339](#)) non sono tenuti a rispettare gli standard di qualità elencati in [Gruppi di produttori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 312](#). Ciò vale anche per aziende situate in un ambiente naturale almeno lungo il 30 % del confine aziendale.

## 4.2.4 Concimazione

Base: [cfr. Approvvigionamento con sostanze nutritive Parte II, Cap. 2.4, Pagina 101](#)

### 4.2.4.1 Mezzi e misure ammessi

Sono ammessi mezzi e misure secondo il RegBio-UE (o equivalente) con le seguenti eccezioni:

- Concimi non ammessi: concimi potassici ad alta percentuale contenenti cloro (p. es. cloruro di potassio), torba per migliorare la struttura del suolo, chelati chimici di sintesi (p. es. EDTA).
- L'acquisto di concimi aziendali provenienti da allevamento non biologico è tollerato. Il concime aziendale va trattato (p. es. compostaggio in cumulo, aerazione dei liquami). Lo stallatico non deve provenire da allevamento intensivo (RegBio-UE). Nel dubbio la CMI può chiedere un'analisi del concime.

### 4.2.4.2 Limiti di concimazione

Limite massimo (per ha/anno)	N <sub>tot</sub> (kg)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (kg)
orticoltura serra	330	100
foraggicoltura, orticoltura, erbe, piante ornamentali in campo aperto	225	80
Campicoltura (colture sarchiate, cereali)	180	60
ananas	180 <sup>(74)</sup>	40 <sup>(74)</sup>
Fragole	160	35
colture arbustive e arboree	100	30
salvo:		
avocado	100	35
banane	170	50
tè	150	50
datteri	160	50
Agrumi	160	30
palme da olio	160	35

### 4.2.4.3 Concimazione potassica

In caso di apporto di oltre 150 kg di potassio/ha/anno con concimi potassici minerali è richiesta una prova che ne attesti la necessità (analisi del suolo).

### 4.2.4.4 Concimazione fosforica

Le aziende che impiegano più fosforo di quanto sia consentito secondo i limiti di concimazione devono, su richiesta, documentare mediante analisi del suolo che nelle particelle interessate non vi sia arricchimento o sovrabbondanza di fosforo. In caso di rischio di contaminazione delle acque i limiti di concimazione vanno assolutamente rispettati.

<sup>74</sup> Nel corso di un periodo culturale di 18-24 mesi la superficie può essere concimata al massimo con 300 kg N e 80 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/ha.

## 4.2.5 Controllo della dispersione

Base: [cfr. Protezione da immissioni Parte II, Cap. 2.5, Pagina 112.](#)

Nelle zone a rischio una possibile dispersione va monitorata, per esempio con nastri indicatori. In caso di risultati positivi del monitoraggio le fasce o le file marginali vanno raccolte separatamente e smerciate come non biologiche. Vanno inoltre eseguite obbligatoriamente analisi dei residui dell'intera coltura i cui risultati vanno allegati al rapporto di controllo.

Le immissioni vanno evitate mediante misure paesaggistiche.

In caso di lotta antiparassitaria con aeroplani nell'area dell'azienda biologica, i prodotti impiegati vanno elencati nel rapporto di controllo e vanno eseguite analisi dei residui i cui risultati vanno allegati al rapporto di controllo stesso.

## 4.2.6 Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM

Base: [cfr. Rinuncia all'ingegneria genetica Parte II, Art. 2.5.1, Pagina 112.](#)

Per le particelle sulle quali prima della gestione biologica sono state coltivate piante OGM è prescritto un avvicendamento adeguato di almeno due anni (corrispondente al periodo di conversione), vale a dire che durante questo periodo non deve essere coltivata né la stessa coltura né una coltura che potrebbe incrociarsi con la stessa. Questi campi vanno contrassegnati in modo particolare e indicati nel piano delle particelle. L'avvicendamento e altre misure vengono discussi in occasione del controllo e iscritti nel rapporto di controllo. In caso di coltivazione della stessa coltura nell'azienda biologica possono essere richieste analisi del raccolto.

Per la colza bio dopo coltivazione di colza OGM, Bio Suisse propone un periodo d'attesa di 15 anni senza lotta mirata e di 2 anni con lotta mirata contro l'espansione di piante spontanee.

In caso di coltivazione di nuove superfici o di neoconversione nelle regioni in cui sono coltivate piante OGM va richiesta una prova della precedente gestione.

## 4.2.7 Protezione delle piante e prodotti fitosanitari

Base: [cfr. Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113.](#)

### 4.2.7.1 Mezzi e misure

Sono ammesse le misure [secondo Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113](#) nonché i prodotti fitosanitari elencati nell'allegato II del RegBio-UE. Non sono invece ammessi:

- piretroidi sintetici (anche nelle trappole)
- bioerbicidi
- regolatori della crescita
- preparati a base di zolfo e di rame nella coltivazione di cereali, leguminose e sementi oleose

In singoli casi Bio Suisse può chiedere l'esecuzione di analisi o informazioni relative alla composizione e/o alla qualità dei prodotti fitosanitari impiegati.

