BIOSUISSE

DIRETTIVE

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

Versione del 1 gennaio 2025

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 40 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

Guida alla lettura della nuova edizione delle direttive Bio Suisse 9

Elenco delle abbreviazioni 10

Diritto dei marchi 13

Bio Suisse – Linee direttive 14

Parte I: Direttive comuni 16

1 Campo di applicazione e competenze 16
Allegato 1 alla parte I, cap. 1: Definizione di origine svizzera 16

2 Obbligo contrattuale e di controllo 17
2.1 Controllo e certificazione 17
Allegato 1 alla parte I, cap. 2.1: elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera) 18
2.2 Contratto tra produttori e Bio Suisse 19
2.3 Contratto tra aziende di trasformazione e imprese commerciali e Bio Suisse 20
2.4 Tariffe 21
2.5 Permessi speciali 21
2.6 Trasgressioni e sanzioni 21
Allegato 1 alla parte I, cap. 2: Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse 21
Allegato 2 alla parte I, cap. 2: Condizioni di licenza Bio Suisse 21
Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma 22

3 Impiego del marchio Gemma 23
3.1 Impiego del marchio 23
3.2 Politica dell'assortimento 23
3.3 Disposizioni per la commercializzazione 24
3.4 Politica dei residui 26

4 Requisiti sociali 27
4.1 Definizioni 27
4.2 Attuazione 27
4.3 Dichiarazione 27
4.4 Rapporto di lavoro 27
4.5 Lavoratori stagionali e praticanti 28
4.6 Lavoratori a giornata e lavoratori occasionali 28
4.7 Collaboratori di subappaltatori 28
4.8 Salute e sicurezza 28
4.9 Pari opportunità 28
4.10 Diritto del lavoro 28
4.11 Procedura di controllo 28
Allegato 1 alla parte I, cap. 4: Autodichiarazione requisiti sociali 28

5 Relazioni commerciali eque 29
5.1 Codice di condotta 29
5.2 Riunioni 29

5.3 Organo di mediazione per relazioni commerciali eque 29
5.4 Resoconto 29
5.5 Prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma 29
Allegato 1 alla parte I, cap. 5.1: Codice di condotta per il commercio di prodotti Gemma 29
Allegato 2 alla parte I, cap. 5.5: Codice di condotta per una prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma 29
6 Sviluppo sostenibile 30
7 Protezione del clima e resilienza climatica 31

Parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera 32

1 Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale 32
1.1 Terminologia 32
1.2 Globalità aziendale 33
1.3 Conversione all'agricoltura biologica 42
2 Norme generali per la produzione vegetale 50
2.1 Fertilità del suolo 50
2.2 Selezione vegetale e moltiplicazione 54
2.3 Promozione della biodiversità 67
2.4 Approvvigionamento con sostanze nutritive 69
2.5 Protezione da immissioni 79
2.6 Salute delle piante 80
2.7 Efficienza energetica 82
3 Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale 84
3.1 Verdure ed erbe 84
3.2 Frutta e bacche 84
3.3 Vite 86
3.4 Funghi commestibili 86
3.5 Forzatura 88
3.6 Piante ornamentali ed erbe in vaso 89
4 Norme di produzione generali per la detenzione di animali 92
4.1 Allevamento di animali 92
4.2 Foraggiamento 93
4.3 Allevamento di animali 99
4.4 Provenienza degli animali, termini di attesa e traffico degli animali 100
4.5 Salute degli animali 110
5 Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali 113
5.1 Bovini 113
5.2 Pecore 113
5.3 Capre 114
5.4 Suini 115
5.5 Pollame 119
5.6 Conigli 133
5.7 Pesci commestibili 135
Allegato 1 alla parte II art. 5.7.1: Conferma dei requisiti bio all'acquisto di avannotti e uova non biologici 140
Allegato 2 alla parte II art. 5.7.8: Elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura Gemma 140
5.8 Apicoltura e relativi prodotti 140
5.9 Produzione di insetti 143

Parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio 146

1 Requisiti generali 146
1.1 Principi 147
1.2 Contratto di licenza 147
1.3 Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione 148
1.4 Approvvigionamento con materie prime e controllo del flusso delle merci 148
1.5 Accettazione merci e controllo del flusso delle merci 149
1.6 Misure per garantire l'assenza di OGM 150
1.7 Procedimenti e metodi di trasformazione 150
1.8 Separazione 151
1.9 Imballaggio 151
1.10 Etichettatura 152
1.11 Detergenti 164
1.12 Controllo degli organismi nocivi 164
Allegato 1 alla parte III, cap. 1.12: Standard Food Safety riconosciuti 168
Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse 168
Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi 169
1.13 Sviluppo sostenibile 169

2 Latte e latticini 170
2.1 Raccolta e presa in consegna del latte 170
2.2 Latte vaccino pronto al consumo 170
2.3 Prodotti di latte di altri mammiferi 171
2.4 Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir) 171
2.5 Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere 172
2.6 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte 173
2.7 Panna e prodotti a base di panna 174
2.8 Formaggio (formaggio fresco, formaggio stagionato e prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione) 175
2.9 Prodotti a base di formaggio 177
2.10 Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte 178
2.11 Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme) 179
2.12 Gelati alimentari e sorbetti 180

3 Alimenti per bambini arricchiti con vitamine e minerali 181
3.1 Alimenti per lattanti e di proseguimento 181
3.2 Alimenti a base di cereali 182

4 Carne e prodotti a base di carne 184
4.1 Requisiti generali 184
4.2 Prodotti trasformati a base di carne 185

5 Insetti e prodotti a base di insetti 187
5.1 Prodotti a base di insetti trasformati 187

6 Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura 188
6.1 Requisiti generali 188
6.2 Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve 189
6.3 Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi 191
6.4 Marmellata e gelatina 192
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 193

6.6 Funghi commestibili 194
6.7 Germogli e forzatura 194
6.8 Erbe aromatiche fresche 194
6.9 Bevande fredde a base di tè, erbe, frutta e verdura (tè freddi e limonate) 195
7 Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, paste alimentari e prodotti da forno 197
7.1 Requisiti generali 197
7.2 Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, miscele di cereali, muesli 197
7.3 Impasti, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte 198
7.4 Paste alimentari e paste ripiene 200
7.5 Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccarificazione dell'amido 200
8 Uova e ovoprodotti 202
8.1 Requisiti generali 202
8.2 Uova 202
8.3 Ovoprodotti liquidi 203
8.4 Ovoprodotti essiccati 204
8.5 Ovoprodotti cotti 204
9 Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse 206
9.1 Spezie 206
9.2 Senape 209
9.3 Salsa di soia e condimenti liquidi 210
9.4 Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse 211
10 Oli e grassi vegetali 214
10.1 Oli commestibili per il consumo diretto 214
10.2 Oli e grassi commestibili per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare 215
10.3 Margarina 216
10.4 Maionese 216
10.5 Salsa per insalata 217
11 Alcolici e aceto 219
11.1 Birra 219
11.2 Vino e spumante 220
11.3 Sidro e vino di frutta 221
11.4 Bevande spiritose e acquavite 223
11.5 Aceto 223
12 Prodotti dell'apicoltura 226
12.1 Principi generali 226
12.2 Miele 226
12.3 Miele di favo 226
12.4 Propoli 227
12.5 Polline 227
13 Lievito e prodotti a base di lievito 228
13.1 Requisiti generali 228
14 Dolciumi 229
14.1 Tipi di zucchero, prodotti da tipi di zucchero 229
14.2 Gelatina e caramelle gommose 230
15 Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao 232
15.1 Caffè 232

15.2 Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao 232
16 Gastronomia 234
16.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti 234
16.2 Il modello gastronomico Bio Suisse 235
17 Mangimi 237
17.1 Campo di applicazione e definizioni 237
17.2 Separazione 237
17.3 Procedimenti di trasformazione 237
17.4 Componenti e composizione dei foraggi 237
17.5 Etichettatura e dichiarazione 239
18 Prodotti cosmetici naturali 241
18.1 Procedimenti di trasformazione 241
18.2 Ingredienti di qualità Gemma 241
18.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) 241
18.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici 241
18.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola 241
19 Trasformazione in azienda e per conto terzi 242
19.1 Trasformazione 242
19.2 Trasformazione per conto terzi 243
20 Concimi, ammendamenti e substrati con la Gemma sostanze ausiliarie 245
20.1 Campo di applicazione 245
20.2 Requisiti generali per tutti i prodotti 245
20.3 Requisiti speciali relativi a singole materie prime e categorie di prodotti 246
20.4 Requisiti relativi ai singoli metodi di produzione 247
20.5 Imballaggio e dichiarazione 247
21 Integratori alimentari (monoprodotti) 248
21.1 Integratori alimentari in polvere, forma granulare o liquida 248
21.2 Integratori alimentari in capsule o compresse 248
22 Alternative vegetali a latticini e prodotti a base di uova e di carne 250
22.1 Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi 250
22.2 Alternative fermentate/non fermentate ai latticini 251
22.3 Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali 252
22.4 Alternative vegetali alla maionese 253

Parte IV: Direttiva per la raccolta di piante selvatiche 254

1 Principi e obiettivi 254
2 Definizioni 254
3 Dichiarazione 254
4 Annuncio per il riconoscimento Gemma 254
5 Area di raccolta 254
5.1 Radioattività 255
6 Attività di raccolta 255
7 Trasformazione e immagazzinamento 255
8 Stabilità dell'habitat e biodiversità 255
9 Procedura di controllo 255

Parte V: Direttive per aziende all'estero e prodotti importati 256

1 Principi e obiettivi 256

2 Autorizzazione di prodotti d'importazione per la commercializzazione Gemma 257
2.1 Priorità alla produzione e trasformazione svizzera 257
2.2 Priorità per l'Europa/Stati che si affacciano sul Mediterraneo 258
2.3 Credibilità 258

3 Prescrizioni generali 260
3.1 Controllo e certificazione 260
3.2 Presenza sul mercato 263
3.3 Responsabilità sociale 263
3.4 Commercio equo 267
3.5 Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) 267
3.6 Requisiti relativi alla gestione dell'acqua 267
3.7 Appropriazione di terreni (Land Grabbing) 269
3.8 Politica dei residui 270
Allegato 1 alla parte V, cap. 3.8: Prodotti a rischio 270

4 Prescrizioni per produzione vegetale e allevamento di animali 271
4.1 Conversione all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse 271
4.2 Produzione vegetale 273
4.3 Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale 281
4.4 Allevamento di animali 283

5 Prescrizioni per trasformazione e commercio 286
5.1 Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse 286
5.2 Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione 287
Allegato 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione 288

6 Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche 289
6.1 Definizioni 289
6.2 Periodo di conversione 289
6.3 Dichiarazione 289
6.4 Controllo 289
6.5 Area di raccolta 289
6.6 Attività di raccolta 289
6.7 Stabilità dell'habitat e biodiversità 290
6.8 Trasformazione e immagazzinamento 290

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 contengono elenchi e informazioni pratiche modificabili in tempi brevi e adeguabili anche nel corso dell'anno. Alla fine di ciascun capitolo delle direttive compare una breve sezione con un link al documento aggiornato su www.bio-suisse.ch, che viene tenuto separatamente.
  Le competenze sono definite individualmente e il segretariato centrale di Bio Suisse tiene un elenco sintetico. Gli allegati 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 e 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.

Elenco delle abbreviazioni

Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti gemma

AC, SAC	Avvicendamento colturale, superficie per l'avvicendamento delle colture
ACE	Area con clima esterno
AGRIDEA	Centrali di consulenza agricola (già LBL e SRVA)
Agroscope	Ricerca svizzera per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente
AOC/GUB	Logo per «Appellation d'Origine Controlée» e «Geschützte Ursprungsbezeichnung»
Bio CH	Certificato secondo l'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica (si veda «OrdB»)
Bio-UE	Certificato secondo il Regolamento (UE) relativo alla produzione biologica (Reg. Bio UE)
BRC	British Retail Consortium
BSO	BIOSUISSE ORGANIC – Designazione e logo per aziende all'estero e i loro prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse
cbc	coltivazione biologica controllata
CMI	Commissione del marchio internazionale di Bio Suisse
CMP	Commissione del marchio produzione di Bio Suisse
CMT	Commissione del marchio trasformazione e commercio
CRP	Commissione di riconoscimento dei produttori di Bio Suisse (organo predecessore della CMP)
DEFR	Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca
DFI	Dipartimento federale dell'interno
Dir.	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».
ET	Trasferimento di embrioni
FiBL	Istituto di ricerca in agricoltura biologica, 5070 Frick
GE	Gruppi di esperti Bio Suisse
GO	Galline ovaiole
GRUDAF	Basi per la concimazione in campicoltura e foraggicoltura
ha	Ettaro
HMF	Idrossimetilfurfurale
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
non biologico	Da produzione convenzionale o PI; spesso (p. es. nella dichiarazione di derrate alimentari) viene sostituito da «convenzionale»

OAdd	Ordinanza sugli additivi (RS 817.022.31)
ODerr	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02)
ODerrGM	Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate
ODOV	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (RS 817.022.17)
ODPPE	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (RS 817.022.104)
OGM	Organismi geneticamente modificati
OIPSDA	Ordinanza sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (RS 232.112.1)
OLAIA	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)
OLI	Organizzazione Internazionale del Lavoro
ONU	Organizzazione delle Nazioni Unite
OPAc	Ordinanza sulla protezione delle acque (RS 814.201)
OPAn	Ordinanza sulla protezione degli animali (RS 455.1)
OPD	Ordinanza sui pagamenti diretti (RS 910.13)
OPPD	Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (RS 817.022.11)
OrdB	Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Ordinanza sull'agricoltura biologica, RS 910.18)
OrdB DEFR	Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181)
ORRPChim	Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (RS 814.81)
OsAIA	Ordinanza concernente la produzione e l'immissione sul mercato degli alimenti per animali – (Ordinanza sugli alimenti per animali, OsAIA)
panna montata	Ultra High Temperature. Riscaldamento a temperature molto elevate per brevissimi periodi di tempo di latte e latticini
PCR	Polymerase Chain Reaction - un metodo di biologia molecolare per la moltiplicazione di patrimonio genetico
PER	Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (si veda l'« OPD»)
PGRI	Piano di gestione delle risorse idriche
PI	Produzione integrata
PO	Pollastrelle
PV	Peso vivo
PVC	Cloruro di polivinile
q	Quintale (100 kg)
RegBio-UE	Ordinanza (UE) 2018/848

SAM	Stati che si affacciano sul Mediterraneo
SAS	Servizio di accreditamento svizzero SAS
SAU	Superficie agricola utile
SCI	Sistema di controllo interno
SCM	Bio Suisse «Supply Chain Monitor»
SPB	Superfici per la promozione della biodiversità (precedentemente aree di compensazione biologica)
SS	Sostanza secca
SSRA	Programma concernente i sistemi di stabulazione particolarmente rispettoso degli animali secondo l'art. 72 dell'Ordinanza sui pagamenti diretti (si veda l'«OPD»)
UBG	Unità bestiame grosso
UBGF	Unità bestiame grosso fertilizzante
UFAG	Ufficio federale dell'agricoltura
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica
URA	Programma concernente l'uscita regolare all'aperto degli animali da reddito secondo l'art. 72 dell'Ordinanza sui pagamenti diretti (* si veda l'«OPD»)
USAF	Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria
UV	Ultravioletto (oltre il violetto): radiazione nel settore invisibile con una lunghezza d'onda tra 1 e 380 nm
X (apice)	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.

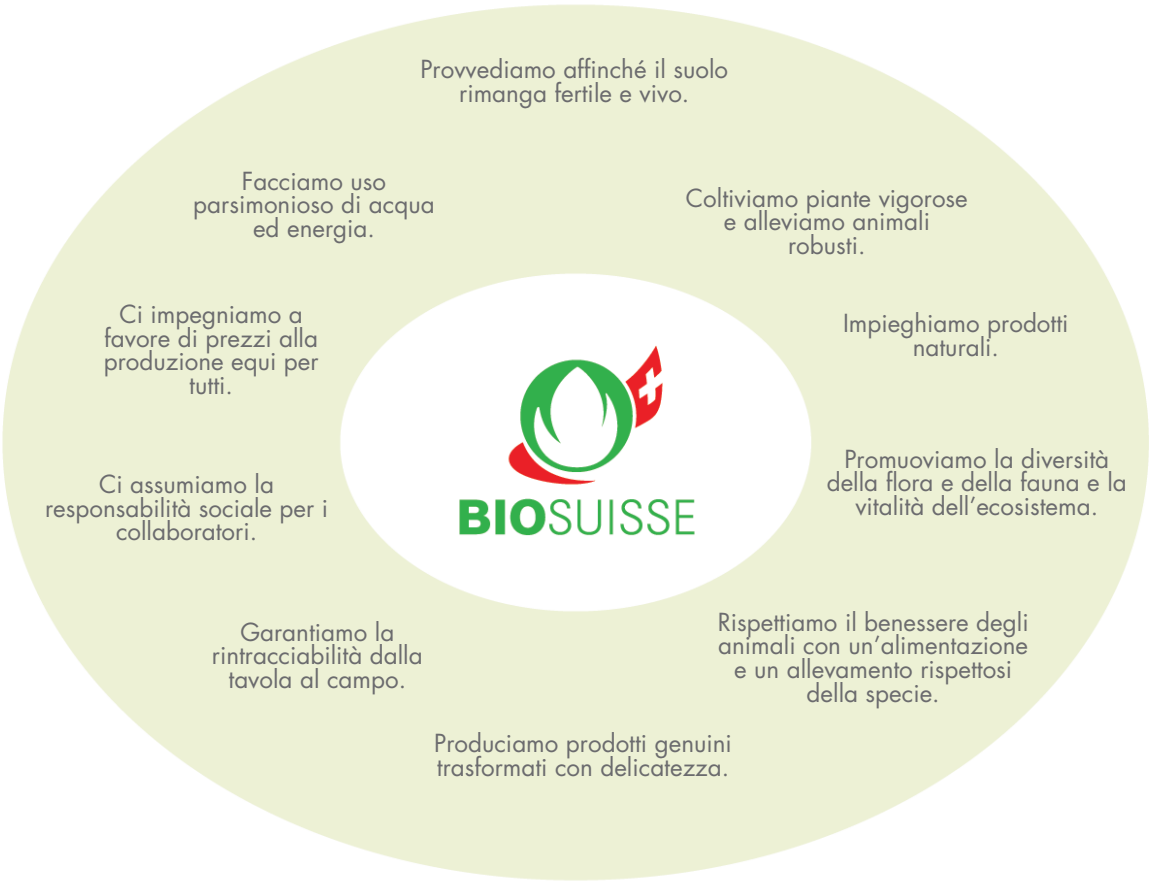
Diritto dei marchi

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

Bio Suisse – Linee direttive

I principi di contadine e contadini, orticoltrici e 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 piacere.

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 Gemma ai licenziatari. La commissione del marchio internazionale (CMI) vigila sul principio dell'equivalenza delle direttive svizzere per l'etichettatura 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) Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per licenziatari
c) Elenco dei fattori di produzione: elenco dei coadiuvanti per l'agricoltura biologica in Svizzera
d) Elenco dei foraggi Bio Suisse / FiBL: basi per la produzione e per l'impiego dei foraggi nell'agricoltura biologica
e) Regolamento delle sanzioni – produttori
f) Regolamento delle sanzioni – licenziatari e utenti del marchio
g) 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.

Allegato 1 alla parte I, cap. 1: Definizione di origine svizzera

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 organismo 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 ai sensi di Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma Parte I, Pagina 22.

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 SAS) 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 18

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'organismo 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.

2.1.4 Controllo degli esercizi di ristorazione

Gli utenti del marchio devono comprovare il rispetto delle prescrizioni valide per gli esercizi di ristorazione nonché delle condizioni per l'uso del marchio.

Tale prova comprende i seguenti punti di controllo:
- Registrazione e presentazione dei valori netti di acquisto della merce entro i termini prescritti.
- Plausibilizzazione dei dati forniti.
- Corrispondenza della dichiarazione con i dati forniti.

L'utente del marchio è tenuto a presentare annualmente un'autodichiarazione completa ed entro i termini prescritti, contenente:
- Conferma del rispetto della Carta.
- Conferma della correttezza dei valori netti di acquisto della merce forniti.
- Conferma dell'avvenuto svolgimento di misure di perfezionamento.
- Conferma del rispetto delle prescrizioni contenute nel CD-Manual Parte IV, Gastronomia di Bio Suisse.

Ogni 3 anni ha luogo un controllo dell'azienda da parte di un organismo di controllo indipendente. Bio Suisse si riserva il diritto di disporre un controllo in qualsiasi momento.

Allegato 1 alla parte I, cap. 2.1: elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera)

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

2.2 Contratto tra produttori e Bio Suisse

2.2.1 Contratto di produzione Gemma

Produttrici e 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 comunicazione tra le parti contrattuali, la protezione dei dati e 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 e le produttrici sottostanno all'obbligo di stipulare un contratto di licenza.

Il consiglio direttivo definisce le condizioni del contratto di produzione.

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.–[1] 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.–[1] 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.

[1] 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.

OLB attualmente riconosciute da Bio Suisse:
- Berner Biomilch Gesellschaft BBG
- 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 detentrice 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)
- Utenti del marchio nel settore gastronomico conformemente a Gastronomia Parte III, Cap. 16, Pagina 234

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.

- Allegato 1 alla parte I, cap. 2: Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse Parte I, Pagina 21
- Allegato 2 alla parte I, cap. 2: Condizioni di licenza Bio Suisse Parte I, Pagina 21
- Allegato 3 alla parte I, cap. 2: Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma Parte I, Pagina 22
- Regolamento concernente i contributi per membri (Allegato agli statuti di Bio Suisse, in francese)
- Regolamento tariffario per produttori con vendita diretta
- Regolamenti per la ristorazione, apicoltori e il commercio di bestiame da macello.

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'ammonimento 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 statuente (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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

3 Impiego del marchio Gemma

Bio Suisse è titolare dei marchi svizzeri Gemma registrati presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale.

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 organizzazione per il latte bio ammesse da Bio Suisse.

3.1 Impiego del marchio

Marchi 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 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 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 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 24).

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 Susse 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.

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 acuisce 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, coadiuvanti vietati e OGM nonché con prodotti OGM. 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 strumenti ausiliari.

3.4.2 Presenza di residui

In caso di presenza di residui (compresi OGM e prodotti OGM), 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 (solo in francese). 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 (solo in francese)). 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 17. Nel rapporto di controllo vanno considerati i criteri menzionati secondo il Rapporto di lavoro Parte I, Cap. 4.4, Pagina 27 fino al Diritto del lavoro Parte I, Cap. 4.10, Pagina 28 .

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

Allegato 1 alla parte I, cap. 4: Autodichiarazione requisiti sociali

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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)

7 Protezione del clima e resilienza climatica

Nella prospettiva di uno sviluppo continuo di tutte le dimensioni della sostenibilità (si veda Sviluppo sostenibile Parte I, Cap. 6, Pagina 30), i produttori e i licenziatari Bio Suisse si impegnano per la protezione del clima. L'associazione Bio Suisse intende ridurre entro il 2040 le proprie emissioni di gas serra allo zero netto e promuovere la resilienza climatica.

Le aziende e i licenziatari Gemma adottano molteplici misure per ridurre, nell'ambito delle loro possibilità, le emissioni di gas serra, per fissare il carbonio nel terreno e nella biomassa e per produrre energia rinnovabile. Alla luce delle mutazioni delle condizioni climatiche, le aziende Gemma vengono incoraggiate e incentivate a sviluppare i propri metodi e la propria capacità produttivi orientandoli verso la resilienza aziendale.

Nella consapevolezza che tutti i partecipanti al sistema alimentare agiscono sulle emissioni prodotte nel settore agricolo, è necessario il contributo di tutti gli elementi della catena di creazione del valore, compresi i consumatori e le consumatrici.

I fondamenti di tale contributo sono:

- Apprendimento continuo e supporto reciproco tramite la creazione di offerte di consulenza, scambio attivo di conoscenze e ricerca mirata.
- Verifica costante dei nostri progressi in qualità di associazione e adeguamento del modo di procedere sulla base delle nuove conoscenze emerse dalla ricerca scientifica e dalla prassi.
- Elaborazione di nuove misure comuni in collaborazione con soggetti della catena di creazione del valore fino ai consumatori e alle consumatrici.
- Promozione di condizioni quadro favorevoli da parte di politica e mercato.

I presenti principi verranno sottoposti a esame al più tardi nel 2028 tenendo presenti gli sviluppi più recenti e le esperienze maturate.

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 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.

La conversione all'agricoltura biologica concerne in linea di massima l'intera azienda ovvero tutta la superficie dell'azienda. Le direttive Bio Suisse vanno rispettate interamente già durante la conversione. La conversione dura almeno due anni civili. All'inizio della conversione il responsabile aziendale si impegna per iscritto a rispettare le direttive Bio Suisse. 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). 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.

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.

1.1 Terminologia

Attuali definizioni contenute nella parte II delle direttive di Bio Suisse:

Azienda Gemma	Le aziende Gemma sono aziende i cui prodotti provengono dalla produzione vegetale o dall'allevamento di animali da reddito con o anche senza coltivazione da terra (ad es. coltivazione di funghi e allevamento di insetti, forzatura, piscicoltura, apicoltura) e in cui la produzione si svolge secondo i requisiti delle direttive Bio Suisse.
Aziende non Gemma	Le aziende non Gemma sono aziende non certificate ai sensi delle direttive Bio Suisse.
Azienda biologica o azienda bio	Le aziende biologiche sono quelle in cui la produzione si svolge secondo i requisiti dell'Ordinanza bio della Confederazione.
Azienda non biologica	Le aziende non biologiche sono quelle che non soddisfano alcuno standard biologico.
Gestore	Il gestore è la persona fisica o giuridica o la società di persone che gestisce un'azienda per proprio conto e a proprio rischio e che pertanto ne sostiene il rischio commerciale.
Funzione direttiva	Per collaboratori con funzioni direttive si fa riferimento a coloro che hanno competenze decisionali in settori aziendali e finanziari o in campi parziali (ad esempio i responsabili dell'azienda o i responsabili di un ramo aziendale).

Centro operativo	Per centro operativo si intende il luogo in cui si trovano gli edifici principali e in cui si concentra l'attività. Nel centro operativo vengono prese le decisioni operative più importanti (organizzazione del lavoro e gestionale) ed elaborati e amministrati di norma i documenti aziendali (piani colturali, documenti di controllo ecc.). Il centro operativo non include per forza l'alloggio del responsabile dell'azienda.
Edifici	Gli edifici sono costruzioni necessarie per la coltivazione, l'allevamento degli animali, la trasformazione e per i collaboratori (incl. capannoni dove si trovano i macchinari e i magazzini, serre e tunnel di plastica con fondamenta ben fissate). Non sono incluse coltivazioni di bacche e frutteti con un riparo dalle intemperie e tunnel di plastica senza fondamenta ben fissate. ■ Edifici indipendenti: Gli edifici indipendenti sono costruzioni dotate di entrate e uscite proprie e che separano con pareti fisse lo spazio interno da fabbricati adiacenti. ■ Edifici autonomi: Gli edifici autonomi sono costruzioni isolate. Non sono collegati ad altre unità immobiliari e nel mezzo è presente spazio libero privo di costruzioni.
Immagine	L'immagine è la veste visiva di un'azienda Gemma (nome dell'azienda, logo, carta intestata, materiale da imballaggio e di dichiarazione, indirizzo dell'azienda, media digitali, ecc.).

1.2 Globalità aziendale

1.2.1 Requisiti relativi alle aziende Gemma

Gli articoli seguenti contengono i requisiti relativi alla globalità aziendale per le aziende Gemma con produzione con terra o senza terra. Qualora l'azienda Gemma rappresenti entrambi i tipi di produzione si applica l'articolo pertinente al rispettivo tipo di produzione. In un'azienda Gemma con produzione con terra non possono esserci i locali di un'unità aziendale senza terra e non biologica.

1.2.1.1 Aziende Gemma con produzione con terra

Le aziende Gemma devono rispettare i seguenti requisiti nel caso di produzione con terra:

a) L'azienda Gemma deve essere costituita da un'unità di terreno, edifici, inventario e risorse umane:
   – Devono essere a disposizione gli edifici necessari alla gestione.
   – Per i collaboratori extrafamiliari devono essere disponibili nell'azienda Gemma servizi igienici e locali di riposo.
   – L'inventario deve comprendere almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani.
   – L'azienda Gemma deve avere a disposizione collaboratori propri e la parte principale del lavoro va eseguita da questo gruppo di collaboratori.
   – Il gestore garantisce che i collaboratori abbiano frequentato corsi di perfezionamento per quanto concerne direttive e agricoltura biologica. I collaboratori con funzione direttiva devono conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in materia di agricoltura biologica.
b) L'azienda deve essere indipendente:
   – Il flusso di merci deve essere indipendente da altre aziende agricole (ad esempio prodotti, mangimi, sostanze ausiliarie ecc.).
   – L'azienda Gemma dispone di una contabilità propria.
   – L'azienda Gemma è gestita da un gestore o responsabile dell'azienda autonomo e competente che non sia allo stesso tempo responsabile di aziende o stabilimenti di produzione non biologici.
   – L'azienda Gemma si presenta con un'immagine propria e inconfondibile.
c) L'azienda Gemma deve disporre di un centro operativo territorialmente riconoscibile come tale. Per essere riconoscibile occorre un indirizzo proprio e inconfondibile dell'azienda con edifici indipendenti e appartenenti all'azienda Gemma. Gli edifici sono riconoscibili grazie alla disposizione spaziale o alla designazione ben riconoscibile. Nel caso in cui gli edifici vengano utilizzati per la produzione vegetale o

l'allevamento degli animali, dovranno essere autonomi. In caso di affitto Parte II, Art. 1.2.6, Pagina 36 e di divisioni aziendali Parte II, Art. 1.2.3, Pagina 35 l'indipendenza dell'azienda Gemma e la riconoscibilità territoriale del centro operativo non devono essere pregiudicate da edifici di un'unità aziendale non biologica. Le unità abitative e gli edifici non utilizzati a scopo agricolo non sono soggetti ad alcun requisito.

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.

1.2.1.2 Aziende Gemma con produzione senza terra

Le aziende Gemma che prevedono l'allevamento di insetti, la produzione di germogli, la coltivazione di funghi o un centro d'incubazione devono rispettare i seguenti requisiti. I requisiti sull'Apicoltura e relativi prodotti Parte II, Cap. 5.8, Pagina 140 e sui Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 135 sono definiti nei capitolo specifici.

a) L'azienda Gemma deve essere costituita da un'unità di locali, inventario e risorse umane:
   - La dimensione e l'attrezzatura dei vani devono devono essere organizzati in modo tale da consentire una gestione indipendente.
   - Gli impianti degli edifici possono essere condivisi con altre aziende.
   - Per i collaboratori è necessario mettere a disposizione servizi igienici e locali di riposo.
   - L'inventario comprende almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani.
   - L'azienda Gemma deve avere a disposizione forza lavoro propria e la parte principale dei lavori va eseguita da questo gruppo di collaboratori assegnato in modo fisso all'azienda.
   - Il gestore garantisce che i collaboratori abbiano frequentato corsi di perfezionamento per quanto concerne le direttive Bio Suisse. I collaboratori con funzione direttiva devono conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in materia di agricoltura biologica.

b) L'azienda Gemma deve essere indipendente:
   - Il flusso di merci deve essere indipendente da altre aziende (ad esempio prodotti, mangimi, sostanze ausiliarie ecc.).
   - L'azienda Gemma dispone di una contabilità propria.
   - L'azienda Gemma è gestita da un gestore autonomo e competente che non sia allo stesso tempo responsabile di aziende o stabilimenti di produzione non biologici.
   - L'azienda Gemma si presenta con un'immagine propria e inconfondibile.

c) L'azienda Gemma deve disporre di un centro operativo territorialmente riconoscibile come tale. Per essere riconoscibile occorre un indirizzo proprio e inconfondibile dell'azienda e locali separati da altre aziende. I locali appartenenti all'azienda Gemma devono essere contrassegnati. Le condizioni relative ad locazion e affitto sono regolamentate nella Parte II, Art. 1.2.6, Pagina 36 .