### 4.2.7.2 Impiego prescritto dallo stato di prodotti fitosanitari chimici di sintesi

Nel caso di impiego di prodotti prescritto dallo stato ai bordi delle strade vanno adempiuti i requisiti relativi al controllo della dispersione. L'impiego prescritto su una coltura comporta la revoca della certificazione della coltura interessata. In caso di esecuzione del trattamento da parte del responsabile dell'azienda, tutta l'azienda viene privata del riconoscimento.

### 4.2.7.3 Impiego di rame

Per i preparati a base di rame valgono i seguenti quantitativi massimi di rame puro per ha di superficie trattata e anno:

- frutta a granella 1,5 kg
- frutta a nocciolo 4 kg
- bacche 2 kg
- ananas 4 kg

- verdura e piante aromatiche 4 kg
- patate 4 kg
- piante ornamentali 4 kg
- erbe per la produzione di semente 4 kg
- luppolo 4 kg
- viticoltura 4 kg

Questo quantitativo può però essere ripartito sull'arco di 5 anni. La quantità massima di 6 kg per ha e anno non va superata in nessun caso. L'impiego superiore a 4 kg per ha e anno va obbligatoriamente notificato all'ente di certificazione BSO;

- altre colture (incl. tropiche e subtropiche) 4 kg

#### 4.2.7.4 **Impiego di etilene**

L'impiego di etilene per l'induzione della fioritura nelle colture di ananas è ammesso. Come fonti di etilene sono ammessi unicamente l'etilene puro ottenuto con procedimenti tecnici o l'etilene di provenienza naturale. L'impiego di etefon o di carburo è vietato.

#### 4.2.7.5 **Disinfezione del terreno**

La vaporizzazione superficiale in serra o la «solarizzazione» del suolo per la disinfezione o la lotta contro le infestanti sono ammesse.

#### 4.2.8 **Debbiatura**

Base: [cfr. Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 113](#).

I residui delle colture non devono essere bruciati, bensì vanno compostati. Se il compostaggio non è possibile, si possono bruciare i residui della potatura di piante ed arbusti. È inoltre vietata la debbiatura di superfici coltivate a canna da zucchero prima della raccolta.

### 4.3 **Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale**

#### 4.3.1 **Impianti di alberi da frutta sparsi**

La frutta di alberi sparsi viene certificata secondo le direttive Bio Suisse solo se proviene

- da aziende agricole interamente convertite al biologico che adempiono i requisiti Bio Suisse ([v. Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale Parte II, Cap. 1, Pagina 52](#))
- da gruppi di piccoli contadini che possono essere certificati come tali
- da alberi da frutto che possono essere classificati come selvatici ([cfr. Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche Parte V, Cap. 6, Pagina 351](#)).

#### 4.3.2 **Piantagioni di acero**

Una piantagione di acero ovvero il succo di acero prodotto nella stessa possono essere certificati secondo le direttive Bio Suisse se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

- certificazione secondo Canadian Organic Standard (COS) art. 7.2 Maple Products
- nessun impiego di nanofiltri
- il responsabile dell'azienda non deve avere una funzione direttiva in un'azienda agricola non gestita in regime biologico

#### 4.3.3 **Coltivazione di quinoa a oltre 3'000 m.s.m.**

- Laddove non è possibile un avvicendamento con leguminose o altri tipi di sovescio, è possibile coltivare la quinoa solo ogni 3 anni e per almeno 18 mesi non è permessa la lavorazione del suolo. Per impedire erosioni, durante questo periodo occorre accertarsi che l'inerbimento spontaneo sia sufficiente.

- Il campo coltivato a quinoa non deve superare 1 ha e va protetto dal vento con siepi. Le siepi devono essere larghe 2–3 m e costituire almeno il 10 % della superficie del campo.
- Lavorazione minima del suolo: l'aratro a dischi o altri attrezzi per la lavorazione in profondità sono ammessi solo per incorporare concimi aziendali. Altrimenti è permessa unicamente la lavorazione superficiale del suolo, p. es. con erpice o zappatrice.

#### 4.3.4 **Coltivazione di palme da olio (*Elaeis guineensis*) e trasformazione primaria dei frutti di palme da olio**

Le aziende olearie che producono olio di palma e le aziende di produzione addette alla fornitura vengono certificate secondo le direttive Bio Suisse se sono soddisfatti i seguenti requisiti supplementari:

- a) È presente una certificazione attualmente in vigore ai sensi dello Standard Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO P&C 2018<sup>(75)</sup> o RSPO ISH 2019<sup>(76)</sup>)<sup>(77)</sup>. Su richiesta, presso Bio Suisse può essere controllata l'equivalenza all'RSPO di uno standard esterno alternativo, che può quindi venire riconosciuto.
- b) L'azienda di produzione gestisce almeno il 5 % della sua superficie agricola utile su cui crescono palme da olio (SAU) in innovativi sistemi di coltivazione diversificati. Oltre a palme da olio, tali sistemi contengono anche piante in silvicoltura di diverse specie locali con un lungo ciclo di vita (in alto) nonché piante in silvicoltura, alberi da frutta e noci di diverse specie locali con un ciclo di vita medio (parte centrale). Nel sistema di coltivazione vengono inoltre integrate colture dell'ecosistema locale con un breve ciclo di vita, tra cui anche quelle per l'approvvigionamento di base della popolazione locale (in basso). Prima di dare il via all'implementazione, l'azienda consegna a Bio Suisse il progetto di attuazione dell'innovativo sistema di coltivazione diversificato ai fini di una verifica del contenuto e ogni anno fa poi rapporto sui progressi compiuti. I sistemi di coltivazione innovativi che, secondo la valutazione di Bio Suisse, sono altamente diversificati e, quindi, particolarmente preziosi a livello ecologico, possono essere computati come superfici per la promozione della biodiversità (SPB). Sono esclusi da tale requisito i gruppi di piccoli contadini (definizione ai sensi di [Gruppi di produttori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 312 c\)](#)).
- c) Per un ideale ciclo delle sostanze nutritive nel sistema di coltivazione e la riduzione al minimo delle emissioni di gas serra, l'azienda olearia assicura una trasformazione a basse emissioni dei sottoprodotti organici dalla produzione di olio grezzo<sup>(78)</sup> e garantisce il riciclo del materiale sulle superfici di coltivazione (almeno l'80 % di tutte le aziende, incl. i piccoli contadini). I metodi di trasformazione e i flussi di materiale vengono documentati.
- d) L'olio di palma commercializzato ai sensi di BSO viene prodotto dall'azienda olearia per almeno il 20% dai frutti di palme da olio acquistati da gruppi di piccoli contadini locali (definizione ai sensi di [Gruppi di produttori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 312 c\)](#))<sup>(79)</sup>. Il tal caso vale il principio della compensazione dei quantitativi<sup>(80)</sup>. L'azienda olearia assicura per i piccoli contadini la possibilità di accettare per tutto l'anno i frutti di palme da olio, all'occorrenza aiuta a migliorare la qualità dei prodotti e documenta ogni mese i quantitativi effettivamente ricevuti. Un'azienda olearia, che non può acquistare dai gruppi di piccoli contadini locali il 20 % di frutti di palme da olio, deve esporre il fatto in modo plausibile a Bio Suisse. In tal caso le aziende di produzione addette alla fornitura gestiscono, quale prestazione compensativa, rispettivamente un ulteriore 5 %, vale a dire in totale almeno il 10 %, della SAU con palme da olio in innovativi sistemi di coltivazione diversificati.

<sup>75</sup> Roundtable on Sustainable Palm Oil Principles & Criteria 2018 [www.rspo.org](http://www.rspo.org)

<sup>76</sup> Roundtable on Sustainable Palm Oil Independent Smallholder Standard 2019 [www.rspo.org](http://www.rspo.org)

<sup>77</sup> Documenti da presentare: report attuale sull'audit, attestato attuale dell'ente di certificazione e contratto di licenza attuale

<sup>78</sup> Sottoprodotti organici: fasci di frutti di palma vuoti, pannello di palmisti, filamenti e POME

<sup>79</sup> La quota del 20 % viene calcolata dal valore medio dell'olio di palma commercializzato ai sensi di BSO dei tre anni precedenti.

<sup>80</sup> I frutti di palme da olio BSO, ricevuti dall'oleificio, dei gruppi di piccoli contadini devono corrispondere, secondo i quantitativi, almeno al 20 % dell'olio di palma commercializzato ai sensi di BSO ogni anno, laddove quest'olio importato in Svizzera non deve provenire fisicamente dai frutti di palme da olio consegnati da gruppi di piccoli contadini.

## 4.4 Allevamento di animali

### 4.4.1 Certificazione di aziende con allevamento di animali ovvero di prodotti di origine animale

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti vegetali secondo le direttive Bio Suisse l'allevamento di animali dell'azienda produttrice nell'UE deve rispettare almeno il RegBio-UE e negli altri paesi almeno i requisiti minimi Bio Suisse relativi all'allevamento di animali in aziende al di fuori dell'Europa:

- nessun trasferimento di embrioni e/o interventi di ingegneria genetica
- gli animali possono muoversi nella stalla in maniera conforme alla specie
- gli animali sono protetti da danni dovuti al caldo, al freddo, alla polvere, a gas nocivi, all'umidità
- nessun pavimento grigliato
- gli animali dispongono di un'area di uscita sufficiente e/o sono portati al pascolo
- nessun allevamento in gabbia
- acquisto di foraggio non biologico inferiore al 10 % (ruminanti) ovvero al 15 % (non ruminanti); in casi eccezionali motivati la parte di foraggio non biologico può essere superiore
- nessun impiego di additivi vietati nel foraggio: antibiotici, ormoni, sulfonamidi, coccidiostatici, stimolatori della crescita e stimolanti sintetici, stimolatori dell'appetito sintetici, coloranti artificiali, uree, rifiuti della macellazione per ruminanti, letame di pollame o stallatico (tutti i tipi di escrementi), amminoacidi puri, organismi geneticamente modificati o derivati degli stessi
- nessun impiego di sostanze vietate in medicina veterinaria: sostanze di origine sintetica per la stimolazione della produzione o per contenere la crescita naturale, ormoni per suscitare i calori o per la sincronizzazione del ciclo estrale, stimolatori della crescita sintetici
- i denti dei maiali non vengono troncati e la coda non viene mozzata
- i becchi del pollame non vengono spuntati