1.2.1.3 Periodi di transizione

Uno stabilimento di produzione di un'azienda non Gemma non può essere riconosciuto come azienda Gemma.

Con l'entrata in vigore (01.01.2023) della nuova regolamentazione, gli esistenti stabilimenti di produzione di aziende non Gemma riconosciuti da Bio Suisse continueranno a essere riconosciuti come aziende Gemma fino al 31.12.2037.

All'entrata in vigore (01.01.2023) della nuova regolamentazione, per gli edifici autonomi preposti alla produzione vegetale o all'allevamento degli animali (ai sensi della Parte II, Art. 1.2.1.1, Pagina 33) si applica un periodo di transizione fino al 31.12.2037.

1.2.2 Animali tenuti a scopo amatoriale o che servono solo all'autoapprovvigionamento e orto familiare

Per la produzione vegetale o l'allevamento di animali che servono solo all'autoapprovvigionamento, si applicano requisiti e prescrizioni di controllo semplificate.

Animali tenuti a scopo amatoriale e che servono solo all'autoapprovvigionamento

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. Per gli animali tenuti a scopo amatoriale la lettiera di origine agricola può essere anche non biologica. La provenienza degli animali 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.

È considerata commercializzazione qualsiasi vendita all'infuori dell'azienda. Viene accettata la distribuzione di prodotti provenienti da allevamento volto all'autoapprovvigionamento o dall'orto familiare ai collaboratori dell'azienda.

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.

1.2.3 Divisioni aziendali

Suddivisione di un'azienda esistente in due o più aziende di cui fa parte almeno un'azienda Gemma.

Le divisioni aziendali devono essere dapprima autorizzate dalla CMP . Spetta al gestore inoltrare alla CMP la domanda con la necessaria documentazione (in conformità con il «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori»). Nel caso di divisioni aziendali, la globalità aziendale deve essere chiaramente definita stabilendo per iscritto il rispetto dei requisiti nella Parte II, Art. 1.2.1, Pagina 33.

1.2.4 Rilevamento di un'azienda non biologica

Un'azienda Gemma esistente rileva un'azienda non biologica.

Lo stato di riconoscimento dell'azienda Gemma non subisce modifiche con il rilevamento di un'azienda non biologica o la fusione con la stessa. È necessario rispettare le condizioni seguenti:

- Per lo stato di riconoscimento delle superfici non biologiche rilevate fa stato il capitolo Coltivazione di nuove superfici Parte II, Art. 1.2.7, Pagina 37.
- Per il rilevamento degli animali non biologici valgono le disposizioni sulla provenienza degli animali ai sensi di Parte II, Cap. 4.4, Pagina 100. I permessi speciali sono possibili ai sensi della Parte II, Art. 4.4.2, Pagina 101 e regolamentati nel «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori». I termini di attesa devono essere rispettati ai sensi di Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 101.

Rilevamento della stessa categoria di animali

In caso di rilevamento o di fusione di un'azienda Gemma e di un'azienda non biologica, nel cui ambito entrambe le aziende introducono animali della stessa categoria, gli animali non biologici devono essere separati dagli animali Gemma fino allo scadere del termine di attesa, affinché i termini di attesa conformemente alla Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 101 valgano unicamente per gli animali non biologici. Gli animali dell'azienda Gemma devono rimanere nella stessa.

Un rilevamento dell'azienda infrannuale deve essere verificato e autorizzato dalla CMP . Il relativo dossier ai sensi del «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori» deve essere inoltrato a Bio Suisse.

1.2.5 Legami con aziende non biologiche

Il gestore e i soggetti con una funzione direttiva nell'ambito di un'azienda Gemma (ad esempio il responsabile di un ramo aziendale) non dovranno in futuro gestire aziende non biologiche o avere una funzione direttiva. In deroga a questa disposizione, è ammessa la conduzione di un'azienda di estivazione non biologica comunitaria o cooperativa.

Qualora partner del gestore (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 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.

Se un'azienda Gemma collabora con un'azienda non biologica (ad esempio azienda di riproduzione), il gestore Gemma è responsabile della produzione Gemma. Le condizioni relative alla forza lavoro e all'inventario sono disciplinate nei requisiti relativi all'azienda Gemma nella Parte II, Art. 1.2.1, Pagina 33. Il gestore o i collaboratori con funzione direttiva dell'azienda non biologica non sono autorizzati a eseguire lavori nell'azienda Gemma sotto la propria responsabilità.

Non è vietata la partecipazione esclusivamente finanziaria del gestore di un'azienda Gemma (ad esempio comunità ereditaria, SA ecc.) a un'azienda non biologica.

1.2.6 Locazione e affitto di edifici

I requisiti sulla locazione e sull'affitto di superfici sono disciplinate nell'articolo Parte II, Art. 1.2.7, Pagina 37.

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 242.

In caso di affitto o locazione si presuppone un contratto di locazione o di affitto scritto.

Le seguenti informazioni sulla locazion e sull'affitto degli edifici non si applicano alle unità abitative e agli edifici non utilizzati a scopo agricolo.

1.2.6.1 Locazione e affitto di edifici per la produzione con terra

Le condizioni per l'affitto complementare o la locazione di edifici non utilizzati finora a scopo agricolo

L'affito complementare o la locazione di un edificio non precedentemente gestito in regime biologico (definizione conforme alla Terminologia Parte II, Cap. 1.1, Pagina 32) è possibile alle seguenti condizioni:

- La distanza dall'edificio più vicino gestito con metodi non biologici è di almeno 100 metri. Se la distanza è inferiore, è necessaria una valutazione da parte della CMP, la quale decide in base al «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori».
- Si tratta di edifici interi e autonomi. Solo l'allevamento di un'altra categoria di animali o la coltivazione di un'altra coltura non è considerata una separazione sufficiente.
- I relativi lavori devono essere eseguiti dalla forza lavoro dell'azienda Gemma.

Condizioni per l'affitto e la locazione di edifici ad aziende non biologiche.

L'affitto o la locazione di un edificio (definizione conforme alla Terminologia Parte II, Cap. 1.1, Pagina 32) a un'azienda non biologica è possibile alle seguenti condizioni:

- La distanza dall'edificio più vicino dell'azienda Gemma è di almeno 100 metri. Se la distanza è inferiore, è necessaria una valutazione da parte della CMP, la quale decide in base al «catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori».
- Si tratta di edifici interi e autonomi. Solo l'allevamento di un'altra categoria di animali o la coltivazione di un'altra coltura non è considerata una separazione sufficiente.

Periodo di transizione

All'entrata in vigore (01.01.2023) della nuova regolamentazione, per gli esistenti contratti di affitto o di locazione degli edifici non in linea con i presenti requisiti, si applica un periodo di transizione fino al 31.12.2028.

Particolarità

La regolamentazione sulla distanza per gli edifici menzionata nelle prime due sezioni non si applica se un'azienda Gemma SAU viene affittata o data in locazione con gli edifici che si trovano al suo interno.

Gli alveari rappresentano un'eccezione al momento dell'affitto e della locazione. Sono esclusi dalla regolamentazione sulla distanza e possono, ad esempio, essere dati in affitto a un gestore non biologico all'interno del centro operativo Gemma. In caso di affitto a un apicoltore non biologico è necessaria la stipula di un contratto di esternalizzazione.

È possibile la locazione o l'affitto di interi locali di refrigerazione per lo stoccaggio di prodotti agricoli. I locali devono essere contrassegnati. Si deve garantire all'organismo di controllo dell'azienda Gemma l'accesso ai locali di refrigerazione affittati.

È consentito solo l'affitto e l'affitto complementare di interi tunnel di plastica o di impianti con riparo dalle intemperie.

1.2.6.2 Locazione e affitto di edifici per la produzione senza terra

Per la produzione senza terra (produzione di funghi, allevamento di insetti, produzione di germogli) si applicano le seguenti condizioni in caso di affitto o di locazione di locali:

- I locali sono chiaramente separati dagli altri. Una separazione spaziale esiste se i locali sono dotati di accessi propri e di pareti stabilmente costruite.
- Solo l'allevamento di un'altra categoria di animali o la coltivazione di un'altra coltura negli stessi locali non è considerata una separazione sufficiente.
- Se un'azienda Gemma affitta i propri locali, i relativi lavori devono essere eseguiti dalla forza lavoro dell'azienda stessa.

Per le aziende di apicoltura e piscicoltura si applicano i requisiti contenuti nei capitoli dedicati (cfr. a tale proposito Apicoltura e relativi prodotti Parte II, Cap. 5.8, Pagina 140 e Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 135).

1.2.7 Affitto e usufrutto di superfici

1.2.7.1 Affitto complementare e usufrutto di superfici biologiche

La presente prescrizione disciplina la coltivazione di nuove superfici che sono state precedentemente coltivate secondo l'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica. Come per le aziende, anche per le singole parcelle si considera data di conversione il 1° gennaio. La conversione dura un anno.

1.2.7.2 Affitto complementare e usufrutto di superfici non biologiche

La presente prescrizione disciplina la coltivazione di nuove superfici che non sono state precedentemente gestite in regime biologico. 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. La conversione dura due anni.

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

In caso di affitto o di acquisto di riserve naturali o per la promozione della biodiversità non è possibile un periodo di conversione abbreviato.

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 e alla gestione dell'agricoltura biologica.

1.2.7.3 Disposizioni generali

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. Sul prospetto delle superfici dell'azienda Gemma non devono figurare superfici non Gemma.

Anche le aziende Gemma 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.

I contratti di usufrutto per terreni di un'azienda non Gemma 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).

Stato di riconoscimento dell'azienda

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

Dichiarazione dei prodotti

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

Eccezioni per la commercializzazione parallela (commercializzazione di prodotti uguali con diverso stato di riconoscimento, quale Gemma, Gemma di conversione o non biologico):

a) per i prodotti di colture pluriennali è possibile una commercializzazione parallela se sono soddisfatte le seguenti condizioni:
   - sono garantite la separazione del flusso di merce e la rintracciabilità.
   - Al momento della semina ovvero della messa a dimora o, nel caso di colture esistenti, al momento della coltivazione di nuove superfici, viene data notifica all'ente di certificazione mediante il formulario Notifica all'ente di certificazione per la commercializzazione parallela.

b) Per le colture annuali non nettamente distinguibili, la commercializzazione parallela è possibile se sono soddisfatte le seguenti condizioni:
   - la produzione parallela ha luogo in seguito alla coltivazione di nuove superfici (rilevamento di superfici non-Gemma).
   - I prodotti con stato diverso devono essere raccolti in modo scaglionato. Prima di iniziare il raccolto della seconda variante, la prima variante deve essere raccolta e consegnata.
   - La separazione del flusso di merce e la rintracciabilità sono garantite e comprovabili.
   - Al momento della semina ovvero della messa a dimora viene data notifica all'ente di certificazione (per ciascuna coltura e per il relativo anno) mediante il formulario Notifica all'ente di certificazione per la commercializzazione parallela.
   - Se anche nel secondo anno di conversione ha luogo la produzione parallela di una coltura, è necessario darne nuovamente notifica.

c) Il frumento panificabile e il frumento foraggero sono considerati colture diverse come pure il mais da granella e il mais insilato.

Stato di riconoscimento dei prodotti

Se nel corso dell'anno sono rilevati dei terreni da un'azienda non Gemma (affitto o usufrutto), occorre fornire la prova che tali terreni sono stati gestiti in conformità alle direttive Bio Suisse già dal 1° gennaio. In caso contrario le superfici e i prodotti sono considerati non biologici o biologici (a seconda dello stato precedente delle superfici). I dettagli sono definiti nella tabella seguente:

Caso 1: nuova coltivazione di superfici inerbite con raccolto di foraggio se l'azienda Gemma può documentare la gestione Gemma dal 1° gennaio	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo è considerato foraggio Gemma di conversione, la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è di qualità Gemma; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 2: nuova coltivazione di superfici inerbite con raccolto di foraggio se l'azienda non può documentare la gestione Gemma dal 1° gennaio	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è di qualità Gemma; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è di qualità Gemma; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 3: coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie; l'agricoltore Gemma esegue la semina della coltura e l'intero lavoro colturale nell'anno civile in corso	
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, l'intero raccolto deve essere commercializzato con il marchio Gemma di conversione (eccezioni ai sensi di). La superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto non hanno qualità Gemma; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 4: coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie se l'articolo delle direttive Parte II, Art. 1.3.2, Pagina 42 non è adempiuto	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Commercializzazione del raccolto senza il marchio Gemma; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto non hanno qualità Gemma; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 5: assunzione di serre	
Coltivazioni con terra:	Trattate analogamente alle colture speciali (casi 3 e 4).
Coltivazioni senza terra (colture in vaso):	Per la commercializzazione vale in ogni caso lo stato di riconoscimento dell'azienda (come affitto di una stalla).

1.2.7.4 Affitto di superfici

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

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 ai sensi della Parte IV, Cap. 1, Pagina 254).

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

1.2.8 Attività lavorative autonome e non e lavoro per conto terzi

In linea di massima i gestori 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.

1.2.8.1 Attività lavorativa non autonoma

Definizione di attività lavorativa non autonoma: certificato di salario da parte del datore di lavoro, AVS dedotta dal datore di lavoro.

L'attività lavorativa non autonoma è possibile quasi senza restrizioni. Unica limitazione: un gestore Gemma non può esercitare attività, che in qualità di gestore Gemma non può svolgere (impiego di coadiuvanti non conformi al biologico), nemmeno nel rapporto d'impiego del coniuge e del convivente.

1.2.8.2 Attività lavorativa autonoma

Definizione: imposizione fiscale come lavoratore indipendente, conteggio AVS proprio.

È possibile svolgere un'attività lavorativa autonoma oltre a un'attività agricola. È prevista una contabilità separata.

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 242.

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.

È consentito lo scambio con mangimi non biologici. I mangimi non biologici non possono essere né depositati né trasformati presso l'azienda Gemma.

Giardinaggio paesaggistico non biologico: su espresso desiderio dei mandanti possono essere impiegati coadiuvanti non ammessi su superfici non utilizzate a scopo agricolo. I metodi non consentiti non possono né essere contabilizzati tramite la contabilità dell'azienda Gemma né depositati presso la stessa.

1.2.9 Alpeggio ed estivazione

1.2.9.1 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.

1.2.9.2 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 103.

1.2.10 Comunità aziendali, comunità aziendali settoriali e collaborazione interaziendale

1.2.10.1 Disposizioni generali

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)

1.2.10.2 Comunità aziendale (CA)

Iscrizione

Le comunità aziendali sono ammesse unicamente tra aziende Gemma. 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.

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.

Requisiti formali

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

Il responsabile dell'azienda precedentemente non biologica deve frequentare la formazione obbligatoria nel corso del primo anno di conversione (ai sensi della Parte II, Art. 1.3.3, Pagina 44).

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.

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, Art. 1.2.7, Pagina 37).

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 93).

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 100).

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.

1.2.10.3 Comunità aziendali settoriali (CAS)

Le comunità aziendali settoriali sono ammesse unicamente tra aziende Gemma. Contrariamente a una CA, le aziende partner di una CAS sono sempre considerate due aziende indipendenti dal punto di vista del diritto di controllo. Le aziende partner devono accordarsi per la stessa ditta di controllo.

1.2.10.4 Altre forme di collaborazione

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.

Sono possibili comunità PER nelle quali l'azienda Gemma, oltre alle proprie superfici necessarie per la promozione della biodiversità, dichiara le superfici per la promozione della biodiversità per un'azienda non Gemma. Sono inoltre permesse comunità PER-costituite da aziende Gemma e aziende biologiche (certificate secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica) che soddisfano il requisito di bilancio di concimazione equilibrato in forma interaziendale. Tutte le altre comunità PER con aziende non Gemma sono vietate.

1.3 Conversione all'agricoltura biologica

1.3.1 Disposizioni 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).

1.3.2 Durata della conversione

La conversione dura almeno due anni civili. All'inizio della conversione il gestore 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 foraggeri, 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 interamente. La CMP stabilisce le condizioni precise nei singoli casi.

Il periodo di conversione per l'apicoltura è di almeno un anno. La conversione è conclusa, quando la cera rispetta i requisiti della Griglia decisionale per la valutazione di residui e di sostanze contaminanti nei prodotti Gemma (solo in francese). La commercializzazione con il riferimento all'agricoltura biologica in conversione non è ammessa. Per la conversione da azienda OrdB ad azienda Bio Suisse non è necessario attendere l'anno di conversione, se la cera rispetta i requisiti della summenzionata griglia decisionale.

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 gestori interessati devono anche inoltrare tempestivamente all'ente di controllo e di certificazione una domanda con la necessaria documentazione secondo Parte II, Art. 1.3.4, Pagina 46. 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 gestore.

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 non biologici). Ciò vale anche per i prodotti coltivati dall'azienda in conversione su superfici biologiche rilevate da aziende con la Gemma. Durante il periodo di conversione dell'azienda sono considerati prodotti in conversione anche i prodotti di origine animale, indipendentemente dal fatto che vengano acquistati animali giovani e foraggio in Gemma di conversione o Gemma. (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)

Periodo di conversione di nuove aziende

Se un'azienda è di nuova creazione e la quota di superfici e animali Gemma ammonta almeno a 75 percento, l'azienda ottiene direttamente lo stato Gemma dopo il primo controllo e la certificazione. Viene meno il periodo di conversione. I gestori devono assolvere gli obblighi relativi ai corsi introduttivi e di perfezionamento secondo Parte II, Art. 1.3.3, Pagina 44. Per lo stato di riconoscimento delle superfici non biologiche rilevate valgono le condizioni indicate nel capitolo Affitto complementare e usufrutto di superfici non biologiche Parte II, Art. 1.2.7.2, Pagina 37. Per il rilevamento degli animali non biologici valgono i termini di attesa secondo Parte II, Art. 4.4.3, Pagina 101. Eventuali giacenze di magazzino non bio degli anni precedenti (ad esempio mangime non biologico) non possono più essere utilizzati nell'azienda a partire dal 1° gennaio. (CMP 6/2023)

1.3.3 Corsi introduttivi per la conversione all'agricoltura biologica

1.3.3.1 Frequenza di corsi introduttivi e di perfezionamento

I gestori che si occupano della conversione dell'azienda frequentano fino al termine della conversione due giorni di corsi introduttivi e tre giorni di corsi di perfezionamento.

Le persone che desiderano gestire un'azienda Gemma (passaggio ad un nuovo gestore) e i collaboratori extrafamiliari con funzioni direttive assolvono i corsi entro due anni.

Disposizioni transitorie relative ai computi: i collaboratori extrafamiliari con funzioni direttive, che il 01.01.2023 possono comprovare di essere stati impiegati gli ultimi cinque anni con un ambito di responsabilità presso un'azienda Gemma, sono dispensati dal frequentare i corsi introduttivi e di perfezionamento.

La frequenza di ogni corso introduttivo e di perfezionamento viene confermata tramite attestati e va dichiarata in sede di controllo.

Molti corsi sono disponibili al link: www.bioactualites.ch

Caso particolare

Le aziende che hanno una produzione di piante puramente orticola (aziende orticole) avranno tre anni di tempo dall'inizio della conversione per completare i giorni di corso introduttivo e di perfezionamento.

Corso introduttivo

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

Di solito questi due giorni di corso introduttivo vengono svolti dalle scuole agrarie cantonali e devono essere frequentati da tutti i nuovi gestori.

Corsi di perfezionamento

I corsi di perfezionamento comprendono argomenti rilevanti per l'agricoltura biologica. La misura della rilevanza è volutamente ampia, così da permettere di organizzare i corsi in modo flessibile in base ai temi d'attualità e alle esigenze dei gestori.

Offerte combinate

Alcune organizzazioni (di solito le scuole agrarie cantonali) presentano offerte combinate. Nell'ambito di tali offerte combinate, durante i corsi, o i moduli o simili, vengono trattati sia il contenuto dei corsi introduttivi sia il contenuto del perfezionamento specifico per l'agricoltura biologica vengono offerti in corsi o moduli o simili.

1.3.3.2 Organizzazioni che offrono corsi e perfezionamenti, attestati

Possono essere conteggiati i corsi e i perfezionamenti offerti dalle seguenti organizzazioni:

Scuole agrarie cantonali e centri di consulenza cantonali:

- Tutti i moduli sull'agricoltura biologica nell'ambito della formazione professionale superiore: conversione all'agricoltura biologica, campicoltura bio, frutticoltura bio, bestiame da latte bio, foraggicoltura bio, introduzione all'agricoltura biodinamica (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. Per le offerte degli uffici di consulenza del Ticino hanno validità anche i corsi con comprovate componenti specifiche per il biologico.
- Se si frequentano corsi che durano più giorni su temi specificamente biologici quali medicina complementare, fertilità del suolo, biodiversità e permacoltura, tali corsi possono essere computati come un giorno.

Come prova della frequenza vale l'attestato del corso.

Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL):

- Corsi della durata di una giornata intera
- Corsi di più giorni del FiBL su colture speciali (ad esempio corsi di più giorni sulla viticoltura bio) e apicoltura bio

Come prova vale la conferma della segreteria del corso FiBL.

Demeter:

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

Come prova della frequenza vale il certificato.

Gruppi di lavoro:

- partecipazione a un gruppo di lavoro avviato da Bio Suisse (ad esempio ProBio)
- 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.

1.3.3.3 Motivi ammessi per un'eventuale dispensa e computi

Formazione professionale

Sono dispensati dalle due giornate di corsi introduttivi e dalle tre giornate di corsi di perfezionamento coloro che presentano i seguenti diplomi ovvero che hanno concluso queste formazioni:

- Diplomi AFC nel settore professionale dell'agricoltura con specializzazione in agricoltura biologica compresa seconda formazione.
- 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)

Altre dispense e computi

a) da corsi introduttivi e di perfezionamento

- Passaggio di gestione al convivente al raggiungimento dell'età di pensionamento del partner che consegna la gestione.
- Comunità di generazioni in conversione: una persona è dispensata da tutti i corsi.
- Rilevamento di un'azienda: come membro di una precedente comunità di generazioni o come nuovo gestore.

Per tutti i casi elencati sopra vale: prova di cinque anni di attività con ambito di responsabilità presso un'azienda Gemma.

b) Dal corso introduttivo

- Se i corsi introduttivi sono stati seguiti fino a cinque anni prima della conversione possono venire conteggiati.
- Frequenza dell'orientamento agricoltura biologica in una classe separata al terzo anno presso una scuola professionale agraria. Come prova vale la conferma della formazione.

c) Dai corsi di perfezionamento

- Le aziende che producono esclusivamente insetti, germogli, funghi o pesci e i centri d'incubazione.
- 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, introduzione all'agricoltura biodinamica (tutto il corso o singole giornate).
- Corsi FiBL di più giornate frequentati prima della conversione su colture speciali (ad esempio corso di più giornate sulla viticoltura bio) e di apicoltura nella misura frequentata, se la frequenza del corso è avvenuta non più di cinque anni prima.
- I corsi di perfezionamento sono computabili solo se vengono frequentati cinque anni prima e durante la conversione.

Classe bio separata: per ottenere la dispensa dalle due giornate di corso introduttivo occorre aver frequentato l'orientamento agricoltura biologica per un intero anno scolastico in una classe bio separata presso una scuola professionale agraria. Le scuole professionali con un'offerta corrispondente sono elencate sul seguente sito Internet: www.bioactualites.ch. La frequenza di una classe comune di agricoltura biologica o di solo 120 lezioni in una classe separata non sono sufficienti ad ottenere la dispensa.

1.3.4 Conversione a tappe

1.3.4.1 Disposizioni generali

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)

1.3.4.2 Autorizzazione e procedura

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.

Procedura per i gestori che desiderano convertire a tappe la propria azienda:

a) I documenti richiesti dalla prescrizione (ai sensi di Parte II, Art. 1.3.4.3, Pagina 47) 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 definiscono 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.

1.3.4.3 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. 1.2, Pagina 33;
  - 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)

Registrazione 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.

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.

1.3.4.4 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. 1.2, Pagina 33;
- 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.

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.

Registrazione 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.

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 101. 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.

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.

Nell'agricoltura biologica le piante ricavano le sostanze nutritive in primo luogo dal terreno. La produzione di colture ha luogo in un suolo vivo in associazione con il sottosuolo e il substrato roccioso. L'idrocoltura (produzione di piante «fuori suolo») nonché metodi di coltivazione che prevedono la separazione parziale o completa della zona radicale dal suolo (p. es con pellicole di plastica, veli, vasi, contenitori o altri materiali che non consentono la radicazione) sono vietati. Eccezioni e dettagli vengono disciplinati a livello di prescrizioni.

2.1.1 Requisiti per la coltivazione con terra

2.1.1.1 Definizione di contatto con terra

Le piante devono essere coltivate in terreno naturale in associazione con il sottosuolo e il substrato roccioso. Deve essere interamente garantita la possibilità di una radicazione nel suolo vivo priva di ostacoli. Non è ammesso l'impiego di materiali (p.es. vasi, sacchi e veli) che limitano anche solo parzialmente la radicazione nello strato superficiale del terreno. Sono escluse da tale regola le colture citate nella Parte II, Art. 2.1.2.1, Pagina 51 e l'utilizzo di substrato ai sensi di Parte II, Art. 2.1.1.3, Pagina 51.

2.1.1.2 Tecniche di coltivazione con terra

Non è ammesso nessun tipo di compressione dello strato superficiale della terra (p.es. canalette con substrato nella coltivazione di bacche) che abbia lo scopo di impedire la radicazione nel terreno. Comuni barriere e fossati senza misure di compressione del terreno e senza l'uso di materiali che impediscono la radicazione nel suolo vivo sono invece permessi.

L'utilizzo di trinciatutto al di fuori delle superfici coltivate va limitato a un minimo.

2.1.1.3 Impiego di substrato nelle coltivazioni con terra

L'uso di substrato nelle coltivazioni con terra è permesso. Il substrato apportato non deve essere asportato dalle superfici, bensì incorporato dopo la coltura.

Sono ammessi i seguenti prodotti:
- Substrati commerciali senza torba indicati nel capitolo 1–30 dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL attuale.
- Additivi organici e minerali per substrati indicati nel capitolo 1–31 dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL attuale.
- Materiali vegetali come fibre di legno e compost. Deve essere documentato tramite una nota sulla bolla di consegna o una conferma del fornitore che questi prodotti dopo la fabbricazione non sono stati trattati con agenti non ammessi.
- Sostanze minerali come sabbia, pomice, lava, perlite, vermiculite, scisto espanso, argilla espansa, graniglia e sabbia di laterizio

Le miscele preparate in azienda sono valutate in occasione del controllo e, in caso di dubbio, possono essere trasmesse al FiBL per ulteriori accertamenti.

L'uso di torba per arricchire il suolo con sostanze organiche non è ammesso. Non è inoltre ammesso l'uso di polistirolo espanso e di altre sostanze sintetiche sul suolo e nei substrati.

2.1.1.4 Materiale di copertura e pacciamatura

L'impiego di materiali sintetici per la copertura del terreno che non vengono incorporati nel suolo dopo la coltura (p. es. rafia di polipropilene o pellicola nera di plastica) è da limitare al minimo. Dopo la coltura, tali materiali devono essere asportati dalle superfici, riutilizzati o smaltiti. In caso di smaltimento devono essere, se possibile, riciclati.

Le pellicole di pacciamatura che vengono incorporate nel suolo dopo la coltura devono essere indicate nell'elenco dei fattori di produzione FiBL. Per l'applicazione di tale direttiva vale un periodo di transizione fino al 31.12.2024.

Per la soppressione delle erbe infestanti è ammessa la copertura con substrato privo di torba conformemente all'elenco dei fattori di produzione FiBL.

La paglia per proteggere i frutti e per coprire il terreno deve essere di qualità biologica.

2.1.2 Requisiti per la coltivazione senza terra

2.1.2.1 Coltivazioni senza terra ammesse

I sistemi di coltivazione senza terra sono permessi esclusivamente nei seguenti casi:
- Produzione di piantine e piante madri coltivate in vaso per la moltiplicazione (ai sensi di Parte II, Art. 2.2.12.1, Pagina 66)
- Erbe medicinali e aromatiche destinate al consumo che vengono vendute con il contenitore (ai sensi di Parte II, Cap. 3.6, Pagina 89).
- Piante da frutto, piante di bacche e ortaggi a frutto in vaso (ai sensi di Parte II, Art. 3.2.9, Pagina 85 e ai sensi di Parte II, Art. 3.1.2, Pagina 84) che mostrano già frutti maturi e sono destinate ad essere ulteriormente coltivate (vendita permessa esclusivamente a dettaglianti e consumatori finali).
- Forzatura in acqua (ad es. radice di cicoria, tulipani ai sensi di Parte III, Cap. 6.7, Pagina 194)
- Forzatura di ortaggi (ad es. forzatura con terra di copertura, sbiancamento ai sensi di Parte II, Cap. 3.5, Pagina 88)
- Germogli verdi e sbiancati (ai sensi di Parte II, Cap. 3.5, Pagina 88)
- Piante ornamentali (ai sensi di Parte II, Cap. 3.6, Pagina 89)
- Funghi commestibili (ai sensi di Parte II, Cap. 3.4, Pagina 86)

2.1.2.2 Impiego di substrato nelle coltivazioni senza terra

Sono ammessi esclusivamente i substrati commerciali e i componenti di substrato (compresa la torba) indicati nell'elenco dei fattori di produzione attuale del FiBL (capitoli 1–30 e 1–31). 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 possono inoltre essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie. I produttori possono informarsi presso il segretariato centrale di Bio Suisse.

Miscele 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.
- Tutti i singoli componenti devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Nei substrati sono inoltre permessi:
  - Sostanze minerali come argilla, sabbia, pomice, lava, perlite, vermiculite, scisto espanso, argilla espansa, graniglia e sabbia di laterizio ecc.
  - Materiali vegetali non trattati come fibre di legno e compost. Deve essere documentato tramite una nota sulla bolla di consegna o una conferma del fornitore che questi prodotti dopo la fabbricazione non sono stati ulteriormente trattati.
- Per alcune coltivazioni è ammesso l'uso della torba, in quantità tuttavia limitata ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.3, Pagina 52.
- Non devono essere aggiunti concimi fogliari e oligodinamici.

2.1.2.3 Contenuto di torba nel substrato

Si dovrebbe rinunciare in larga misura all'uso di torba. Se possibile, la quantità di torba va ridotta utilizzando vasi di misura inferiore.

Valgono i seguenti limiti massimi per il tenore di torba:

	tenore massimo di torba	**parte minima di compost[2]**
Substrati per allevamento di piantine[3] (incl. vasi di terra pressata, zollette)	60 %	–
Substrati per colture a termine e piantine in stato di crescita avanzato nelle coltivazioni di bacche	0 %	–
Substrati per colture in vaso (verdura e bacche) che mostrano già primi frutti maturi e sono destinate ad essere ulteriormente coltivate (vendita permessa esclusivamente a dettaglianti e consumatori finali)	0 %	
Substrati per la coltura di piante a gruppi e arbusti	0 %	20 %
substrati per la coltura di piante in vaso (incl. erbe)	30 %	10 %
Piante selvatiche locali	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.

2.1.3 Avvicendamento

Nelle aziende con una superficie coltiva aperta a partire da 1 ha vanno adempiuti i requisiti (ai sensi di Parte II, Art. 2.1.4, Pagina 53). 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

[2] Compost: materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di decomposizione aerobica

[3] Sono considerate piantine semenzali o piantoni per l'ulteriore trapianto.

sostanza gli obiettivi (ai sensi di Parte II, Cap. 2.1, Pagina 50). È tuttavia possibile derogare dai singoli requisiti (ai sensi di Parte II, Art. 2.1.4, Pagina 53). 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.

2.1.4 Parte prativa nell'avvicendamento

2.1.4.1 Aziende con almeno il 20 % di superficie prativa

Almeno il 20 % della superficie per l'avvicendamento deve essere inerbito tutto l'anno con prato artificiale, striscia su superficie coltiva, 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)

2.1.4.2 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. 2.1.4.1, Pagina 53). Per il rimanente 10 % della SAC inerbita tutto l'anno possono essere computate le seguenti varianti:

a) 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.
b) 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.
c) Le colture intercalari, il sovescio o le sottosemine[4] con una durata della coltura di almeno 5 mesi possono essere computati secondo la superficie e la durata.
d) 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. 2.1.4.2, Pagina 53 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 (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)

[4] La durata della coltura computabile di sottosemine inizia al momento del raccolto della coltura principale.

2.1.5 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.

2.1.6 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.

2.1.7 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

Selezione vegetale	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).
Varietà di piante	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.
Semente	Materiale di moltiplicazione di piante, in particolare semi e frutti, ottenuto mediante riproduzione sessuale (per via generativa).
Materiale vegetativo di moltiplicazione	Materiale ottenuto da riproduzione asessuale (ad esempio bulbi, gemme, marze, talee, piantoni, polloni radicali, micelio [micelio granulare], procedimenti ammessi[5] della coltura tissulare). La nuova pianta così ottenuta è esteriormente e geneticamente identica alla pianta madre.
Piantine	Piante coltivate generate da semi, solitamente annue, in una fase di sviluppo precoce[6]
Materiale di moltiplicazione	Termine generico: ■ semente ■ materiale vegetativo di moltiplicazione
Materiale di partenza	Termine generico: ■ semente ■ materiale vegetativo di moltiplicazione ■ piantine
Diritto esclusivo per produzione di varietà a fini commerciali	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.
Tasse di licenza	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.

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.

[5] La coltura tissutale (moltiplicazione in vitro e meristematica) 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.

[6] La semina in vitro è gestita analogamente alla coltura tissutale. Se la semina avviene in substrati biocompatibili, non sono necessarie condizioni per la commercializzazione.

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 63)

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 mobilizzazione 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 58 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 63). 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 57).
- 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 58) 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:

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 65).

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 domando 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 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 65.

Classificazione nel livello 1A

In caso di disponibilità sufficiente di varietà adattate 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 58). 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
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 (ai sensi di Parte II, Art. 2.2.2.6, Pagina 58).	Fanno parte di questo gruppo le specie e i sottogruppi di specie per i quali è disponibile un'offerta sufficiente di varietà adattate 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	Deroghe soggette ad autorizzazione: ■ esperimenti varietali in quantitativi non rilevanti per il mercato ■ semente di base delle categorie di varietà I, II e X per la produzione di semente bio ■ conservazione della diversità genetica in quantitativi non rilevanti per il mercato o in caso di varietà rare (ad esempio ProSpecieRara)

Classificazione del materiale di moltiplicazione	**Criteri per la classificazione delle specie**	**Condizioni per il rilascio di permessi speciali**
	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).	Il produttore è in grado di dimostrare all'ufficio sementi che nessuna delle varietà ottenute da selezione vegetale biologica (categoria I) ovvero da selezione per l'agricoltura biologica (categoria II) soddisfa le sue esigenze.
Livello 1: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è obbligatorio.	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.	Deroghe soggette ad autorizzazione: ■ esperimenti varietali in quantitativi non rilevanti per il mercato ■ semente di base per la produzione di semente bio ■ conservazione della diversità genetica in quantitativi non rilevanti per il mercato o in caso di varietà rare (ad esempio ProSpecieRara)
Livello 2: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è la regola.	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.	Semente: Deroghe soggette ad autorizzazione come livello 1 nonché: Il produttore è in grado di dimostrare che nessuna delle varietà bio registrate o delle qualità del materiale di moltiplicazione soddisfa le sue esigenze. Valgono come motivi i seguenti criteri: ■ caratteristiche di coltivazione (in particolare periodo di maturazione) ■ particolari condizioni del suolo ■ clima o altitudine ■ tolleranza/resistenza alle malattie o agli organismi nocivi ■ produttività ■ produzione contrattuale (varietà richiesta dall'acquirente) ■ particolari esigenze del mercato o della trasformazione ■ forma e qualità della semente ■ conservabilità Bio Suisse mette a disposizione nell'Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276 una lista delle colture a rischio. Per le sementi di tali colture a rischio deve essere presente una Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese). Materiale vegetativo di moltiplicazione: Deroghe soggette ad autorizzazione come livello 1 nonché: Il produttore è in grado di dimostrare che nessuna delle varietà bio registrate o delle qualità del materiale di moltiplicazione soddisfa le sue esigenze.

Classificazione del materiale di moltiplicazione	Criteri per la classificazione delle specie	Condizioni per il rilascio di permessi speciali
		Valgono come motivi i seguenti criteri: ■ caratteristiche di coltivazione (in particolare periodo di maturazione) ■ particolari condizioni del suolo ■ clima o altitudine ■ tolleranza/resistenza alle malattie o agli organismi nocivi ■ produttività ■ produzione contrattuale (varietà richiesta dall'acquirente) ■ particolari esigenze del mercato o della trasformazione ■ conservabilità Se su www.organicxseeds.com non sono disponibili offerte, va inoltrata una domanda per il rilascio di un permesso speciale presso l'ufficio semente.
Livello 3: l'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è auspicato ma non è prescritto.	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.	Nessun'autorizzazione individuale o speciale necessaria. ■ Se una varietà desiderata di questo livello è ottenibile sia da moltiplicazione convenzionale sia da moltiplicazione biologica, va ordinata la varietà di qualità biologica. ■ Se una varietà è ottenibile solo di qualità convenzionale non trattata, può essere utilizzata la semente convenzionale senza autorizzazione speciale. La disponibilità va verificata nella banca dati www.organicxseeds.com. Una conferma scritta della non disponibilità (tabulato della banca dati) non è necessaria. Bio Suisse mette a disposizione nell'Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276 una lista delle colture a rischio. Per le sementi di tali colture a rischio deve essere presente una Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese).

La classificazione di tutte le colture (specie e sottogruppi) può essere visionata sul sito www.organicxseeds.com o negli elenchi varietali di 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 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.

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.

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 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, 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 64).

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), possono essere impiegate piante non biologiche. La commercializzazione è disciplinata in Parte II, Art. 2.2.9.2, Pagina 64.
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 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.

La lista positiva delle varietà non ottenute mediante fusione cellulare per l'orticoltura su 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.

2.2.8.1 Definizione del termine «in posizione dominante sul mercato» per varietà di patate

Se una varietà occupa più del 10 % della quantità di un segmento, il GE deve discutere se limitare la coltivazione con la Gemma. La decisione spetta poi alla CMP.

Segmenti:
- baby patate
- Linea verde (incl. patate precoci e patate da raclette)
- Linea blu
- Linea rossa
- altre (ad esempio patate colorate ecc.)
- patate industriali (patatine)
- patate industriali (patate fritte)

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.

La richiesta di un permesso 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'organismo 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. 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
Ackerstrasse
5070 Frick

Tel. 062 865 72 08
fax 062 865 72 73
teambiosaatgut@fibl.org

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 59), 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

2.2.10.1 Tariffe

Le richieste di deroga sono soggette a tassa e possono essere riscosse 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 non biologiche nella frutticoltura e nella coltivazione di noci

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.

Il prezzo di riferimento per piantine di frutta e di noci 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 bio l'offerta vincolante per le piantine non biologiche e la conferma di due produttori di piantine registrati sul sito 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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82 .

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 62).

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 e zollette) può essere al massimo del 60 % ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.3, Pagina 52. (Ai sensi di Parte II, Art. 3.1.2, Pagina 84 e Parte II, Art. 3.2.9, Pagina 85) nelle coltivazioni di verdura e bacche, i substrati per colture a termine, vassoi e piantine in stato di crescita «avanzato» non possono contenere torba. La composizione dei substrati per colture in vaso di erbe aromatiche è disciplinata ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.3, Pagina 52. 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. I requisiti per le miscele preparate in azienda sono disciplinati nella Parte II, Art. 2.1.2.2, Pagina 51.

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.

Strumenti per la propagazione di piantine

Gli strumenti per la propagazione di piantine, i cosiddetti paperpots, devono essere inseriti nell'elenco dei fattori di produzione di FiBL.

2.2.12.4 Trattamento delle sementi

Concia delle sementi

La semente può essere conciata 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. 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 256).

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 80);
   - 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 69);
- 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 Misure per la promozione della biodiversità

Le aziende Gemma, oltre alle prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica, devono realizzare almeno 12 misure per la promozione della biodiversità. La scelta delle misure spetta al gestore dell'azienda.

Tale requisito si applica a tutte le aziende con una superficie agricola utile a partire da 2 ha. Le aziende con una SAU inferiore a 2 ha, le aziende puramente orticole, i produttori di piante ornamentali, i vivai, le piscicolture e le funghicolture non devono adempiere tali requisiti. Le aziende che dispongono di serre devono rispettare tale requisito solo per quanto riguarda la rimanente superficie agricola utile se questa misura almeno 2 ha.

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

Nel catalogo riportato nell'Allegato 1 alla parte II art. 2.3.1: Catalogo delle misure per la promozione della biodiversità Parte II, Pagina 68 sono elencate le misure per la promozione della biodiversità presso le aziende Gemma.

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. Nel 2025, in occasione del controllo bio, in via eccezionale non è necessario presentare la verifica, visto che quest'anno viene utilizzato per l'aggiornamento dell'infrastruttura IT degli strumenti online e nel frattempo i dati non possono essere registrati. (CMP 7/2024)

Allegato 1 alla parte II art. 2.3.1: Catalogo delle misure per la promozione della biodiversità

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

2.3.2 Superfici per la promozione della biodiversità (SPB)

Nelle aziende con pratiche colturali legate al suolo, le SPB devono rappresentare almeno il 7 % dell'intera superficie agricola utile, nonché dell'ulteriore superficie coltivata dell'azienda (p. es. terreni edificabili non edificati), comprese 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'OPDe 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.

Le aziende orticole, i produttori di piante ornamentali e i vivai devono destinare il 7 % della superficie orticola utile alla promozione della biodiversità.

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 alle proprie superfici necessarie per la promozione della biodiversità, dichiara le superfici per la promozione della biodiversità per un'azienda non Gemma. Sono inoltre permesse comunità PER costituite da aziende Gemma e aziende biologiche (certificate secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica) che soddisfano il requisito di bilancio di concimazione equilibrato in forma interaziendale. Tutte le altre comunità PER con aziende non Gemma sono vietate. (CMP 7/2005)

2.3.3 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.

2.3.4 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.

2.4 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[7]) e l'azoto disponibile ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.1, Pagina 70) e l'equilibrio tra fabbisogno e offerta di sostanze nutritive (ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.3, Pagina 71).

[7] Un UBFG corrisponde a 105 kg N e a 35 kg P_2O_5 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: ■ liquame, letame, percolato del letame, prodotti della separazione del liquame, liquame fermentato proveniente da impianti di biogas[8], 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; ■ materiale di origine non agricola: massimo 20 % (FS)	
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[9]	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	include tutti i concimi che figurano nell'elenco dei fattori di produzione (FiBL), salvo compost e prodotti della fermentazione.

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 70) e l'equilibrio tra fabbisogno e offerta di sostanze nutritive (ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.3, Pagina 71).

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 UBGF/ha di superficie concimabile. 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 SC[10] ovvero 135 kg di azoto disponibile se è documentato che il fabbisogno delle colture è superiore (Suisse-Bilanz).

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:

[8] 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.
[9] Nelle direttive Bio Suisse per digestato si intende sempre concime ottenuto da riciclaggio e non concime aziendale.
[10] SC = superficie concimabile (senza superfici non concimate come prati estensivi, maggesi fioriti e maggesi di rotazione ecc.)

zone di aggravio	**valori massimi**	
	UBGF/ha SC[10]	kg N_{disp}[11]/ha SC[10]
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 SC[10] 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 riferite alla SC[10]: 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

La prova semplificata per il calcolo Suisse-Bilanz nota anche come «test rapido» non viene riconosciuta come dimostrazione di un bilancio nutritivo equilibrato. (CMP 5/2022)

[11] N_{disp} = azoto disponibile. Indicazioni dettagliate sulla disponibilità di azoto ai sensi di Parte II, Art. 2.4.2.4, Pagina 72; es. bovini: 2,5 UBGF x 105 kg Ntot -15 % perdite inevitabili x 60 % grado di sfruttamento = 135 kg N_{disp}

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, densità d'occupazione ecc. max. = 100 %).

Il superamento del limite del 100 % è possibile nei seguenti casi:

- Le aziende che, mediante analisi del suolo eseguite secondo un metodo riconosciuto di un laboratorio riconosciuto dimostrino 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. Non sono ammessi i concimi azotati facilmente solubili da stripping dell'ammoniaca. I concimi ammessi in agricoltura biologica sono elencati ai sensi di Parte II, Art. 2.4.4.5, Pagina 78 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.

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. Il valore limite della plastica (riferito alla SS del prodotto finale) è pari allo 0,05 %. Il valore limite viene controllato 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[12] 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 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[12].

È decisiva la sostanza nutritiva che raggiunge per prima il limite percentuale. Le sostanze nutritive degli animali o delle piante 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 nell'Allegato 1 alla parte II art. 2.4.3.1: Marchi autorizzati per l'apporto di concimi aziendali di aziende non biologiche Parte II, Pagina 74 i marchi ammessi.
- 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.

In caso di sospetto di valori elevati di antibiotici o di presenza di organismi geneticamente modificati, l'organismo 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 pun-

[12] Fa stato la sostanza che supera come prima il limite del 50 %.

to 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. Se il compost viene ceduto da un'azienda biologica o da un'azienda Gemma, deve essere stipulato un Contratto relativo all'acquisto di concimi aziendali tra il fornitore e l'azienda che acquista. (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 69. (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 nell'Allegato 1 alla parte II art. 2.4.3.1: Marchi autorizzati per l'apporto di concimi aziendali di aziende non biologiche Parte II, Pagina 74.
- 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)

Allegato 1 alla parte II art. 2.4.3.1: Marchi autorizzati per l'apporto di concimi aziendali di aziende non biologiche

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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[13] 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 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[13] (Suisse-Bilanz) con sostanze nutritive provenienti da un impianto di biogas (liquame fermentato e digestato). (CMP 6/2016).

Le sostanze nutritive degli animali o delle piante 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 alla lista positiva dei rifiuti biogeni dell'Ufficio federale dell'ambiente sul sito www.bafu.admin.ch. L'idoneità dei singoli materiali di base per il metodo di riciclaggio in questione viene precisata mediante l'indicazione «idoneo» o «non idoneo» e completata da commenti pratici per il riciclaggio.

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 72. 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 72. In caso di sospetto di elevati valori di metalli pesanti o di presenza di OGM, l'organismo 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[14].

Apporto di compost e di concime solido ottenuto dal riciclaggio (digestato): il compost e il concime solido ottenuto dal riciclaggio apportati devono rispettare i valori limite per metalli pesanti dell'ORPChim nonchè le direttive sulla qualità del settore per il compost e il digestato consultabili su 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 ammesso. (CMP 6/2014)

[13] Fa stato la sostanza che supera come prima il limite del 50 %.

[14] Valori limite relativi ai metalli pesanti dell'ORRPChim: 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

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 72 e ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 75). 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) 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'alimentazione 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 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 72 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) Concimi di letame e liquame[15]	■ I concimi aziendali essiccati non sono ammessi. ■ In casi eccezionali possono essere ammessi concimi aziendali essiccati, a condizione che soddisfino tutte le condizioni ai sensi di Parte II, Art. 2.4.3.1, Pagina 72
b) Concime di materie prime vegetali trattate in modo puramente meccanico (farine di leguminose, vinacce, alghe ecc.)	■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, da produzione non biologica. ■ Prova dell'assenza di OGM in caso di colture critiche (vale a dire ammissione di varietà GVO della rispettiva coltura). ■ 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.
c) Concime di rifiuti vegetali (residui di filtrazione di frutti oleosi, vinaccia, melassa, borlanda ed estratti di borlanda ecc.)	■ Stessi criteri come nel punto b). ■ Inoltre analisi dei residui della trasformazione (solventi di estrazione, lubrificanti ecc.).
d) Sottoprodotti di origine animale (farina di piume, farina di corna ecc.)	■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, seconda scelta da produzione con un marchio e solo terza scelta da produzione non biologica. ■ I sistemi di stabulazione non ammessi in Svizzera vanno possibilmente esclusi (allevamento in gabbia ecc.). ■ 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.
e) Concime minerale (fosfato greggio, solfato di potassio, magnesia potassica ecc.)	■ Solo trattamento termomeccanico. ■ 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. ■ I chelati chimici di sintesi sono ammessi esclusivamente per migliorare l'efficacia degli oligoelementi.

2.4.4 Norme di applicazione per singole sostanze nutritive

2.4.4.1 Potassio e magnesio

Per la concimazione con magnesia potassica, solfato di potassio o Magnesia-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, ferro, manganese, molibdeno e zinco nonché per i concimi fogliari a base di Ca e Mg valgono le seguenti norme.

[15] 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.

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.
- Per garantire un impiego adeguato al fabbisogno sono ammessi solo prodotti contenenti un unico oligoelemento.

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.

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.

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 69
- 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 (impiego limitato al 31.12.2026)
- concime calcare 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

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 (selezione, produzione e trasformazione) si rinuncia agli interventi di ingegneria genetica e all'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e ai prodotti OGM.

Se è permesso l'utilizzo di semente non biologica da colture a rischio (ai sensi di Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276, deve essere disponibile una Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese) da parte del rivenditore di sementi.

Se per la moltiplicazione di semente viene utilizzato materiale di partenza non biologico / semente di base di colture a rischio (ai sensi di Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276, tale materiale deve essere esaminato tramite analisi PCR (reazione a catena della polimerasi) per escludere la presenza di OGM. Il limite di rilevazione non deve superare lo 0,1 %. In caso di risultato positivo, il materiale di partenza/la semente di base non possono essere utilizzati.

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 diversi strumenti come promemoria e liste di controllo. La lista di controllo Analisi dei rischi di residui nella produzione agricola (solo in francese) 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. Determinanti per il permesso di vendere i prodotti sono le prescrizioni dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) e l'Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (OrdB, RS 910.18). (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 81 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 indicati nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. L'impiego deve avvenire in conformità ai requisiti di Parte II, Art. 2.6.3.2, Pagina 81. 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

È vietato l'uso di fitofarmaci di sintesi chimica e non ammessi in agricoltura biologica (incl. organismi geneticamente modificati e prodotti derivati da o fabbricati tramite organismi geneticamente modificati). 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 80).

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 mezzi di produzione, vincolante per le aziende Bio Suisse.

- Vengono inserite esclusivamente sostanze attive ammesse dall'Ordinanza sull'agricoltura biologica.
- L'uso di sostanze attive in campicoltura viene inserito solo se esse sono particolarmente rispettose dell'ambiente e se sussiste una necessità impellente. La CMP si pronuncia in merito alla decisione in via definitiva.
- L'impiego di sostanze attive per le quali il presente articolo prevede una disposizione speciale viene inserito solo se sussiste una necessità impellente. La CMP si pronuncia in merito alla decisione in via definitiva.
- Il divieto di erbicidi comprende anche l'impiego di aceto, sale o acidi grassi per la regolazione delle infestanti, ma non l'uso di acqua calda per il diserbo termico.

↳ Istruzioni per l'annuncio all'inserimento nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL vedi www.betriebsmittelliste.ch

Disposizioni speciali per singole sostanze attive

Per i prodotti fitosanitari basati sulle seguenti sostanze attive non vengono inseriti nell'elenco dei fattori di produzione tutti gli impieghi autorizzati dall'USAV.

Per l'inserimento nell'elenco dei fattori di produzione valgono le seguenti disposizioni:

a) Regole per l'uso di Spinosad
- nessun impiego: campicoltura e piante selvatiche;
- trattamenti in caso di colture speciali: inserimento solo se non sono disponibili alternative efficaci e se sussiste una necessità impellente;
- vengono adottate le indicazioni nuove per colture già autorizzate dalla CMP.

b) Regole per lumachicidi granulari a base di fosfato di ferro
- trattamenti di fragole, verdura (incl. erbe) e piante ornamentali: permessi;
- piante selvatiche: nessun impiego;
- trattamenti delle colture arabili e delle altre colture speciali: inserimento solo per impedire gravi danni alle colture e se non sono disponibili alternative efficaci.

c) Regole per l'olio di paraffina
- Inserimento dei trattamenti solo in caso di necessità impellente e se i trattamenti non sono sostituibili con oli vegetali.

2.6.3.2 Requisiti particolari per il trattamento

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 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.

Regola per i preparati a base di rame

L'impiego di rame nelle colture arabili non è permesso, ad eccezione delle patate.

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)
- bacche 2 kg
- frutta a nocciolo 3 kg

- viticoltura: media per la superficie aziendale globale 3 kg. Quantità massima per singola parcella 4 kg. Queste quantità possono essere bilanciate per un periodo di 5 anni. L'impiego superiore a 4 kg per ha e anno va notificato obbligatoriamente all'ente di certificazione.
- Per tutte le altre colture speciali e per le patate vale il quantitativo massimo secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica svizzera (4 kg).

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)

Area di riempimento e di lavaggio per irroratrici

Se nel perimetro dell'azienda Gemma si trova un'area di riempimento e di lavaggio, questa non può essere utilizzata da aziende non biologiche.

Se l'area di riempimento e lavaggio ad uso comune si trova al di fuori di un'azienda Gemma, essa può essere utilizzata da aziende Gemma, anche se l'impianto di lavaggio viene utilizzato da aziende non biologiche. L'acqua di lavaggio di impianti ad uso comune può tuttavia essere utilizzata solo nel caso in cui ne facciano uso esclusivamente aziende biologiche e/o aziende Gemma. (CMP 5/2022)

2.6.4 Vaporizzazione

La vaporizzazione del suolo in campo aperto è vietata. (eccezione ai sensi di Parte II, Art. 3.1.3, Pagina 84)

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: la CMP raccomanda l'impiego di trappole meccaniche per topi. 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 non viene consigliata. (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^2 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^2 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_2 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 82 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 82 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 82) (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 82.

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 194).

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 82.

Le serre non conformi ai requisiti edilizi ai sensi di Parte II, Art. 2.7.1, Pagina 82 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 82) (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 82.

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 82

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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82.

3.1.1 Terricci e substrati

L'impiego e la composizione di substrati sono disciplinati nella Parte II, Art. 2.1.1.3, Pagina 51 e nella Parte II, Art. 2.1.2.2, Pagina 51.

3.1.2 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. Non vengono concessi permessi speciali per piantine non biologiche. Le condizioni per l'impiego di piantine non certificate Bio Suisse sono disciplinate nella Parte II, Art. 2.2.5, Pagina 62.

La composizione di substrati per allevamento di piantine (incl. vasi di terra pressata, zollette e colture a termine) è disciplinata nella Parte II, Art. 2.1.2, Pagina 51.

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).

La commercializzazione di ortaggi a frutto in vaso che mostrano già primi frutti maturi e che sono destinati ad essere ulteriormente coltivati è permessa solo in favore di dettaglianti e consumatori finali. Per tali colture, dopo il rinvaso delle piantine è utilizzabile solo un substrato privo di torba (ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.3, Pagina 52).

Per le verdure prodotte in vaso e in seguito raccolte non è consentita la vendita.

3.1.3 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.

3.1.4 Materiale di copertura e pacciamatura

Le condizioni per l'uso di materiale di copertura e impacciamatura sono disciplinate nella Parte II, Art. 2.1.1.4, Pagina 51.

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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82.

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, paglia e substrato

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 monocolture.

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.

Le condizioni per l'uso di substrato e materiali di copertura e impacciamatura sono disciplinate nella Parte II, Art. 2.1.1, Pagina 50.

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 80 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).

3.2.9 Vendita di piantine da frutto e di bacche in vaso

La vendita di piante da frutto e di bacche in vaso è permessa solo sotto forma di piantine (nessun prodotto pronto per il consumo).

La commercializzazione di piante da frutto e di bacche in vaso che mostrano già primi frutti maturi e che sono destinate ad essere ulteriormente coltivate è permessa solo in favore di dettaglianti e consumatori finali. Per tali colture, dopo il rinvaso delle piantine è utilizzabile solo un substrato privo di torba (ai sensi di Parte II, Art. 2.1.2.3, Pagina 52).

Per i frutti prodotti in vaso e in seguito raccolti non è consentita la vendita.

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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82.

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 pacciame organico o da altre semine.

La paglia per la copertura del terreno deve essere di qualità biologica.

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 78 nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Le sostanze organiche aggiunte vanno incorporate superficialmente o lasciate quale pacciame. 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 80 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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82) 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 dl'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 87).
b) I cavalli devono essere foraggiati ai sensi di Parte II, Cap. 4.2, Pagina 93.
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 75 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. 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 194 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 153) 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. 2.1.2.2, Pagina 51. 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 153) 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 153).

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 83

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 50 fino a Efficienza energetica Parte II, Cap. 2.7, Pagina 82.

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 «inselvatichite», «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

Le condizioni per l'uso di substrato e materiali di copertura e impacciamatura sono disciplinate nella Parte II, Art. 2.1.2, Pagina 51 e nella Parte II, Art. 2.1.1.4, Pagina 51

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 58.

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 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 54) 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^2 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 coltivazioni senza terra di erbe aromatiche e medicinali sono colture destinate al consumo coltivate in contenitori, che vengono commercializzate e vendute assieme al contenitore. Valgono le seguenti precisazioni ovvero deroghe ai requisiti per l'orticoltura biologica:

a) La coltivazione di colture senza terra 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 Commercio e commercializzazione

3.6.9.1 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 (solo in francese).

3.6.9.2 **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[16];
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.

[16] 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 almeno 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

Per tutti gli animali deve essere disponibile un'area di riposo dotata di lettiera adeguata. 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)

4.1.1.1 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;
- gli animali della specie bovina, se sono rispettate le prescrizioni sull'uscita regolare all'aperto secondo Parte II, Art. 4.1.2, Pagina 92;

4.1.2 Uscita regolare all'aperto

Per gli animali Gemma valgono le seguenti disposizioni in materia di uscita regolare all'aperto:

a) 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.
b) gli animali della specie bovina e i bufali indiani vanno tenuti secondo le disposizioni sull'uscita regolare all'aperto secondo l'articolo 75 OPD e le rispettive norme di attuazione e nelle giornate di uscita al pascolo devono poter coprire almeno il 25 % del loro fabbisogno quotidiano di sostanza secca con foraggio da pascolo.
c) In deroga alle disposizioni URA secondo l'articolo 75 OPD sono esclusi dall'obbligo di pascolo solo gli animali femminili e maschili fino all'età di 160 giorni, i tori e i vitelli da ingrasso.
d) Se singole categorie animali della specie bovina e i bufali indiani vengono tenuti secondo le disposizioni sul contributo per il pascolo ai sensi dell'articolo 75a OPD, gli animali delle altre categorie, per le quali non viene versato il contributo per il pascolo, vanno tenuti secondo le disposizioni di cui al punto b).

Uscita all'aperto e pascolo

Le disposizioni URA secondo l'articolo 75 dell'OPD 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 detergenti e disinfettanti contenenti QAV (composti di ammonio quaternario) per utensili per la mungitura è vietato. I detergenti 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 «Detergenti e disinfettanti per gli attrezzi per la mungitura»
- cap. 4.2 «Detergenti, 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. Il 100 % di tutto il foraggio deve provenire da coltivazione Gemma svizzera (eccetto sottoprodotti della molitura).

Per l'impiego di componenti proteici Gemma provenienti dall'estero nel foraggio concentrato fornito da produttori di miscele di foraggio con licenza valgono i seguenti termini di transizione rispetto alla quantità annua di foraggio concentrato per i ruminanti:
- dal 01.01.2024 al 31.12.2026 max. 10 % di componenti proteici Gemma provenienti dall'estero
- dal 01.01.2027 al 31.12.2028 max. 5 % di componenti proteici Gemma provenienti dall'estero

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 5 % di foraggi concentrati (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 strame 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 foraggiere 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 mondatura 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).

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 aceto Gemma e succo di frutti Gemma, nonché yogurt, latte acido, kefir e colture del kefir, tutti prodotti Gemma.

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 per i non ruminanti devono coprire il proprio fabbisogno con almeno il 49,1 % 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 96 devono provenire dall'Europa. Fanno eccezione le erbe, le spezie e i 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 96. 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 97 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).

Produzione di foraggio di base su superfici estere

Le aziende Gemma svizzere con centro aziendale nella zona di confine svizzera (10 km) sono autorizzate ad utilizzare al proprio interno foraggio di base proveniente da tutte le superfici estere di proprietà e/o in affitto situate nella zona di confine estera (10 km). Le aziende Gemma svizzere sono autorizzate a vendere il foraggio di base proveniente dalle superfici abituali e da superfici avviate prima del 2014 come foraggio Gemma svizzero secondo l'Allegato 1 alla parte I, cap. 1: Definizione di origine svizzera Parte I, Pagina 16.

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.

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.

Le trebbie di birra Gemma derivanti dalla produzione di birra nazionale possono essere utilizzate anche se nel processo sono state utilizzati prodotti di partenza esteri. (CMP 6/2022)

4.2.4.2 Disposizioni per non ruminanti

I non ruminanti (esclusi i pesci commestibili) vanno nutriti con mangimi bio nella misura del 100 %. In deroga alla regola sono permessi gli scarti della lavorazione del latte per i maiali. Almeno il 90 % del mangime per i non ruminanti (esclusi i pesci commestibili e le api) deve essere di qualità Gemma.

Periodi di transizione

Fino al 31 dicembre 2030 è permesso l'uso di proteine di patate non biologiche nel foraggio per maiali fino a una quantità massima del 5 %.

Fino alla fine del 2030 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 (si veda la lista dei componenti ammessi).

Periodo di transizione fino alla fine del 2030 ai sensi dell'Ordinanza DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181) cpv. 6 delle disposizioni transitorie in merito alla modifica del 31 ottobre 2012: Le pollastrelle e i pollastri (fino alla 18ª settimana di vita), i polli da ingrasso (fino al giorno 21 ovvero alla settimana 3), nonché i tacchini e tutte le altre specie di pollame (quaglie, anatre, oche ecc. fino al giorno 42 ovvero alla settimana 6) possono essere alimentati con il 5 % di mangime proteico non biologico (si veda la lista dei mangimi non biologici ammessi per non ruminanti sotto la presente sezione).

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 94)
- 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 118)
- 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 118)

Per i componenti contrassegnati con * deve essere a disposizione una Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese) firmata.

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.)
- 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 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) per gli alimenti:

In Svizzera sono considerati prodotti OGM alimenti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione OGM, contenenti o ricavati da OGM (come consegue dall'ODerr, art. 30, art. 31 capoverso 1 e art. 37).

Le definizioni dell'ODerr 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 è consultabile nell'Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276. Gli OGM ammessi e tollerati in Svizzera come mangime sono elencati nell' Ordinanza dell'UFAG concernente la lista degli alimenti OGM per animali.

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 237).

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 Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese).

La dichiarazione di assicurazione 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 99 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 99 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, spermasexing, clonazione, selezione in-ovo) 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. 1.2.8.2, Pagina 40

Commercio di bestiame da reddito (commercio di vitelli

come da Vitelli Parte II, Art. 5.1.2, Pagina 113.

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) giovani animali femmine nullipari 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 epizoozia 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 pulcini non bio (a partire dal 01.01.2026 esclusivamente non sessati) di qualunque specie (incl. tacchini, oche ecc.) prima dell'acquisto deve essere richiesta un'autorizzazione speciale della 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 epizoozie 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 stabulazione 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:

Caso 1: azienda di base, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
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).