Eccezioni: all'allevamento di animali tenuti a scopo amatoriale e a quello di animali per l'autoapprovvigionamento non vengono imposti requisiti minimi (si parla di autoapprovvigionamento quando più del 50 % dei prodotti animali serve per il consumo proprio).

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti di origine animale, l'allevamento di animali dell'azienda produttrice deve rispettare le direttive Bio Suisse (fanno eccezione [i gamberetti](#), [i molluschi Parte V, Art. 4.4.2, Pagina 344](#) e [l'apicoltura Parte V, Art. 4.4.3, Pagina 345](#)). Il controllo deve essere eseguito dall'ufficio di controllo indicato dalla CMI. Di solito si tratta di un ente riconosciuto in Svizzera per il controllo di Bio Suisse.

Le aziende certificate unicamente per prodotti di origine animale devono rispettare, oltre alle prescrizioni Bio Suisse definite in [Allevamento di animali Parte II, Cap. 5, Pagina 149](#) e nelle [Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 4, Pagina 127](#) della parte II, anche le seguenti prescrizioni per la produzione vegetale:

- La certificazione ai sensi del RegBio-UE (o equivalente)
- La [conversione globale Parte V, Art. 4.1.3, Pagina 333](#)
- Le [prescrizioni relative all'avvicendamento Parte V, Art. 4.2.1.1, Pagina 335](#)
- I requisiti qualitativi e quantitativi sulla promozione della biodiversità ai sensi di [Promozione della biodiversità Parte V, Art. 4.2.3, Pagina 338](#)
- I [limiti di concimazione Parte V, Art. 4.2.4.2, Pagina 340](#)

È consentito il foraggiamento con foraggio prodotto nell'azienda e acquistato di qualità bio-UE.

### 4.4.2 Acquacoltura

Base: cfr. [Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 173](#) e [Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale Parte II, Cap. 1, Pagina 52](#).

Fintanto che l'acquacoltura non è disciplinata nell'OrdB, in sostituzione di una certificazione bio-UE nei paesi non facenti parte dell'UE può essere accettata anche una certificazione Naturland della produzione, della trasformazione e del commercio come base per una certificazione Bio Suisse.



Le direttive Bio Suisse si riferiscono alla detenzione e all'allevamento di pesci (trota, salmone, carpa ecc.). Per gli allevamenti di pesci all'estero valgono le seguenti eccezioni:

- Il mangime per pesci deve essere certificato secondo le direttive Soil Association, Naturland o Bio Suisse. È vietato in particolare l'uso di antiossidanti sintetici (p. es. etossichina, BHA, BHT ecc.). La provenienza/la qualità della farina/dell'olio di pesce devono essere certificate da un ente indipendente.
- Valgono i coefficienti di densità massimi secondo il RegBio-UE, p. es. salmone in gabbie nel mare 10 kg/m<sup>3</sup>, orate/spigole 15 kg/m<sup>3</sup>, pangasio 10 kg/m<sup>3</sup>.
- Per la pulizia e la disinfezione possono essere utilizzati tutti i prodotti elencati nel RegBio-UE.
- Lo stordimento avviene mediante corrente elettrica (di preferenza nell'acqua) o a percussione. È ammesso anche lo stordimento mediante preparati vegetali naturali come olio di garofano. In singoli casi, qualora siano ancora necessari adeguamenti strutturali, deve essere presentato un piano di conversione biennale che illustri l'introduzione di un metodo di stordimento conforme entro due anni. Durante tale fase di conversione i pesci possono essere venduti come prodotti «in conversione».
- In caso di stordimento prolungato l'uccisione avviene con il taglio delle branchie e il dissanguamento, mentre per spigole e orate è ammessa anche l'uccisione in ghiaccio/ghiaccio in scaglie (non acqua ghiacciata).
- È necessario presentare all'ente di certificazione BSO un accurato verbale sulla macellazione, che deve contenere i seguenti punti:
  - il protocollo sulla macellazione definisce le responsabilità, la sua attuazione viene controllata da personale con formazione specifica
  - il protocollo sulla macellazione descrive l'intero procedimento, dalla preparazione, l'ingabbiamento, il crowding, il pompaggio, il trasporto, lo stordimento, fino all'uccisione
  - per garantire livelli minimi di stress e uno stordimento efficace è necessario definire punti critici di controllo ad ogni tappa, valori massimi e le relative misure correttive nonché regolarne la registrazione.
- Riproduzione e allevamento: [cfr. Riproduzione e allevamento Parte II, Art. 5.7.1, Pagina 173](#). Deroga: gli avannotti e le uova devono provenire da aziende bio e il trasporto di avannotti può durare al massimo 10 ore, [densità di trasporto Parte II, Art. 5.7.6, Pagina 175](#). Per quanto riguarda la durata del trasporto può essere richiesto un permesso speciale. In caso di mancata disponibilità possono essere impiegati avannotti o uova non biologici, a condizione che la non disponibilità sia confermata dall'ufficio di controllo. In tal caso deve essere a disposizione una conferma del fornitore attestante che sono conformi ai requisiti bio, inoltre i pesci devono aver trascorso gli ultimi 2/3 della loro vita in un'azienda bio.
- Il periodo di conversione si orienta all'attuale RegBio-UE sull'acquacoltura (in genere 3, 6, 12 o 24 mesi, in base al sistema di produzione).