Caso 2: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
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.

Caso 3: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico	
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 Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 109, oltre al bestiame da latte bio sono accettati unicamente bestiame non biologico senza latte o vacche madri, la commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

Caso 4: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
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.

Caso 5: monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali da azienda bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non biologico	
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 Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 109.

Caso 6: monte, pascolo di primavera, prepascolo non biologici; animali di aziende bio assieme a bestiame da latte non biologico	
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 adempiute. 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.

Caso 7: azienda alpestre, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
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.

Caso 8: azienda alpestre, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non biologico	
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 Alpeggio ed estivazione Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 109.

Caso 9: azienda alpestre, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico	
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 di cui ai punti Parte II, Art. 4.4.5.2, Pagina 109. 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.

Caso 10: azienda alpestre, pascoli comunitari, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio	
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.

Caso 11: azienda alpestre, pascoli comunitari, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio	
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.

Caso 12: azienda alpestre, non gestita in regime biologico	
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 Assenza degli animali dall'azienda di base Parte II, Art. 4.4.5.1, Pagina 103).

Caso 13: azienda pastorizia	
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.

Caso 14: pascoli comunitari non biologici, occupati dall'azienda di base Gemma	
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.

Caso 15: pascoli comunitari non biologici, occupati dall'azienda di base Gemma	
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

Caso 16: sfruttamento comunitario, pascolo comunitario	
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

Caso 17: esposizioni, mercati	
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. 1.2.9, Pagina 40.

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.

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 Etichettatura Parte III, Cap. 1.10, Pagina 152. 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 bioproduttore 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 103 e in Trasformazione in azienda e per conto terzi Parte III, Cap. 19, Pagina 242.

Maiali alpeggiati

I maiali alpeggiati in un'azienda d'estivazione Gemma vanno tenuti in modo interamente conforme alle disposizioni del punto Suini Parte II, Cap. 5.4, Pagina 115.

Se si estivano maialini alpeggiati Gemma in un'azienda d'estivazione non biologica questi perdono il loro stato Gemma. I maialini consegnati da un'azienda Gemma per l'estivazione su alpeggi non biologici possono essere di origine non biologica. Tuttavia, non possono essere allevati in un'azienda Gemma né prima né dopo l'estivazione.

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 allopatiche 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 medicamenti allopatici 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 medicamento allopatico 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.

L'impiego di medicamenti veterinari chimico-sintetici con la sostanza attiva Fluralaner (p. es. Exzolt) contro gli acari degli uccelli (Dermanyssus gallinae – acaro rosso e Ornithonyssus silvaniae – acaro dei polli del nord) è ammesso solo su prescrizione del veterinario e con un permesso speciale della CMP. Le condizioni e i criteri per un permesso speciale sono elencati nel «Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali – Produttori».

La CMP può vietare l'uso di medicamenti 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 medicamenti: 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'infestazione.

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 medicamenti veterinari allopatici 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 101.

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 112) nonché trattamenti nell'ambito della lotta contro le epizoozie 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 110 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 non biologico anche durante il periodo d'attesa di animali provenienti da aziende non biologiche. Se un'azienda commercializza come non biologica 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 non biologico (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 92). 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 113).

5.1.1 Allevamento

Gli stimolatori elettrici sono vietati. I vitelli possono essere tenuti in igloo individuali per al massimo otto settimane. L'uscita regolare all'aperto per gli animali di specie bovina e dei bufali indiani come disposto in secondo Parte II, Art. 4.1.2, Pagina 92, va rispettata.

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 93.

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 113).

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^2 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 lattea per l'allevamento e l'ingrasso è disciplinata in Parte II, Art. 4.2.2, Pagina 95

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 sono 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 113).

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	più di 70 kg
Stabulazione libera					
Larghezza mangiatoia in cm	20	35	40*	40*	55
Sup. totale/animale in m^2	0,5	1,5	2	2	3,5
Sup. di riposo/animale in m^2	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 (settore 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 permanentemente 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 in modo adeguato al fabbisogno principalmente con foraggio di base proveniente dalla propria azienda. Se possibile, vanno offerti anche arbusti (ad esempio fogliame, rami, corteccia).

5.3.3 Salute degli animali

La custodia delle capre va ottimizzata così da dover somministrare la sverminazione con medicamenti chimici di sintesi nel modo più restrittivo possibile. Si consiglia la partecipazione a un programma di sorveglianza dei parassiti. 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 113).

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.

I maiali da ingrasso e le scrofe in asciutta (incl. I verri) devono avere a loro disposizione adeguate possibilità di strofinamento quali assi di legno o spazzole per la cura del corpo e per tenersi occupati.

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. 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 stabbioli. 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.

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 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

Le dimensioni indicate sono dimensioni 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 fondamentalmente dalla sistematica elencata qui di seguito (es. stalla Stolba, foraggiamento fuori dagli stabbioli) le misure vanno riportate per analogia. Vale il principio dell'equivalenza.

Misure minime del porcile e dell'area di sfogo

Tabella 1: scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 23° giorno di vita dei lattonzoli	
Superficie box (m^2/scrofa)[17]	7[18]
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m^2/scrofa)	3,5
Nido riscaldabile per suinetti (m^2/figliata)	0,8

Tabella 2: scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 42° giorno di vita dei lattonzoli	
Superficie box (m^2/scrofa)	7[18]
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m^2/scrofa)	3,5
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m^2/figliata)	1,2
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)[17]	12[19]
Superficie dello sfogo incl. area suinetti (m^2/scrofa)	5
Superficie minima non coperta (m^2/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^2/scrofa)	3,5
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m^2/figliata)	1,2
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)[17]	10,5[19]
Superficie dello sfogo incl. area suinetti (m^2/scrofa)	5
Superficie minima non coperta (m^2/scrofa)	2,5

[17] La parte di superficie perforata non deve superare il 30 % sia nel porcile che nell'area d'uscita.
[18] Se l'area di uscita è permanentemente accessibile, la stessa può essere computata come superficie dei box.
[19] In caso di area d'uscita non accessibile permanentemente, la superficie dei box deve essere di almeno 7 m^2 per scrofa.

Tabella 4: scrofe in asciutta stabulazione in gruppo			
Grandezza del gruppo	**≤ 6 animali (m^2 per animale)**	**7–12 animali (m^2 per animale)**	> 12 animali (m^2 per animale)
Superficie di riposo	1,2	1,1	1,1
Superficie totale porcile inclusa area di uscita[20]	3,5	3,0	2,8
Superficie dello sfogo	1,3[21]	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^2/scrofa)[22]	10
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	4
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	2

Tabella 6: lattonzoli fino a 25 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,25[23]
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)[24]	0,8
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,15
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,3
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	4,5

Tabella 7: maiali da ingrasso nella fase di ingrasso preparatorio 25–60 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,4[23]
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)[24]	1,3
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,23
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,45
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	7

Tabella 8: maiali da ingrasso nella fase di ingrasso preparatorio 60-110 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,6[23]
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)[24]	1,65
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,33
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,65
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	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.

[20] La superficie totale comprende l'intera superficie del porcile inclusi box di foraggiamento, superfici perforate e area per grufolare.
[21] Nel caso di piccoli gruppi deve essere a disposizione uno sfogo di 6 m2 con una larghezza minima di 2 metri.
[22] Per i box dei verri a causa del pericolo di ferite si raccomanda di rinunciare completamente a griglie o pavimenti perforati.
[23] Una riduzione proporzionale della superficie di riposo relativa al peso dei lattonzoli è ammessa, (vedi superficie minima per classe di peso in «Stallmasse» sul sito web 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.
[24] 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.

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 116.

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.

5.4.1.6 Possibilità di rinfrescarsi

Da una temperatura esterna di 25 °C, per rinfrescarsi i suoni devono avere a disposizione una doccia on 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 97 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.

5.4.3 Produzione condivisa di maialettii

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.

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 113).

Nella scelta delle razze o linee vanno privilegiati tipi a duplice attitudine e linee o razze adatte all'agricoltura biologica. Va perseguita una lunga durata di vita degli animali.

Ogni pulcino deve essere allevato. (Periodo di transizione fino al 31.12.2025).

La determinazione del sesso nell'uovo non è ammessa come metodo di selezione del pollame.

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 Terminologia

Attuali definizioni contenute nella parte II delle direttive di Bio Suisse:

Pollo a duplice attitudine	I polli a duplice attitudine sono animali che si prestano sia alla produzione di uova sia alla produzione di carne. I polli a duplice attitudine dovrebbero raggiungere una crescita di oltre 20 g/giorno in un periodo d'ingrasso di 63 giorni.
Pollastro	I pollastri sono gli animali di sesso maschile delle razze utilizzate per la produzione di uova. La crescita giornaliera di un pollastro non supera i 20 g/giorno in un periodo d'ingrasso di 63 giorni.
Pollame di razza	Il pollame di razza è pollame allevato secondo uno standard di razza definito e selezionato in base a caratteristiche di bellezza e prestazione stabilite dall'uomo.
Animali tenuti a scopo amatoriale	Definizione di allevamento a scopo amatoriale ai sensi di Parte II, Art. 1.2.2, Pagina 34
Linee	Nel caso del pollame, sono definite linee gli animali riproduttori dotati di proprietà ben precise (obiettivi della selezione). Tali linee di allevamento pure vengono allevate e selezionate separatamente e utilizzate per l'allevamento di ibridi.

Scelta della linea

La CMP tiene liste dei polli a duplice attitudine ammessi. L'inserimento di ulteriori razze di polli a duplice attitudine nelle liste viene valutato dalla CMP dietro richiesta. Per la classificazione come pollo a duplice attitudine vengono inclusi nella valutazione sia le crescita giornaliera del pollo in relazione ai criteri durata dell'ingrasso, composizione del mangime e condizioni d'allevamento, sia la produzione di uova della gallina. La lista dei polli a duplice attitudine ammessi è contenuta nell'Allegato 1 alla parte II art. 5.5.1: Polli a duplice attitudine ammessi Parte II, Pagina 119.

Allegato 1 alla parte II art. 5.5.1: Polli a duplice attitudine ammessi

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

5.5.2 Cova

Ogni pulcino Gemma covato deve essere allevato in un'azienda Gemma svizzera. Gli animali in eccesso dovuti a oscillazioni del tasso di schiusa possono essere allevati in aziende svizzere non biologiche.

I centri d'incubazione devono fornire prove alla banca dati del pollame o tramite documenti equivalenti. Nel caso di incubazione per conto terzi, tutti i pulcini devono essere ripresi dal committente, salvo diversi accordi.

I produttori che si occupano di incubazione dei pulcini per conto proprio (cova artificiale, cova naturale), devono tenere, tramite proprie annotazioni, un registro sull'allevamento degli animali riproduttori, l'origine delle uova da cova, l'allevamento/ingrasso di tutti i pulcini e sul flusso delle merci.

5.5.2.1 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.

5.5.2.2 Uova da cova

Le uova da cova per principio devono provenire da animali riproduttori Gemma. In caso di scarsità temporanea di uova da cova Gemma, possono essere impiegate con un permesso speciale di Bio Suisse anche uova da cova senza sessaggio provenienti da animali riproduttori non biologici preferibilmente allevati in Svizzera.

I pulcini nati da uova da cova non biologiche in centri d'incubazione biologici sono considerati pulcini non biologici. Possono tuttavia essere stabulati 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.

5.5.2.3 Pulcini Gemma

In linea di massima, i pulcini Gemma di qualunque specie (incl. tacchini, oche ecc.) devono provenire da un centro d'incubazione certificato Gemma o da un'azienda Gemma. Se non sono disponibili pulcini provenienti da centri d'incubazione Gemma, nel quadro di un permesso speciale rilasciato da Bio Suisse, è possibile la stabulazione di pulcini non biologici e non sessati provenienti da un centro d'incubazione non biologico.

5.5.2.4 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».

5.5.2.5 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'incubazione 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.

Vale il principio della globalità aziendale ai sensi di Parte II, Art. 1.2.1.2, Pagina 34.

5.5.2.6 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.

5.5.2.7 Tasse d'incentivazione sui pulcini e le uova da cova

Per i pulcini e le uova da cova non biologici, prima dell'acquisto va richiesto un permesso speciale alla CMP. 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 minimo 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), Dekalb
- Razze per ingrasso: Sasso 451 LAB, Hubbard I 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.

5.5.3 Allevamento di pollastrelle

5.5.3.1 Validità

Anche i pollastri a partire da una crescita giornaliera di 17 g/giorno e i polli a duplice attitudine a partire da una crescita giornaliera di 23 g/giorno possono essere allevati secondo le direttive valide per l'allevamento delle pollastrelle. La combinazione dei sessi è a discrezione del produttore.

Le pollastrelle, i pollastri e i polli a duplice attitudine (a partire da 500 animali) devono essere allevati in un sistema che preveda più livelli e disponga di un'evacuazione del letame.

5.5.3.2 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. 5.5.4, Pagina 123. Il presente capitolo contiene solo le disposizioni derogatorie relative all'allevamento delle galline ovaiole. Le misure figurano nella tabella Parte II, Art. 5.5.4.15, Pagina 126.

5.5.3.3 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 119 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 fino al 42° giorno).

5.5.3.4 Densità di occupazione

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare 8 pollastrelle per m^2 di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 13 pollastrelle per m2 di superficie praticabile. Per m^2 di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 24 PO (a partire dal 43° giorno di vita).

5.5.3.5 Evacuazione del letame

Il pollaio delle pollastrelle va pulito al più tardi 6 settimane dopo la stabulazione.

5.5.3.6 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 minima di 3 cm e massima di 5 cm.

Superfici ACE sopraelevate nei pollai per allevamento già esistenti è possibile mettere a disposizione delle pollastrelle lettiere sopraelevate (per il 5 % al massimo della superficie ACE esistente). Tali lettiere devono essere ricoperte di paglia e ed essere ben raggiungibili mediante ausili alla salita e/o posatoi. L'altezza libera deve sempre ammontare almeno a 1,2 m.

5.5.3.7 Pascolo

Alle pollastrelle va concessa l'uscita al pascolo a seconda della loro età, ma al più tardi a partire dal 43° giorno (eccezioni ai sensi di Parte II, Art. 5.5.4.7, Pagina 125). I pollastri e i polli a duplice attitudine devono avere accesso al pascolo almeno per il 50 % dei loro giorni di vita. 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^2 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)

5.5.3.8 Corte scoperta in caso di intemperie

In caso di forte vento, per la durata di un giorno e al più tardi un giorno dopo forti piogge o in caso di copertura nevosa 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.

5.5.3.9 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.

5.5.3.10 Lettiera

La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

5.5.4 Galline ovaiole

5.5.4.1 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 119 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 adempiuti 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).

5.5.4.2 Densità di occupazione

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare cinque galline ovaiole per m^2 di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 8 galline ovaiole per m2 di superficie praticabile. Per m2 di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 15 galline ovaiole.

5.5.4.3 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).

5.5.4.4 Lettiera 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 strame. 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.

5.5.4.5 Posatoi e nidi

Le GO devono avere a disposizione un numero sufficiente di posatoi sopraelevati. I nidi vanno preferibilmente ricoperti di paglia o strame. Quale materiale per il nido sono anche ammessi supporti morbidi in materia sintetica deformabile o tappeti erbosi.

5.5.4.6 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 minima di 3 cm e massima di 5 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 deve essere accessibile agli animali attraverso tutte le aperture del pollaio al più tardi quattro ore dopo l'inizio della fase illuminata e fino a un'ora prima della fase oscura e disporre di saracinesche automatiche. Di notte l'occupazione massima di 8 GO/m^2 (13 o 15 PO/m^2) 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 strame. 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.

5.5.4.7 **Pascolo**

Ogni gallina ovaiola deve avere a disposizione almeno 5 m^2 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^2 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. Per la durata di un giorno e al massimo un giorno dopo forti piogge nonché in caso di forte vento, l'accesso al pascolo più essere limitato e sostituito dall'uscita nella corte scoperta. In tali condizioni eccezionali, per branchi con meno di 500 animali l'uscita può essere evitata completamente. 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)

5.5.4.8 **Corte scoperta in caso di intemperie**

In caso di forte vento, per la durata di un giorno e al più tardi un giorno dopo forti piogge o in caso di copertura nevosa e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In caso di intemperie, l'accesso alla corte scoperta può essere limitato. 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.

5.5.4.9 **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.

5.5.4.10 **Galli**

In ogni branco si raccomanda di tenere da uno a tre galli ogni 100 galline.

5.5.4.11 **Induzione artificiale della muta**

La muta può essere provocata artificialmente per prolungare la produttività, ma non prima della 60ª settimana di vita. Durante la fase di alimentazione povera di sostanze nutritive l'accesso al pascolo può essere chiuso per un massimo di 21 giorni.

5.5.4.12 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 (15ª–20ª settimana di vita) va consegnato al detentore di galline ovaiole. I rapporti delle analisi vanno presentati in occasione del controllo.

5.5.4.13 Pollai mobili

I pollai mobili devono essere spostati almeno sei volte all'anno. Gli animali devono avere accesso ad un'area con clima esterno coperta che non deve essere ricoperta di paglia. Gli animali devono avere accesso ad un bagno di polvere coperto che può essere situato al di fuori dell'area con clima esterno. Durante il riposo vegetativo, la stalla mobile può restare stazionaria, a condizione che sia disponibile una corte scoperta per gli animali e che l'area con clima esterno sia ricoperta di paglia.

5.5.4.14 Piccole popolazioni

Per allevamenti fino a 50 galline ovaiole vale l'applicazione per analogia delle presenti direttive.

5.5.4.15 Tabella delle dimensioni per galline ovaiole e animali da allevamento

	Pollastrelle 1°–42° giorno	**Pollastrelle 43° giorno – inizio deposizione (fino ad un massimo di 1,7 kg PV)**	**Galline ovaiole**
Attrezzature			
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[25]	non ammessi
abbeveratoi a coppetta	25 animali	25 animali	20 animali
canale di abbeveratoi circolari	1 cm	1,5 cm	2 cm
Posatoi[26]			
posatoi per animale (min. 3 x 3 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^2

[25] A partire dalla 14a settimana va inoltre messa a disposizione una superficie d'acqua aperta.
[26] Le griglie di accesso ai nidi nonché i posatoi sopra la superficie per razzolare non devono essere computati per adempiere i requisiti.

	Pollastrelle 1°–42° giorno	**Pollastrelle 43° giorno – inizio deposizione (fino ad un massimo di 1,7 kg PV)**	**Galline ovaiole**
Densità d'occupazione/superfici praticabili[26]			
superfici a rastrelliera o griglia e superfici per razzolare	15 animali/m^2	8 animali/m^2	5 animali/m^2
numero animali nel pollaio con ACE integrata	15 animali/m^2	13 animali/m^2	8 animali/m^2
numero max. di animali per m^2 superficie del pollaio	30 animali/m^2	24 animali/m^2	15 animali/m^2
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^2)	16 animali/m^2	10 animali/m^2
superficie di pascolo		0,2–1 m^2/ animale	5 m^2/animale
Luce			
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h
Bagno di polvere			
superficie minima del bagno di polvere		150 animali/m^2	100 animali/m^2
profondità		almeno 5 cm	almeno 10 cm
Aperture verso l'ACE e sfogo			
larghezza minima[27]		70 cm	70 cm
altezza minima		40 cm	40 cm
larghezza per 100 animali[28]		50 cm	70 cm
Corte scoperta in caso di intemperie		almeno 53 m^2 Per 1'000 animali (di cui almeno 43 m^2 scoperti)	almeno 86 m^2 per 1'000 animali

5.5.5 Quaglie

5.5.5.1 Definizione e requisiti di pollai a più zone climatiche

Le quaglie vanno tenute in un pollaio a più zone climatiche, costituito da pollaio e area esterna. Una parte dell'area esterna deve essere riparata dalla pioggia e ricoperta di paglia. La superficie dell'altra parte (sfogo) deve comprendere almeno il 50 % dell'area esterna ed essere ricoperta da una griglia a maglie fitte. L'area di uscita può essere piantumata in modo naturale oppure presentare una zona a lettiera e offrire possibilità di nascondersi. L'uscita verso l'esterno può essere chiusa a partire dalle ore 16.00.

Per i pollai di aziende Gemma, che il 31.12.2023 non soddisfano ancora i nuovi requisiti dei pollai a più zone climatiche, vale un periodo di transizione fino al 31.12.2024.

[27] Per piccoli allevamenti inferiori a 100 animali sono ammesse aperture più piccole.
[28] Per la rigenerazione del pascolo le aperture della corte in caso di intemperie verso il pascolo possono essere ridotte al massimo del 50 %.

5.5.5.2 Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico

Un pollaio può ospitare al massimo 1'500 quaglie. In ogni scomparto del pollaio possono essere tenute al massimo 150 quaglie o 33 kg di PV.

5.5.5.3 Densità di occupazione

La superficie di base del pollaio a più zone climatiche deve ammontare ad almeno 2,5 m^2, indipendentemente dal numero di animali. Nel pollaio a più zone climatiche, durante il periodo di attività possono essere tenute al massimo 10 quaglie o 2,2 kg al m^2. Nel pollaio (a partire dalle ore 16.00 e durante la fase oscura) sono ammesse al massimo 15 quaglie o 3,3 kg/m^2.

5.5.5.4 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.

5.5.5.5 Lettiera

Almeno il 80 % della voliera deve essere ricoperto con lettiera. La zona riparata dalla pioggia deve essere ricoperta di paglia su tutta la superficie. 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.

5.5.5.6 Bagno di polvere

Il bagno di polvere può essere offerto nella zona coperta protetta dalla pioggia. Ogni 100 quaglie o 22 kg PV deve essere a disposizione una superficie di 0,4 m^2 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.

5.5.5.7 Rifugi e nidi

Sia nel pollaio che all'esterno vanno messe a disposizione degli animali strutture adeguate come rifugio e possibilità di nascondersi, quali cespugli, rami, grosse pietre, grandi pezzi di legno ecc. Queste possibilità di ritiro devono essere provviste di lettiera, in modo da essere accettati anche come luoghi di deposizione.

5.5.5.8 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.

5.5.5.9 Allevamento di quaglie

Per gli animali da allevamento i dati e le dimensioni vanno adeguate in modo corrispondente.

5.5.6 Pollame da ingrasso

5.5.6.1 Validità

Secondo le direttive per pollame da ingrasso, i pollastri, i polli a duplice attitudine e il pollame di razza, nonché le linee ibride di polli da ingrasso ammesse possono essere allevati per la produzione di carne.

5.5.6.2 Scelta della linea

Vanno allevati preferibilmente tipi a duplice attitudine. Possono essere utilizzati anche pollastri o pollame di razza. 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 ibride di polli da ingrasso Gemma ammesse sono elencate nell'Allegato 1 alla parte II art. 5.5.6.2: Linee ibride di polli da ingrasso ammesse Parte II, Pagina 129.

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.

Allegato 1 alla parte II art. 5.5.6.2: Linee ibride di polli da ingrasso ammesse

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

5.5.6.3 Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico

Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui può essere tenuto un numero massimo di animali. Sono ammesse più unità di pollaio per azienda. Il numero massimo di animali del branco deve essere adeguato alla rispettiva specie di pollame da ingrasso. Tutte le indicazioni sono contenute nella seguente tabella.

Specie di pollame	**Ingrasso preparatorio**		**Finissaggio**		
	Numero animali del branco	Branchi per unità di pollaio	Numero animali del branco	Branchi per unità di pollaio	Max. animali in finissaggio per azienda
Polli	2'000	2	500	1	6'000
Tacchini	750	4	250	2	
Anatre			250	2	
Oche			250	2	

Per i pollai esistenti al 31 dicembre 2024 presso le aziende Gemma, nei quali vengono tenuti più branchi di polli in finissaggio, vale un periodo di transizione di 20 anni.

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 osservato un periodo di 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 per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

5.5.6.4 Densità di occupazione

La densità non deve superare 40 animali/m^2 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^2.

Durante l'ingrasso la densità nel pollaio non deve superare 20 kg PV/m^2. Con un'area con clima esterno computabile, nel pollaio è possibile una densità fino a 25 kg PV/m^2.

Per i tacchini in ingrasso preparatorio sono ammessi una densità d'occupazione massima di 20 kg PV/m^2 e al massimo 50 animali/m^2.

Per i tacchini in finissaggio, le oche e le anatre è permessa una densità d'occupazione massima in pollaio di 20 kg PV/m^2.

5.5.6.5 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).

5.5.6.6 Lettiera

Tutta la superficie del pavimento del pollaio deve essere provvista di sufficiente lettiera. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

5.5.6.7 Posatoi

Le dimensioni e la forma dei posatoi per polli, tacchini, faraone e anatre mute devono corrispondere alla rispettiva specie animale e all'età. I tacchini in in ingrasso preparatorio devono avere a disposizione, oltre ai posatoi, superfici sopraelevate (pedane) a partire dalla seconda settimana di vita.

5.5.6.8 Area con clima esterno, bagno di polvere, superficie d'acqua

Al pollame da ingrasso, ad eccezione degli uccelli acquatici, va concesso l'accesso a un'ACE e a un bagno di polvere. Gli animali devono avere accesso ad un bagno di polvere coperto che può essere situato al di fuori dell'ACE. Per i polli da ingrasso il bagno di polvere 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. Almeno 80 % della superficie ACE richiesta deve essere accessibile come area contigua su un lato del pollaio (vale per pollai nuovi a partire dal 01.01.2025 e per pollai esistenti a partire dal 01.01.2028). L'altezza libera nell'ACE deve sempre ammontare almeno a 50 cm. In caso di temperature sotto lo zero e/o vento forte, 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^2. 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.

5.5.6.9 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.

L'accesso al pascolo può essere limitato alle seguenti condizioni:
- tra il 22° e il 28° giorno di vita: in caso di temperature esterne < 10 °C e/o vento forte
- dal 29° giorno di vita: in caso di temperature esterne < 0 °C e/o vento forte

Qualunque limitazione dell'accesso al pascolo deve essere annotata nel registro del pascolo e motivata.

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 inerbato può rimanere al medesimo posto per un secondo periodo d'ingrassamento.

5.5.6.10 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.

5.5.6.11 Tabella delle dimensioni per pollame da ingrasso

	Ingrasso preparatorio polli	**Finissaggio polli**	**Ingrasso preparatorio tacchini 1° – 42° giorno**	**Finissaggio tacchini**	**Oche, anatre**
Attrezzature					
posto disponibile alla mangiatoia con il foraggiamento manuale	4 cm/kg PV	2,5 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	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	1 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV
scodella per mangime	1,7 cm/kg PV	–		–	–
abbeveratoi a coppetta[29], numero	30 animali	30 animali	30 animali	–	–
canale di abbeveratoi circolari	1,4 cm/kg PV	0,8 cm/kg PV	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	1,25 cm/kg PV	1 cm/kg PV	1 cm/kg PV
abbeveratoi a succhiotto, numero[29]	15 animali	15 animali			
Posatoi/pedane					
posatoi	6 cm/kg PV	5 cm/kg PV	3 cm/kg PV sfalsate in altezza	2,5 cm/kg PV min. 16 cm/animale	anatre mute 3 cm/kg PV
distanza minima dal suolo	25 cm	30 cm	25 cm	60 cm	
distanza (orizzontale)	20 cm	25 cm	25 cm	50 cm[30]	
distanza dalla parete (orizzontale, distanza tra gli assi)	10 cm	15 cm	20 cm	40 cm	
Superfici sopraelevate/pedane			80 animali/m^2		

[29] 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 m2), l'offerta è sufficiente anche per gli animali più piccoli a condizione che non venga superata la densità massima di 30 kg/m2.

[30] L'angolo non deve superare 55°. Si raccomanda di fissare i posatoi in ordine sfalsato.

	Ingrasso preparatorio polli	**Finissaggio polli**	**Ingrasso preparatorio tacchini 1° – 42° giorno**	**Finissaggio tacchini**	**Oche, anatre**
Densità d'occupazione					
superficie del pollaio	50 animali/m^2 (–21° giorno) 40 animali/m^2 (–28° giorno)	20 kg PV/m^2 max. 25 kg PV/m^2 se ACE computata	20 kg PV/m^2 max. 50 animali/m^2	20 kg PV/m^2	20 kg PV/m^2
percentuale superficie per razzolare nel pollaio			min. 50 %		
pascolo per kg PV		1 m^2/kg PV		1 m^2/kg PV; min. 10 m^2/animale[31]	4 m^2/kg PV oche; 1 m^2/kg PV anatre
Luce					
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h	16 h	16 h
Bagno di polvere		500 kg PV/m^2		300 kg PV/m^2	[32]
Aperture verso l'ACE e sfogo					
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
Superficie di base ACE	dal 22° giorno 50 %	50 % della superficie del pollaio		50 % della superficie del pollaio	

5.5.7 Piccioni da ingrasso

5.5.7.1 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^2. 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^2 per animale. Il parco interno deve presentare una superficie minima di 2 m^2. È considerata superficie di base la superficie con un'altezza minima di 2 m.

La superficie di base del paro con parte anteriore aperta (composto da un parco esterno e da uno interno) deve essere lunga almeno 4 metri e larga almeno 2 metri. 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.

[31] Per più di 10 kg PV per animale deve essere a disposizione 1 m2 per ogni chilo PV supplementare.
[32] Superficie di acqua al posto del bagno di polvere: fino a 50 animali almeno 3 m2, per ogni ulteriore gruppo da 50 animali 1 m2 supplementare.

5.5.7.2 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 metri. Gli animali non devono necessariamente avere la possibilità di volare liberamente.

Il parco esterno deve essere accessibile per tutta la porzione diurna della giornata. La copertura non deve superare il 50 %.

5.5.7.3 Strutture e nidi

Ogni coppia riproduttrice deve avere a disposizione un luogo di nidificazione di almeno 0,5 m^2 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 a diverse altezze anche sotto forma di ballatoi e non devono essere rivestiti con manicotti di carta vetrata.

Gli animali devono avere la possibilità di bagnarsi con acqua fresca almeno due volte alla settimana.

5.5.7.4 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).

5.5.7.5 Lettiera

Per motivi di igiene il 50 % al massimo della superficie calpestabile nel parco interno può essere provvisto di una griglia. La restante superficie nel parco interno deve essere ricoperta di sabbia ecc. La lettiera agricola deve essere di qualità biologica.

5.5.7.6 Dispositivi per il foraggiamento e l'abbeveramento

I piccioni devono avere a disposizione pietra calcarea e gusci di ostrica. Devono essere disponibili sufficienti dispositivi di foraggiamento e abbeveramento.

5.5.7.7 Clima interno

Il clima nei parchi interni deve essere adatto agli animali e deve essere garantito l'afflusso di aria fresca.

5.5.7.8 Selezione

Sono vietati i metodi di selezione che non permettono ai piccioni di allevare i piccoli senza l'aiuto umano.

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 113).

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).

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^2 per gruppo
Fino all'età di 76 giorni	Almeno 0,15 m^2 per animale
A partire dal 77° giorno	Almeno 0,25 m^2 per animale
Rifugio	
Fino a 60 giorni	0,03 m^2 per animale
Da 60 giorni	0,05 m^2 per animale
Gruppi di selezione	Almeno 1,6 m2 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 inAllevamento Parte II, Art. 5.6.1, Pagina 133 e Gruppi di selezione Parte II, Art. 5.6.1.3, Pagina 134 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 so applicano disposizioni in Parte II, Cap. 4.4, Pagina 100.

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 134 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 93. 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 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 92) 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 32 ovvero in Parte I, Cap. 2, Pagina 17 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 patrimonio, 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 do-

cumenti 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 140).

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 93 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 238 Altrimenti vanno rispettate tutte le disposizioni sul foraggiamento.