La certificazione Bio Suisse di gamberetti, gamberi e molluschi è possibile alle seguenti condizioni:

- Deve essere a disposizione una certificazione secondo le direttive di Naturland e.V., DE-Gräfelting<sup>(81)</sup>.
- La definizione di azienda di Bio Suisse deve essere rispettata.
- Nel caso di gruppi di produttori vanno adempiuti i requisiti Bio Suisse relativi al controllo contenuti nelle presenti prescrizioni.

### 4.4.3 Apicoltura

Base: [cfr. Apicoltura e prodotti dell'apicoltura Parte II, Cap. 5.8, Pagina 181](#) e [cfr. Prodotti dell'apicoltura Parte III, Cap. 12, Pagina 275](#)

La certificazione Bio Suisse di singoli produttori di miele/gruppi di produttori di miele può avvenire direttamente sulla base del certificato bio-UE e di una conferma dell'ufficio di controllo attestante che i seguenti punti sono adempiuti.

- Per combattere la varroa non devono essere impiegati oli essenziali prodotti sinteticamente (come p. es. timolo sintetico).
- Contenuto massimo di acqua nel miele 18 %.
- Conferma che non sono dissodate superfici ad alto valore di conservazione (p. es. foresta vergine) se l'apicoltore gestisce un'azienda agricola.
- Se un apicoltore è allo stesso tempo anche il responsabile di un'azienda agricola, l'azienda deve essere interamente certificata ai sensi del RegBio-UE o di un'ordinanza equivalente. In caso contrario, in veste di produttore di miele non deve essere autorizzato per la certificazione Bio Suisse (neanche quale membro di un gruppo di produttori).

Le operazioni di smielatura avvengono [ai sensi di Miele Parte III, Cap. 12.2, Pagina 275](#).

<sup>81</sup> [www.naturland.de](http://www.naturland.de)

## 5 Prescrizioni per trasformazione e commercio

### 5.1 Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse

Base ai sensi di:

- [Obbligo di registrazione, contabilità Parte I, Art. 2.1.3.1, Pagina 19](#)
- [Acquisto di materie prime e controllo del flusso delle merci Parte III, Cap. 1.4, Pagina 189](#)
- [Accettazione merci e controllo del flusso delle merci. Parte III, Cap. 1.5, Pagina 190](#)

#### 5.1.1 Rintracciabilità

La rintracciabilità dei prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse deve essere garantita in ogni momento e, segnatamente, dal singolo produttore fino al consumatore. I prodotti devono essere abbinati a un documento di accompagnamento (p. es. bolla di consegna, fattura, protocollo della trasformazione ecc.) dalla raccolta fino alla consegna al cliente. Ogni membro della catena di produzione, trasformazione, commercio ovvero di trasporto è tenuto a compilare la documentazione di accompagnamento della merce secondo i requisiti indicati sotto.

La merce certificata ai sensi delle direttive Bio Suisse deve essere contrassegnata in modo chiaro e ben visibile a ogni livello e stoccata separatamente per ridurre al minimo il rischio di scambio o di mescolanza con prodotti non certificati secondo le direttive Bio Suisse.

#### 5.1.2 Requisiti relativi alla rintracciabilità e alla documentazione di accompagnamento della merce

Produzione: al momento della consegna al centro di raccolta, ogni unità di imballaggio deve recare le seguenti indicazioni:

- nome e/o codice del produttore
- condizioni di controllo
- data della consegna ovvero del raccolto
- nome del prodotto ovvero qualità del prodotto
- peso ovvero unità quantitativa

Sono unità di imballaggio singoli sacchi, casse, botti o altri contenitori. Se le singole unità di imballaggio sono riunite in unità più grandi (p. es. su una paletta avvolta da pellicola, singoli sacchi in un saccone big bag ecc.), il contenitore più grande è considerato l'unità di imballaggio.

Trasformazione, imballaggio, trasporto: ogni volta che merce certificata secondo le direttive Bio Suisse viene riconfezionata in un nuovo contenitore (p. es. dopo la cernita e l'imballaggio o dopo la trasformazione), sul contenitore va apposta una nuova etichetta. Inoltre va compilato un nuovo documento di accompagnamento. Il contenitore e il documento di accompagnamento della merce devono recare le seguenti indicazioni:

- data di imballaggio ovvero di trasformazione
- condizioni di controllo (BIOSUISSE ORGANIC o BIOSUISSE ORGANIC prodotto in conversione)
- nome del produttore (o numero di partita se si tratta di un insieme di prodotti di diversi produttori)
- nome del prodotto ovvero qualità del prodotto
- peso ovvero unità quantitativa

I protocolli della trasformazione devono documentare la composizione e la provenienza della merce sulla base dei numeri di partita. Per ogni riconfezionamento vanno registrate la consegna e l'accettazione. Il procedimento è lo stesso come per l'accettazione della merce nel centro di raccolta. Una copia del documento di accompagnamento della merce deve seguire la merce al prossimo livello di trasformazione ovvero commerciale.

### 5.1.3 **Archiviazione e verifica della documentazione di accompagnamento della merce**

Archiviazione: al momento della consegna della merce, una copia del documento di accompagnamento rimane al fornitore, una copia va consegnata al destinatario e una copia serve all'identificazione della merce in caso di ulteriori fasi di trasporto e/o di trasformazione. Questa procedura si ripete per ogni cambio di imballaggio.

Prova dell'integrità del prodotto: l'ufficio di controllo deve poter visionare la documentazione del flusso delle merci per verificarne la separazione e la rintracciabilità. Tale documentazione deve descrivere e confermare la separazione di merce certificata secondo le direttive Bio Suisse e di merce non certificata da Bio Suisse.

### 5.1.4 **Esportazione/importazione in Svizzera**

Per ogni fornitura di merce importata in Svizzera certificata secondo le direttive Bio Suisse è necessaria un'attestazione di rintracciabilità elettronica nel SCM (Supply Chain Monitor)<sup>(82)</sup>, in cui va dichiarato il flusso completo delle merci attraverso tutti i livelli della catena commerciale fino al produttore della materia prima. L'esportatore deve notificare nel SCM le transazioni di importazione entro sei settimane dalla data di consegna in Svizzera e l'importatore deve aver richiesto l'attestato Gemma presso Bio Suisse.

## 5.2 **Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione**

Base: [cfr. Controllo degli organismi nocivi Parte III, Cap. 1.12, Pagina 204](#)

### 5.2.1 **Principi**

- Le misure preventive hanno precedenza assoluta su qualsiasi tipo di trattamento.
- L'obiettivo è la rinuncia a prodotti antiparassitari chimici di sintesi.
- Le misure di trattamento vanno documentate.
- Le aziende che presentano un elevato rischio di infestazione necessitano di un sistema di controllo degli organismi nocivi particolarmente esteso. Sono aziende a rischio:
  - le aziende che eseguono estesi trattamenti contro i parassiti (nebulizzazioni e/o fumigazioni);
  - le aziende certificate per lo stoccaggio e/o la lavorazione di prodotti a base di cereali ovvero essiccati (frutta secca, noci, spezie, erbe, tè, cacao, caffè, sementi oleose) (p. es. magazzini, mulini).

### 5.2.2 **Requisiti relativi a un sistema di controllo dei parassiti nelle aziende a rischio**

Le aziende a rischio necessitano di un sistema di controllo esteso dei parassiti (sistema integrato). Questo requisito può essere soddisfatto in diversi modi:

- a) l'azienda è certificata BRC ovvero IFS o
- b) nell'azienda è stato installato un sistema integrato di lotta contro i parassiti da parte di una ditta specializzata o
- c) l'azienda dispone di un proprio sistema di controllo dei parassiti (incl. prevenzione (pulizia), monitoraggio, procedura definita in caso di infestazione, responsabilità disciplinata).

In singoli casi, a seconda della struttura dell'azienda, il sistema di controllo dei parassiti può essere semplice. In caso di trattamenti estesi in locali e impianti nei quali sono trasformati ovvero stoccati anche prodotti riconosciuti secondo le direttive Bio Suisse un sistema proprio non è sufficiente.

---

<sup>82</sup> [www.international.biosuisse.ch](http://www.international.biosuisse.ch)

### 5.2.3 Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta

I prodotti e le misure ammessi sono elencati in [Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 349](#)<sup>(83)</sup> La CMT approva l'elenco delle misure e delle sostanze attive ammesse.

#### 5.2.3.1 Applicazione sul prodotto

Le misure e i mezzi ammessi sono elencati al punto 1 di [Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 349](#).

#### 5.2.3.2 Applicazione circoscritta in locali e impianti

Le misure e i mezzi ammessi sono elencati al punto 2 di [Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 349](#).

I prodotti, i materiali da imballaggio e tutti gli altri materiali a contatto con gli alimenti certificati ai sensi delle direttive Bio Suisse possono rimanere nel locale, ma non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari. Le misure di trattamento e quelle per impedire contaminazioni vanno documentate.