5.7.3 Stagno e impianto

Gli impianti a ricircolo parziale possono riutilizzare al massimo 90 percento dell'acqua di deflusso dopo una pulizia intermedia. Per la produzione dei pesci sono vietati gli impianti in locali chiusi, eccetto per gli incubatoi e i 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 67). 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 requisiti 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 prelevamento 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[33]. 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[34]. 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/bacini sono ammessi i seguenti metodi meccanici e aeratori: ad esempio 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. Fanno eccezioni i salmonidi. Per i salmonidi è ammesso l'impiego di O_2 liquido al fine di raggiungere un contenuto ottimale e costante di ossigeno su tutti i livelli di produzione. È permesso utilizzare esclusivamente ossigeno prodotto al 100 percento con energie rinnovabili. Il contenuto ideale di ossigeno nell'acqua varia dal 60 al 120 percento.

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 139).

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.

[33] OPAc, RS 814201 (Allegato 3.3), 2 Esigenze particolari, 27 Impianti per la piscicoltura
[34] 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[35]. 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 art. 5.7.8: Elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura Gemma Parte II, Pagina 140. 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 110). 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 medicamenti 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 138). La ricetta deve essere presentata in occasione del controllo. Dopo la somministrazione di medicamenti, 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 110.

Onde ridurre le quantità di medicamenti 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 epizoozie 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 139).

In occasione del primo controllo vanno rilevati e registrati i volumi degli stagni e dei bacini e i relativi limiti massimi della popolazione.

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 184 e in Parte III, Cap. 19, Pagina 242.

L'impiego di additivi coloranti del foraggio (per le cosiddette «trote salmonate») va dichiarato al momento della vendita dei pesci.

[35] OPAn, articolo 179

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^3

Durata minima di allevamento: percidi 6 mesi, salmonidi vedi Parte II, Art. 5.7.11.2, Pagina 139.

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 136).

Densità massima di allevamento

20 kg PV/m^3 Negli stagni/nei bacini con acqua corrente la densità massima può essere aumentata fino a un massimo di 30 kg/m^3 a condizione che siano tenuti al massimo 100 kg di pesce per l/sec afflusso.

Durata minima di allevamento per salmonidi

La durata minima di allevamento dei salmonidi si orienta al peso di macellazione dei pesci e viene misurata in gradi giorno o mesi. Ha valore l'indicazione temporale raggiunta prima.

Per facilitare la controllabilità della durata minima di allevamento espressa in gradi giorno, le aziende che scelgono questa misurazione devono registrare quotidianamente la temperatura dell'acqua nelle loro annotazioni.

Peso di macellazione	Gradi giorno		Mesi
250 – 400 g	5'500	oppure	15
400 – 600 g	6'000		17
600 – 1'000 g	6'500		19
1'000 – 1'500 g	7'000		22
>1'500 g	7'500		24

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 135. 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 art. 5.7.1: Conferma dei requisiti bio all'acquisto di avannotti e uova non biologici

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

Allegato 2 alla parte II art. 5.7.8: Elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura Gemma

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 92) 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. 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.

5.8.1 Aziende apicole non agricole

Per la produzione e commercializzazione di prodotti dell'apicoltura Gemma, le aziende apicole non agricole devono concludere un contratto con Bio Suisse.

5.8.2 Provenienza delle api

Nella scelta delle sottospecie 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 sottospecie 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, cioè per oltre il 50 % della superficie, da piante coltivate secondo il metodo di produzione biologico o un metodo che soddisfa la PER e/o flora spontanea, compreso bosco. La percentuale del 50 % è riferita alla superficie totale meno le superfici edificate e le superfici d'acqua. Se ciò non dovesse essere immediatamente evidente per l'organismo di controllo, l'apicoltore deve elencare chiaramente le fonti di bottinaggio.
b) Essere sufficientemente distante da eventuali fonti di contaminazione non agricole che possono contaminare i prodotti dell'apicoltura o compromettere la salute delle api.
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. La prova può essere fornita per via elettronica.

In caso di apicoltura migrante occorre tenere in azienda un registro dell'ubicazione degli apiari regolarmente aggiornato.

5.8.5 Monitoraggio

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 epizoozie, 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 è possibile utilizzare sciroppo di zucchero biologico o 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).

Non è ammessa la nutrizione durante la mezza stagione. La scorta di miele deve essere sufficientemente abbondante da non richiedere una nutrizione tramite intermediaria. In casi eccezionali, è ammessa una nutrizione di soccorso senza permesso speciale. La motivazione deve essere documentata in modo verificabile da parte dell'organismo di controllo. La nutrizione d'emergenza è permessa solo senza il melario in posa.

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 allopatici chimici di sintesi per trattamenti preventivi è vietato.

5.8.8 Mantenimento e promozione della salute delle api

Una buona pratica apistica con l'obiettivo del mantenimento e della promozione della salute delle api è sempre da preferire a qualunque trattamento. La modalità operativa (forma di conduzione degli alveari) e la gestione delle api devono essere orientate al benessere e alla salute delle api.

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 metodi biotecnologici o biofisici nonché prodotti fitoterapici e omeopatici. Per combattere la varroa possono essere impiegati, oltre alle misure citate sopra, acidi organici indicati nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL con diverse concentrazioni e forme/tecniche di applicazione.

Tutte le misure di trattamento vanno registrate in modo chiaro e verificabile.

È vietato il trattamento con acidi organici nel periodo di mezza stagione o con melario in posa. I trattamenti d'emergenza sono permessi solo in caso di infestazione da varroa molto forte e ben documentata. Requisito imprescindibile è che la colonia venga poi esclusa dalla produzione di miele.

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. Non vengono rilasciati permessi speciali.

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 o della sua asportazione totale è ammessa solo per contenere l'infestazione da varroa. La covata asportata deve essere rapidamente riutilizzata oppure soppressa in modo professionale.

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.

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.

Sono permessi escludiregine a griglia e apiscampo. Ai fini della lotta alla varroa, sono ammessi metodi biofisici per raggiungere l'eliminazione della covata maschile.

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 epizoozie, 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 rispettare i criteri della Griglia decisionale per la valutazione di residui e di sostanze contaminanti nei prodotti Gemma (solo in francese). Va data la preferenza a cera bio di provenienza svizzera. Se questa non fosse disponibile, è possibile acquistare cera bio di provenienza estera o cera di provenienza svizzera che rispetta i requisiti di Bio Suisse.

Va perseguito un ciclo della cera proprio entro tre anni dalla conversione. La trasformazione ed eventuali prodotti acquistati devono poter essere comprovati, in particolare in presenza di un ciclo della cera non proprio.

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

Per l'estrazione del miele è vietato l'impiego di favi che contengano covata. Tutti gli altri requisiti per la trasformazione, l'immagazzinamento e la commercializzazione di prodotti dell'apicoltura sono disciplinati in Parte III, Cap. 12, Pagina 226.

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 92) 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 allopatici 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_2 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 82.

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 75 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 la commercializzazione Gemma di materie prime d'importazione è limitata, si veda in merito Autorizzazione di prodotti d'importazione per la commercializzazione Gemma Parte V, Cap. 2, Pagina 257.

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[36].

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 l'etichettatura 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.

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.

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.

[36] 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.

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 254.

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 148 e Accettazione merci e controllo del flusso delle merci Parte III, Cap. 1.5, Pagina 149).

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 148 a Importazione diretta Parte III, Art. 1.4.3, Pagina 149 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 160);
- 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 international.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 l'etichettatura o i dati dovessero mancare o risultare incompleti, la merce va rifiutata o usata come non biologica.

I contenitori di importazione contrassegnati con la dicitura BIOSUISSE ORGANIC che vengono forniti in Svizzera per l'ulteriore trasformazione possono essere contrassegnati con l'etichetta dell'azienda estera. Sui documenti di accompagnamento, la merce fornita deve essere dichiarata in modo ben visibile come prodotto Gemma.

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.
- 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 OGM. Il rispettivo formulario Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés (solo in francese) secondo le disposizioni del Regolamento (CE) n. 834/2007 può essere richiesto presso il segretariato generale Bio Suisse o scaricato da 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 [X].

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, p.es. tramite ricostituzione, né fabbricare i prodotti Gemma 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 trattamenti con radiazioni ionizzanti e microonde. Sono ammessi procedimenti di misurazione e verifica ai sensi dell'art. 28, cpv. 2 dell'ODerr. 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 148) non è considerato un processo di trasformazione chimica ai sensi delle presenti direttive.

1.7.4 Impiego del rework

L'obiettivo è impedire, tramite l'impiego del rework, le perdite alimentari evitabili nei prodotti Gemma, senza compromettere la qualità del prodotto, soddisfacendo quindi le aspettative dei consumatori verso un prodotto Gemma.

Il rework dovrebbe essere evitato tramite una buona pianificazione, un controllo dei processi e parametri qualitativi realistici. L'impiego del rework deve avvenire nei termini della normale ricetta o del regolare processo.

L'immagazzinamento temporaneo di merce rework è permesso, se avviene con modalità che preservano il prodotto e la qualità della merce immagazzinata non viene compromessa (p. es. tramite refrigerazione o surgelazione).

La merce rework va trasformata in modo delicato, in modo che le sue qualità nutrizionali e sensoriali, e non solo quelle del prodotto finale, non vengano compromesse in modo significativo.

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 unetichettatura 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). Le prescrizioni specifiche sono elencate nella versione attuale del promemoria «Autorizzazione limitata per imballaggi elaborati (overpackaging) – piccoli imballaggi».
- 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 Etichettatura

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: l'etichettatura 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;
  - tessili, 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.

L'etichettatura 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 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 l'etichettatura 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).

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 152 va sostituita la parola «SUISSE».

Esempio di impiego della Gemma

BIOSUISSE Farina integrale

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:

CONVERSIONE

Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica

Per prodotti composti per più del 10 % da materie prime estere:

CONVERSIONE

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:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
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 etichettatura di prodotti Gemma di conversione

Prodotto Gemma in conversione locale con un ingrediente di origine agricola (monoprodotto): riferimento alla conversione vicino alla denominazione specifica.

Carote

CONVERSIONE

Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica

Prodotto Gemma di conversione importato con più ingredienti di origine agricola:

Fiocchi ai cinque cereali

CONVERSIONE

Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica

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 153) 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:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
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 l'etichettatura di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie è necessaria una licenza Bio Suisse. Questa etichettatura 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 dichiarata come ingrediente anche se la quantità è inferiore al 5 % del peso nel prodotto finale. Si può rinunciare alla dichiarazione dell'acqua, se tale quantità dopo un'essiccazione o la cottura non è più contenuta.

Gli ingredienti di origine agricola prodotti in modo biologico vanno indicati come tali[37]. 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[38]
- Ingredienti: …
  …tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica[39] (alla fine della lista degli ingredienti)
- ingrediente *
  *proveniente dall'agricoltura biologica[40] (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

[37] L'acqua, il sale, le colture e gli additivi non sono ingredienti di origine agricola. Il riferimento a biologico ovvero non biologico è superfluo.
[38] D: Bio-Zutat; F: ingrédient bio; E: organic ingredient.
[39] rispettivamente da allevamento biologico o da raccolta selvatica certificata.
[40] D: aus biologischer Landwirtschaft; F: de l'agriculture biologique; E: of organic agriculture.

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».

c) Nel caso di prodotti in cui non tutti gli ingredienti sono di origine agricola, la dichiarazione si presenta come segue (sale marino non è biologico): 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 ≥ 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 ≥ 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:
- ≥ 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 ≥ 50 %, a condizione che vengano rispettate le prescrizioni dell'OID.
- ≥ 10 % di uova o miele nella composizione
- ≥ 10 % di pesci e altra acquacoltura nella composizione

La provenienza deve essere sempre indicata per:
- monoprodotti
- latte e latticini
- carne, preparati e prodotti a base di carne
- insetti e prodotti a base di insetti

Per ≥ 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

BIO

Yogurt di mele

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:»[41] o «licenziatario Gemma:»[42]. 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.

[41] F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.
[42] F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.

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[43], dell'indicazione «bio» e del numero di riferimento dell'ente di certificazione (vedi esempi).

- Prodotto preparato e/o prodotto in Svizzera* [44]: 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

Indirizzo del trasformatore o del rivenditore:	Licenziatario: Esempio SA, 1234 Campione
oppure	Licenziatario Gemma: Esempio SA, 1234 Campione
Indirizzo del produttore:	Giovanni Campione, 5678 Esempionia
Indicazione dell'ente di certificazione:	CH-Bio-XXX Al posto di XXX va indicato il numero di riferimento SAS dell'ente di certificazione, vale a dire 004 per Ecocert Swiss AG 006 per bio.inspecta AG 038 per ProCert AG
Indicazione dell'ente di certificazione estero:	Numero di codice dell'UE rispettivamente numero di codice internazionale (da richiedere presso l'organismo di controllo)

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.

[43] ISO 3166.
[44] Secondo l'OrdB per preparazione si intendono le operazioni di trasformazione, di conservazione e l'imballaggio di un prodotto.

Carote

Produttore: Paolo Esempio, 9876 Campione
Azienda di imballaggio e licenziatario Gemma: Campione SA, 1234 Esempionia
Certificazione bio: CH-Bio-XXX

1.10.4 Documenti di accompagnamento

1.10.4.1 Etichettatura 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 semilavorati e i prodotti finali che rispettano i requisiti per la Gemma CH (si veda Prodotti Gemma di materie prime svizzere fabbricati in Svizzera Parte III, Art. 1.10.2.2, Pagina 153) devono essere contrassegnati come prodotti «Gemma svizzera» o «Gemma CH» sui documenti di accompagnamento. Sono possibili anche abbreviazioni, p. es. GE-CH. Ciò ha lo scopo di distinguere nettamente tali prodotti da prodotti contenenti > 10 % di materie prime di importazione, i quali vanno etichettati come Gemma d'importazione (si veda Prodotti Gemma con materie prime importate Parte III, Art. 1.10.2.3, Pagina 153). 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[45] 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:

a) Le tasse di licenza non sono comprese nel prezzo di vendita. Le tasse di licenza sono esposte separatamente nella fattura: «tasse di licenza Bio Suisse CHF 75.–»
b) 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».

[45] 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.[46]

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.

[46] F: 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

BIOSUISSE	Fiocchi ai quattro cereali
	25 kg | Art. n. 12345
	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 Esempionia Certificazione bio: CH-Bio-XXX

Imballaggio dei prodotti

g) Questo prodotto proviene da aziende agricole che applicano metodi biologici. Devono soddisfare le rigide direttive Bio Suisse per poter ottenere il contrassegno .	a) BIO Ravioli con ripieno di carne	b) Ingredienti: pasta: semola di grano duro (USA, Canada), acqua, uova (CH), sale da cucina c) 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. Pastorizzato _____ d) Licenziatario: Nome, NPA, Località _____ e) Certificazione bio: CH-Bio-XXX _____ f)

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 Basilea Tel. 061 611 11 11			N. IVA. 6676
Bolla di consegna per			
Verdura SA Hofweg 59 4051 Basilea		Data:	
Articolo	**Unità**	**CHF**	**Totale CHF**
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
Totale incl. IVA			**819,20**
*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 80 e Allevamento di animali Parte II, Cap. 4.1, Pagina 92 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 168) 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 168 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 167 (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 167 (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 168) 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 168) e garantisce il rispetto dei requisiti elencati in Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 167.

c) Documentazione

L'ALA documenta il monitoraggio e il trattamento secondo le prescrizioni di Bio Suisse e redige un rapporto annuale. Questo contiene una retrospettiva con le seguenti indicazioni:

- una retrospettiva di tutti i trattamenti eseguiti nel corso dell'anno passato,
- l'infestazione (organismo nocivo, impianto/locale interessato),
- il trattamento (data, sostanza attiva impiegata),
- le misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma,
- proposte di miglioramento per il futuro con l'obiettivo di impiegare meno insetticidi.

Il rapporto va inoltrato spontaneamente al segretariato centrale di Bio Suisse. Le ALA che non hanno eseguito alcun trattamento ne informano Bio Suisse in modo corrispondente.

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 168.
- 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 167.

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 169 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 168) e garantisce il rispetto dei requisiti elencati in Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta Parte III, Art. 1.12.4, Pagina 167.
- 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 167.
- 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 169 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 169. 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 169. 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 169 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 169.

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 169.

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 169).
- 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 166 o Pianificazione ed esecuzione parziale da parte del licenziatario/dell'imprenditore per conto terzi Parte III, Art. 1.12.3.3, Pagina 166 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 169.
- 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

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12: Mezzi e misure ammessi

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 146) valgono per analogia anche per la produzione di latte e latticini.

Il latte e i latticini nella cui denominazione specifica figura un ingrediente speciale (ad esempio yogurt al limone, gelato alla vaniglia) non possono contenere esclusivamente estratti di spezie e di piante (ad esempio oli essenziali come oli da scorze di agrumi) come ingredienti che danno nome al prodotto. Questi possono essere impiegati solo in combinazione con altri componenti dell'ingrediente che dà nome al prodotto e per esaltare il sapore (per esempio scorze di limone candite con olio di scorza di limone oppure estratto di vaniglia con pasta di baccelli di vaniglia). Fanno eccezione gli ingredienti che vengono utilizzati tipicamente sotto forma di estratti, come ad esempio caffè, estratti di erbe o di fiori come estratto di menta piperita o di fiori di sambuco.

2.1 Raccolta e presa in consegna del latte

Per garantire un'assicurazione della qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta del latte che accettano latte Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse[47]. Per i centri di raccolta del latte viene a cadere l'obbligo di licenza.

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.

2.2 Latte vaccino pronto al consumo

2.2.1 Procedimenti di trasformazione

- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione: una sola volta
- Battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere incorporato nuovamente nella produzione
- 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 trattamento termico non deve avvenire due volte e la temperatura del trattamento termico del retentato o della fase lipidica non deve superare 90 °C.
- Trattamento UHT[48]: È permessa un'unica pastorizzazione precedente.
- Standardizzazione dei grassi (esempio bevande al latte e latte magro)
- Omogeneizzazione: per pastorizzazione fino a 100 bar; per trattamento UHT fino a 180 bar (l'omogeneizzazione a tappe è ammessa)

Non ammessi: standardizzazione dei grassi nel latte intero, pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione

2.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- Latte

2.2.3 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

Lattasi[X]: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio

2.2.4 Etichettatura

- Battofugazione/doppia battofugazione e microfiltrazione de latte: il lato dell'imballaggio rilevante per la commercializzazione deve recare la scritta: «past» (o «pastorizzato»), «sottoposto a battofugazione/doppia battofugazione» oppure «microfiltrato».

[47] Una raccolta mista del latte da parte del trasformatore in azienda non è ammessa.
[48] Nel riscaldamento UHT diretto: 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.

- Lattasi: nella lista degli ingredienti
- L'unica menzione ammessa per il latte alimentare è «fresco» ed è permessa solo per il latte pastorizzato (non per il latte sottoposto a battofugazione/doppia battofugazione, microfiltrazione o trattamento UHT).

2.2.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.3 Prodotti di latte di altri mammiferi

Per i prodotti di latte di altri mammiferi valgono per analogia gli stessi requisiti come definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.3.1 Procedimenti di trasformazione

- Surgelazione di latte di capra, di pecora, di cavalla e di bufala

2.3.2 Etichettatura

Surgelazione di latte di pecora, o di capra, di cavalla e di bufala pronti al consumo: nella denominazione specifica.

2.4 Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)

2.4.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione/alta pastorizzazione: al massimo a 95°C
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere incorporato nuovamente nella produzione
- standardizzazione del grasso
- evaporazione, filtrazione tramite membrana per aumentare la SS
- omogeneizzazione del latte: fino a 200 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- fermentazione mediante colture di microorganismi

Non sono ammessi: trattamento termico successivo alla fermentazione

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 171 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.4.4, Pagina 171 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 prodotti intermedi (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 171).

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: solo per la preparazione di prodotti semilavorati di base
- amido di tapioca: solo per la preparazione di prodotti semilavorati di base
- amido di mais ceroso: solo per la produzione di semilavorati di base alla vaniglia

2.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440(i)]: solo per la preparazione di basi di frutta nei prodotti di latte acido con base di frutta

2.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- microorganismi per prodotti fermentati[X]: colture vegetative e di caseificio controllate e colture crude miste[X], pure[X] e miste definite[X] disponibili in commercio. I terreni di coltura per colture prodotte nell'azienda di trasformazione (colture intermedie o colture aziendali) devono essere costituiti esclusivamente da latte Gemma ovvero da componenti di latte Gemma. Sono inoltre ammessi l'uso di latte UHT, la ricostituzione di latte in polvere, l'alta pastorizzazione, la sterilizzazione, la battofugazione/doppia battofugazione e la filtrazione del latte mediante membrana (i requisiti sono disciplinati nei capitoli specifici dei prodotti). Fino all'1 % della quantità di latte in trasformazione può essere anche latte magro UHT di provenienza non biologica. Non sono ammesse sostanze nutritive estranee al latte nei terreni di coltura in tutti i passaggi nell'azienda di trasformazione. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione va esaminato da parte di Bio Suisse. La produzione di colture che non possono essere coltivate nel latte (ad esempio muffe) da parte dell'azienda di trasformazione è possibile in base alla ricetta e deve essere autorizzata da Bio Suisse.
- lattasi[X]: ottenuta da microorganismi per prodotti senza lattosio

Non ammessi: acido lattico o altri acidi

2.4.6 Etichettatura

- Pastorizzazione, evaporazione e omogeneizzazione del latte: nella lista degli ingredienti
- Lattasi: nella lista degli ingredienti

2.4.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.5 Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere

Per i prodotti da ridurre in polvere valgono per analogia, e qualora ciò non sia specificamente disciplinato nella sezione «Procedimenti di trasformazione», gli stessi requisiti definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.5.1 Prodotti ammessi

- latte e panna 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)
- proteine di latte in polvere
- lattosio
- prodotti di latte in polvere (polvere di siero, latticello in polvere, latte acido in polvere ecc.)

2.5.2 Procedimenti di trasformazione

- pastorizzazione: per il magazzinaggio intermedio il latte può essere pastorizzato una volta in aggiunta al trattamento termico finale; alta pastorizzazione
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere incorporato nuovamente nella produzione
- filtrazione mediante membrana
- standardizzazione del tenore proteico
- omogeneizzazione fino a 200 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- evaporazione 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

Non sono ammessi: riscaldamento UHT

2.5.3 Ingredienti

- Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

Non sono ammessi: agenti antiagglomeranti

2.5.4 Etichettatura

- Standardizzazione del tenore proteico del latte: nella lista degli ingredienti
- Lattasi: nella lista degli ingredienti

2.5.5 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.6 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte

Per i prodotti utilizzati valgono per analogia, e qualora ciò non sia specificamente disciplinato nella sezione «Procedimenti di trasformazione», gli stessi requisiti definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.6.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione: una sola volta
- Trattamento UHT[48]: dopo il trattamento il risultato dell'analisi delle beta-lattoglobuline deve essere superiore a 500 mg/l; sono permessi un'unica pastorizzazione o un trattamento UHT.
- filtrazione mediante membrana
- standardizzazione del grasso
- omogeneizzazione: fino a 100 bar; per trattamento UHT prima fino a 180 bar (l'omogeneizzazione a tappe è ammessa)
- fermentazione mediante colture di microorganismi

Non ammessa: trattamento termico successivo alla fermentazione

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 173 o in Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.6.5, Pagina 173 devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere, le proteine di latte in polvere e l'amido possono essere utilizzati con riserva per prodotti specifici, tenendo conto dei principi.

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: solo per la preparazione di prodotti semilavorati di base
- amido di tapioca: solo per la preparazione di prodotti semilavorati di base
- Amido di mais ceroso: solo per la produzione di semilavorati di base alla vaniglia
- acerola (vitamina C naturale)
- farina di semi di guar [E 412] per bevande e preparati a base di latte

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

- colture di microorganismi[X]: ai sensi di Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.4.5, Pagina 172
- lattasi[X]: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio
- citrato di sodio E 331[X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- CO_2 per la regolazione del valore pH del siero di latte prima della concentrazione

2.6.6 Etichettatura

- lattasi: nella lista degli ingredienti

2.6.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.7 Panna e prodotti a base di panna

2.7.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione/alta pastorizzazione: max. 95°C; una volta sola; per il magazzinaggio intermedio il latte/la panna per panna per caffè UHT possono essere pastorizzati una volta in aggiunta al trattamento UHT.
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere ridestinato alla trasformazione Gemma.
- trattamento UHT per panna per caffè: è ammesso sia il procedimento diretto che quello indiretto
- standardizzazione del grasso
- omogeneizzazione per pastorizzazione: fino a 100 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- omogeneizzazione per trattamento UHT: fino a 180 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- fermentazione mediante batteri lattici[X]

Non ammessi: da 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 174 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.7.4, Pagina 174 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)

- amido di riso naturale: solo per la preparazione di sostanze di base
- amido di tapioca: solo per la preparazione di sostanze di base
- Amido di mais ceroso: solo per la produzione della base di vaniglia

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

- colture di microorganismi[X] ai sensi di Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.4.5, Pagina 172
- lattasi[X]: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio
- sali tampone per panna per caffè: citrato di sodio [E 331][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico

Non sono ammessi: addensanti

2.7.6 Etichettatura

- pastorizzazione e riscaldamento UHT: nella lista degli ingredienti
- lattasi: nella lista degli ingredienti

2.7.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.
- I coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.

2.8 Formaggio (formaggio fresco, formaggio stagionato e prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione)

2.8.1 Latte di caseificio, formaggio stagionato

Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- Pastorizzazione: una sola volta
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere incorporato nuovamente nella produzione
- ultrafiltrazione del latte
- standardizzazione del grasso
- fermentazione mediante colture di microorganismi
- maturazione in pellicola: esclusivamente per ulteriore trasformazione industriale (senza gastronomia), p.es. materia prima per formaggio fuso e non come monoprodotti per il consumo finale
- disinfezione della salamoia: esclusivamente metodi fisici
- affumicamento

2.8.2 Formaggio fresco e quark

Procedimenti di trasformazione

Sono ammesse per analogia le stesse fasi della trasformazione come per il formaggio stagionato.

- alta pastorizzazione: max. 95 °C
- omogeneizzazione fino a 120 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- centrifugazione della cagliata
- ultrafiltrazione della cagliata

Non sono ammessi: la standardizzazione della massa secca del quark con acqua

2.8.3 Prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione dal latte o dal siero di latte (formaggio di siero di latte, mascarpone, formaggio per griglia/piastra, paneer)

Procedimenti di trasformazione

Sono ammesse per analogia le stesse fasi della trasformazione come per il formaggio stagionato, se applicabile.

- termizzazione, pastorizzazione del siero o del latte/ della panna prima della coagulazione: una volta sola
- coagulazione termica con acidificazione
- filtrazione mediante membrana
- omogeneizzazione fino a 150 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)

2.8.4 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. 2.8.5, Pagina 176 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.8.6, Pagina 176 devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere e le proteine di latte in polvere possono essere utilizzati con riserva per prodotti specifici, tenendo conto dei principi.

2.8.5 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- farina di semi di carrube [E 410] (solo per formaggio fuso)
- amido di riso naturale: solo per la preparazione di sostanze di base (formaggio fresco)
- amido di tapioca: solo per la preparazione di sostanze di base (formaggio fresco)

2.8.6 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.8.7 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- Microorganismi per prodotti fermentati[X] ai sensi di Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.4.5, Pagina 172
- enzimi: caglio animale e succedanei del caglio[X] (ottenuto da microorganismi, vegetale) nonché lattasi[X] (ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio)
- cloruro di calcio [E 509]: aggiunta al latte pastorizzato di caseificio e nella salamoia
- acido lattico [E 270][X] e acido citrico [E 330][X]: solo per mozzarella e per la coagulazione proteica di prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione dal latte e dal siero di latte (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].
- acido lattico [E 270][X] per la regolazione della salamoia: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- colture di microorganismi[X]: per il trattamento superficiale di formaggio stagionato
- 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
- CO_2, N_2: solo per il confezionamento in atmosfera protetta
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento
- polvere di fiori di fieno (qualità Gemma): per favorire la formazione di buchi

Non ammessi: colorante per formaggio, componenti sintetiche come adesivo o agente di rivestimento

2.8.8 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 caseificio (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 Bio Suisse può autorizzare anche altre misure.

2.8.9 Etichettatura

- Termizzazione, pastorizzazione del latte: nella denominazione specifica di prodotto o nella lista degli ingredienti
- Lattasi: nella lista degli ingredienti
- maturazione in pellicola: nel formaggio maturato in pellicola non è permessa l'indicazione del tipo (solo l'indicazione del grado di consistenza, p.es. formaggio a pasta semidura)

2.8.10 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.
- I coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.
- Si auspica la vendita sfusa del formaggio.

2.9 Prodotti a base di formaggio

Per il formaggio utilizzato valgono per analogia gli stessi requisiti definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.9.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelazione
- fusione mediante impiego di calore e di un procedimento di emulsione
- pastorizzazione, alta pastorizzazione, riscaldamento UHT

2.9.2 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.

2.9.3 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. 2.9.4, Pagina 177 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.9.5, Pagina 177 devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere, le proteine di latte in polvere e l'amido possono essere utilizzati con riserva per prodotti specifici tenendo conto dei principi.

2.9.4 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
- amido di riso naturale: solo per la preparazione di sostanze di base
- amido di tapioca: solo per la preparazione di sostanze di base

2.9.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.9.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acido citrico [E 330]^{X}: solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico (con obbligo di dichiarazione)
- citrato di sodio [E 331]^{X}: solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico e solo per formaggio fuso, prodotti a base di formaggio fuso e fondue già pronta
- lattasi^{X}: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio

2.9.7 Etichettatura

- lattasi: nella lista degli ingredienti

2.9.8 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.10 Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte

Per la panna utilizzata valgono per analogia gli stessi requisiti definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.10.1 Procedimenti di trasformazione

- pastorizzazione del latte / della panna per il magazzinaggio intermedio; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- maturazione della panna mediante colture di microorganismi
- maturazione fisica della panna (maturazione freddo-caldo-freddo)
- aggiunta di acqua (esentata dall'obbligo di dichiarazione) e di sale (burro salato)
- aggiunta di concentrato di acidi lattici ottenuto esclusivamente 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

2.10.2 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. 2.10.3, Pagina 178 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.10.4, Pagina 178 devono essere di qualità Gemma.
- Per i preparati di burro possono essere utilizzati con riserva amidi e oli vegetali per prodotti specifici, tenendo conto dei principi.

2.10.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

2.10.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.10.5 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]
- colture di microorganismi[X] ai sensi di Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 2.4.5, Pagina 172
- concentrato di acidi lattici[X] ottenuto da microorganismi
- lattasi[X]: ottenuta da microorganismi per prodotti senza lattosio

2.10.6 Etichettatura

- termizzazione e pastorizzazione della panna per la fabbricazione del burro, così come un trattamento termico con effetto di termizzazione (per la centrifugazione)
- aggiunta di concentrato di acidi lattici
- lattasi: nella lista degli ingredienti
- 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).

2.10.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.11 Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)

Per i latticini utilizzati valgono per analogia gli stessi requisiti definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.11.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- standardizzazione del grasso
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere ridestinato alla trasformazione Gemma
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione/alta pastorizzazione: per il magazzinaggio intermedio anche una volta (al massimo) in aggiunta al trattamento termico finale
- omogeneizzazione fino a 200 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)

Non sono ammessi: sterilizzazione

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 179 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.11.4, Pagina 179 devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere, le proteine di latte e l'amido possono essere utilizzati con riserva per prodotti specifici, tenendo conto dei principi.

2.11.3 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
- Amido di mais ceroso: solo per la produzione della base di vaniglia

2.11.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]

2.11.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- agar-agar [E 406]
- lattasi[X]: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio

2.11.6 Etichettatura

- battofugazione/doppia battofugazione, termizzazione, omogeneizzazione, pastorizzazione del latte: nella lista degli ingredienti
- omogeneizzazione, pastorizzazione: nella denominazione specifica di prodotto
- Lattasi: nella lista degli ingredienti

2.11.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

2.12 Gelati alimentari e sorbetti

Per i latticini utilizzati valgono per analogia gli stessi requisiti come definiti nei capitoli specifici dei prodotti.