#### 5.2.3.3 Trattamenti estesi (nebulizzazione e fumigazione) di locali e impianti

I seguenti requisiti valgono per tutti i locali:

- Le sostanze attive ammesse sono elencate al punto 3 di [Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 349](#).
- Tutti i prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse vanno rimossi dai locali e dagli impianti da trattare. In caso di nebulizzazione fanno eccezione unicamente le materie prime o i prodotti semilavorati imballati a tenuta di gas (p. es. bidoni di metallo a tenuta di gas).
- Occorre prestare la massima attenzione affinché i prodotti impiegati per la nebulizzazione e la fumigazione non possano giungere su prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse e contaminarli. Occorre provvedere che i locali e gli impianti da trattare siano sufficientemente ermetici.
- Dopo la nebulizzazione o la fumigazione i locali e gli impianti vanno sufficientemente aerati prima di reintrodurre ovvero trasformare i prodotti. Periodo d'attesa: 24 ore.
- L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti):
  - sufficiente pulizia dei locali e degli impianti
  - la prima partita dopo il trattamento non va commercializzata come certificata secondo le direttive Bio Suisse (fanno eccezione i sili).

---

<sup>83</sup> Per le aziende di produzione sono ammessi solo i seguenti procedimenti: procedimenti termici e meccanici, farina fossile e fumigazione con gas inerti.

## Allegato alla parte V, cap. 5.2 – Mezzi e misure ammessi per il controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione

Il presente elenco riguarda solo lo stoccaggio e la trasformazione ed è allegato alla direttiva Bio Suisse «Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione» in cui sono disciplinate anche le prescrizioni e le limitazioni per l'applicazione di queste sostanze attive (vedi [Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte V, Art. 5.2.3, Pagina 348](#)) che vanno assolutamente osservate. Il presente elenco è approvato dalla CMI e adeguato regolarmente alla situazione attuale. Non vale per le aziende di produzione agricole.

### 1. Trattamento di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse

Sono ammessi i seguenti procedimenti:

- Misure fisico-meccaniche come immagazzinamento, pulizia, ventilazione, setacciatura, asportazione/ aspirazione di merci contaminate, percussioni, impiego di mulini a pioli, trappole elettriche
- Procedimenti termici come surgelamento di merci, trattamento termico di locali e impianti ecc.
- Fumigazione con gas inerti come CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, incl. disinfestazione sotto pressione
- Atmosfera povera di ossigeno
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di organismi utili

### 2. Trattamenti locali

#### 2.1 Lotta locale con trappole o esche

Sono ammessi i seguenti procedimenti:

- Contro i roditori: trappole ed esche stazionarie con rodenticidi;
- Contro gli insetti: trappole per insetti ed esche stazionarie (p. es. esche in gel, gel antiblatte).
- Contro le tarme: metodi di confusione basati su feromoni a condizione che non impediscano il monitoraggio e l'impiego di organismi utili.

#### 2.2 Trattamenti locali con prodotti a spruzzo, trattamenti delle tane

Possono essere impiegate le seguenti sostanze attive in ordine di priorità decrescente:

- Piretro naturale senza aggiunta di piperonil butossido. Come sinergizzante possono essere usati olio di sesamo o altri oli vegetali.
- Piretro naturale con aggiunta di piperonil butossido come sinergizzante.
- Piretroidi sintetici come deltametrina, permetrina, cipermetrina e Clorpirifos microincapsulati. Sono ammesse solo formulazioni in forma concentrata da diluire in acqua e da versare in contenitori con dispositivo di pompaggio. Aerosol/bombolette spray non sono ammessi.
- mezzi naturali per preservare le scorte ai sensi di RegBio-UE

### 3. Trattamenti estesi (nebulizzazione e fumigazione)

#### 3.1 Nebulizzazioni

Per la nebulizzazione di locali vuoti possono essere impiegate le seguenti sostanze attive in ordine di priorità discendente:

<b>Sostanza attiva</b>	<b>Periodo d'attesa</b>
Piretro naturale senza aggiunta di piperonil butossido come sinergizzante. Come sinergizzante possono essere usati olio di sesamo o altri oli vegetali.	con sufficiente aerazione almeno 24 h
Piretro naturale con aggiunta di piperonil butossido (sinergizzante)	con sufficiente aerazione almeno 24 h

### 3.2 Fumigazioni

Per la fumigazione di locali vuoti possono essere impiegate le seguenti sostanze attive:

<b>Sostanza attiva</b>	<b>Periodo d'attesa</b>
Idrogeno fosforato	con sufficiente aerazione almeno 24 h
Difluoruro di solforile	con sufficiente aerazione almeno 24 h

## 6 Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche

Base: [cfr. Principi e obiettivi Parte IV, Cap. 1, Pagina 304](#).

### 6.1 Definizioni

Sono considerate piante selvatiche le piante e i funghi commestibili nonché parti di essi, presenti nella natura, nei boschi e sulle superfici agricole non coltivate. La raccolta selvatica è considerata un complemento alla produzione agricola.

Le piante selvatiche raccolte per le quali sono state adottate misure culturali sono considerate prodotti agricoli e non piante selvatiche ai sensi della presente prescrizione.

### 6.2 Periodo di conversione

Per la raccolta di piante selvatiche non vi è periodo di conversione.

### 6.3 Dichiarazione

Per prodotti provenienti esclusivamente dalla raccolta selvatica, la stessa va dichiarata nella denominazione specifica, mentre per prodotti composti va dichiarata nell'elenco degli ingredienti a partire da  $\geq 10\%$  dalla raccolta selvatica (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

### 6.4 Controllo

In occasione del controllo deve essere a disposizione una descrizione completa della zona di raccolta (cfr. [Area di raccolta Parte V, Cap. 6.5, Pagina 351](#)), dell'attività di raccolta ([Attività di raccolta Parte V, Cap. 6.6, Pagina 351](#)), della prova della sostenibilità ecologica ([Stabilità dell'habitat e biodiversità Parte V, Cap. 6.7, Pagina 352](#)) nonché dell'immagazzinamento e della trasformazione ([Trasformazione e immagazzinamento Parte V, Cap. 6.8, Pagina 352](#)). Al rapporto di controllo vanno allegati i documenti elencati in [Area di raccolta Parte V, Cap. 6.5, Pagina 351](#) e nei capitoli seguenti.

### 6.5 Area di raccolta

Per quanto riguarda l'area di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- condizioni topografiche e pedoclimatiche nell'area di raccolta
- condizioni di proprietà e di usufrutto nell'area di raccolta; i diritti di proprietà o di usufrutto di comunità locali e delle popolazioni del posto vanno rispettati;
- fonti di emissione nell'area di raccolta e nelle vicinanze: quali esistono e in quale misura;
- dimensioni, posizione geografica e delimitazione dell'area di raccolta
- prova che negli ultimi 3 anni non sono stati impiegati coadiuvanti non ammessi in agricoltura biologica. In genere è sufficiente una spiegazione plausibile assieme all'ispezione dell'area da parte del controllore. Nel dubbio deve essere a disposizione una conferma del proprietario delle superfici o può essere richiesta un'analisi dei residui.

Questi dati devono essere documentati nei piani delle particelle, nelle cartine geografiche o nei piani catastali di regola in scala massima di 1:50'000. Sui piani devono figurare i confini dell'area di raccolta, eventuali fonti di emissione nonché i centri di raccolta e di stoccaggio.

### 6.6 Attività di raccolta

In merito all'attività di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- procedimento di raccolta dalla pianificazione al raccolto, inoltre stoccaggio, trasformazione e vendita
- rapporto relativo alla raccolta (raccoglitore, quantità, data)
- qualificazione e formazione dei raccoglitori
- identità dei responsabili principali della raccolta
- nome comune e botanico delle piante selvatiche raccolte

Devono inoltre essere a disposizione i seguenti documenti inerenti all'attività di raccolta:

- permesso di raccolta (se previsto dalla legge)
- elenchi dei raccoglitori (vanno elencati tutti i raccoglitori adulti)
- esempio di contratto tra il responsabile del progetto e il raccoglitore, nel quale il raccoglitore conferma tra l'altro:
  - di raccogliere solo nelle aree definite dalla direzione di progetto
  - di seguire le istruzioni e le prescrizioni inerenti alla raccolta sostenibile (norme vigenti, tecnica di raccolta, intensità di sfruttamento, periodo di raccolta ecc.)
  - di non raccogliere in zone a rischio di immissioni
  - di non raccogliere o stoccare contemporaneamente lo stesso prodotto secondo criteri diversi
  - di usare solo contenitori esenti da residui e adatti per derrate alimentari

I raccoglitori devono disporre di conoscenze sulla raccolta sostenibile, mentre il responsabile della raccolta deve informare in merito.

Il responsabile del progetto non deve essere nel contempo responsabile di un'azienda gestita in regime non biologico.

I raccoglitori devono adempiere i requisiti Bio Suisse per quanto riguarda l'intera quantità della stessa specie di pianta raccolta.

## 6.7 Stabilità dell'habitat e biodiversità

L'attività di raccolta deve essere ecologicamente sostenibile. È considerata tale se la stabilità dell'habitat e la biodiversità non sono pregiudicate. La valutazione della sostenibilità ecologica va effettuata di caso in caso. Gli accordi internazionali nonché le leggi, le prescrizioni e le disposizioni nazionali vanno rispettati. Per la valutazione della sostenibilità ecologica devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- descrizione della zona incl. inventario
- parti delle piante selvatiche raccolte (pianta intera, foglie, fiori ecc.) e quantità utilizzate di ogni pianta (p. es. 1/3 della radice)
- intensità di sfruttamento nell'area di raccolta
- altre attività di raccolta nella stessa area incl. attività di raccolta di raccoglitori non facenti parte del progetto

Il controllore conferma la sostenibilità ecologica. Se necessario occorre consultare un esperto indipendente.

## 6.8 Trasformazione e immagazzinamento

Per la trasformazione e lo stoccaggio delle piante selvatiche valgono le stesse norme come per i prodotti agricoli.