2.12.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- termizzazione: fosfatasi positiva; al massimo una volta in aggiunta al trattamento termico finale
- pastorizzazione/alta pastorizzazione: per il magazzinaggio intermedio anche una volta (al massimo) in aggiunta al trattamento termico finale
- battofugazione/doppia battofugazione: il battofugato sottoposto al trattamento UHT può essere ridestinato alla trasformazione Gemma.
- standardizzazione del grasso
- omogeneizzazione fino a 200 bar (è ammessa l'omogeneizzazione a tappe)
- surgelazione

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 180 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 2.12.4, Pagina 180 devono essere di qualità Gemma.
- Il latte in polvere, le proteine di latte e l'amido possono essere utilizzati con riserva per semilavorati, tenendo conto dei principi.
- L'impiego di succo concentrato ricostituito non è ammesso.

2.12.3 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]
- Amido di mais ceroso: solo per la produzione della base di vaniglia

2.12.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]: solo per sorbetti

2.12.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- lattasi^{X}: ottenuta da microorganismi, per prodotti senza lattosio

2.12.6 Etichettatura

- pastorizzazione e omogeneizzazione: nella denominazione specifica o nella lista degli ingredienti
- lattasi: nella lista degli ingredienti

2.12.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

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 146) 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 Procedimenti 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 181 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 3.1.4, Pagina 181 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[X]: secondo l'ODPPE
- L-carnitina, colina, inositolo[X]: secondo l'ODPPE
- minerali[X]: secondo l'ODPPE
- acido arachidonico[X]: secondo l'ODPPE
- acido docosaesaenoico[X]: secondo l'ODPPE
- acido citrico [E 330] [X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- germi probiotici[X]
- CO_2, N_2 come gas inerte

3.1.6 Etichettatura

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 151. 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 Procedimenti 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 182 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 3.2.4, Pagina 182 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[X]: secondo l'ODPPE
- minerali[X]: secondo l'ODPPE
- acido arachidonico[X]: secondo l'ODPPE
- acido docosaesaenoico[X]: secondo l'ODPPE
- acido citrico [E 330][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- germi probiotici[X]
- CO_2, N_2 come gas inerte

3.2.6 Etichettatura

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 151.
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 146) 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 Rintracciabilità degli animali da macello 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. Le vignette per il trasporto di animali vengono messe a disposizione solo a produttori Gemma riconosciuti. I commerciante di bestiame da macello con licenza devono garantire la completa rintracciabilità degli animali Gemma. Tali condizioni valgono analogamente per la versione elettronica del documento di accompagnamento per animali ad unghia fessa. Vanno rispettate le disposizioni per il commercio di bestiame da macello contenute nel capitolo Acquisto di animali provenienti da aziende biologiche non riconosciute come aziende Bio Suisse Parte II, Art. 4.4.1, Pagina 100

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[49] 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[50] 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 Procedimenti di trasformazione

- tutti i procedimenti meccanici usuali per lo smembramento e lo sminuzzamento
- salmistratura
- cottura, bollitura
- essiccazione
- affumicamento (compresa la filtrazione e la depurazione tramite acqua per costituire condensato di fumo primario)
- pastorizzazione
- sterilizzazione per conserve
- surgelazione
- temperatura delle celle frigorifere fino a –2 °C (non inferiore)
- separazione a bassa pressione (max. 20 bar): ammessa per pollastri e galline ovaiole

Non ammessi: procedimenti ad alta pressione

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 186 o inIngredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 4.2.4, Pagina 186 devono essere di qualità Gemma.
- La maltodestrina e lo zucchero d'uva (glucosio, destrosio) sono ammessi.

[49] 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 242).

[50] 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 242).

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
- estratto di lievito per conferire la tonalità rossa ai prodotti a base di carne.

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][X]: per conservare i budelli naturali
- fermenti[X]: per la produzione di salsicce e prodotti salmistrati
- citrato di sodio [E 331][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- nitrito di sodio [E 250]: impiego solo come miscela di sale e nitrato di sodio[51]
- nitrato di potassio [E 252] (salnitro): secondo le disposizioni di legge solo per prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi[52]
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per l'affumicamento
- O_2, CO_2, N_2, a pressione normale
- fumo da condensato di fumo primario purificato

Non 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 (compresi aromatizzanti di affumicatura e fumo liquido)*

4.2.6 Etichettatura

- 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.
- I prodotti a base di carne prodotti attraverso separazione a bassa pressione devono essere contrassegnati come segue: «carne separata meccanicamente a bassa pressione».
- i prodotti formati a base di carne tritata, come ad esempio nugget, devono essere contrassegnati nella denominazione specifica come «prodotto formato a base di carne tritata».

4.2.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.
- Involucri degli insaccati: sono ammessi sia budelli naturali che artificiali.

[51] Attenzione: tenore massimo residuo tollerato dall'OrdB DEFR: 50 mg/kg $NaNO^2$ ovvero $NaNO^3$

[52] 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 242).

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 146) 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 Procedimenti 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_2, CO_2, N_2 a pressione normale

5.1.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

5.1.7 Etichettatura

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 146) 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 Etichettatura 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][X], succo di limone biologico, aceto biologico o estratto di rosmarino biologico [E 392].

6.1.5 Etichettatura

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 159 Etichettatura (marcatura) con laser senza liquido di contrasto

6.2 Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve

6.2.1 Procedimenti 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 206)
- flocculazione
- tostatura (p. es. cipolle)
- affumicamento

- estrazione con acqua, alcol o CO_2
- reidratazione delle prugne secche

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)
Eccezione: prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate come gnocchi e crocchette a base di fiocchi di patate, con dichiarazione sulla parte anteriore della confezione.

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 190 o inIngredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 6.2.4, Pagina 190 devono essere di qualità Gemma.
- L'uso di concentrato di pomodoro è consentito per esaltare il sapore e il colore nei prodotti convenience, come i ravioli in scatola o fagioli in salsa di pomodoro. Per i prodotti a base di solo pomodoro, come la minestra di pomodori, la quantità di pomodoro non concentrato, ad esempio pomodori pelati, deve essere almeno il doppio del concentrato di pomodoro.

Per i prodotti con una licenza già presente che non soddisfano i requisiti relativi alla ricostituzione vale un periodo di transizione fino al 31.12.2025.

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

- Ar, N_2, CO_2, O_2
- 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]^{X}: 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]^{X}: 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^{X}
- 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 Etichettatura

- 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 151.

6.3 Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi

6.3.1 Procedimenti 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 191 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 6.3.4, Pagina 191 devono essere di qualità Gemma.

6.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)

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_2, CO_2, O_2
- 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^{X}
- acido lattico [E 270]^{X}: 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]^{X}: 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[X], amilasi[X] ed emicellulasi[X] di origine microbica
  - albumina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio
  - caseina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio
  - gelatina di qualità bio

6.3.6 Etichettatura

- 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 ≥ 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 151.

6.4 Marmellata e gelatina

6.4.1 Procedimenti 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 192 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 6.4.4, Pagina 192 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_2, CO_2, O_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido L-(+)-tartarico [E 334][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- citrato di calcio [E 333][X]
- agar-agar [E 406]

6.4.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

6.4.7 Etichettatura

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.

6.5 Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti

Le basi di frutta e altri semilavorati di base nella cui denominazione specifica figura un particolare ingrediente (ad esempio yogurt al limone, gelato alla vaniglia) non possono contenere esclusivamente estratti di spezie e di piante (ad esempio oli essenziali come oli da scorze di agrumi) come ingredienti che danno nome al prodotto. Questi possono essere impiegati solo in combinazione con altri componenti dell'ingrediente che dà nome al prodotto e per esaltare il sapore (per esempio scorze di limone candite con olio di scorza di limone oppure estratto di vaniglia con pasta di baccelli di vaniglia). Fanno eccezione gli ingredienti che vengono utilizzati tipicamente sotto forma di estratti, come ad esempio caffè, estratti di erbe o di fiori come estratto di menta piperita o di fiori di sambuco.

6.5.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelazione
- surgelazione
- pastorizzazione: al massimo 105 °C al massimo per 10 minuti (eccezione: per masse di frutta che ai sensi dell'elenco delle autorizzazioni su international.bio-suisse.ch 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 193 o inIngredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 6.5.4, Pagina 193 devono essere di qualità Gemma.
- Per il semilavorato base di caffè è ammesso l'estratto di caffè, per il semilavorate base di cioccolato è ammesso il cacao in polvere.

Non sono ammessi: l'impiego di polpa di frutta sterile, la colorazione con succo concentrato di un frutto non menzionato nella denominazione specifica

Non sono ammessi i concentrati come unici elementi che apportano il sapore, ossia in una base di mela cotogna devono essere presenti in misura preponderante succo, polpa e pezzi di mela cotogna.

6.5.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- mandorle amare
- 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
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

6.5.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

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 86.

6.6.2 Procedimenti 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.
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 88 incluse le rispettive prescrizioni.

Non possono essere rilasciate licenze per la produzione di germogli o per la forzatura ad aziende agricole non gestite in regime biologico.

6.7.2 Procedimenti di trasformazione

I requisiti per la trasformazione di frutta e verdura valgono analogamente.

6.7.3 Etichettatura

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 153) 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 84.

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 206.

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_2. 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 Procedimenti 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 195 e in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 6.9.5, Pagina 195 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_2, CO_2, O_2
- acqua e CO_2 per la decaffeinizzazione
- acqua: acqua minerale, acqua potabile
- colture per bevande fermentate[X]
- acido lattico [E 270][X]: 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][X]: 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 Etichettatura

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 151.

7 Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, paste alimentari e prodotti da forno

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146) 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) nonché le «farciture» (crema per crostate e quiche, creme da pasticceria) 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).

I prodotti di panetteria fine nella cui denominazione specifica figura un particolare ingrediente (ad esempio limoni, arance) non possono contenere esclusivamente estratti di spezie e di piante (ad esempio oli essenziali come oli di scorze di agrumi) come ingredienti che danno nome al prodotto. Questi possono essere impiegati solo in combinazione con altri componenti dell'ingrediente che dà nome al prodotto e per esaltare il sapore (per esempio scorze di limone candite con olio di scorza di limone oppure succo d'arancia con olio di scorza d'arancia). Fanno eccezione gli ingredienti che vengono utilizzati tipicamente sotto forma di estratti, come ad esempio caffè, estratti di erbe o di fiori come estratto di menta piperita o di fiori di sambuco.

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 Procedimenti 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 198 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 7.2.4, Pagina 198 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_2, CO_2, O_2

7.2.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

7.2.7 Etichettatura

- 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 Impasti, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte

7.3.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione di impasti
- surgelazione di preparati di impasto 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 199 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 7.3.4, Pagina 199 devono essere di qualità Gemma.

È ammesso l'uso di etanolo Gemma negli impasti destinati alla vendita.

7.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- mandorle amare
- fermenti per lievito madre
- 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 199
- 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[X] ed emicellulasi[X]
- Per la riduzione del contenuto di acrilammide:
  - enzima asparaginasi[X] per panpepato
  - acido citrico [E 330][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - citrato di calcio [E 333][X]
- Ar, N_2, CO_2, O_2
- agenti di separazione biologici:
  - oli e grassi puramente vegetali[X]
  - 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][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - acido L-(+)-tartarico [E 334][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - tartrato di sodio [E 335] e tartrato di potassio [E 336][X]
- idrossido di sodio [E 524] (soda caustica): solo per trattamento superficiale di panini alla soda caustica
- legno non trattato, trucioli e segatura di tutti i tipi di legno locale: per la cottura in forno a legna.

7.3.6 Etichettatura

- La surgelazione di preparati di impasto 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.
- La marcatura laser senza mezzi di contrasto per contrassegnare (labelling) pane e prodotti da forno è permessa

7.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

7.4 Paste alimentari e paste ripiene

7.4.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione di impasti
- 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 200 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 7.4.4, Pagina 200 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 Etichettatura

La pastorizzazione, lo sbollentamento e lo sbollentamento a vapore di pasta fresca vanno dichiarati.

7.4.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

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 Procedimenti 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 201 o inIngredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 7.5.5, Pagina 201 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[X], cellulasi[X]
- regolazione del valore pH: acido citrico [E 330][X] 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
  - bentonite

7.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

8 Uova e ovoprodotti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146) 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 (gallus 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 Etichettatura 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 (negozio 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; 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 Procedimenti 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 151.
- 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 Procedimenti 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 203 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 8.3.5, Pagina 203 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_2, CO_2, O_2

Non ammessi: acido solforoso, emulsionanti

8.3.7 Etichettatura

L'omogeneizzazione va dichiarata.

8.3.8 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

8.4 Ovoprodotti essiccati

8.4.1 Prodotti ammessi

Tutti i tipi di polvere d'uova (uovo intero, tuorlo [giallo], albume [bianco])

L'impiego in prodotti specifici è ammesso solo nel rispetto del divieto di ricostituzione.

8.4.2 Procedimenti 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 151.

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 Procedimenti 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 204 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 8.5.5, Pagina 204 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][X]: 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'ammoniaca.
  - 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 ammessi: acido benzoico, acido acetico, coloranti sintetici

8.5.7 Etichettatura

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 151.

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 146) 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 Procedimenti di trasformazione

- taglio
- essiccazione
- macinazione
- miscelazione
- granulazione
- estrazione con acqua, alcol o CO_2
- 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 ammessa: 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 206 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.1.3.4, Pagina 206 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_2, CO_2, O_2
- 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 Etichettatura

- 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 151.

9.1.4 Erbe, miscele di erbe essiccate, tè e mate

9.1.4.1 Procedimenti di trasformazione

- taglio
- fermentazione ed essiccazione
- sbriciolatura
- macinazione
- miscelazione
- granulazione (max. 20 % per erbe per tisane in bustina)
- sterilizzazione con vapore saturo e sterilizzazione UVC di erbe destinate alla trasformazione complementare e alla gastronomia
- sterilizzazione con vapore saturo di tè rooibos destinato alla vendita al dettaglio.

Non ammessa: 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 207 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_2, CO_2, O_2
- 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 Etichettatura

- 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 151.

9.1.5 Sali aromatici e sali alle erbe

9.1.5.1 Procedimenti 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 208 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.1.5.4, Pagina 208 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_2, CO_2, N_2
- 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 Etichettatura

- 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 l'etichettatura 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 151.

9.1.6 Preparati a base di spezie ed erbe

9.1.6.1 Procedimenti 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_2

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 209 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.1.6.4, Pagina 209 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_2, CO_2, O_2
- acqua e CO_2 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 Etichettatura

- 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 151.
- Sono eccezioni specifiche dei prodotti: pellicole composite in alluminio

9.2 Senape

9.2.1 Procedimenti di trasformazione

- triturazione meccanica dei semi di senape
- miscelazione

Non sono ammessi: l'omogeneizzazione sotto pressione

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 210 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.2.4, Pagina 210 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 Etichettatura

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 151.
- I tubetti di alluminio sono ammessi.

9.3 Salsa di soia e condimenti liquidi

9.3.1 Procedimenti 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 210 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.3.4, Pagina 210 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
- microorganismi per prodotti fermentati[X]

Non ammessi: esaltatori di sapidità

9.3.6 Etichettatura

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 151.

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 Procedimenti 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 211 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.4.2.4, Pagina 212 devono essere di qualità Gemma.
- È ammesso l'uso di proteine vegetali idrolizzate per azione enzimatica[X].

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 Etichettatura

- 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 151.

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 Procedimenti 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 212 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 9.4.3.5, Pagina 213 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_2, CO_2, O_2
- 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 Etichettatura

- 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 151.

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 146) 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° C 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 Procedimenti 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 214 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 151.

10.2 Oli e grassi commestibili per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare

10.2.1 Procedimenti 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 produzione di margarina commestibile) 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 215 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]^{X}: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico, per la degommazione
- carbonato di sodio Na_2CO_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
- N_2, CO_2, O_2

Non 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 151.

10.3 Margarina

10.3.1 Procedimenti 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 216 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[53]: Come da Procedimenti di trasformazione Parte III, Art. 10.2.1, Pagina 215

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]^{X}: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- N_2, CO_2, O_2

Non sono ammessi: coloranti, antiossidanti (anche naturali), conservanti, aromi

10.3.5 Etichettatura

- 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 151.

10.4 Maionese

10.4.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelazione ed emulsione
- pastorizzazione (solo per maionese a basso contenuto calorico)

Non sono ammessi: l'omogeneizzazione sotto pressione

[53] 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 217 devono essere di qualità Gemma.
- Maionese (quantità di olio commestibile min. 70 % percentuale in massa): gli oli vegetali possono essere trasformati secondo quanto indicato in Procedimenti di trasformazione Parte III, Art. 10.2.1, Pagina 215 (oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare sopra i 100 °C).
- Tuorlo modificato per azione enzimatica[X] (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_2, CO_2, O_2

Non sono ammessi: addensanti, esaltatori di sapidità

10.4.6 Etichettatura

La pastorizzazione va dichiarata.

10.4.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.
- I tubetti di alluminio sono ammessi.

10.5 Salsa per insalata

10.5.1 Procedimenti 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 218 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 10.5.4, Pagina 218 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_2, CO_2, O_2

10.5.6 Etichettatura

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 151.

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 146) valgono per analogia anche per la produzione di birra.

Le birre Gemma sono il più possibile naturali e vengono prodotte secondo il processo di birrificazione tradizionale. Sono prodotte utilizzando essenzialmente acqua, malto, luppolo e lievito. Per specialità di birra è ammesso l'impiego di altri ingredienti.

11.1.1 Procedimenti di trasformazione

- trattamento dell'acqua di birrificazione: procedimenti fisici di demineralizzazione e aggiunta di calce spenta/latte di calce
- sala di cottura: triturazione, ammostamento, filtrazione, bollitura (aggiunta di luppolo), separazione dai componenti non dissolti (whirlpool, centrifuga,...)
- cantina di fermentazione e di maturazione: fermentazione aperta, fermentazione sotto pressione
- chiarificazione: centrifuga, filtrazione (filtro con farina fossile, filtro a cartone, filtro a membrana, filtro a flusso tangenziale)
- pastorizzazione (pastorizzazione rapida)
- correzione dei valori pH con ceppi di acidi lattici naturali o con malto acido
- birre analcoliche: fermentazione arrestata, osmosi inversa, distillazione sotto vuoto

Non ammesso: trattamento del luppolo e del malto con zolfo o SO_2.

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 219 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 11.1.4, Pagina 219 devono essere di qualità Gemma.
- Malto (ai sensi di Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, paste alimentari e prodotti da forno Parte III, Cap. 7, Pagina 197)
- 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).

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[X]
- batteri lattici[X]

11.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata
- 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_2 (può essere impiegato come gas di trasporto)
- CO_2
- Acqua, etanolo, CO_2: agenti estrattivi per la fabbricazione dell'estratto di luppolo

Non 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 Etichettatura

- La pastorizzazione (pastorizzazione rapida) va dichiarata.
- Le birre dealcolizzate devono essere contrassegnate nella denominazione specifica come segue: «birra dealcolizzata».

11.1.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

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 146) 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 Procedimenti di trasformazione

- tradizionali procedimenti di vinificazione[54]
- riscaldamento del mosto fino a 65 °C
- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori non inferiore a: 0,2 micrometri)
- arricchimento del mosto d'uva mediante evaporazione sotto vuoto oppure osmosi inversa
  (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 ammesse: 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 220 o in Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 11.2.4, Pagina 220 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.

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)

- 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)

[54] La vinificazione è soggetta a un controllo obbligatorio della cantina.

11.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- microorganismi:
  - lieviti selezionati[X] (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
  - lieviti inattivati[X] (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
  - scorza di lievito[X] (se disponibile ottenuta da materiale di base biologico)
  - autolisati di lievito[X] (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
  - fermenti batterici[X] (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- additivi e coadiuvanti per la trasformazione:
  - pectinasi[X]
  - 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): dose massima 0,5 g/l
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante, max. 0,3 g/l
  - carbonato di calcio (CaCO3)
  - bicarbonato di potassio (KHCO3)
  - bitartrato di potassio
  - acido L-(+)-tartarico [E 334][X]: 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_2, CO_2, O_2, Ar (da non utilizzare per la sgasatura) e SO_X (mediante la combustione di zolfo)
- Conservanti:
  - metabisolfito di potassio [E 224]
  - potassio bisolfito [E228]
  - SO_2 [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO_2:

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 151.

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 146) 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 Procedimenti di trasformazione

- estrazione meccanica del succo
- chiarificazione
- collaggio
- filtrazione (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori non inferiore a: 0,2 micrometri)
- pastorizzazione
- arricchimento del mosto d'uva mediante evaporazione sotto vuoto oppure osmosi inversa (per l'impiego di questo procedimento per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero).
- vini di frutta analcolici: fermentazione arrestata, osmosi inversa, distillazione sotto vuoto
- dolcificazione (aggiunta di succo non concentrato di mela al sidro)

Non ammesse: 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 222 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 11.3.4, Pagina 222 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

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[X]
- fermenti batterici[X] (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- gas tecnici: N_2, CO_2, O_2, 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[X]
  - amilasi[X]
- additivi:
  - metabisolfito di potassio [E 224]
  - SO_2 [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO_2:

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 Etichettatura

- La pastorizzazione va dichiarata.
- L'aggiunta di succo di mela non concentrato al sidro (dolcificazione) va dichiarata.
- I vini di frutta dealcolizzati devono essere contrassegnati nella denominazione specifica come segue: «vino di frutta dealcolizzato».

11.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

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 146) 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 con gorgogliatore
- distillazione rapida, durata di deposito del mosto al massimo 2 mesi

11.4.1 Requisiti particolari

- 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[X]
- acido citrico [E 330][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico e solo come additivo
- enzimi[X]
- 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 146) 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.
Per l'ulteriore trasformazione è permessa la produzione di aceto di alcol Gemma e il suo impiego in prodotti finali (p.es. sottaceti) fino ad una quantità massima del 10 %.

Le miscele di aceti di fermentazione nella cui denominazione specifica figura un particolare ingrediente (ad esempio arance) non possono contenere esclusivamente estratti di spezie e di piante (ad esempio oli essenziali come oli da scorze di agrumi) come ingredienti che danno nome al prodotto. Questi possono essere impiegati solo in combinazione con altri componenti dell'ingrediente che dà nome al prodotto e per esaltare il sapore (per esempio succo concentrato d'arancia con olio di scorza d'arancia). Fanno eccezione gli ingredienti che vengono utilizzati tipicamente sotto forma di estratti, come ad esempio caffè, estratti di erbe o di fiori come estratto di menta piperita o di fiori di sambuco.

11.5.1 Procedimenti di trasformazione

- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione
- pastorizzazione
- miscelazione (miscela di aceti di fermentazione)
- standardizzazione: la standardizzazione con acqua va evitata. Tuttavia, se necessaria, vanno rispettati i valori minimi di legge di acido totale

Non sono ammessi: produzione di aceto Gemma da concentrato ricostituito (trasformazione inutile). Solo per la produzione di aceto di mele è permesso l'uso di succo concentrato di mela (obbligo di dichiarazione). Solforazione (un'eventuale solforazione deve avvenire a livello di vino secondo quanto indicato in Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola Parte III, Art. 11.2.5, Pagina 221*)*

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 224 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 11.5.4, Pagina 224 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

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[X]
- pectinasi[X]
- 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 **Etichettatura**

La pastorizzazione va dichiarata.

La produzione di aceto di mele da succo concentrato di mela e acqua deve essere dichiarata.

11.5.7 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

12 Prodotti dell'apicoltura

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146) 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 140. 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 Procedimenti di trasformazione

- Per la centrifugazione si raccomanda l'impiego di acciaio cromato/acciaio inossidabile.
- filtrazione: larghezza delle maglie del setaccio > 0,2 mm (vale anche in caso di filtri a più stadi di dimensione variabile)
- liquefazione del miele cristallizzato:
  - per l'invasamento: questa fase di trasformazione deve avvenire delicatamente, ossia in tempi più brevi possibili e a bassa temperatura: metodo Melitherm, bagnomaria (40 °C, max. 72 ore) oppure in un locale scaldato a 48 °C, max. 72 ore
  - in grandi contenitori per l'ulteriore trasformazione (prodotto semilavorato): liquefazione in un locale scaldato a 48 °C, max. 120 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 %.
- All'invasatura, 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 Etichettatura

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 151.

12.3 Miele di favo

Le disposizioni secondo il paragrafo Miele Parte III, Cap. 12.2, Pagina 226 valgono per analogia.

12.4 Propoli

12.4.1 Procedimenti 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 Etichettatura

- 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 151.

12.5 Polline

12.5.1 Procedimenti 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 151.

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 146) 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 Procedimenti 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 228 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 13.1.4, Pagina 228 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 %)

- nessuno

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[X]
- enzimi (per la decomposizione delle fonti organiche di carbonio e azoto)[X]
- acido lattico [E 270][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico per la regolazione del valore pH
- acido citrico [E 330][X]: 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_2), azoto(N_2), ossigeno (O_2)
- filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto

Non 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 151.

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 146) 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 maltodestrina valgono le prescrizioni ai sensi di Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccarificazione dell'amido Parte III, Cap. 7.5, Pagina 200.

14.1.1 Procedimenti di trasformazione

- lavaggio
- sedimentazione
- fluitazione
- tutti i procedimenti meccanici di triturazione
- diffusione (estrazione)
- calcinazione e carbonatazione per la purificazione del succo nella produzione di zucchero di canna e da barbabietola
- 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 229 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 14.1.4, Pagina 229 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), carbonato di calcio e solfato di calcio diidrato per la produzione di zucchero
- CO_2 (carbonatazione) per l'eliminazione delle impurità dal succo grezzo
- oli vegetali biologici[X]: per impedire la formazione di schiuma
- acido citrico [E 330][X]: 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][X]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ottenuto dall'uva per la produzione di zucchero gelificante
- citrato di calcio [E 333][X] per zucchero gelificante
- pectina (non amidata) [E 440 (i)] per zucchero gelificante
- invertasi[X]
- Mezzi ausiliari per la filtrazione: carbone attivo (solo per lo zucchero di fiori di cocco, inulina e sciroppo di agave).

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 146) 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 Procedimenti 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 230 o in Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 14.2.4, Pagina 230 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[x], 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_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]^{X}: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido L-(+)-tartarico [E 334]^{X}: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- tartrato di sodio [E 335]^{X}: di origine naturale
- tartrato di potassio [E 336]^{X}: di origine naturale
- pectina (non amidata) [E 440 (i)]
- agar-agar [E 406]
- agenti di separazione biologici: oli e grassi vegetali^{X}, 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 146) valgono per analogia anche per la produzione di caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao.

I prodotti a base di cioccolato ripieno, nella cui denominazione specifica figura un ingrediente speciale, non possono contenere esclusivamente estratti di spezie e di piante (ad esempio oli da scorze di agrumi) come ingredienti che danno nome al prodotto. Questi possono essere impiegati solo in combinazione con altri componenti dell'ingrediente che dà nome al prodotto e per esaltare il sapore (per esempio scorze di limone candite con olio di scorza di limone oppure estratto di vaniglia con pasta di baccelli di vaniglia). Fanno eccezione gli ingredienti che vengono utilizzati tipicamente sotto forma di estratti, come ad esempio caffè, estratti di erbe o di fiori come estratto di menta piperita o di fiori di sambuco.

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 Procedimenti di trasformazione

- preparazione dei chicchi
- tostatura dei chicchi
- macinazione
- estrazione
- decaffeinizzazione con acqua o CO_2
- 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 decafeinizzazione
- CO_2, N_2 come gas inerte
- CO_2 per la decaffeinizzazione

15.2 Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao

15.2.1 Procedimenti 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
- filtrazione

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 233 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
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- Mezzi ausiliari per la filtrazione:
  - materiali da filtraggio esenti da amianto e cloro
  - farina fossile
  - perlite

16 Gastronomia

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146) valgono per analogia anche per la gastronomia.

Bio Suisse promuove il consumo di pasti fuori casa con prodotti Gemma e si concentra su materie prima lavorate secondo le direttive Gemma. 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. Con il suo modello gastronomico, Bio Suisse permette un inizio graduale.

Periodo di transizione per modelli con le direttive 2022:

Per la conversione al nuovo modello vale un periodo di transizione per gli attuali utenti del marchio (Cucina con prodotti Gemma) e per i licenziatari (Cucina con componenti Gemma) fino al 31.12.2025.
Durante il periodo di transizione, per la cucina con prodotti Gemma, la cucina con componenti Gemma e la cucina Gemma si applicano le direttive 2022.
Per la transizione verrà definita una tabella di marcia configurata individualmente con gli attuali utenti del marchio e i licenziatari nel settore della gastronomia.

16.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti

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.

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. Ciascun singolo prodotto necessita di licenza, e tutti sottostanno alle disposizioni contenute nel capitolo Parte III, Prescrizioni per trasformazione e commercio.

16.1.2 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 25.

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 l'utilizzo del modello gastronomico, tali esercizi di ristorazione autonomi sono tenuti a stipulare un contratto per l'uso del marchio Bio Suisse.

16.2 Il modello gastronomico Bio Suisse

Il modello gastronomico Bio Suisse comprende i seguenti tre livelli:

Livello 1:	I prodotti bio rappresentano il 30 % del valore di acquisto della merce[55]. Almeno il 20 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.
Livello 2:	I prodotti bio rappresentano il 60 % del valore di acquisto della merce. Almeno il 40 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.
Livello 3:	I prodotti bio rappresentano il 90 % del valore di acquisto della merce. Almeno il 60 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.

16.2.1 Contratto con Bio Suisse

Per avere il diritto di impiegare la Gemma in azienda e nella comunicazione, l'esercizio di ristorazione necessita di un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse.

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.

16.2.2 Stipulazione del contratto

Per la stipulazione di un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse occorre osservare quanto segue:
- L'azienda di ristorazione allestisce una descrizione completa dell'azienda e delle sue attività.
- l'azienda determina una persona responsabile del progetto biologico.
- La persona responsabile assolve un programma introduttivo specifico di Bio Suisse.
- La Carta per l'alimentazione sostenibile è stata firmata.
- È stato stipulato un contratto con un organismo di controllo riconosciuto.
- È stata fornita la prova del raggiungimento dei valori minimi (ai sensi del modello) per tre mesi consecutivi.
- È avvenuta una prima visita da parte di incaricati di Bio Suisse nel corso dei primi tre mesi.

16.2.3 Prosecuzione del contratto e passaggio di livello

Per la prosecuzione del contratto per l'uso del marchio devono essere soddisfatti almeno i seguenti criteri:
- il valore minimo (ai sensi del modello) viene raggiunto in ciascun trimestre successivo alla stipula del contratto.
- Il raggiungimento dei valori viene notificato a Bio Suisse su base trimestrale.
- È stata fornita la prova della partecipazione in azienda ad una misura di perfezionamento riconosciuta da Bio Suisse.
- Il rispetto della Carta viene confermato per iscritto.
- Ulteriori punti di controllo vengono disciplinati nel contratto per l'uso del marchio.
- Se in due trimestri consecutivi viene raggiunto un valore della merce divergente – per eccesso o per difetto – avviene il passaggio al livello corrispondente oppure l'uso del marchio viene sospeso.

16.2.4 Comunicazione e pubblicità

L'impiego del marchio «Gemma per la ristorazione» segue le disposizioni contenute nel Corporate-Design-Manual, Parte VI, Gastronomia di Bio Suisse.

L'etichettatura «Gemma per la ristorazione» in relazione a bevande e vivande figura direttamente sul menù, su un inserto separato o su un mezzo analogo o digitale di funzione equivalente.

[55] Il valore netto di acquisto della merce (= valore della merce al netto dell'IVA) si riferisce alle materie prime utilizzate per la preparazione delle vivande e alle bevande.
Non sono compresi p.es. i detergenti, il materiale decorativo, le stoviglie e simili.

Un utente del marchio nella gastronomia è autorizzato a impiegare la Gemma per la ristorazione nell'ambito della comunicazione all'interno e all'esterno dell'esercizio di ristorazione. È quindi permessa la pubblicità per l'intero ristorante mediante la Gemma per la ristorazione, a condizione che siano soddisfatti i criteri di livello e le indicazione del Corporate Design Manual di Bio Suisse.

Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione: è ammesso l'uso di prodotti provenienti da aziende in conversione, a condizione che venga rispettata la dichiarazione secondo la legge sulle derrate alimentari.

16.2.5 Controllo

I controlli vengono disciplinati nel capitolo Controllo degli esercizi di ristorazione Parte I, Art. 2.1.4, Pagina 18. Le sanzioni vengono disciplinate nel capitolo Trasgressioni e sanzioni Parte I, Cap. 2.6, Pagina 21.

16.2.6 Perfezionamento

I partner della gastronomia devono svolgere in azienda almeno una volta all'anno una misura di perfezionamento prevista dal curriculum Bio Suisse e fornirne prova.

16.2.7 Carta

La Carta è parte integrante del contratto per l'uso del marchio. In essa vengono definiti i principi per l'attuazione del modello gastronomico e disciplinati i seguenti punti:

- principi della sostenibilità
- programma di introduzione e di perfezionamento
- prevenzione di inganni
- Ingredienti non ammessi
- Non vengono esplicitamente disciplinati i procedimenti di trasformazione: vanno privilegiati i metodi di lavorazione delicati. A tal fine viene offerto il corso di formazione «Trasformazione delicata» come modulo obbligatorio del programma introduttivo.

16.2.8 Tariffe

Le tariffe[56] per la gastronomia e per la commercializzazione di prodotti Gemma al di fuori dell'esercizio di ristorazione figurano nel «Regolamento tariffario Bio Cuisine» e nel «Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma». Si veda Tariffe Parte I, Cap. 2.4, Pagina 21.

[56] Non vale per trasformatori in azienda; l'autorizzazione alla commercializzazione con la Gemma è disciplinata nel contratto di produzione Bio Suisse.

17 Mangimi

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146) 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 242 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 (OsAIA, RS 916.307) e dell' Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione animale (OLAIA, SR 916.307.1) e i suoi 11 allegati.

Qualunque forma di commercio di foraggio (Gemma, Gemma sostanze ausiliarie) è soggetta all'obbligo di controllo di produzione biologica, di certificazione nonché di licenza. Unica eccezione: sacchi fino a 50 kg completamente chiusi (cuciti e incollati) ed etichettati.

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 la rispettiva etichettatura.

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 151 e in Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica Parte II, Art. 4.2.6, Pagina 98.

17.3 Procedimenti di trasformazione

I procedimenti di trasformazione ammessi per la produzione di mangimi per l'agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nell' elenco dei foraggi Bio Suisse/FiBL (solo in francese) nel capitolo 3 «Procedimenti ammessi secondo l'allegato 1 OLAIA». 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 96 e Disposizioni per non ruminanti Parte II, Art. 4.2.4.2, Pagina 97.

17.4.2 Latte in polvere

Il latte in polvere può essere impiegato come complemento alimentare (cfr. Alimentazione lattea dei mammiferi Parte II, Art. 4.2.2, Pagina 95). 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 (solo in francese) e sono inseriti come lista positiva nell' lista positiva nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL (solo in francese).

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 25 %.

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 93 e Pesci commestibili Parte II, Cap. 5.7, Pagina 135 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 135 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 Etichettatura 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.

COADIUVANTI

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 Etichettatura Parte III, Cap. 1.10, Pagina 152, laddove per i mangimi non trovano applicazione Elenco degli ingredienti e degli additivi Parte III, Art. 1.10.3.2, Pagina 156, Dichiarazione di provenienza delle materie prime Parte III, Art. 1.10.3.4, Pagina 157 e Informazione sui procedimenti di trasformazione Parte III, Art. 1.10.3.5, Pagina 158 (dichiarazione di ingredienti, provenienza e procedimenti). Come base valgono i requisiti della legislazione sui mangimi e dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica.

Oltre alle prescrizioni sull'etichettatura della legislazione sui mangimi e del capitolo Etichettatura Parte III, Cap. 1.10, Pagina 152 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 146) 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 nanomateriale.
b) Si tratta di un prodotto fabbricato e composto in modo semplice che adempie i seguenti requisiti:

18.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti fisici
- pressatura meccanica
- estrazione (acqua, bioetanolo, CO_2)
- 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_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]^{X}: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270]^{X}: 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 146) 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 24.

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 237 e le piante ornamentali come secondo la parte II Piante ornamentali ed erbe in vaso Parte II, Cap. 3.6, Pagina 89 (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 242 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 vinificazione, 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 243.

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 e viene depositato nel fascicolo di controllo dell'ente di certificazione.

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 242 e Requisiti relativi alla registrazione nella trasformazione in azienda di prodotti bio Parte III, Art. 19.1.5, Pagina 242. 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 146) valgono per analogia anche per la produzione di concimi e ammendamenti con la Gemma sostanze ausiliarie.

Con l'etichettatura 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 69). I requisiti generali ai sensi di Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146 (da Principi Parte III, Cap. 1.1, Pagina 147 a Etichettatura Parte III, Cap. 1.10, Pagina 152) valgono per analogia.

20.1.1 Prodotti per i quali l'etichettatura 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 d'importazione 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 organismo 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 69).

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 72 e Concimi ottenuti dal riciclaggio Parte II, Art. 2.4.3.2, Pagina 75).

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.

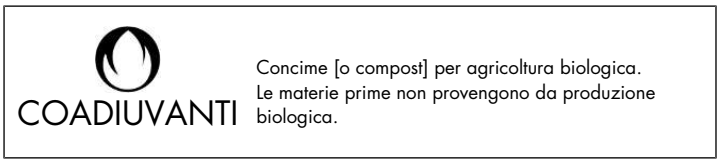
20.4.3 Compostaggio

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.

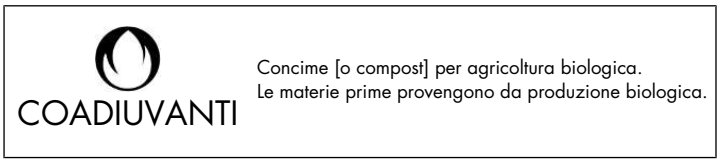
20.5 Imballaggio e dichiarazione

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 146) 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 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti di triturazione
- estrazione (acqua, bioetanolo, CO_2)
- 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 248 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 21.1.4, Pagina 248 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_2, N_2 come gas inerte; CO_2 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 151. 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 147 valgono per analogia per la produzione di sostanze a elevato valore nutrizionale.

21.2.1 Procedimenti 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 249 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 21.2.4, Pagina 249 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 Etichettatura

- 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 151.

22 Alternative vegetali a latticini e prodotti a base di uova e di carne

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (secondo i Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 146 valgono per analogia anche per la produzione di latte e latticini.

22.1 Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi

22.1.1 Procedimenti di trasformazione

- decorticazione
- macinazione, triturazione
- miscelazione
- cottura
- fermentazione
- spremitura
- setacciatura, filtrazione
- centrifugazione
- emulsione
- omogeneizzazione
- pastorizzazione
- riscaldamento UHT

Non sono ammessi: sterilizzazione

22.1.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

22.1.3 Ingredienti e additivi di origine agricola biologici

- Lecitina biologica per bevanda alla mandorla
- farina di semi di carrube [E 410]
- farina di semi di guar [E 412]

22.1.4 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
- microorganismi per prodotti fermentati[X]
- enzimi: amilasi[X]

22.1.5 Etichettatura

- La pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il riscaldamento UHT vanno dichiarati.
- Enzimi: le amilasi[X] «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.

22.1.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

22.2 Alternative fermentate/non fermentate ai latticini

Per i prodotti derivati dalle alternative ai latticini valgono per analogia gli stessi requisiti definiti nel capitolo specifico dei prodotti Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi Parte III, Cap. 22.1, Pagina 250.

Le seguenti alternative ai latticini devono essere fermentate: yogurt, panna acida, prodotti di latte acido, formaggio e quark.

22.2.1 Procedimenti di trasformazione

- surgelazione
- idrolisi enzimatica
- filtrazione
- omogeneizzazione (l'omogeneizzazione a tappe è ammessa)
- pastorizzazione: al massimo a 95 °C (il riscaldamento per due volte/la doppia pastorizzazione sono ammessi)
- riscaldamento
- fermentazione mediante colture di microorganismi

Non sono ammessi: trattamento termico successivo all'ultima fermentazione

22.2.2 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. 22.1.3, Pagina 250 o in Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) Parte III, Art. 22.2.4, Pagina 251 devono essere di qualità Gemma.

Possono essere aggiunti ingredienti funzionali come polveri, paste o concentrati di cereali, patate, leguminose, frutta a guscio duro e semi di qualità Gemma.

22.2.3 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]
- amido di tapioca
- amido di riso
- amido di mais ceroso

22.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440 (i)]

22.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- CO_2, N_2: solo per il confezionamento in atmosfera protetta
- agar-agar [E 406]
- nigari come coagulante
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270]^X e acido citrico [E 330]^X (solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico, soggetta a dichiarazione)
- colture di microorganismi^X
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici

22.2.6 Etichettatura

- La pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il riscaldamento UHT del prodotto finale vanno dichiarati.
- enzimi: le amilasi^X «aggiunte» vanno dichiarate.
- Fermentazione: nella denominazione specifica

22.2.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

22.3 Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali

22.3.1 Procedimenti di trasformazione

- macerazione
- macinazione, riduzione in purea
- miscelazione
- riscaldamento, cottura
- coagulazione con nigari
- spremitura
- setacciatura, filtrazione
- fermentazione
- cottura, arrostitura, frittura, cottura alla griglia e tostatura (okara)
- affumicamento
- essiccazione (incl. liofilizzazione)
- pastorizzazione
- refrigeramento
- surgelazione
- estrusione max. 140 °C, 35 bar (solo per i sostituti della carne)

Non ammessa: sterilizzazione

22.3.2 Ingredienti

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere di qualità Gemma.

22.3.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- farina di semi di carrube [E 410] (in prodotti a base di tofu formati e surgelati)

22.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

22.3.5 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
- nigari, cloruro di magnesio, cloruro di calcio, solfato di calcio, aceto Gemma, succo di limone Gemma come coagulante
- microorganismi per prodotti fermentati[X]
- acido lattico [E 270][X]: 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_2, CO_2, O_2

22.3.6 Etichettatura

- La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- se tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali vengono venduti scongelati, ciò va dichiarato con la menzione «scongelato».

22.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.

22.4 Alternative vegetali alla maionese

22.4.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelazione
- emulsione
- pastorizzazione

Non ammessa: l'omogeneizzazione sotto pressione

22.4.2 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 217 devono essere di qualità Gemma.
- Maionese (quantità di olio commestibile min. 70 % percentuale in massa): Gli oli vegetali possono essere trasformati secondo quanto indicato in Procedimenti di trasformazione Parte III, Art. 10.2.1, Pagina 215.
- Amido e amido pregelatinizzato

22.4.3 Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- amido di mais ceroso e amido pregelatinizzato di mais
- amido di riso e amido pregelatinizzato di riso
- estratti vegetali (ottenuti da materiale di partenza Gemma)
- proteine di semi di girasole (ottenuti da materiale di partenza Gemma)

22.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

22.4.5 Ingredienti e 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_2, CO_2, O_2
- addensanti:
  - farina di semi di carrube E 410
  - farina di semi di guar E 412

Non ammessi: esaltatori di sapidità

22.4.6 Etichettatura

- La pastorizzazione va dichiarata.

22.4.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo Imballaggio Parte III, Cap. 1.9, Pagina 151.
- I tubetti di alluminio sono ammessi.

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 17.

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 ≥ 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 254), dell'attività di raccolta (cfr. Attività di raccolta Parte IV, Cap. 6, Pagina 255), dell'immagazzinamento e della trasformazione (cfr. Trasformazione e immagazzinamento Parte IV, Cap. 7, Pagina 255) nonché la prova della sostenibilità ecologica (stabilità dell'habitat e biodiversità, cfr. Stabilità dell'habitat e biodiversità Parte IV, Cap. 8, Pagina 255) e del procedimento di controllo (cfr. Procedura di controllo Parte IV, Cap. 9, Pagina 255). 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» (solo in francese).

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 (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 188.

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 17

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 svizzeri. Le importazioni sono pertanto considerate un'integrazione all'offerta svizzera. 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 sono disciplinate nel dettaglio nelle prescrizioni Autorizzazione di prodotti d'importazione per la commercializzazione Gemma Parte V, Cap. 2, Pagina 257 e si basano sui seguenti principi:

- I prodotti Gemma provenienti dalla Svizzera hanno la priorità.
- Di solito vengono importati materie prime o monoprodotti. La commercializzazione Gemma di prodotti importati interamente trasformati all'estero è ammessa 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. Vige il principio dell'equivalenza.
- Il produttore (cfr. Controllo e certificazione Parte V, Cap. 3.1, Pagina 260) 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 262) 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 17).
- 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 contrassegnare i 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 283).

2 Autorizzazione di prodotti d'importazione per la commercializzazione Gemma

L'autorizzazione di prodotti d'importazione per la commercializzazione Gemma e le eventuali restrizioni si fondano su Principi e obiettivi Parte V, Cap. 1, Pagina 256. Ogni prodotto d'importazione viene esaminato sulla base dei criteri indicati sotto.

Le decisioni sulle autorizzazioni per la commercializzazione Gemma di prodotti d'importazione e sulla loro origine, comprese le eventuali restrizioni e i termini di un riesame, sono riportate nell'elenco autorizzazioni Gemma che viene costantemente aggiornato: international.bio-suisse.ch.

Decisiva ai fini di un'autorizzazione Gemma è la valutazione generale di tutti i criteri elencati in Priorità alla produzione e trasformazione svizzera Parte V, Cap. 2.1, Pagina 257, Priorità per l'Europa/Stati che si affacciano sul Mediterraneo Parte V, Cap. 2.2, Pagina 258, Credibilità Parte V, Cap. 2.3, Pagina 258.

2.1 Priorità alla produzione e trasformazione svizzera

2.1.1 Priorità alla produzione svizzera

Maggiore è la disponibilità in Svizzera, tanto più Bio Suisse valuta la commercializzazione Gemma di un prodotto d'importazione come critica. I criteri per la valutazione della disponibilità in Svizzera sono:
- superfici di coltivazione e quantità di prodotti attuali e potenziali in Svizzera (in generale, oscillazioni annuali e stagionali, progetti per l'incentivazione della produzione ecc.)
- Idoneità alla coltivazione/adeguatezza alle condizioni locali
- Varietà/qualità coltivate in Svizzera

Per i prodotti la cui domanda può essere in parte o per la maggior parte coperta dalla produzione svizzera, sono a disposizione i seguenti strumenti di restrizione:
- Norme d'importazione statali (protezione doganale)
- Accordi specifici sui prodotti Bio Suisse/operatore di mercato (priorità/quota svizzera, acquisto garantito della produzione svizzera ecc.)
- Obbligo di autorizzazione speciale per la commercializzazione Gemma di prodotti d'importazione

2.1.2 Priorità alla trasformazione svizzera

La commercializzazione Gemma di prodotti d'importazione trasformati è consentita solo in casi eccezionali e va motivata. La trasformazione/l'imballaggio deve avvenire preferibilmente direttamente nel paese d'origine ovvero nella regione d'origine dell'ingrediente principale/degli ingredienti principali.

Ogni prodotto d'importazione trasformato viene esaminato nel quadro dell'esame della domanda di licenza inoltrata dall'importatore svizzero. L'autorizzazione della trasformazione ed eventualmente della confezione venduta al dettaglio all'estero è possibile nei seguenti casi o sulla base dei seguenti criteri:

a) non è possibile produrre o trasformare in Svizzera un determinato prodotto nella qualità o quantità richiesta.
b) La concessione dell'autorizzazione a produttori esteri supplementari è ragionevole o necessaria per ragioni legate al diritto della concorrenza (prevenzione della creazione di un monopolio) o per considerazioni connesse alla strategia di approvvigionamento (sicurezza delle forniture).
c) Trasformazione semplice di prodotti grezzi nel loro paese d'origine ai fini di preservarne la qualità (ad esempio essiccare, surgelare, denocciolare, pulire, selezionare, sbucciare (ad eccezione dei cereali), spremere, invasare e confezionare in grandi contenitori).
d) Specialità prodotte totalmente nel paese d'origine con il riconoscimento AOP/GUB o con un'altra chiara denominazione di origine (compresa la confezione per la vendita al dettaglio).
e) Comprovati vantaggi della trasformazione e/o del confezionamento per la vendita al dettaglio all'estero per quanto riguarda
   – la qualità del prodotto
   – l'ecologia e/o
   – l'utilizzo dei sottoprodotti/la riduzione degli sprechi alimentari.
f) contributo alla creazione di valore aggiunto in una regione a basso reddito.
g) Produzione presso una sede di produzione esistente di un licenziatario Gemma in un paese estero vicino (ad una distanza massima di 200 km in linea d'aria dal confine con La Svizzera).

2.2 Priorità per l'Europa/Stati che si affacciano sul Mediterraneo

Qualora un prodotto debba essere importato, va data la priorità a prodotti provenienti da un paese estero vicino e dall'Europa/Stati che si affacciano sul Mediterraneo (SAM)[57]. L'origine e le distanze di trasporto vanno motivate, i trasporti su distanze molto lunghe (importazioni da Stati al di fuori di Europa/SAM) sono permessi solo con restrizioni:

a) per prodotti che non sono disponibili in Europa/SAM o che lo sono solo in misura limitata
b) per prodotti che offrono un valore aggiunto in termini di sostenibilità superiore a quello offerto dalle direttive Bio Suisse (si veda Prodotti provenienti da paesi al di fuori di Europa/SAM Parte V, Art. 2.2.3, Pagina 258).

2.2.1 Foraggio proveniente dall'Europa

I foraggi Gemma devono di norma provenire da produzione europea (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 extraeuropei, erbe, spezie e componenti dei prodotti contenuti nell'elenco dei fattori di produzione e in premiscele (si veda Mangimi Gemma Parte II, Art. 4.2.3.1, Pagina 95).

2.2.2 Prodotti freschi provenienti dall'Europa/SAM

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 Stati al di fuori dell'Europa/SAM possono essere commercializzati con la Gemma solo in casi eccezionali. Fanno eccezione i prodotti che per ragioni climatiche non possono essere coltivati in Europa/SAM o non possono esserlo in quantità o qualità sufficiente.

2.2.3 Prodotti provenienti da paesi al di fuori di Europa/SAM

I prodotti che per ragioni climatiche non possono essere coltivati in Europa/SAM, o non possono esserlo in quantità o qualità sufficiente, possono di norma essere importati senza restrizioni da Stati al di fuori dell'Europa/SAM ed essere commercializzati con la Gemma.

Se un prodotto proveniente dall'Europa/SAM è disponibile in quantità/qualità sufficiente, un valore aggiunto in termini di sostenibilità apportato da un'azienda o un progetto di produzione, superiore a quello offerto dalle direttive Bio Suisse, può giustificare importazioni di prodotti provenienti da uno Stato al di fuori dell'Europa/SAM.

Valori aggiunti in termini di sostenibilità riconosciuti che vanno oltre le direttive Bio Suisse:
- prodotti provenienti da piccoli agricoltori/gruppi di piccoli agricoltori (ai sensi di Gruppi di piccoli agricoltori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 260)
- e commercializzati secondo standard riconosciuti di commercio equo e solidale
- aziende/progetti caratterizzati da prestazioni eccezionali nei campi della biodiversità, della produzione sostenibile di energia, delle condizioni di lavoro dei collaboratori, dell'impegno sociale e della sicurezza alimentare nella regione, del sostegno alle minoranze ecc.

2.3 Credibilità

I prodotti Gemma importati devono riflettere i valori di Bio Suisse (ai sensi delle linee direttive). Qualora sussistano indizi che nella coltivazione, nella trasformazione o nel commercio di prodotti Gemma importati tali valori vengono violati, la commercializzazione Gemma può venire limitata.

Nonostante il rispetto delle direttive Bio Suisse, la produzione e il commercio di prodotti d'importazione possono avere conseguenze negative in materia di sostenibilità e quindi anche sulla credibilità della Gemma. Tali effetti vengono esaminati caso per caso. Per mitigare gli aspetti critici vengono definite misure specifiche.

[57] Definizione di Europa e Stati che si affacciano sul Mediterraneo (SAM): si veda la cartina alla fine della prescrizione Credibilità Parte V, Cap. 2.3, Pagina 258.

Definizione di Europa:

Imm. 1: grigio scuro = Europa, grigio scuro tratteggiato = ulteriori Stati che si affacciano sul Mediterraneo (SAM)

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'organismo 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 piccoli agricoltori

Gruppi di piccoli agricoltori[58] hanno strutture comuni e regionali (ad esempio consulenza, commercializzazione) e vengono controllati e certificati come gruppo di operatori dal loro organismo di controllo ai sensi del RegBio-UE (o equivalente).

Gli aspetti delle direttive Bio Suisse attuali rilevanti per i gruppi di piccoli agricoltori vanno illustrati nel manuale del sistema di controllo interno (SCI) e i produttori nonché gli ispettori interni devono ricevere una formazione in materia. L'adempimento degli aspetti rilevanti va verificato nel quadro del controllo interno annuale e le inadempienze vanno sanzionate in modo proporzionale conformemente al catalogo delle sanzioni del SCI.

È possibile richiedere una certificazione BIOSUISSE ORGANIC anche solo per una parte dei produttori del gruppo (gruppo parziale). Tutti i produttori del gruppo (parziale) proposti per una certificazione secondo le direttive Bio Suisse sono tenuti a rispettare interamente tali direttive. In particolare, devono aver realizzato la conversione per l'intera azienda. La separazione del flusso delle merci e la rintracciabilità dei prodotti dei produttori certificati BIOSUISSE ORGANIC deve essere garantita.

Nel caso di gruppi parziali, almeno il 5 % del numero di produttori per i quali è richiesta la certificazione BIOSUISSE ORGANIC va controllato esternamente. Per gruppi parziali con meno di 200 produttori, vanno eseguiti almeno dieci controlli esterni. Per gruppi parziali con meno di dieci produttori, tutti i produttori devono essere controllati esternamente.

Possono essere eseguiti al massimo sette controlli esterni per ogni giorno di controllo. Un numero maggiore è possibile solo in casi eccezionali, ad esempio se molti piccoli agricoltori con sistema di coltivazione identico si trovano direttamente l'uno accanto all'altro.

I gruppi di piccoli agricoltori non sono tenuti a rispettare i requisiti relativi alla qualità delle SPB (secondo Misure per la promozione della biodiversità Parte V, Art. 4.2.3.2, Pagina 277).

3.1.1.4 Imprese per conto terzi

L'impresa per conto terzi[59] (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.

[58] I gruppi di piccoli agricoltori sono equiparati ai gruppi di operatori come da definizione del RegBio-UE.
[59] Solo settore a valle, senza attività agricole per conto terzi

3.1.1.6 Organismo di controllo

Organismo accreditato che esegue i controlli sulla base delle direttive Bio Suisse in azienda. In genere si tratta dello stesso organismo 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.

Allegato 1 alla parte V art. 3.1.1.7: Enti di certificazione BSO

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link 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 286) 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 settore internazionale 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 289.

3.1.5 Certificazione agevolata di gruppi di piccoli agricoltori

Bio Suisse desidera facilitare l'accesso al mercato e offrire un vantaggio ai gruppi di piccoli agricoltori nei confronti delle grandi imprese. Per questo motivo, questi gruppi di piccoli agricoltori 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 tale agevolazione consistono nel fatto che le direttive Bio Suisse non devono essere pienamente soddisfatte.

Presupposti per la domanda di certificazione agevolata di gruppi di piccoli agricoltori:

- Deve trattarsi di colture per le quali in base all'Allegato 2 alla parte V art. 3.1.5: Certificazione agevolata di gruppi di piccoli agricoltori Parte V, Pagina 262 è ammessa la certificazione agevolata. Per colture non contenute nell'elenco può essere richiesta un'autorizzazione speciale a Bio Suisse.
- Possono essere certificate come BIOSUISSE ORGANIC solo le colture dei piccoli agricoltori che coltivano tutte le cash crops in modo biologico controllato. 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.
- Le superfici agricole utili del gruppo (parziale) che richiede la certificazione BIOSUISSE ORGANIC non devono includere superfici in precedenza ad alto valore di conservazione (ai sensi della Definizione di superficie ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) Parte V, Art. 3.5.1, Pagina 267) e trasformate in superfici agricole utili dopo il 2004.
- Se la certificazione BIOSUISSE ORGANIC viene richiesta solo per una parte dei produttori del gruppo (gruppo parziale), deve essere garantita la separazione del flusso delle merci e la rintracciabilità dei prodotti del gruppo parziale con certificazione BIOSUISSE ORGANIC rispetto agli altri prodotti.

Tali requisiti vengono confermati dai responsabili di progetto e verificati con esami a campione nell'ambito del controllo, ma non devono necessariamente essere integrati nel SCI. I gruppi di piccoli agricoltori che rispettano i requisiti summenzionati e che richiedono una certificazione agevolata sono esonerati dal rispetto delle ulteriori direttive Bio Suisse.

Allegato 2 alla parte V art. 3.1.5: Certificazione agevolata di gruppi di piccoli agricoltori

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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'organismo di controllo del committente è autorizzato a eseguire i controlli Bio Suisse (inclusi controlli successivi senza preavviso e richiesta di documenti mancanti).

Allegato 3 alla parte V art. 3.1.6: Panoramica della certificazione necessaria per ogni tipo di impresa

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 4 alla parte V art. 3.1.7: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse Parte V, Pagina 262) 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 4 alla parte V art. 3.1.7: Elenco delle associazioni di produttori direttamente riconosciute da Bio Suisse

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 23.

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 27.

3.3.1 Principi generali

L'assunzione della responsabilità sociale verso i collaboratori è un elemento essenziale dei principi di Bio Suisse. La dignità nonché il benessere fisico, psichico e sociale dei collaboratori hanno un ruolo centrale e vanno tutelati.

Le prescrizioni si fondano sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani delle Nazioni Unite (ONU) e sulle norme fondamentali del lavoro dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OLI).

3.3.2 Libertà di scelta del lavoro

I responsabili aziendali garantiscono libera scelta del lavoro a tutti i collaboratori. Il lavoro coatto e qualsiasi altra forma di lavoro non volontario sono proibiti. I collaboratori sono liberi di abbandonare il posto di lavoro in qualunque momento e possono sempre disporre dei propri documenti personali, dei loro averi e del salario loro dovuto. I responsabili aziendali non possono in alcun modo trattenerli.

3.3.3 Tutela di bambini ed adolescenti

È proibito occupare bambini sotto i 15 anni di età. Nelle aziende a conduzione familiare, i bambini possono occasionalmente prestare aiuto nelle attività leggere e adatte alla loro età, se tali attività non mettono a rischio il loro sviluppo fisico e psichico o la loro salute, sono nettamente limitate e non sono mai pericolose, si svolgono sotto il controllo di persone adulte e se è garantita la regolare frequenza scolastica.

I ragazzi di età compresa tra i 15 e i 18 anni possono essere occupati, se il lavoro non pregiudica il loro sviluppo fisico, psichico e mentale o la loro salute e se è garantita la regolare frequenza scolastica.

3.3.4 Parità di trattamento e di opportunità

Tutti i collaboratori vengono trattati allo stesso modo e con rispetto. È proibita qualunque forma di discriminazione sistematica o di favoritismo per motivi di sesso, età, provenienza etnica o sociale, nazionalità o religione, opinione politica, orientamento sessuale, disabilità fisiche o altre caratteristiche della persona; ciò si riferisce in particolare alle disparità di trattamento nell'assunzione, distribuzione delle mansioni, promozione, remunerazione e cessazione del rapporto di lavoro nonché nell'accesso alle prestazioni aziendali e ai corsi di perfezionamento. È proibita qualunque forma di molestia e abuso. Lo stesso lavoro viene retribuito in modo equivalente. Le misure disciplinari sono eque, appropriate, trasparenti e rispettose dei diritti umani.

3.3.5 Libertà di riunione e di contrattazione collettiva

I collaboratori sono liberi di esercitare i propri diritti di lavoratori. Hanno il diritto di riunirsi, di organizzarsi sindacalmente o in altro modo e di condurre trattative collettive. Ai responsabili aziendali è fatto divieto di discriminare i collaboratori o di sottoporli a intimidazione se esercitano tali diritti. I rappresentanti dei lavoratori possono liberamente interagire con i dipendenti.

3.3.6 Rapporto di lavoro regolare

Tutti i collaboratori permanenti e temporanei hanno diritto a condizioni di lavoro chiaramente regolamentate e a un contratto di lavoro scritto. Le disposizioni devono essere almeno conformi ai requisiti minimi della legislazione nazionale o regionale nonché ai contratti collettivi validi e vincolanti per il relativo settore, o essere più vantaggiose per i collaboratori.

Nel rapporto di lavoro vanno disciplinati i seguenti punti:
- funzione e descrizione delle mansioni
- salario, deduzioni dal salario, periodo e modalità di versamento del salario
- orario di lavoro, disposizioni relative al lavoro straordinario, giorni di riposo
- contributi previdenziali in caso di vacanza, malattia, infortunio e maternità
- riconoscimento della libertà di riunione e di contrattazione collettiva
- possibilità di reclamo nei confronti del datore di lavoro
- motivi e termini di licenziamento

I salari, gli orari di lavoro, i contributi previdenziali e le pratiche di licenziamento devono essere conformi ai requisiti minimi di legge e, se presenti, degli accordi sindacali.

I responsabili aziendali che incaricano un subappaltatore rispondono del fatto che anche quest'ultimo garantisca e rispetti tali requisiti minimi.

3.3.7 Salute e sicurezza

I responsabili aziendali assicurano condizioni di lavoro e infrastrutture atte a garantire la salute e la sicurezza di tutti i collaboratori. I collaboratori devono essere periodicamente formati in materia di sicurezza; vanno definite e comunicate istruzioni di sicurezza chiare ed applicabili; devono essere messi a disposizione di tutti dispositivi di sicurezza adeguati.

I responsabili aziendali garantiscono l'accesso ad acqua potabile, impianti igienici e cure mediche. Le abitazioni messe a disposizione dei dipendenti devono corrispondere almeno ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda le dimensioni, l'infrastruttura e le dotazioni, l'igiene, la raggiungibilità, la sicurezza e la protezione della sfera privata; il canone di locazione deve essere equo.

3.3.8 Attuazione

La conformità alle prescrizioni relative a Responsabilità sociale Parte V, Cap. 3.3, Pagina 263 viene verificata temporaneamente in due diversi sistemi. Dal 2023, gradualmente, le verifiche sociali vengono integrate direttamente nel controllo BSO. Presumibilmente entro il 2029 queste verifiche sociali saranno introdotte a livello mondiale.
L'elenco dei paesi già interessati e la relativa attuazione sono presentati in Nuovo sistema Parte V, Art. 3.3.8.1, Pagina 265. Per tutti i paesi non ancora interessati dal nuovo sistema vale l'applicazione attuale, che viene indicata in Sistema attuale Parte V, Art. 3.3.8.2, Pagina 265.

3.3.8.1 Nuovo sistema

Vale per le aziende BSO nei seguenti paesi:
- Spagna
- Italia

Per le aziende BSO nei paesi summenzionati sussiste un obbligo di verifica sociale di Bio Suisse. La regolamentazione dettagliata dell'attuazione è disponibile nel Promemoria Responsabilità sociale internazionale.

Se un'azienda BSO è in possesso di un certificato valido di uno standard riconosciuto da Bio Suisse, non viene richiesta alcuna verifica sociale di Bio Suisse. Gli standard sono stati sistematicamente verificati nel 2024 e classificati come equivalenti al nuovo sistema di verifica sociale di Bio Suisse.

Standard riconosciuti:
- Fairtrade Standard for Hired Labour (gli altri standard Fairtrade non sono riconosciuti)
- Fair for Life
- FairWild
- For Life
- Naturland
- SA8000

Ai fini del riconoscimento, al momento del controllo BSO il certificato corrispondente può avere al massimo 18 mesi. Nell'ambito del controllo BSO, il certificato deve essere consegnato come copia fisica o digitale all'organismo di controllo insieme al rapporto di controllo e alla lettera di accompagnamento dell'organizzazione dello standard.

3.3.8.2 Sistema attuale

Vale per le aziende BSOdi:
- tutti i paesi escluse Spagna e Italia

Per le aziende BSO nei paesi sopra menzionati, a seconda della classificazione dei rischi, si applica un obbligo di certificazione ovvero verifica sociale esterna o un obbligo di autodichiarazione.

Obbligo relativo alla certificazione ovvero verifica sociale esterna

Le aziende BSO dei paesi elencati di seguito con i prodotti corrispondenti sono soggette all'obbligo di certificazione ovvero verifica sociale esterna.

Elenco dei prodotti e dei paesi

Prodotti	Paesi
Produzione primaria (incl. imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata*) di: ■ verdura fresca (escl. piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese di origine) ■ frutta fresca (incl. bacche, agrumi e uva da tavola, escl. piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)	Francia, Marocco, Perù, Portogallo

Prodotti	Paesi
■ erbe fresche (escl. piantine e merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)	
Produzione primaria (incl. imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata*) di: ■ banane fresche (escl. merce per la trasformazione complementare nel paese d'origine)	Tutti i paesi d'origine
Produzione primaria (incl. imballaggio o trasformazione nell'azienda di produzione associata) di: ■ nocciole	Turchia

* Per i gruppi di produzione certificati GlobalG.A.P l'audit GRASP segue le regole di GlobalG.A.P

Elenco delle certificazioni e delle verifiche sociali accettate

Certificazione/verifica	Osservazioni
BSCI	
Fairtrade	
GlobalG.A.P. GRASP	Non accettato per nocciole provenienti dalla Turchia
Naturland	
Rainforest Alliance	Solo per nocciole provenienti dalla Turchia
SA8000	
Sedex SMETA	

Eccezioni:
- Le aziende BSO con meno di 5 collaboratori sono esentate dall'obbligo.
- Per aziende BSOper le quali non è possibile alcuna certificazione GlobalG.A.P., Bio Suisse può rilasciare autorizzazioni speciali temporanee.
- Nocciole provenienti dalla Turchia: Bio Suisse può concedere autorizzazioni speciali temporanee per l'accettazione di standard sociali che non soddisfano interamente le norme fondamentali del lavoro dell'OLI.

Conferma con autodichiarazione

Le aziende BSO che non rientrano nell'obbligo della certificazione ovvero della verifica sociale e che occupano più di 20 collaboratori sono tenute a compilare e a firmare ogni tre anni la Autodichiarazione requisiti sociali e a consegnarla all'organismo di controllo nell'ambito del controllo BSO.

Le aziende BSO che possono presentare un certificato o un rapporto di verifica valido (non antecedente a più di 18 mesi) su uno dei seguenti standard non sono tenute a compilare l'autodichiarazione Bio Suisse:
- 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
- Rapunzel Hand in Hand
- RSPO P&C 2018/RSPO ISH 2019 o il relativo standard successivo
- 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 29).

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, Pagina 14

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 267). La certificazione Bio Suisse di colture su superfici ad alto valore di conservazione è pertanto esclusa. Fanno eccezione le superfici dissodate prima del 2005.

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, Pagina 14

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

Tutte le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse devono rispettare i requisiti generali, indipendentemente dal fatto che siano situate o meno in una regione a rischio idrico.

- Qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali Parte V, Art. 3.6.1.1, Pagina 267
- Irrigazione e qualità dei prodotti Parte V, Art. 3.6.1.2, Pagina 268
- Irrigazione e fertilità del suolo Parte V, Art. 3.6.1.3, Pagina 268

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 dipendono molto dalla percentuale di sostanza organica, grazie alla quale 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 è situata in una regione a rischio idrico il Water Risk Atlas «Aqueduct» (versione 4.0) del World Resources Institute (www.wri.org). Sono considerate regioni a rischio idrico quelle che, secondo l'indicatore «Water Depletion», sono classificate (risoluzione: annuale) come «high» (50–75 %) o «extremely high» (> 75 %) o che si trovano in un'area desertica conformemente alla classificazione climatica Köppen-Geiger (indicatore «BWh») dell'Oak Ridge National Laboratory (webmap.ornl.go - versione 2017).

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 piano di gestione delle risorse idriche (PGRI). L'azienda documenta informazioni di carattere generale relative all'irrigazione, alle superfici irrigate, al consumo d'acqua e alla provenienza dell'acqua. Va allegata una panoramica di tutte le particelle recante l'indicazione se queste vengono o non vengono irrigate. Devono essere svolte analisi periodiche dell'acqua di irrigazione secondo i parametri della FAO (www.fao.org) o con metodi equivalenti. I rischi legati all'utilizzo dell'acqua devono essere analizzati e vanno adottate misure adeguate che comportano una riduzione o una prevenzione di tali rischi. Il PGRI deve rispecchiare la situazione attuale dell'azienda o del gruppo di produttori. Bio Suisse mette a disposizione un modello di piano di gestione delle risorse idriche su international.bio-suisse.ch. Ogni tre anni, l'organismo di controllo deve presentare il PGRI corredato di tutti gli allegati all'ente di certificazione Bio Suisse.

Bio Suisse e Naturland utilizzano lo stesso piano di gestione delle risorse idriche. Grazie all'armonizzazione dei procedimenti di controllo e certificazione, le aziende certificate secondo le direttive delle due associazioni beneficiano del riconoscimento reciproco del controllo del PGRI, a condizione che abbiano sottoscritto il consenso alla trasmissione dei dati.

3.6.2.3 Pratiche di irrigazione

Nelle regioni a rischio idrico devono essere utilizzati 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). 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 Legalità dei prelievi d'acqua

Il prelievo d'acqua deve essere conforme alle leggi e alle norme nazionali o regionali. Per tutti i prelievi d'acqua dev'essere presentato un attestato di legalità dell'autorità competente.

Nel caso di gruppi di produttori con un sistema di controllo interno (ai sensi di Gruppi di piccoli agricoltori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 260 a) la completezza degli attestati di legalità deve essere considerata nel manuale interno e verificata nel corso del controllo interno.

3.6.2.5 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 delle risorse idriche vanno documentati gli interlocutori rilevanti identificati, l'impegno del produttore e le misure di ottimizzazione previste o realizzate.

3.6.2.6 Requisiti aggiuntivi per lo sfruttamento idrico nelle regioni con clima desertico

Nelle regioni con clima desertico (secondo la mappa mondiale «World map of the Köppen-Geiger climate classification» dell'Oak Ridge National Laboratory webmap.ornl.go - versione 2017, classe di clima BWh) lo sfruttamento delle risorse idriche per l'irrigazione è permesso unicamente a determinate condizioni:

- 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.

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.

Dal 01.01.2029 le aziende che utilizzano acqua non rinnovabile per l'irrigazione delle colture non potranno più essere certificate secondo le direttive Bio Suisse. Durante il periodo di transizione non verranno più accettate richieste di nuove aziende.

3.7 Appropriazione di terreni (Land Grabbing)

Base: si veda Bio Suisse – Linee direttive, Pagina 14

L'obiettivo è che sia garantita la sovranità alimentare della popolazione locale e che siano tutelati i diritti di usufrutto dei popoli indigeni (autoctoni) 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):

- ridistribuzione 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).

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 267
- Controllo della dispersione Parte V, Art. 4.2.5, Pagina 279
- Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM Parte V, Art. 4.2.6, Pagina 279
- Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati secondo le direttive Bio Suisse Parte V, Cap. 5.1, Pagina 286
- Produzione vegetale Parte II, Art. 1.3.4.3, Pagina 47
- Protezione da immissioni Parte II, Cap. 2.5, Pagina 79
- Fitofarmaci Parte II, Art. 2.6.3, Pagina 80
- Misure per garantire l'assenza di OGM Parte III, Cap. 1.6, Pagina 150
- Separazione Parte III, Cap. 1.8, Pagina 151
- Requisiti generali Parte III, Cap. 7.1, Pagina 197

3.8.1 Evitare la presenza di residui

Il responsabile dell'azienda è tenuto a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con sostanze nocive, con coadiuvanti non ammessi e con OGM nonché prodotti OGM. Deve inoltre esaminare tutte le possibili fonti di contaminazione ed escludere nei limiti del possibile le vie di contaminazione.

In regioni nelle quali vengono coltivati OGM e vengono utilizzati macchinari di terzi deve essere dimostrato che il macchinario è stato accuratamente pulito prima del suo impiego su colture bio.

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 1 alla parte V, cap. 3.8: Prodotti a rischio Parte V, Pagina 270.

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 (solo in francese). 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'organismo 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'organismo di controllo. Inoltre, su rchiesta, 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 (solo in francese)). 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 1 alla parte V, cap. 3.8: Prodotti a rischio

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

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 32.

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 l'intera azienda ha concluso la conversione alla produzione in regime biologico. Ciò vale anche nel caso in cui l'azienda sia stata in precedenza solo parzialmente convertita. Le superfici precedentemente coltivate in regime non biologico sono in conversione 24 mesi (regolamentazione analoga a Coltivazione di nuove superfici Parte V, Art. 4.1.1.2, Pagina 271).

4.1.1.2 Coltivazione di nuove superfici

Il periodo di conversione Bio Suisse è terminato quando il terreno è stato gestito in regime biologico e sottoposto alla procedura di controllo biologico per 24 mesi e i prodotti sono stati certificati dall'organismo di controllo come integralmente biologici. Come data di conversione valgono la data di notifica presso l'organismo di controllo e il completo rispetto delle direttive bio.

4.1.2 Globalità aziendale e definizione di azienda

4.1.2.1 Globalità aziendale

Tutte le colture di un'azienda BSO devono essere prodotte secondo le direttive Bio Suisse e controllate di conseguenza, indipendentemente dai propositi di commercializzazione per la rispettiva coltura. Per la certificazione Bio Suisse di colture agricole 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 secondo Allevamento di animali Parte V, Cap. 4.4, Pagina 283.

4.1.2.2 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 colturali va eseguita da questo gruppo di collaboratori ad assegnazione fissa.

b) 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 colturali, documenti di controllo ecc.).

c) L'azienda deve essere indipendente:
   – L'azienda deve presentare un flusso di merci indipendente da altre aziende agricole (p. es. prodotti, mangimi, mezzi tecnici ecc.).
   – Deve disporre di una contabilità propria.
   – Deve essere gestita da un responsabile autonomo e competente. Il responsabile aziendale e persone in funzione direttiva (ad esempio responsabile di un ramo d'azienda) non devono 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. Per funzione direttiva si intendono competenze decisionali e responsabilità della gestione agronomica dell'azienda o di una parte dell'azienda (ad esempio in qualità di responsabile aziendale o di responsabile di un ramo d'azienda).
   – 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).
d) All'azienda non è permesso lo stoccaggio o il trasbordo di fattori di produzione non ammessi né in parti di edifici, né su superfici coltivate in regime di agricoltura biologica. Non è consentito l'affitto di parti di edifici di un'azienda BSO a tale scopo. Nel dubbio va presentato un contratto di locazione che disciplina chiaramente tali condizioni.
e) 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.

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.

4.1.3 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. 1.2.4, Pagina 35).
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.

4.1.4 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. 4.1.4.1, Pagina 273) su superfici bio e in conversione in seguito a rilevamento di nuove superfici, la separazione e la rintracciabilità vanno documentate e confermate dall'organismo di controllo.

Se la produzione parallela concerne nuove superfici classificate come superfici in conversione solo da Bio Suisse ma che l'organismo di controllo considera superfici interamente biologiche (vale a dire con certificazione retroattiva), assieme alla domanda di certificazione Bio Suisse l'organismo 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.

4.1.4.1 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'organismo di controllo deve presentare alla CMI campioni delle varietà.

4.2 Produzione vegetale

4.2.1 Protezione e fertilità del suolo

Base: cfr. Fertilità del suolo Parte II, Cap. 2.1, Pagina 50.

4.2.1.1 Avvicendamento

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)

4.2.1.2 Copertura del suolo

Base: Copertura del suolo della superficie coltiva aperta Parte II, Art. 2.1.5, Pagina 54, si veda Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale Parte II, Cap. 3, Pagina 84

a) Superfici coltive aperte

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).

b) Colture permanenti

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.

4.2.1.3 Riposo colturale

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. Sono considerate colture principali le colture che occupano il campo per più di 14 settimane.

4.2.1.4 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)

4.2.1.5 Deroghe

a) In casi motivati è possibile derogare alle prescrizioni concernenti Avvicendamento Parte V, Art. 4.2.1.1, Pagina 273, Copertura del suolo Parte V, Art. 4.2.1.2, Pagina 273 e Riposo colturale Parte V, Art. 4.2.1.3, Pagina 273; 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)

b) 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.

c) Nelle aziende la cui superficie per l'avvicendamento inerbita tutto l'anno rappresenta almeno il 30 %, sull'arco di 5 anni la stessa coltura può essere coltivata al massimo una volta per due anni di seguito sulla medesima superficie. Questa disposizione va adempiuta in ogni momento, vale a dire nell'anno in corso e nei 4 anni precedenti.

d) Le aziende con una superficie coltiva aperta inferiore a 1 ha devono adempiere nella sostanza ai requisiti in materia di avvicendamento, secondo le disposizioni relative alla fertilità del suolo.

e) La produzione di canna da zucchero deve soddisfare le seguenti condizioni:
   - La canna da zucchero può essere coltivata sulla stessa superficie per 10 anni al massimo.
   - 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.

f) 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.

Per orticoltura si intende la coltivazione specializzata di verdura e di erbe in campo aperto in cui vengono coltivate 2-4 colture all'anno consecutive sulla stessa superficie.

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 54.

4.2.2.1 Definizione

Viene ripresa la terminologia contenuta in Selezione vegetale e moltiplicazione Parte II, Cap. 2.2, Pagina 54. 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))

In caso di dimostrata mancanza di disponibilità di varietà non ibride di colza (tranne colza HOLL), l'ente di certificazione BSO può concedere un permesso speciale per l'utilizzo di colza ibrida.

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 solo in francese).

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.

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 (tenore 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 meristematica.

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 BSO deve essere impiegato materiale di moltiplicazione biologico. Bio Suisse tiene una lista delle colture a rischio nell'Allegato 1 alla parte V art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM Parte V, Pagina 276.

In caso di mancata disponibilità di materiale di moltiplicazione bio per le colture a rischio, deve essere a disposizione una conferma dell'assenza di OGM. La mancata disponibilità di materiale di moltiplicazione biologico deve essere confermata dall'organismo di controllo.

Se per la moltiplicazione di semente si intende utilizzare materiale di partenza convenzionale / semente di base di colture a rischio, tale materiale deve essere esaminato tramite analisi PCR per escludere la presenza di OGM. Il limite di rilevazione non deve superare lo 0,1 %. In caso di risultato positivo, il materiale di partenza/la semente di base non possono essere utilizzati.

Allegato 1 alla parte V, art. 4.2.2.5: Elenco dei Paesi e delle colture critici in relazione agli OGM

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

4.2.3 Promozione della biodiversità

Base: cfr. Promozione della biodiversità Parte II, Cap. 2.3, Pagina 67

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 riguardosa 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 80)
   - 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 69)
   - 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 gestita (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 Misure per la promozione della biodiversità

Tutte le aziende BSO sono tenute a rispettare i seguenti due punti:
- Lungo le acque superficiali naturali (ad esempio fiumi, ruscelli, laghi) deve essere presente una striscia non coltivata ricca di specie di almeno 6 metri.
- Vanno adempiute almeno due delle seguenti misure di promozione:
  - 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 276 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 o specie minacciate (ad esempio 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, api selvatiche e specie di piccoli animali (legno morto, hotel per api e insetti, cumuli di rami e di pietre ecc.).
  - Per la promozione degli organismi viventi nel suolo viene utilizzato compost.
  - Non vengono eliminate le epifite presenti in natura nelle colture permanenti delle regioni tropicali e subtropicali.
  - La superficie per la promozione della biodiversità viene protetta attivamente dalle neofite invasive tramite misure di cura periodiche e documentate.
  - Nell'azienda vengono adottate misure di promozione individuali non elencate sopra.

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 agricoltori (definizione ai sensi di Misure per la promozione della biodiversità Parte V, Art. 4.2.3.2, Pagina 277) non sono tenuti a rispettare gli standard di qualità elencati in Gruppi di piccoli agricoltori Parte V, Art. 3.1.1.3, Pagina 260. 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 69

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, concimi azotati facilmente solubili da stripping dell'ammoniaca.
- I concimi oligodinamici possono essere utilizzati solo in caso di comprovata necessità (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). Nel caso di impiego di un concime con più oligoelementi, la presenza di una necessità va dimostrata per ciascun elemento. Se l'oligoelemento utilizzato è il rame, la quantità usata per la concimazione va inserita nel computo della quantità di rame totale ai sensi di Mittel und Massnahmen Parte V, Art. 4.2.7.1, Pagina 280).
- I chelati chimici di sintesi (EDTA, HEEDTA, DTPA, EDDHA, EDDHMA, EDDCHA, EDDHSA, HBED, IDHA, EDDS) possono essere utilizzati in combinazione con oligoelementi per migliorarne l'efficacia.
- L'acquisto di concime aziendale proveniente 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 l'organismo di certificazione BSO può chiedere un'analisi del concime.

4.2.4.2 Limiti di concimazione

I limiti di concimazione si riferiscono agli apporti massimi per coltura secondo l'elenco sottostante. Le superfici non concimabili non vengono conteggiate. Sono superfici non concimabili ad esempio le SPB (esclusi i pascoli permanenti ricchi di specie che vengono concimati dagli animali da pascolo) o superfici pavimentate ed edificate.

Limite massimo (per ha/anno)	**N_{tot} (kg)**	**P_2O_5 (kg)**
orticoltura serra	330	100
foraggicoltura, orticoltura, erbe, piante ornamentali in campo aperto	225	80
campicoltura (colture sarchiate, cereali)	180	60
ananas	180[60]	40[60]
canna da zucchero	160	80
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

[60] Nel corso di un periodo colturale di 18-24 mesi la superficie può essere concimata al massimo con 300 kg N e 80 kg P_2O_5/ha.

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.

4.2.5 Controllo della dispersione

Base: cfr. Protezione da immissioni Parte II, Cap. 2.5, Pagina 79.

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 79.

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.

In caso di determinate colture, prima dell'avviamento di colture biologiche in seguito alla coltivazione della stessa coltura in forma OGM, è necessario rispettare i termini di attesa indicati nella tabella seguente.

Coltura	**Periodo d'attesa**
mais	differente a livello regionale, in Europa centrale e del Nord non necessario, altrimenti 2 anni
colza	15 anni senza lotta mirata, 2 anni con lotta mirata contro l'espansione di piante spontanee
soia	2 anni
cotone	2 anni
barbabietole da zucchero/da foraggio	10 anni senza lotta mirata, 1 anno con lotta mirata

Sono fatte salve le prescrizioni di Bio Suisse sulla conversione.

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

Base: cfr. Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 80.

4.2.7.1 Mezzi e misure

Principio: i trattamenti di cereali, legumi, semi oleosi e barbabietole da zucchero sottostanno all'obbligo di notifica[61], e sono da limitare ad un minimo.

Sono ammesse le misure secondo Salute delle piante Parte II, Cap. 2.6, Pagina 80 nonché le sostanze attive elencate nell'allegato I del RegBio-UE 2021/1165. Non sono invece ammessi:

- piretroidi sintetici (anche nelle trappole)
- qualunque tipo di erbicida (anche l'uso di aceto, sale o acidi grassi per il diserbo)
- regolatori della crescita

In singoli casi Bio Suisse può chiedere l'esecuzione di analisi o informazioni relative alla composizione e/o alla qualità dei prodotti fitosanitari impiegati.

a) Regola per i preparati a base di rame

Per i preparati a base di rame valgono i seguenti quantitativi massimi di rame puro per ha di superficie trattata e anno:

- cereali, legumi, semi oleosi e barbabietole da zucchero: nessun impiego
- frutta a granella 1,5 kg (in relazione a strategie per combattere il fuoco batterico fino a 4 kg)
- bacche: 2 kg
- frutta a nocciolo (solo le specie del genere Prunus): 3 kg
- viticoltura: media per la superficie aziendale globale 3 kg. Quantità massima per singola parcella 4 kg. Queste quantità possono essere bilanciate per un periodo di 5 anni. L'impiego superiore a 4 kg per ha e anno va notificato obbligatoriamente all'ente di certificazione
- altre colture (incl. tropiche e subtropiche): 4 kg

b) Regola per l'olio di paraffina

L'olio di paraffina va sostituito, dove possibile, con oli vegetali. L'impiego di olio di paraffina è soggetto all'obbligo di notifica[61].

c) Regola per l'uso 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.

d) Regola per lumachicidi granulari a base di fosfato di ferro

Il fosfato di ferro può essere impiegato come segue:

- per cereali, leguminose e patate: non ammesso
- per semi oleosi: ammesso solo per la colza, per la senape piantata a scopo alimentare (esclusi sovescio/colture intercalari) e girasole
- per le altre colture: nessuna restrizione

e) Regola per l'uso di Spinosad

Ai fini della protezione degli impollinatori valgono le seguenti restrizioni: l'impiego è consentito solo la sera, quando le api hanno ormai smesso di volare, o dopo essersi assicurati che non vi sia contatto tra la miscela a spruzzo e le piante in fiore o con melata oppure in serra chiusa e in assenza di impollinatori. ed è soggetto all'obbligo di notifica [61].

Valgono le seguenti ulteriori restrizioni:

- nessun impiego per cereali, legumi, semi oleosi e barbabietole da zucchero
- nessun impiego nelle seguenti colture speciali:
  - valerianella, insalate, rucola
  - tutti i tipi di baby leaf

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.

[61] L'obbligo di notifica è soddisfatto se, nell'ambito del controllo annuale, l'organismo di controllo registra il trattamento per la protezione delle piante nella lista di controllo BSO.

4.2.7.3 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 80.

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 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

4.3.2 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.

4.3.3 Colture permanenti tropicali

Gli ecosistemi tropicali, in particolare le foreste tropicali, hanno un'importanza fondamentale per il clima e la biodiversità. La tendenza visibile a livello mondiale verso le grandi monocolture su larga scala minaccia la conservazione di questi importanti ecosistemi. Secondo le linee direttive, questi ecosistemi vanno preservati e al loro interno devono essere ottenuti prodotti bio in modo sano, in linea con i cicli naturali.

Per questo motivo, le colture permanenti tropicali devono essere prodotte in sistemi di coltivazione diversificati e multifunzionali, aumentando così la resilienza del sistema di coltivazione e delle aziende.

4.3.3.1 Definizioni

Colture permanenti tropicali:
sono considerate tali colture di alberi e arbusti pluriennali, comprese ananas, banane e canna da zucchero coltivate nelle regioni tropicali (secondo la mappa mondiale del Köppen-Geiger National Laboratory web-map.ornl.go, Versione 2017, classi climatiche Af, Am o Aw).

Sistemi di coltivazione diversificati e multifunzionali:
sono considerati tali sistemi come ad esempio colture miste, agricoltura mista o sistemi agroforestali. Anche il coinvolgimento mirato delle superfici per la promozione della biodiversità può essere considerato diversificazione.

Diversificazione agricola:
questa è presente quando un numero maggiore di specie, varietà o razze vegetali e/o animali si aggiunge a una determinata azienda agricola. Ciò può anche includere una diversificazione paesaggistica, ossia diverse colture e sistemi di coltivazione che variano a livello spaziale e nel tempo[62].

[62] Fonte: Thornton, P. K., & Herrero, M. (2014). Climate change adaptation in mixed crop–livestock systems in developing countries. *Global Food Security*, *3*(2), 99-107.

Multifunzionalità:
quest'ultima è caratterizzata da un'agricoltura che mette a disposizione gli alimenti per i consumatori, la base economica e il reddito per i produttori e una varietà di beni pubblici e privati a favore della popolazione e del loro ambiente, insieme a ecosistemi funzionanti[63].

Superficie monocoltura:
è considerata tale una superficie > 10 ha sulla quale viene coltivata una sola coltura.

4.3.3.2 Diversificazione di colture permanenti tropicali

Le aziende che presentano oltre 200 ha di colture permanenti tropicali devono diversificare l'azienda ovvero le sue superfici.

a) Diversificazione mediante misure aziendali globali:
Ogni azienda deve attuare almeno una delle seguenti misure aziendali globali:
- Un corridoio per animali selvatici continuo e non coltivato di almeno 30 m di larghezza all'interno della superficie agricola utile (SAU) collega le superfici per la promozione della biodiversità circostanti e consente quindi la migrazione di animali selvatici.
- Coltivazione di autoapprovvigionamento o coltivazione di colture per il mercato locale su almeno il 5 % della SAU.
- Coltivazione di almeno una seconda coltura principale su almeno il 20 % della SAU.
- Pascolo di almeno il 10 % della SAU, escl. superfici per la promozione della biodiversità.
- L'azienda ovvero l'azienda di trasformazione corrispondente acquista almeno il 20 % del raccolto di colture permanenti tropicali da gruppi di piccoli agricoltori locali. La piantagione/l'azienda di trasformazione assicura per i piccoli agricoltori la possibilità di accettare per tutto l'anno le colture, all'occorrenza aiuta a migliorare la qualità dei prodotti e documenta ogni mese i quantitativi effettivamente ricevuti.

b) Diversificazione mediante misure per la superficie:
Su almeno il 50 % della superficie monocoltura > 10 ha, l'azienda deve attuare almeno una delle seguenti misure di superficie per ogni superficie monocoltura interessata:
- Ridurre o suddividere le rispettive superfici monocoltura in superfici < 10 ha, separate l'una dall'altra tramite una zona cuscinetto larga almeno 6 m che non contiene la coltura guida.
- Diversificazione di almeno il 10 % della rispettiva superficie monocoltura con altri arbusti, alberi o colture come coltura mista, agroforesteria o isole di alberi coltivate in modo estensivo.
- Superfici per la promozione della biodiversità conformemente all'art. 4.2.3.1 Parte V, Art. 4.2.3.1, Pagina 276 su almeno il 3 % della rispettiva superficie monocoltura.

Una superficie monocoltura non diversificata e coesa può avere una grandezza massima di 50 ha. Le autorizzazioni speciali per approcci individuali di diversificazione non elencate in precedenza possono essere rilasciate dalla CMI.

Per l'applicazione vale un periodo di transizione fino al 31.12.2026.

4.3.3.3 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[64] o RSPO ISH 2019[65] o ai sensi del relativo standard successivo)[66]. Su richiesta, presso Bio Suisse può essere controllata l'equivalenza all'RSPO di uno standard esterno alternativo, che può quindi venire riconosciuto.

[63] Fonte: Armbrecht, I. et al. (2009). Aktuelle Lage, Herausforderungen und Handlungsoptionen. Albrecht S. & Ashenfelter O. (Hrsg.), *Weltagrarbericht: Synthesebericht*, 47-100.
[64] Roundtable on Sustainable Palm Oil Principles & Criteria 2018 www.rspo.org
[65] Roundtable on Sustainable Palm Oil Independent Smallholder Standard 2019 www.rspo.org
[66] Documenti da presentare: report attuale dell'audit, attestato attuale dell'ente di certificazione e contratto di licenza attuale

b) 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 BSOnota in calce 4 e garantisce il riciclo del materiale sulle superfici di produzione di almeno l'80 % delle aziende BSO addette alla fornitura, incl. i piccoli agricoltori BSO. I metodi di trasformazione e i flussi di materiale vengono documentati.

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 283 e l'apicoltura Parte V, Art. 4.4.3, Pagina 284). Il controllo deve essere eseguito dall'organismo 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 113 e nelle Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali Parte II, Cap. 4, Pagina 92 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. 4.1.2, Pagina 271
- Le prescrizioni relative all'avvicendamento Parte V, Art. 4.2.1.1, Pagina 273
- I requisiti qualitativi e quantitativi sulla promozione della biodiversità ai sensi di Promozione della biodiversità Parte V, Art. 4.2.3, Pagina 276
- I limiti di concimazione Parte V, Art. 4.2.4.2, Pagina 278

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 135 e Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale Parte II, Cap. 1, Pagina 32.

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^3, orate/spigole 15 kg/m^3, pangasio 10 kg/m^3.
- 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».
- L'uccisione deve essere effettuata in stato di continuo stordimento 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 135. 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 137. 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'organismo 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-Gräfelfing[67] .
- 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 140 e cfr. Prodotti dell'apicoltura Parte III, Cap. 12, Pagina 226

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'organismo 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).
- Conferma che non vengono dissodate superfici ad alto valore di conservazione ai sensi della direttiva Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) Parte V, Cap. 3.5, Pagina 267, se l'apicoltore gestisce un'azienda agricola.
- Non ci sono superfici con OGM nel raggio di 10 chilometri.

[67] www.naturland.de

- 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. Sono escluse le colture per l'autoapprovvigionamento ai sensi della definizione di Certificazione agevolata di gruppi di piccoli agricoltori Parte V, Art. 3.1.5, Pagina 261. In caso contrario, non può essere autorizzato in veste di produttore di miele per la certificazione Bio Suisse (neanche quale membro di un gruppo di produttori).

Per il procedimento di trasformazione, i requisiti di qualità e le prescrizioni sull'etichettatura, si veda alla voce Miele Parte III, Cap. 12.2, Pagina 226.

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 18
- Acquisto di materie prime e controllo del flusso delle merci Parte III, Cap. 1.4, Pagina 148
- Accettazione merci e controllo del flusso delle merci. Parte III, Cap. 1.5, Pagina 149

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 avvolte 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'organismo 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)[68], 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 164

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.

5.2.3 Lotta antiparassitaria in caso di infestazione acuta

I prodotti e le misure ammessi sono elencati[69] nell'Allegato 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 288. La CMI approva l'elenco delle misure e delle sostanze attive ammesse.

[68] international.bio-suisse.ch

[69] Per le aziende di produzione sono ammessi solo i seguenti procedimenti: procedimenti termici e meccanici, farina fossile e fumigazione con gas inerti.

5.2.3.1 Applicazione sul prodotto

Le misure e i mezzi ammessi sono elencati al punto 1 di Allegato 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 288.

5.2.3.2 Applicazione circoscritta in locali e impianti

Le misure e i mezzi ammessi sono elencati al punto 2 di Allegato 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 288.

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 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione Parte V, Pagina 288.
- 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).

Allegato 1 alla parte V, cap. 5.2: Mezzi e misure ammessi per il controllo degli organismi nocivi nello stoccaggio e nella trasformazione

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive Bio Suisse sono disponibili al seguente link www.bio-suisse.ch.

6 Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche

Base: cfr. Principi e obiettivi Parte IV, Cap. 1, Pagina 254.

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 colturali 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 ≥ 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 289), dell'attività di raccolta (Attività di raccolta Parte V, Cap. 6.6, Pagina 289), della prova della sostenibilità ecologica (Stabilità dell'habitat e biodiversità Parte V, Cap. 6.7, Pagina 290) nonché dell'immagazzinamento e della trasformazione (Trasformazione e immagazzinamento Parte V, Cap. 6.8, Pagina 290). Al rapporto di controllo vanno allegati i documenti elencati in Area di raccolta Parte V, Cap. 6.5, Pagina 289 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.

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniun svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch