

B I O
SUISSE

PRESCRIZIONI
INERENTI
ALLE DIRETTIVE
LICENZIATARI E
TRASFORMATORI
IN AZIENDA

Versione del 1° gennaio 2008

Introduzione

Le direttive Bio Suisse, in particolare i capitoli 5 e 6, rappresentano la base per la produzione di prodotti Gemma. Allo scopo di precisarle e completarle, gli organi (commissioni del marchio «produzione» CMP, «importazione» CMI e «trasformazione e commercio» CMT) possono emanare prescrizioni. Tali prescrizioni sono subordinate alle direttive. In caso di incongruenze tra le direttive e le prescrizioni fanno pertanto stato le disposizioni delle direttive.

Le prescrizioni vanno sempre applicate assieme alle direttive.

La presente raccolta delle prescrizioni emanate fino al gennaio 2008 corrisponde a un'esigenza della consulenza e del controllo. Essa sarà completata regolarmente e, se necessario, rielaborata.

Bio Suisse è naturalmente sempre grata per eventuali proposte di miglioramento da parte della pratica. Solo così può essere messo a disposizione degli utenti uno strumento di lavoro ottimale.

Indice

Elenco delle abbreviazioni	7
Requisiti generali	8
1 Basi	8
2 Direttive Bio Suisse	8
3 Prescrizioni della CMT sulla trasformazione	9
4 Contratto di licenza	9
5 Acquisto di materie prime e controllo del flusso di merce	9
6 Accettazione merci	11
7 Misure per garantire l'esenzione da OGM	11
8 Procedimenti di trasformazione	11
9 Separazione	12
10 Contrassegno	12
11 Imballaggio	12
12 Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione	13
Requisiti per il contrassegno di prodotti e di materiale pubblicitario con il marchio Gemma	14
1 Introduzione	14
2 Prodotti Gemma	14
3 Prodotti Gemma di dichiarazione	14
4 Prodotti Gemma di conversione	15
5 Elenco degli ingredienti e degli additivi	17
6 Dichiarazione di provenienza delle materie prime	17
7 Informazione sui procedimenti di trasformazione	19
8 Indirizzo del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione	19
9 Etichette su contenitori e prodotti	21
10 Fatture e bollettini di consegna	21
11 Impiego del nome dell'associazione Bio Suisse	22
12 Presentazione grafica della Gemma sugli imballaggi e sulle etichette	22
13 Esempi di presentazione grafica del materiale da imballaggio e delle etichette	23
Latte e latticini	26
1 Requisiti generali per tutti i latticini	26
2 Inoltre: singoli latticini	29
3 Appendici	36
Carne e prodotti a base di carne	38
1 Tutti i prodotti a base di carne	38
2 Prodotti trasformati a base di carne	39
Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli	41
1 Tutti i prodotti a base di frutta e verdura (incl. funghi, germogli e erbe aromatiche fresche)	41
2 Inoltre: singoli prodotti a base di frutta e verdura	43

Prodotti dell'apicoltura		47
1	Principi generali	47
2	Miele	47
3	Propoli	48
Cereali e prodotti a base di cereali		49
1	Tutti i prodotti a base di cereali	49
2	Inoltre: singoli prodotti a base di cereali	49
Alcolici e aceto		54
1	Birra	54
2	Vino e spumante	55
3	Sidro e vino di frutti	57
4	Bevande spiritose e acquavite	58
5	Aceto	59
Oli e i grassi vegetali		61
1	Tutti gli oli e i grassi vegetali	61
2	Inoltre: singoli oli e grassi	61
Uova e ovoprodotti		65
1	Tutti gli ovoprodotti	65
2	Inoltre: singoli ovoprodotti	65
3	Ovoprodotti cotti	67
Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse		69
1	Spezie	69
2	Senape	72
3	Salsa di soia e condimenti liquidi	73
4	Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse	74
Gastronomia		76
1	Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione	76
2	Cucina con componenti Gemma	77
3	Cucina Gemma	79
Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzinaggio e nella trasformazione		82
1	Introduzione e scopo	82
2	Principi	82
3	Sistemi di controllo degli animali nocivi e dei parassiti	83
4	Misure contro l'infestazione da animali nocivi e parassiti – prevenzione e monitoraggio (sorveglianza)	84
5	Procedimento in caso di infestazione acuta	85
6	Documentazione	88
Mangimi		90
1	Estensione di validità e definizioni	90
2	Obiettivo a lungo termine	90
3	Separazione	90

4	Procedimento di trasformazione	90
5	Componenti e composizione dei foraggi	91
6	Contrassegno e dichiarazione	92
Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica		94
1	Introduzione e scopo	94
2	Definizioni	94
3	Conferme e analisi	95
4	Esecuzione	95
Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta		96
1	Trasformazione	96
2	Vendita diretta e commercio	99
3	Ristorazione commerciale in azienda	100
4	Obbligo di licenza	100
Concimi e ammendanti con la Gemma sostanze ausiliarie		101
1	Validità	101
2	Obiettivi	101
3	Requisiti relativi ai prodotti	101
4	Requisiti speciali relativi a singole categorie di prodotti	103
5	Dichiarazione	104
6	Allegati	104

Elenco delle abbreviazioni

▼	Ingrediente critico per quanto concerne la tecnologia genetica: dichiarazione d'impegno per il rispetto del «divieto di tecnologia genetica» giusta le disposizioni del Regolamento (CEE) no. 2092/91 e dell'Ordinanza Bio federale (RS 910.18).
◦	Questi prodotti o procedimenti sono soggetti a permesso del segretariato centrale di Bio Suisse (questo vale sia per licenziatari che per trasformatori in azienda).
ALP	stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux
bio-CH	Materia prima/Derrata alimentare che adempie i requisiti dell'Ordinanza bio federale
bio-UE	Materia prima/Derrata alimentare che adempie i requisiti del Regolamento relativo al metodo di produzione biologico dell'Unione Europea (RegB-UE)
CMI	Commissione del marchio importazione di Bio Suisse
CMP	Commissione del marchio produzione di Bio Suisse
CMT	Commissione del marchio trasformazione e commercio di Bio Suisse
DFE	Dipartimento federale dell'economia
DFI	Dipartimento federale dell'interno
Dir.	Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma. Le direttive sono citate come segue: (Dir. art. 6.1.2) o (Dir. 6.1.2)
FiBL	Istituto di ricerche sull'agricoltura biologica a 5070 Frick
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)
OGM	Organismi geneticamente modificati
OLAIA	Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (RS 916.307.1)
OrdB	Ordinanze federali (Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente RS 910.18 e Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica RS 910.181)
ORI	Ordinanza sui requisiti igienici (RS 817.024.1)
ORRPChim	Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (RS 814.81)
OsoE	Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (RS 817.021.23)
PI	Produzione integrata
RegB-UE	Regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari (RegB-UE)
SS	Sostanza secca
UFAG	Ufficio federale dell'agricoltura
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica
UFV	Ufficio federale di veterinaria
UHT	Ultra High Temperature. Riscaldamento a temperature molto elevate per brevissimi periodi di tempo di latte e latticini
UV	Ultravioletto (oltre il violetto): radiazione nel settore invisibile con una lunghezza d'onda tra 380 e 10 nm

Tutte le leggi e le ordinanze federali 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 internet www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

REQUISITI GENERALI

1 Basi

Nella trasformazione e nel commercio di prodotti Gemma vanno osservate le seguenti prescrizioni:

1.1 Basi legali

Per i trasformatori sono di particolare pertinenza le seguenti leggi:¹

- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr (RS 817.02);
- Ordinanza sui requisiti igienici ORI (RS 817.024.1);
- Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti OSoE (RS 817.021.23);
- Ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari OAdd (RS 817.022.31);
- Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Ordinanza sull'agricoltura biologica) (RS 910.18);
- Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica (RS 910.181);
- Altre disposizioni di legge specifiche sui prodotti.

2 Direttive Bio Suisse

Per i trasformatori e le aziende commerciali sono particolarmente rilevanti i seguenti punti delle direttive Bio Suisse:

capitolo	titolo del capitolo	sottocapitoli
	Preambolo	
5	Trasformazione e commercio	
5.1	Regole generali	5.1.1
5.2	Provenienza degli ingredienti	5.2.1–5.2.4
5.3	Procedimenti e metodi di trasformazione	5.3.1–5.3.5
5.4	Additivi e coadiuvanti per la trasformazione	5.4.1–5.4.5
5.5	Vinificazione	5.5.1–5.5.4
5.6	Detergenti	5.6.1
5.7	Protezione da parassiti	5.7.1–5.7.6
5.8	Edifici e impianti	5.8.1–5.8.4
5.9	Materiali da imballaggio	5.9.1–5.9.2
5.10	Prodotti Gemma importati	5.10.1–5.10.9
6	Presenza sul mercato	
6.1	Dichiarazione	6.1.1–6.1.10
6.2	Commercializzazione di prodotti Gemma	6.2.1–6.2.5
7	Controllo e riconoscimento	
7.1	Obbligo di controllo	7.1.1
7.3	Controllo della trasformazione e del commercio	7.3.1–7.3.3
7.4	Certificazione secondo le direttive Bio Suisse	7.4.1–7.4.2
7.5	Assegnazione della Gemma	7.5.1–7.5.2
7.6	Trasgressioni e sanzioni	7.6.1–7.6.2

¹ Possono essere ordinate presso l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL, 3003 Berna, tel.: 031/325 50 50 o scaricate da www.admin.ch/ch/i/rs/rs.html

3 **Prescrizioni della CMT sulla trasformazione**

I requisiti sono suddivisi in due parti: requisiti generali e requisiti specifici dei prodotti.

Vale il principio: metodi di trasformazione, ingredienti o materiali da imballaggio non menzionati esplicitamente e quindi non consentiti non sono ammessi² risp. nei singoli casi sono soggetti a permesso da parte della CMT.

Gli elenchi dei procedimenti, ingredienti, additivi, ecc. ammessi rappresentano un rilevamento dello stato attuale in base alle attuali conoscenze sulla scorta dei prodotti Gemma esistenti e autorizzati. Lo scopo dichiarato è quello di migliorare e sviluppare costantemente i presenti requisiti con la collaborazione di trasformatori in azienda e licenziatari. Proposte in merito possono essere presentate in ogni momento alla CMT.

Requisiti specifici dei prodotti valgono, salvo alcune eccezioni, anche per coloro che praticano la trasformazione in azienda.

4 **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 inoltre disciplina il diritto all'impiego del marchio protetto Gemma. In appendice al contratto di licenza sono elencati i prodotti risp. le categorie di prodotti che possono essere contrassegnati con il marchio Gemma.

Nuovi prodotti o categorie di prodotti destinati a essere commercializzati con il contrassegno Gemma devono in precedenza essere stati autorizzati da Bio Suisse. I prodotti approvati sono inseriti nell'appendice al contratto di licenza.

A questo scopo va inoltrata a Bio Suisse una domanda di licenza scritta, che deve contenere indicazioni dettagliate sui nuovi prodotti come ricette, elenco dei fornitori, descrizione della trasformazione, specificazione dei materiali da imballaggio e bozze delle etichette. La documentazione inerente alla domanda di licenza può essere richiesta presso la sede Bio Suisse o scaricata dal sito internet www.bio-suisse.ch.

Il cambiamento dei luoghi di produzione o importanti modifiche delle strutture vanno pure sottoposti a Bio Suisse per approvazione sotto forma di domanda di licenza.

Le modifiche di prodotti autorizzati, che oltrepassano i limiti posti dai requisiti specifici dei prodotti (p. es. 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 prega di comunicare i cambiamenti di indirizzo, dei numeri di telefono, di fax e degli indirizzi di posta elettronica nonché delle nuove persone di contatto.

5 **Acquisto di materie prime e controllo del flusso di merce**

5.1 **Acquisto di materie prime**

La condizione per la produzione di prodotti Gemma è l'impiego di materie prime e prodotti semifiniti riconosciuti Gemma. L'ammissione di prodotti semifiniti 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 dei 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, a seconda del caso vanno richiesti ai fornitori i documenti indicati negli articoli 5.1.1–5.1.3:

² Osservazione: nei requisiti specifici dei prodotti si fa riferimento – in corsivo – a esempi di procedimenti, ingredienti e materiali importanti, non ammessi secondo le direttive Bio Suisse. Queste menzioni negative non sono esaustive. Vale il principio menzionato.

5.1.1 **Acquisto direttamente presso il produttore Gemma**

Documento: copia dell'attuale «certificato per prodotti biologici» (in seguito certificato) del produttore.
Prima o durante la prima fornitura da parte di un produttore va richiesta la copia del certificato valido. Una copia del certificato va tenuta a disposizione del controllo nell'azienda. Il certificato va richiesto almeno ogni anno. Per tutte le categorie di prodotti inoltre va richiesta al produttore la «valutazione aziendale agricoltura biologica», che è parte integrante del certificato di riconoscimento. Su questi documenti è indicato se l'azienda è autorizzata a commercializzare la relativa categoria di prodotti con la Gemma o meno.

Documento: bolletta di consegna

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una bolletta di consegna dalla quale risulti chiaramente che la merce fornita è di qualità Gemma.

5.1.2 **Acquisto presso un altro licenziatario Bio Suisse**

Documenti: copia dell' attestato Gemma del fornitore nonché copia dell'attuale «certificato per prodotti biologici» (in seguito certificato).

Prima della prima fornitura va richiesta una copia dell' attestato Gemma valido e del certificato. Nell'attestato Gemma sono elencati i prodotti per i quali è stata concessa la licenza e nel certificato le categorie di prodotti. L'attestato Gemma e il certificato vanno richiesti almeno ogni anno.

Documenti: bolletta di consegna e fattura

La qualità di prodotto Gemma deve essere indicata in ogni caso sulla bolletta 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;
- 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.

5.1.3 **Importazione diretta**

Condizione: l'importatore dispone di un contratto di licenza, nell'appendice al contratto di licenza è menzionata l'autorizzazione all'importazione.

Documento: attestazione di riconoscimento Gemma

Anche i prodotti importati devono soddisfare i requisiti Gemma. Il riconoscimento dei prodotti importati avviene tramite la CMI di Bio Suisse.

Ogni partita importata deve essere documentata presso l'importatore mediante un'attestazione di riconoscimento Gemma.

Presso la sede Bio Suisse o sul sito internet www.bio-suisse.ch è ottenibile la documentazione inerente al procedimento dettagliato per l'importazione di prodotti Gemma.

6 Accettazione merci

Per principio il fornitore deve contrassegnare chiaramente come prodotto Gemma ogni confezione risp. 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 documenti di accompagnamento della merce. Se il contrassegno o i dati dovessero mancare o risultare incompleti, la merce va rifiutata o usata come non biologica.

6.1 Controllo flusso di merce

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 controllo è il controllo del flusso di merce. 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 di merce è la completa disponibilità dei documenti summenzionati.

L'onere per il controllo del flusso di merce 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.

7 Misure per garantire l'esenzione da OGM

Giusta le 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 di impiego di OGM e di prodotti derivati 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 (p. es. lecitina di soia).
- per additivi e coadiuvanti per la trasformazione a rischio nonché per colture (p. es. acidi organici, colture di yogurt, caglio e enzimi) va richiesta al produttore una conferma di esenzione da OGM. Il rispettivo formulario «Dichiarazione di assicurazione del rispetto del 'divieto di tecnologia genetica» giusta le disposizioni dell'Ordinanza (CEE) no. 2092/91 e dell'Ordinanza Bio federale (RS 910.18) può essere richiesto presso la sede Bio Suisse o scaricato dal sito internet 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 ▼.

8 Procedimenti di trasformazione

Le direttive Bio Suisse prescrivono che i prodotti Gemma possono essere trasformati unicamente con processi delicati. La trasformazione deve avvenire unicamente con mezzi meccanici, fisici o mediante processi di cottura e di fermentazione. Sono ammesse le combinazioni di questi procedimenti.

La trasformazione inutile di prodotti Gemma come anche la fabbricazione di prodotti mediante sostanze alimentari isolate non è ammessa.

Sono esclusi per principio i metodi e i trattamenti con raggi ionizzanti e microonde.

La CMT valuta i principi postulati nelle direttive Bio Suisse di volta in volta per ogni singola categoria di prodotti. Una dichiarazione generale in merito ai procedimenti ammessi pertanto non è possibile. Nei requisiti specifici dei prodotti sono elencati i procedimenti ammessi per ogni singola categoria di prodotti.


9 Separazione

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 bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente. Le quantità di separazione vanno fissate in accordo con l'ente di certificazione competente.

10 Contrassegno

In linea di massima possono essere contrassegnati con la Gemma generi alimentari (generi alimentati e voluttuari) e prodotti agricoli non trasformati (piante ornamentali, fiori da recidere, semente e materiale di moltiplicazione, animali giovani, ecc.) prodotti secondo le direttive Bio Suisse, a condizione che vi sia un contratto di licenza valido.

La Gemma può essere usata con una licenza anche per altri prodotti nei seguenti casi e osservando le limitazioni elencate:

- rimedi e tinture: il contrassegno delle materie prime Gemma con la Gemma di dichiarazione è possibile. Il contrassegno va effettuato nel seguente modo: esempio: «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.
- sostanze ausiliarie per l'agricoltura (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».
- foraggi: i foraggi contenenti materie prime Gemma per almeno il 90 % della sostanza secca (SS) organica possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.

Le condizioni esatte per l'impiego dei diversi marchi Gemma e del nome dell'associazione Bio Suisse su imballaggi e mezzi pubblicitari sono descritti in modo dettagliato nella prescrizione «Requisiti per il contrassegno di prodotti e di materiale pubblicitario con il marchio Gemma».

11 Imballaggio

Vale lo stesso principio come per i procedimenti di trasformazione. Va scelto il tipo di imballaggio più rispettoso dell'ambiente per ogni prodotto:

- va data la preferenza a sistemi a rendere, sia per imballaggi per la vendita al dettaglio che per contenitori commerciali e per la vendita all'ingrosso.
- se possibile vanno utilizzati materiali ottenuti da materie prime rinnovabili o riciclabili (p. es. vetro, cartone, PET riciclabile, ecc.)
- evitare imballaggi eccessivi (overpackaging).
- non possono essere impiegati materiali da imballaggio contenenti cloro (p. es. PVC).
- sono ammessi i materiali metallizzati a vapore.
- gli imballaggi compositi di metallo e fogli di alluminio puro sono ammessi unicamente in casi motivati

12 **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 nei requisiti specifici dei prodotti.

Qualità non biologica: la quantità di tutti gli ingredienti non biologici non deve superare il 5 % (risp. il 30 % nel caso di un prodotto Gemma di dichiarazione) di tutti gli ingredienti agricoli al momento della trasformazione. Deve esistere un permesso dell'UFAG per l'ingrediente non biologico previsto (parte C o permesso limitato nel tempo giusta art. 18, cpv. 4 dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica).

Gli ingredienti agricoli di qualità non Gemma che possono essere impiegati senza l'autorizzazione di Bio Suisse sono elencati nei requisiti specifici dei prodotti.

L'impiego di ingredienti di origine non agricola, additivi e sostanze ausiliarie per la trasformazione deve orientarsi ai requisiti specifici dei prodotti rispettivamente (se i rispettivi prodotti non sono elencati) è soggetto al permesso della CMT.


Bio Suisse vieta l'impiego di coloranti.

Le bollette di consegna per le materie prime impiegate per la fabbricazione di prodotti Gemma devono essere presenti nell'azienda in ogni momento (cfr. anche capitolo 5 Acquisto di materie prime e controllo del flusso di merce).

REQUISITI PER IL CONTRASSEGNO DI PRODOTTI E DI MATERIALE PUBBLICITARIO CON IL MARCHIO GEMMA

1 Introduzione

Le attuali direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica (ecologica) rappresentano la base della presente prescrizione.

Gli imballaggi e i materiali pubblicitari con il simbolo  vanno sottoposti in tempo utile a Bio Suisse per il «buono stampa» prima del loro impiego. La Gemma può essere impiegata unicamente da imprese aventi con Bio Suisse un rapporto contrattuale valido per l'uso del marchio registrato Gemma (membro dell'associazione o licenziatario).

Si presuppone il rispetto delle disposizioni di legge sul contrassegno, come p. es. l'Ordinanza sulle derrate alimentari.

Per la concezione di imballaggi e materiali pubblicitari con la Gemma vanno rispettati alcuni principi grafici. Questi unitamente ai requisiti per il contrassegno della presente prescrizione sono riassunti nel «Corporate Design Manual: Die Knospe» (può essere richiesto presso la Bio Suisse)

2 Prodotti Gemma



Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera, la Gemma va usata con la scritta «BIO SUISSE» (Dir. 6.1.2).



Per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime coltivate in Svizzera, la Gemma va usata con la scritta «BIO» (Dir. 6.1.3).

2.1 Precisazioni

Il calcolo percentuale si riferisce agli ingredienti di origine agricola al momento della trasformazione. Se vi sono dubbi sulla provenienza di ingredienti di origine agricola non biologici, questi sono considerati di provenienza estera.

2.2 Esempio di impiego della Gemma



3 Prodotti Gemma di dichiarazione

L'impiego della Gemma di dichiarazione è disciplinato nell'art. 6.1.4 delle direttive.

4 Prodotti Gemma di conversione

4.1 Agricoltura

I prodotti provenienti da aziende in conversione possono essere commercializzati con la Gemma di conversione (Dir. 6.1.5).



Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera.



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

4.1.1 Prescrizioni dell'Ordinanza Bio e delle direttive Bio Suisse

a) Menzione di conversione

Tutti i prodotti Gemma di conversione devono essere provvisti della seguente menzione (giusta art. 20 OrdB):

tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
francese:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
italiano:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
inglese:	Produced under the terms of conversion to organic farming
La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.	

b) Ulteriori prescrizioni

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 (Dir. 6.1.5).

Le parole «agricoltura biologica» non devono risaltare maggiormente delle parole «prodotto nel quadro della conversione» (Dir. 6.1.5).

Per prodotti con parecchi ingredienti di origine agricola, la Gemma di conversione non può essere impiegata nello stesso campo visivo della denominazione specifica del prodotto. In questo caso la Gemma di conversione va impiegata nettamente distaccata dalla denominazione specifica (Dir. 6.1.5).

4.1.2 Precisazioni


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 sono ottenibili presso la 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.


I prodotti contrassegnati con la Gemma di conversione per l'esportazione nell'UE sono considerati non biologici (Dir. 6.1.5).

4.1.3 Esempi di contrassegno di prodotti Gemma di conversione

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

<h1>Carote</h1>	
	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica

Prodotto Gemma di conversione importato con più ingredienti di origine agricola:
riferimento alla conversione distaccato dalla denominazione specifica.

<h1>fiocchi di 5 cereali</h1>	
.....	
	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica

4.2 Trasformazione

I prodotti trasformati che adempiono i requisiti dell'Ordinanza Bio ma non ancora interamente le direttive Bio Suisse possono essere commercializzati con la Gemma di conversione (Dir. 6.1.5). Le materie prime provenienti da aziende in conversione all'agricoltura biologica (cap. 4.1) non possono essere contrassegnate con la Gemma di conversione per la trasformazione.



4.2.1 Prescrizioni delle direttive Bio Suisse

a) Menzione di conversione

tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien
francese:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse
italiano:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
inglese:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
Questa frase è obbligatoria nella dicitura testuale.	

b) Ulteriori prescrizioni

L'uso della Gemma di conversione per la trasformazione è soggetto ad autorizzazione. Il permesso viene rilasciato per due anni al massimo. Alla scadenza del termine il prodotto deve corrispondere interamente alle prescrizioni, in caso contrario va tolto qualsiasi riferimento alla Gemma.

5 Elenco degli ingredienti e degli additivi

Oltre agli ingredienti, vanno dichiarati obbligatoriamente tutti gli additivi con l'indicazione del genere e il relativo numero E o la designazione singola (Dir. 6.1.8).

Gli ingredienti di origine agricola prodotti in modo non biologico vanno indicati come tali³ (Dir. 6.1.8). Non è ammesso eludere la dichiarazione per effetto di trasposizione (p. es. nell'elenco degli ingredienti o dei coadiuvanti composti da più componenti) (Dir. 6.1.8).

Se le erbe aromatiche e/o le spezie rappresentano meno del 2 % del peso totale del prodotto, esse possono figurare nella lista delle componenti con la denominazione generale spezie e/o erbe aromatiche (Dir. 6.1.9).

Gli ingredienti composti, aromatizzanti (p. es. brodo, condimenti) che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono figurare con la denominazione generale. Le componenti critiche (p. es. lievito, lecitina) o gli additivi vanno sempre dichiarati.

5.1 Precisazioni

Gli additivi che non appartengono a nessun genere vanno dichiarati con la designazione singola e con il numero E.

Gli ingredienti di origine agricola non biologici vanno dichiarati come segue:

- ingrediente x (convenzionale/non biologico)⁴
- ingrediente x proveniente dall'agricoltura convenzionale/non biologica⁵
- ingrediente*
* da agricoltura convenzionale/non biologica (alla fine della lista degli ingredienti)

In caso di mancanza di spazio è ammessa la menzione «conv.»⁶.

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 norme (p. es. "senza coloranti") sono ammessi unicamente se si riferiscono direttamente al prodotto e se una parte dei prodotti convenzionali 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 pure ammesso il riferimento a un valore aggiunto dei prodotti Gemma rispetto ai prodotti che adempiono unicamente l'Ordinanza Bio.

5.2 Esempio di elenco degli ingredienti e degli additivi

Ingredienti:	patate, cipolle, burro, amido di riso, preparato aromatico (sale, sciroppo d'amido, verdura, estratto di lievito, grasso vegetale, spezie), addensante (farina di semi di carrube o E 410)
--------------	--

6 Dichiarazione di provenienza delle materie prime

La provenienza delle materie prime va dichiarata.

6.1 Prodotti Gemma BIO SUISSE

Per i prodotti contrassegnati con il marchio Gemma BIO SUISSE non occorre alcuna ulteriore indicazione di provenienza. Fanno eccezione a questa regola gli ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore.

³ Acqua, sale, colture e additivi non sono ingredienti di origine agricola. Il riferimento a biologico risp. convenzionale è superfluo.

⁴ F: conventionnel; D: konventionell; E: non organic

⁵ F: de l'agriculture conventionnelle; I: proveniente dall'agricoltura convenzionale; E: of non organic agriculture

⁶ E: conv.; I: conv.; E: non organic

6.2 Prodotti Gemma BIO

La dichiarazione della provenienza delle materie prime si riferisce agli ingredienti essenziali di origine agricola. Per gli ingredienti che nella composizione rappresentano meno del 10 % può essere tralasciata l'indicazione di provenienza. Fanno eccezione a questa regola gli ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore.

Per ogni ingrediente essenziale di origine agricola va indicato il paese di origine.

Per prodotti con parecchi ingredienti il paese d'origine va dichiarato nell'elenco degli ingredienti tra parentesi dopo il rispettivo ingrediente. Se ciò non è possibile, i paesi d'origine possono essere dichiarati anche subito dopo l'elenco degli ingredienti in ordine di quantità decrescente. L'indicazione di provenienza è possibile anche sotto forma di tabella. Il paese di provenienza può essere dichiarato nella forma delle usuali abbreviazioni (p. es. CH = Svizzera, D = Germania).

In casi motivati al posto di singoli paesi può essere utilizzata la designazione sommaria. Gli spazi geografici sono suddivisi in Europa, Europa dell'est, Asia, Africa, Australia, America del nord, America centrale e America del sud. Nei limiti del possibile occorre rinunciare all'uso di definizioni sommarie. La dichiarazione della provenienza delle materie prime deve corrispondere alle altre informazioni contenute nell'elenco degli ingredienti per quanto concerne la grandezza e i caratteri.

6.3 Prodotti Gemma di dichiarazione

La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma di dichiarazione va effettuata per analogia come per i prodotti Gemma BIO.

6.4 Prodotti Gemma di conversione

La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma di conversione va effettuata per analogia come per prodotti Gemma Bio Suisse o Gemma BIO.

6.5 Esempi di dichiarazione di provenienza delle materie prime

Monoprodotto (tè di menta):

Ingredienti:	foglie di menta (Germania)
--------------	----------------------------

Prodotti composti (merenda di fiocchi):

Ingredienti:	fiocchi d'avena (CH), uva sultanina (Turchia), zucchero (Paraguay), olio di sesamo (Peru), fiocchi di frumento (CH), chips di banana (Panama), nocciole (Italia), fiocchi di cocco (Sri Lanka)
--------------	--

7 Informazione sui procedimenti di trasformazione

I metodi di trasformazione più importanti vanno indicati sul prodotto Gemma (Dir. 6.1.6).

In caso di forte pregiudizio della qualità, le materie prime congelate prima della trasformazione a scopo di conservazione vanno dichiarate (Dir. 5.8.3)

7.1 Precisazioni

I procedimenti soggetti a dichiarazione sono elencati nelle presenti prescrizioni, per i singoli prodotti nel capitolo «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 incertezza la CMT decide di volta in volta sull'obbligo di dichiarazione di procedimenti di trasformazione.

7.2 Esempio di informazione sui procedimenti di trasformazione


<h1>logurt di mele</h1>	
Ingredienti:	latte omogeneizzato e pastorizzato (Svizzera), mele (Svizzera), zucchero (Paraguay)

8 Indirizzo del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione

L'indirizzo del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione va indicato sul prodotto Gemma (Dir. 6.1.6)

8.1 Indirizzo del trasformatore o del rivenditore

8.1.1 Licenziatario

Il trasformatore o il rivenditore va indicato con nome, NPA e località unitamente alla menzione: « Licenziatario»⁷: o «Licenziatario Gemma»⁸. Se il trasformatore è indicato come licenziatario, il rivenditore non deve disporre di un contratto di licenza Bio Suisse. Se il rivenditore è indicato come licenziatario, sia il rivenditore che il trasformatore devono disporre di un contratto di licenza con la Bio Suisse.

In casi eccezionali se manca lo 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 l'indicazione del trasformatore.

L'indicazione di altre ditte (p. es. trasformatori per conto terzi) non è necessaria.

8.1.2 Trasformatori in azienda

Nel caso di prodotti trasformati in azienda, il produttore Gemma (contadino) va indicato sul prodotto con nome, NPA e località. Se il prodotto viene fabbricato da un'azienda di trasformazione per conto terzi, si raccomanda l'indicazione del trasformatore per conto terzi.

⁷ F: Preneur de licence; D: Lizenznehmer; E: Licensee

⁸ F: Preneur de licence Bourgeon; D: Knospe-Lizenznehmer; E: Bud Licensee

8.2 Ente di certificazione

Su ogni prodotto Gemma va indicato il nome o il numero di codice dell'ente di certificazione unitamente all'aggiunta «Certificazione bio». Si può inoltre indicare l'indirizzo (NPA e località) dell'ente di certificazione. Occorre indicare l'ente di certificazione competente per l'azienda che ha eseguito l'ultima fase di produzione o di preparazione.

Su concimi e composti contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie» occorre indicare «certificazione» senza la dicitura bio, siccome non si tratta di prodotti bio, ma di prodotti che possono essere impiegati in agricoltura biologica. Lo stesso vale per miscele di spezie o di erbe con un contenuto di sale superiore al 50 % poiché non si tratta di prodotti biologici essendo la parte di ingredienti di origine agricola è inferiore al 50 %.


8.2.1 Prodotto preparato e/o prodotto in Svizzera

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.

8.2.2 Prodotto preparato e/o prodotto all'estero

Va indicato l'ente di certificazione all'estero competente per l'ultima fase di preparazione. Se il prodotto viene preparato un'altra volta in Svizzera, trova applicazione il capitolo 8.2.1.

8.3 Esempi di indicazione del trasformatore o del rivenditore e dell'ente di certificazione

Indirizzo del trasformatore o del rivenditore:	Licenziatario  Esempio SA, 1234 Campione
o	Licenziatario Gemma: Esempio SA, 1234 Campione
Indirizzo del produttore:	Giovanni Campione, 5678 Esemponia
Indicazione dell'ente di certificazione:	Certificazione bio: nome dell'ente di certificazione
o	Certificazione bio: nome dell'ente di certificazione, numero postale di avviamento, località
o	Certificazione bio: numero di accreditamento dell'ente di certificazione
rispettivamente	«Certificazione:...» invece di «Certificazione bio:...» per concimi e composti, miscele di spezie e di erbe con un tenore di sale superiore al 50 % (cfr. 8.2)
Indicazione dell'ente di certificazione estero:	Certificazione bio: nome dell'ente di certificazione (paese) [(p. es. ECOCERT (F))
o	Certificazione bio: codice dell'ente di certificazione (p. es. DE-022)

⁹ F: Certification bio; D: Bio-Zertifizierung; E: Organic Certification

¹⁰ Giusta l'Ordinanza Bio per preparazione si intende la trasformazione, la conservazione e l'imballaggio di un prodotto

9 Etichette su contenitori e prodotti

Ogni prodotto deve essere identificabile fino all'origine. Qualora prodotti di provenienza diversa vengono mischiati nel magazzino o durante il processo di trasformazione, la provenienza deve risultare chiaramente dalla contabilità (dir. 7.3.2).

9.1 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.



10 Fatture e bollettini di consegna

10.1 Contrassegno Gemma sui bollettini di consegna e sulle fatture

I prodotti Gemma vanno dichiarati anche sulle fatture e sui bollettini di consegna. Dalla designazione dell'articolo deve risultare che si tratta di un prodotto Gemma.

Se su un bollettino di consegna figurano diverse qualità (p. es. Gemma, Gemma di conversione, cbc, Pl, convenzionale), ogni articolo va contrassegnato in modo inconfondibile.

Sui bollettini di consegna e sulle fatture va inoltre indicata per ogni articolo la provenienza del prodotto o la menzione «importazione». L'impiego della Gemma nella testata delle fatture e dei bollettini di consegna è ammesso unicamente se questi sono utilizzati esclusivamente per prodotti Gemma. Gli originali vanno sottoposti a Bio Suisse per il «buono stampa».

10.2 Indicazione delle tasse di licenza

Le tasse di licenza¹¹ 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:

1. 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.–»
2. 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 particolari concernenti le tasse di licenza sono disciplinati nel «Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma».

¹¹ F: droits de licences; D: Lizenzgebühren; E: fees for the licensing

11 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.¹²

11.1 Precisazioni

Bio Suisse va scritto in lettere maiuscole e minuscole e senza trattino, 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.

11.2 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.

12 Presentazione grafica della Gemma sugli imballaggi e sulle etichette

12.1 Grafia della Gemma

La parola «Gemma» va sempre impiegata al singolare. I sostantivi precedono la parola Gemma. La parola Gemma non deve essere impiegata con lettere maiuscole.

Esempi:

- La Gemma è uno dei marchi bio più conosciuti
- I produttori Gemma sottostanno a severi controlli.

12.2 Presentazione grafica

12.2.1 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 può 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, convenzionale), gli imballaggi delle diverse qualità devono distinguersi nettamente dal punto di vista grafico. I prodotti Gemma vanno contrassegnati con una grande Gemma.

12.2.2 Colore della Gemma

Il colore originale della Gemma nonché delle aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie» e «conversione» è verde «Pantone 361» o nero. Il periodo di transizione per la conversione alla nuova tonalità Pantone scade alla fine del 2008.

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.

12.2.3 Caratteri delle aggiunte

Per le aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie», «conversione» sopra/sotto il logo (cfr. capitolo 2) vanno impiegati i caratteri Futura Heavy. Per il riferimento alla conversione (ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica) vanno impiegati i caratteri Futura Book. Il claim (Puoi fidarti) non viene più impiegato.

¹² 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 the swiss organic farmers organisations)





13 Esempi di presentazione grafica del materiale da imballaggio e delle etichette

13.1 Etichette dei prodotti



¹³ Trattandosi di un prodotto Gemma svizzero (Gemma BIO SUISSE) la dichiarazione della provenienza delle materie prime non è necessaria

13.2 **Imballaggio dei prodotti**

<p>7 —</p> <p>Questo prodotto  proviene da aziende agricole che applicano metodi biologici. Esse devono soddisfare le severe direttive Bio Suisse, per poter ottenere il contrassegno  ausgezeichnet werden.</p>	<p>1 —</p> <p>B I O  S U I S S E</p> <p>Ravioli con ripieno di carne</p>	<p>2 —</p> <p>Ingredienti: pasta: semola di grano duro (USA, Canada), acqua, uova (CH), sale da cucina</p> <p>3 —</p> <p>ripieno: carne di manzo (CH), pangrattato (CH), preparato aromatico (sale, estratto di lievito, verdura, spezie), amido di riso, carote, olio di semi di girasole vaporizzato, pomodori, erbe.</p> <p>4 —</p> <p>Pastorizzato</p> <p>5 —</p> <p> Licenziatario: Nome, NPA, Località</p> <p>6 —</p> <p>Certificazione bio: bio.inspecta AG, 5070 Frick</p>
--	---	--

Anmerkungen

1. tipo di Gemma corretto nella denominazione specifica
2. elenco degli ingredienti e degli additivi in ordine decrescente
3. dichiarazione della provenienza degli ingredienti
4. informazione sui procedimenti di trasformazione
5. indirizzo del trasformatore o del rivenditore
6. ente di certificazione
7. impiego della Gemma e del nome Bio Suisse in informazioni aggiuntive.

13.3 Bollettino di consegna

Esempio SA Am Rhein 23 4050 Basilea		No IVA. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
Bollettino di consegna per			
Verdura SA Hofweg 59 4051 Basilea		Data:	
articolo	unità	a 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 convenzionali	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			

LATTE E LATTICINI

1 Requisiti generali per tutti i latticini

1.1 Definizioni

In caso di dubbio valgono le definizioni della legislazione sulle derrate alimentari.

1.2 Durata di immagazzinamento del latte

- Fino all'inizio della trasformazione il latte della prima mungitura non deve avere più di 48 ore. La freschezza del latte influisce fortemente sulla qualità dei prodotti che ne risultano. I seguenti procedimenti sono considerati l'inizio della trasformazione:
 - termizzazione: reazione della fosfatasi positiva dopo la termizzazione
 - centrifugazione del latte se sono raggiunti i parametri di una termizzazione
 - altri procedimenti sono valutati dalla CMT.

1.3 Raccolta del latte e Presa in consegna del latte¹⁴

Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta del latte che accettano latte Gemma devono sottostare al procedimento di controllo. L'obbligo di licenza viene a cadere.

Dal momento che il centro di raccolta del latte è in possesso del latte (acquista il latte) e lo rivende con il marchio Gemma, esso è tenuto a stipulare un contratto di licenza con la Bio Suisse.

Se viene raccolto latte Gemma assieme a latte senza il marchio Gemma risp. a latte Gemma in conversione deve essere garantita una separazione perfetta. Ciò può essere assicurato nel seguente modo:

- In caso di raccolta contemporanea in bidoni di latte biologico e di latte non biologico, i bidoni contenenti latte Gemma devono distinguersi dagli altri in modo vistoso.
- la raccolta contemporanea di due o più qualità di latte in un veicolo collettore deve essere autorizzata dalla CMT e sottosta a particolari condizioni. Vanno rispettati almeno i seguenti requisiti:
 - identificazione elettronica e rapporto della qualità e della quantità del latte.
 - comando elettronico della presa in consegna e dell'assegnazione del serbatoio risp. della commutazione.
 - registrazione automatica dei singoli procedimenti.
 - i veicoli che eseguono la raccolta di diverse qualità sono controllati dall'ente di certificazione incaricato di Bio Suisse. I requisiti particolareggiati in caso di raccolta contemporanea di diverse qualità di latte sono disciplinati nell'appendice 1.
- per la presa in consegna del latte il latte Gemma va condotto per primo sull'impianto pulito oppure prima della presa in consegna del latte Gemma l'impianto va risciacquato con acqua o latte Gemma che deve confluire nella trasformazione non biologica. Una presa in consegna separata del latte Gemma, p. es. mediante bilancia per bidoni è ammessa.

1.4 Separazione del latte Gemma e dei prodotti trasformati nella trasformazione

La trasformazione di latte Gemma e di latte non biologico nell'azienda di trasformazione è possibile. Per garantire una sufficiente separazione vanno adottate le seguenti misure:

- nelle aziende che praticano la trasformazione mista i contenitori per l'immagazzinamento del latte Gemma vanno contrassegnati in modo chiaro e vistoso.
- la trasformazione a prodotto Gemma avviene come prima partita su impianto pulito oppure dopo aver risciacquato l'impianto con acqua o latte Gemma che deve confluire nella trasformazione non biologica. Durante la trasformazione deve sempre essere verificabile dove si trova la partita Gemma.
- per i formaggi Gemma vanno adottate misure specifiche menzionate nel capitolo Formaggio e preparazioni di formaggio.

¹⁴ Una raccolta mista del latte da parte del trasformatore in azienda non è ammessa.

1.5 Procedimenti di trasformazione

Giusta le direttive Bio Suisse i prodotti Gemma vanno trasformati con processi delicati. Per la trasformazione del latte possono essere impiegati i seguenti procedimenti (con riserva delle prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari):

- termizzazione: reazione positiva al test della fosfatasi dopo la termizzazione;
- bactofugazione: per il latte invece della termizzazione può anche essere impiegato il procedimento della bactofugazione;
- pastorizzazione: reazione positiva al test delle perossidasi dopo la pastorizzazione; eccezioni a questa regola sono menzionate per i singoli prodotti;
- la pastorizzazione multipla non è ammessa per latte pastorizzato, formaggio (incl. ricotta) e panna destinata al consumo;
- il latte può essere pastorizzato una volta per il magazzinaggio intermedio per i seguenti prodotti: prodotti UHT, latte in polvere, burro;
- riscaldamento UHT¹⁵: reazione β -Lactoglobulina > 500 mg/L dopo il riscaldamento UHT (salvo la panna per caffè);
- omogeneizzazione per pastorizzazione: 100 bar, valore limite 120 bar: eccezioni a questa regola sono menzionate per i singoli prodotti;
- omogeneizzazione per riscaldamento UHT: 180 bar, valore limite 200 bar. L'omogeneizzazione a tappe è ammessa;
- ultrafiltrazione;
- osmosi inversa.

Non sono ammessi: pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione.

1.6 Colture, mezzi di coltura e enzimi (in particolare caglio)

- per il latte fermentato e la fabbricazione di formaggio possono essere impiegate sia colture crude controllate sia colture crude, pure e miste definite ottenibili in commercio.
- le colture crude, pure e miste ottenibili in commercio nonché il caglio e gli enzimi possono essere impiegati rispettando i seguenti requisiti che il produttore delle colture deve confermare:
 - tra i microorganismi risp. per la loro produzione non sono impiegati organismi (incl. virus) modificati geneticamente ▼,
 - per la produzione della coltura di microorganismi sono impiegate unicamente sostanze ammesse per prodotti Gemma.

1.6.1 Mezzi di coltura

I mezzi di coltura per colture intermedie o colture aziendali devono essere costituiti esclusivamente da latte risp. da componenti del latte. Il latte per la preparazione delle colture va sterilizzato. Può essere di produzione non biologica nella misura dell'1 % della quantità di latte in trasformazione. Sono pure ammessi latte sterile acquistato (anche UHT), ricostituzione di latte in polvere e battofugazione del latte. Non sono ammesse sostanze nutritive estranee al latte nei mezzi di coltura di tutti i passaggi. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione va esaminato da parte della CMT.

Colture che non possono essere coltivate sul latte: l'impiego di colture che non possono essere coltivate sul latte (p. es. muffe) è ammesso a dipendenza della ricetta e sottosta al permesso della CMT.

1.6.2 Caglio

Sono ammessi sia la forma originaria dell'abomaso sia le forme preparate estratto di caglio liquido e caglio in polvere. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione nella preparazione del caglio va esaminato da parte della CMT.

1.6.3 Succedanei del caglio °

Oltre al caglio di provenienza animale sono ammessi anche succedanei del caglio (osservando l'assenza di tecnologia genetica).

¹⁵ La demineralizzazione dell'acqua di processo: solo con metodi fisici (la demineralizzazione con osmosi inversa è ammessa).
Additivi per il trattamento dell'acqua non sono ammessi.

1.7 **Pulizia, acque reflue e eliminazione di sottoprodotti**

- la scelta dei prodotti e dei procedimenti deve orientarsi alle raccomandazioni contenute nell'appendice 2.
- il siero di latte e i prodotti di scarto del latte (se non sono utilizzati) devono essere smaltiti in modo ecologico.
- se ad un'azienda con trasformazione mista è annesso un allevamento professionale di animali da reddito (p. es. maiali), in cui sono utilizzati scarti del latte, occorre inoltrare a Bio Suisse, assieme alla domanda di licenza, un attestato cantonale per la protezione degli animali per le stalle corrispondenti.

1.8 **Norme di qualità e igiene**

Collaborazione con enti esterni: Bio Suisse può, previo accordo con il licenziatario, scambiare informazioni che concernono i prodotti sotto licenza con l'Istituto di ricerca Agroscope Liebfeld-Posieux o con altre organizzazioni lattiere che offrono consulenza.

1.9 **Rapporti e controlli**

La produzione di prodotti Gemma deve essere verificabile anche in seguito e le fabbricazioni vanno notificate. Valgono i seguenti requisiti:

1.9.1 **Rapporto in aziende che praticano esclusivamente la trasformazione di latte Gemma.**

Per le aziende che trasformano unicamente latte Gemma, il controllo si basa sui documenti del rapporto ufficiale risp. delle unioni lattiere regionali.

1.9.2 **Rapporto in aziende che praticano la trasformazione mista**

Per aziende che praticano la trasformazione mista, in cui è trasformato sia latte Gemma sia latte senza la Gemma vale lo stesso se le entrate di latte Gemma e la fabbricazione di prodotti Gemma sono registrate separatamente nei rapporti ufficiali. Per tutte le altre aziende l'obbligo di registrazione è stabilito individualmente nell'ambito della procedura d'esame delle licenze. Gli istanti hanno il diritto di presentare proposte.

2 **Inoltre: singoli latticini**

2.1 **Prodotti di latte di altri mammiferi**

2.1.1 **Principi generali**

In linea di massima valgono gli stessi requisiti di produzione come per i prodotti menzionati nei capitoli specifici dei prodotti.

2.1.2 **Procedimenti di trasformazione**

- menzionati nei capitoli specifici dei prodotti
- congelazione di latte di capra, di pecora e di bufala per il magazzinaggio intermedio

2.1.3 **Dichiarazione**

- La congelazione va dichiarata nella denominazione specifica di latte da consumo di pecora, di capra e di bufala pastorizzato

2.2 **Latte vaccino pronto al consumo**

2.2.1 **Procedimenti di trasformazione**

- centrifugazione
- bactofugazione o termizzazione
- pastorizzazione
- riscaldamento UHT
- omogeneizzazione
- standardizzazione dei grassi per bevande a base di latte e latte magro

Non è ammessa: standardizzazione dei grassi di latte intero

2.2.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- latte

2.2.3 **Dichiarazione**

- La bactofugazione, la termizzazione, la pastorizzazione, il riscaldamento UHT e l'omogeneizzazione sono soggette a dichiarazione

2.2.4 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.3 **logurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)**

2.3.1 **Procedimenti di trasformazione**

- modificazione del contenuto di grassi (scrematura e arricchimento di grassi): crematura naturale, centrifugazione, arricchimento di grasso con panna Gemma
- pastorizzazione: non positivo al test della perossidasi
- evaporazione per aumentare la SS
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, max. 250 bar
- acidificazione mediante batteri acidolattici

Non è ammesso: riscaldamento successivo alla fermentazione acidolattica

2.3.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in genere tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte
- panna
- zucchero e sorte di zucchero
- succo concentrato di limone
- latte in polvere (latte intero in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere)
- latticello in polvere
- proteine di latte in polvere
- frutta e verdura
- caffè
- cioccolato e cacao
- erbe

2.3.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele
- amido di riso naturale: addensante nelle sostanze di base per iogurt alla nocciola, al cioccolato e al caffè

2.3.4 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

Non sono ammessi: stabilizzanti nella massa dello iogurt, additivi come succo di barbabietola o succo d'uva concentrato per colorare gli iogurt

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

- colture di iogurt, latte acido e kefir ▼
- lievito: per la preparazione di kefir ▼
- pectina [E 440a]: per la preparazione di basi di frutta nei prodotti di latte acidulato con base di frutta

Non sono ammessi: acido lattico o altri acidi

2.3.6 **Dichiarazione**

- la pastorizzazione (anche l'evaporazione) e l'omogeneizzazione del latte vanno dichiarate nella lista degli ingredienti

2.3.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.4 **Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere°**

2.4.1 **Ingredienti di qualità Gemma**

- latte

2.4.2 **Prodotti ammessi**

- latte in polvere (latte intero e scremato in polvere, latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato, latte in polvere arricchito di grasso, panna in polvere)
- proteine di latte in polvere
- prodotti di latte in polvere (siero di latte in polvere, latticello in polvere, latte acidulato in polvere, ecc.)
- lattosio

2.4.3 **Procedimenti di trasformazione**

- battofugazione del latte per latte in polvere e latticini
- pastorizzazione
- addensamento sotto vuoto
- trattamento termico a spruzzo e mediante cilindri ruotanti
- isolamento di singole proteine (senza calore, acidi o basi)
- coagulazione con acidificazione di caseina e caseinati

2.5 **Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparazioni a base di prodotti di latte**

2.5.1 **Principi generali**

Valgono per analogia le disposizioni dei capitoli 2.1 a 2.4. I prodotti sono soggetti ad autorizzazione specifica delle ricette da parte della CMT.¹⁶

2.6 **Panna e prodotti a base di panna**

2.6.1 **Procedimenti di trasformazione**

- pastorizzazione: temperature superiori a 90 °C sono ammesse solo in casi motivati
- panna per caffè: per il riscaldamento UHT é ammesso sia il procedimento diretto che quello indiretto
- acidificazione con batteri acidolattici ▼

Non é ammessa: panna da montare UHT

2.6.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- panna
- 30g componenti del latte per chilogrammo possono essere impiegati per la stabilizzazione di prodotti a base di panna UHT.

¹⁶Ne sono esclusi il latticello naturale e il siero di latte naturale per la trasformazione in azienda.

2.6.3 **Ingredienti biologici (bio-CH/bioUE o qualità equivalente)**

- nessuno

2.6.4 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

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

- batteri acidolattici ▼
- sali tampone: citrati e carbonati per panna per caffè

Non sono ammessi: addensanti

2.6.6 **Dichiarazione**

- la pastorizzazione e il riscaldamento UHT vanno dichiarati.

2.6.7 **Imballaggio**

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
- coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.

2.7 **Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato) e preparazioni di formaggio**

2.7.1 **Latte di caseificio, formaggio stagionato**

Procedimenti di trasformazione

- termizzazione
- pastorizzazione: non è necessario un test delle perossidasi
- bactofugazione: nelle zone silo e solo per la preparazione di formaggio di latte pastorizzato o termizzato. Il bactofugato trattato UHT può essere riadatto alla trasformazione Gemma.°
- modifiche del tenore come scrematura, aggiunta di panna (panna Gemma), diluizione con acqua e ultrafiltraggio
- immagazzinamento in pellicola e maturazione in pellicola esclusivamente per specialità sono soggetti a permesso da parte della CMT
- degerminazione della salamoia: esclusivamente metodi fisici
- affumicare

2.7.2 **Formaggio fresco, ricotta**

Sono ammesse per analogia le stesse fasi della trasformazione come per il formaggio stagionato, ad eccezione dell'aggiunta d'acqua. In deroga la pastorizzazione non deve risultare positiva alla perossidasi.

Non è ammessa: la standardizzazione della massa secca della ricotta con acqua.

2.7.3 **Aggiunta di ingredienti Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte e panna
- latte in polvere e proteine del latte
- succo concentrato di limone
- erbe
- spezie
- frutta e verdura
- caffè
- cioccolato e cacao
- zucchero e sorte di zucchero

2.7.4 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele

2.7.5 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

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

- colture usuali per la produzione e la cura del formaggio ▼
- caglio e succedanei del caglio ▼
- cloruro di calcio [E 509]: aggiunta al latte di caseificio pastorizzato (non soggetto a 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] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- regolazione della salamoia: acido lattico [E 270] ▼, (solo forme prodotte in modo puramente microbiologico)
- trattamento superficiale di formaggio stagionato: colture da spalmare ▼ incl. lievito di vino ▼
- colla costituita da derrate alimentari (p. es. gelatine, caseina): per incollare le etichette del formaggio (non soggetto a dichiarazione)
- pectina [E 440a]: per la preparazione di basi di frutta nella ricotta con base di frutta
- coloranti per la stampigliatura della crosta del formaggio:
 - succhi di frutta e di verdura coloranti, il loro concentrato e la loro polvere, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
 - coloranti presenti naturalmente negli alimenti e ricavati con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], caroteni [E 160], xantofilla [E 161], rosso di barbabietola, betanina [E 162], antociani [E 163], clorofilla [E 140]). In genere i coloranti ottenuti mediante sintesi chimica o identici alla natura sono vietati. La regolazione pH è ammessa.
 - carbone vegetale (carbo medicinalis vegetalis [E 153]): carbone vegetale con le caratteristiche del carbone medicinale
- O₂, CO₂, N₂
- Legno, trucioli e segatura non trattati di tutti i tipi di legno indigeni: per afumicare

Non sono ammessi: colorante per formaggio, componenti sintetiche come adesivo o come copertura del formaggio

2.7.7 Separazione e identificabilità

Finché non sono contrassegnati con la Gemma sull'imballaggio finale o sull'etichetta, i formaggi molli Gemma devono essere ordinati rigorosamente secondo la data di fabbricazione e immagazzinati nettamente separati da formaggi molli non biologici Gemma (scaffali separati).

Tutti i formaggi maturati a partire da 500 g di peso della forma che dovrebbero essere contrassegnati con il marchio Gemma vanno contrassegnati con un marchio di caseina sul quale deve figurare l'ente di certificazione e il numero del caseificio. I formaggi devono inoltre essere muniti dell'indicazione del numero aziendale e della data di fabbricazione. Marchi dei caseifici (etichette in carta delle bustine da tè) sono pure ammessi. Inserimento del marchio dopo aver versato la massa di formaggio nello stampo. Se è data una rintracciabilità ineccepibile, in caso di impiego delle etichette dei caseifici (in carta resistente all'acqua come quella delle bustine da tè) è possibile rinunciare al marchio di caseina Gemma.

2.7.8 Dichiarazione

- la termizzazione e la pastorizzazione del latte di caseificio vanno dichiarate.

2.7.9 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
- i coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.
- la vendita sfusa del formaggio è auspicata.

2.8 Formaggio di siero di latte e mascarpone

2.8.1 Procedimenti di trasformazione

- coagulazione termica con acidificazione

2.8.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- siero di latte (siero di latte e scotta)
- panna
- latticello
- erbe
- spezie

2.8.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

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

- acido lattico [E 270] ▼ (solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico)
- O₂, CO₂, N₂

2.8.5 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max 5 %)**

- nessuno

2.9 **Burro, preparazioni al burro e frazioni del grasso di latte**

2.9.1 **Procedimenti di trasformazione**

- termizzazione e pastorizzazione
 - impiego di colture adatte per l'acidificazione (fermenti) per la maturazione microbiologica della panna
 - maturazione fisica della panna (maturazione freddo-caldo-freddo)
 - aggiunta di sale (burro salato)
 - aggiunta di concentrato di acidi lattici ottenuto biologicamente 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 9 mesi. Il burro surgelato può essere impiegato ulteriormente 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 fuso, burro anidro, olio di burro, grasso di burro, grasso puro di burro, burro da arrostire
 - cristallizzazione frazionata (frazionamento termico) per la produzione di frazioni di burro
- Non sono ammessi: aggiunta di aromi distillati, conservazione del burro con antiossidanti*

2.9.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- panna
- erbe
- spezie
- verdura
- oli vegetali per preparazioni al burro
- amidi per preparazioni al burro

2.9.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele

2.9.4 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

2.9.5 **Ingredienti di origine non biologica, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- 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] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- fermenti ▼

2.9.6 **Dichiarazione**

- il tipo di trattamento termico (termizzazione, pastorizzazione) della panna per la fabbricazione del burro va dichiarato così come un trattamento a caldo con effetto di termizzazione (per la centrifugazione).
- la fabbricazione di burro con panna non pastorizzata è soggetta a dichiarazione.
- Il burro ottenuto da pani di burro congelati va dichiarato con la menzione «contiene burro congelato» e la dichiarazione non deve fare riferimento a burro fresco o a burro speciale.
- messa in evidenza di denominazioni specifiche e procedimenti di fabbricazione: un burro di panna acidula (tradizionale) deve essere ottenuto da panna acidula (l'aggiunta di concentrato di acidi lattici in caso di una tale dichiarazione non è ammessa). La trasformazione «nella zangola» può pure essere menzionata (se corrisponde al vero).

2.9.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.10 **Basi di frutta e altre sostanze di base per iogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti**

2.10.1 **Procedimenti di trasformazione**

- miscelare
- congelare
- pastorizzare

2.10.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- zucchero
- frutta (fresca, congelata, succo, polpa, concentrato)
- noci
- cioccolato e cacao
- caffè
- vaniglia
- spezie
- amido (nelle basi al cioccolato, nelle altre basi solo per gelato e sorbetto)

Non è ammesso: l'impiego di polpa di frutta sterile, colorare con succo concentrato di un frutto non menzionato nella denominazione specifica.

2.10.3 **Ingredienti biologici (bio CH, bio UE o qualità equivalente)**

- miele
- amido di riso nativo (solo nelle basi di nocciola, cioccolato, caffè)

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

- nessuno

2.10.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- pectina (solo nelle basi di frutta per iogurt/latticini con uno strato sottostante)

2.10.6 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 requisiti generali.

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

2.11.1 **Procedimenti di trasformazione**

- modifica dei tenori di grasso del latte (scrematura e arricchimento di grassi): affioramento naturale, centrifugazione, arricchimento di grassi con panna
- bactofugazione, termizzazione del latte
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, max. 250 bar
- pastorizzazione del latte: reazione positiva al test delle perossidasi dopo la pastorizzazione
- trattamento termico delicato nell'imballaggio (solo pastorizzazione)

Non è ammessa: la sterilizzazione

2.11.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in genere tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte
- panna
- frutta, verdura, basi di frutta
- caffè
- cioccolato, cacao
- riso, cereali
- uova e ovoprodotti
- erbe, spezie
- zucchero, sorte di zucchero, zucchero caramellato
- gelato
- succo di limone concentrato
- latte in polvere, proteine del latte
- farina di riso
- amido come addensante

2.11.3 **Ingredienti biologici (bio CH, bio UE o qualità equivalente)**

- miele
- amido di riso naturale come addensante

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

- gelatina

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

- agar agar
- pectina [E 440a]
- guar
- farina di carrube [E410]

2.11.6 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

3 Appendici

Appendice 1

Requisiti minimi Bio Suisse per la separazione del latte crudo nei veicoli collettori

A) Sistemi con due separatori ad aria

In caso di adempimento di questo requisito l'alternanza tra le qualità può avvenire a più riprese (presa in consegna intermedia del latte gemma).

Quantità di separazione

- cambio della qualità da latte Gemma a latte non biologico: il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte meno 1 litro può essere addotto al contenitore di latte Gemma.
- cambio della qualità da latte non biologico a latte Gemma: il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte più 1 litro deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.

L'intero procedimento va registrato elettronicamente.

B) Sistemi con un separatore ad aria che a ogni cambio delle qualità viene automaticamente svuotato completamente

In caso di adempimento del presente requisito l'alternanza tra le qualità può avvenire a più riprese (presa in consegna intermedia del latte gemma).

Quantità di separazione

- cambio di qualità da latte Gemma a latte non biologico: il volume del latte rimanente nelle parti attraversate dalle due qualità di latte dopo lo svuotamento meno 1 litro può essere addotto al contenitore di latte Gemma.
- cambio di qualità da latte non biologico a latte Gemma: il volume del latte rimanente nelle parti attraversate dalle due qualità di latte dopo lo svuotamento più 1 litro deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.

L'intero procedimento va registrato elettronicamente.

C) Sistemi con un separatore ad aria che non può essere svuotato completamente automaticamente

In questo caso il cambio delle qualità può avvenire una volta sola (presa in consegna del latte gemma per primo o secondo)

Quantità di separazione

- Prima latte Gemma poi latte non biologico: non è necessaria una ulteriore quantità di separazione. La commutazione delle valvole del contenitore del latte non biologico avviene quando tutto il latte Gemma è stato aspirato. La quantità di latte Gemma rimanente nel sistema deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.
- prima latte non biologico poi latte Gemma: il sistema riconosce quando si tratta di un fornitore di latte Gemma. È necessaria una ulteriore quantità di separazione. Il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte più almeno 20 litri deve essere addotto al contenitore di latte non biologico. La relativa valvola del contenitore del latte Gemma viene aperta in seguito.

Si può rinunciare all'identificazione elettronica della qualità del latte nonché al rapporto con la quantità di latte nel veicolo collettore, se la quantità del latte durante lo scarico viene registrata elettronicamente.

D) Comando elettronico di tutti i sistemi

Il comando delle valvole e la lettura dei codici dei fornitori deve avvenire automaticamente. La registrazione del fornitore, dell'ora, della quantità e del contenitore avviene automaticamente sul protocollo di presa in consegna. Il rispetto delle quantità di separazione deve risultare dal sistema.

E) Osservazioni

- se viene raccolto latte Gemma in conversione, sia assieme a latte Gemma sia a latte non biologico, vanno rispettate per analogia le disposizioni dei capitoli A) a C).
- la variante migliore in linea di massima per la separazione del latte Gemma è la raccolta in un giro separato.

Appendice 2

Raccomandazioni per la pulizia nelle aziende di trasformazione del latte

Quale orientamento è ottenibile presso la ALP l'«Elenco delle sostanze ausiliarie ammesse nell'industria lattiera» che può anche essere scaricato dal sito internet www.alp.admin.ch.

A) Prodotti da evitare

- detergenti e disinfettanti combinati
- prodotti contenenti agenti tensioattivi
- prodotti contenenti cloro attivo, acqua di javel o ammonio quaternario

B) Detergenti raccomandati

- pulizia alcalina avente per componente principale soda o soluzione di soda caustica
- pulizia acida avente per componente principale acido nitrico

C) Procedimenti di disinfezione raccomandati

- disinfezione con acqua calda (almeno 80 °C alla fine della pulizia) o vapore acqueo
- in caso di disinfezione chimica: prodotti di acqua ossigenata e/o acido peracetico

D) Misure tecniche per la riduzione dell'inquinamento delle acque di scarico

- chi produce latte e latticini con la dichiarazione Gemma deve adottare nella propria azienda misure per la ritenzione di sostanze solide (resti di formaggio e di burro).

CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

1 Tutti i prodotti a base di carne

1.1 Trasporto di animali

Il trasporto degli animali può avvenire tramite un trasportatore senza licenza. Il licenziatario è responsabile del trasporto (in particolare del rispetto delle disposizioni della protezione degli animali). I trasportatori devono aver frequentato il corso «trasporti di animali conformi alla protezione degli animali» e superato il relativo esame. Nel trasporto gli ungulati devono essere chiaramente contrassegnati conformemente all'Ordinanza sulle epizootie (RS 916.401).

1.2 Vignette annuali Gemma per produttori di bestiame da macello e vignette Gemma numerate per commercianti

Per la commercializzazione Gemma di animali da macello, il documento ufficiale firmato dell'UFV «certificato d'accompagnamento per animali ad unghia fessa» deve essere provvisto della vignetta di produttore Gemma e della vignetta Gemma numerata di un commerciante in bestiame da macello con licenza. Questo sistema con le vignette è uno strumento per l'assicurazione qualità e serve pure ad accrescere la 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 (p. es. commerciante di bestiame)

Il documento di accompagnamento tuttavia non sostituisce il certificato per prodotti biologici e la valutazione aziendale (vedi prescrizione «Requisiti generali»). Questi documenti vanno richiesti al produttore anche in avvenire dall'acquirente (commerciante con licenza) prima della prima consegna di animali.

Ogni anno la Bio Suisse fornisce ai produttori le vignette per produttori Gemma specifiche per l'azienda che in caso di bisogno possono essere riordinate. Le vignette Gemma numerate per i commercianti sono consegnate unicamente alle imprese commerciali in possesso della licenza Bio Suisse. Incollando la vignetta Gemma sul certificato d'accompagnamento dell'UFV, sia il produttore che il commerciante confermano di adempiere i requisiti di Bio Suisse per la commercializzazione di animali.

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. Bio Suisse può assegnare l'amministrazione delle vignette Gemma a terzi ai sensi di un mandato di prestazioni.

1.3 Macellazione

Tutti i metodi ammessi in Svizzera per lo stordimento sono ammessi anche da Bio Suisse per lo stordimento di animali Gemma. Non vi sono ulteriori disposizioni.

1.3.1 Macellazione per terzi¹⁷

Accanto alla possibilità di macellare nella propria azienda o presso un licenziatario esiste quella della macellazione per terzi in un macello pubblico. La macellazione per terzi avviene su incarico del macellaio, risp. del produttore, vale a dire che la responsabilità di un trattamento conforme alle direttive – in particolare il flusso delle merci nel macello – è del macellaio risp. del produttore. Il macello deve sottostare al procedimento di controllo giusta l'OrdB. Poiché l'animale, risp. la carne non è mai in possesso del macello, viene a cadere l'obbligo di contratto di licenza per il macello pubblico.

¹⁷ In caso di macellazione per terzi su incarico del produttore va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta di prodotti biologici».

1.4 Controllo del flusso delle merci

1.4.1 Commercianti di bestiame e macello (azienda di smembramento)

Il controllo del flusso delle merci avviene sulla scorta di bollettini di consegna e fatture. Di preferenza la contabilità delle merci avviene mediante mezzi informatici.

1.4.2 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.

1.5 Separazione¹⁸

Le aziende di trasformazione che trasformano e vendono sia prodotti Gemma che altre qualità di carne devono assicurare una separazione 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.

2 Prodotti trasformati a base di carne

2.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti i procedimenti usuali per lo smembramento e lo sminuzzamento
- salmistrare
- cuocere, bollire
- essiccare
- affumicare con fumo

2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- carne (anche pancetta di maiale nelle salsicce), cotenna, frattaglie, sangue, plasma sanguigno
- ingredienti vegetali come erbe, verdura, noci
- vino e acqueviti
- zucchero
- latte e latticini
- uova e ovoprodotti
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

2.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- zucchero d'uva (glucosio, destrosio)
- maltodestrina
- lattosio
- caseinati
- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- brodo di manzo
- estratto di rosmarino

2.4 Ingredienti di origine agricola non biologica (max. 5 %)

- gelatina senza additivi
- fruttosio ▼

¹⁸ I trasformatori in azienda e per conto terzi sono tenuti ad osservare la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta»

2.5 Ingredienti di origine non agricola, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione¹⁹

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270] ▼: per conservare i budelli naturali
- fermenti ▼: per la produzione di insaccati crudi
- acido citrico [E 330] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- citrato di sodio [E 331] ▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- citrato di potassio [E 332] ▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- citrato di calcio [E 333] ▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- acido tartarico L(+) [E 334] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- tartrato d'ammonio [E 335] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- tartrato di potassio [E 336] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- nitrito di sodio [E 250]: impiego solo come sale nitritato di salamoia
- nitrato di potassio [E 252] (salnitro): giusta le disposizioni di legge solo per prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi
- legno non trattato, trucioli e farina di tutti gli alberi indigeni per affumicare
- O₂, CO₂, N₂

Non sono ammessi: fosfati, gluconodeltalattone, tutti gli intensificatori di sapore [E 620–633] risp. le proteine idrolizzate (HVP risp. HPP), tutti gli enzimi (anche transglutaminasi), acido ascorbico e ascorbati sintetici (antiossidanti), tutte le forme di aromi (incl. aroma di fumo e fumo liquido)

2.6 Imballaggio

- i requisiti per l'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali
- involucri degli insaccati: sono ammessi sia budelli naturali sia budelli artificiali. La colorazione successiva degli involucri non è ammessa.

¹⁹ Per trasformazione per terzi su incarico del produttore va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta»

FRUTTA, VERDURA, ERBE, FUNGHI E GERMOGLI

1 **Tutti i prodotti a base di frutta e verdura (incl. funghi, germogli e erbe aromatiche fresche)**

1.1 **Centri di raccolta della frutta e della verdura**

Per garantire un'assicurazione 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.

1.2 **Assicurazione qualità e separazione flusso di merce nelle imprese commerciali e d'imballaggio**

I prodotti Gemma non devono in nessun caso essere mischiati con altri 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:

1.2.1 **Amministrazione magazzino mediante elaborazione elettronica**

Nel sistema informatico i flussi di merce (entrate e uscite di merce) devono essere chiaramente documentati per prodotto e unità di tempo. La stampa di tabulati delle entrate e delle uscite di merce per giorno, prodotto e fornitore risp. cliente, separate dalle altre qualità, deve essere possibile in ogni momento.

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.

1.2.3 **Certificazione ISO per aziende commerciali e d'imballaggio miste**

Le aziende che commerciano contemporaneamente in prodotti biologici e non biologici devono presentare una certificazione ISO, EUREPGAP o un'altra certificazione che adempia gli standard minimi GFSI (Global Food Safety Initiative, www.foodsafety.com). La certificazione ISO deve essere avviata all'inizio della licenza e deve essere conclusa al più tardi dopo un anno.

1.2.4 **Contrassegno all'interno dei 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.

1.2.5 **Celle frigorifere e magazzini**

Non sono prescritti magazzini separati e celle frigorifere, tuttavia sono raccomandati.

1.2.6 **Rischi di contaminazione**

Le patate riconosciute con il marchio Gemma non devono essere immagazzinate nello stesso locale come le patate trattate contro la germogliazione. Osservazione: le sostanze ammesse per l'inibizione della germinazione di patate riconosciute Gemma sono disciplinate nell'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL.

1.2.7 **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.

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.

1.4 **Acqua di lavaggio**

- per evitare contaminazioni, prima del lavaggio di prodotti Gemma occorre cambiare l'acqua di lavaggio
- l'acqua di lavaggio deve essere di qualità potabile.
- in caso di impiego di acqua di lavaggio clorata vanno eseguite regolarmente analisi dei residui onde evitare un carico eccessivo di cloro (giusta l'OsoE)
- l'aggiunta di acido ascorbico sintetico nell'acqua di processo non è ammessa. Esso può essere sostituito con acido citrico [E 330] ▼, acido lattico [E 270] ▼, succo di limone biologico, aceto biologico o estratto di rosmarino biologico.

2 **Inoltre: singoli prodotti a base di frutta e verdura**

2.1 **Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve**

2.1.1 **Procedimenti di trasformazione**

- fermentazione
- surgelazione
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- conservazione sott'olio
- sbollentamento
- sbucciatura e pulizia meccanica, sbucciatura a vapore
- concentrazione
- essiccazione
- flocculazione
- arrostiture (p. es. cipolle)

Non è ammessa: 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)

2.1.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura e frutta
- zucchero
- olio
- aceto
- siero
- erbe
- spezie
- succo di limone e succo di limone concentrato

2.1.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- estratto di rosmarino: come additivo nell'acqua di processo o come ingrediente nei prodotti a base di verdura
- succo di limone, succo di limone concentrato e aceto biologico: come coadiuvante nell'acqua di processo

2.1.4 **Ingredienti di origine agricola non biologica (max. 5 %)**

- nessuno

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

- O₂, CO₂, N₂
- 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- acido lattico [E 270] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido citrico [E 330] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- colture di acidificazione ▼
- etilene (pe la maturazione delle banane)

Non sono ammessi: stabilizzatori, additivi per modificare il colore

2.1.6 **Dichiarazione**

- pastorizzazione e sterilizzazione sono soggette a dichiarazione
- lo sbollentamento va dichiarato nell'elenco degli ingredienti.
- in caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

2.1.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.2 Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi

2.2.1 Principi generali

I concentrati possono essere messi in commercio unicamente con la Gemma.

2.2.2 Procedimenti di trasformazione

- estrazione meccanica dei succhi
- filtrazione (incl. ultrafiltrazione)
- chiarificazione
- collaggio
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- centrifugazione

Non sono ammessi: sbucciatura in soluzione caustica, produzione di succhi da concentrati/ridiluizione (fase di trasformazione inutile)

2.2.3 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e verdura
- erbe
- spezie
- siero
- zucchero
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

2.2.4 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

2.2.5 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- O₂, CO₂, N₂
- 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- colture di acidificazione ▼
- acido lattico [E 270] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- pectina [E 440a]
- acido citrico [E 330] ▼: negli sciroppi (solo forma prodotta in modo puramente microbiologico)
- coadiuvanti per il filtraggio:
 - filtri in cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - bentonite
 - carbone attivo
 - perlite
 - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
- mezzi per il collaggio e per la chiarificazione:
 - enzimi per la decomposizione della pectina ▼
 - albumina
 - caseina
 - gelatina

2.2.7 Dichiarazione

- l'aggiunta di zucchero deve figurare nella denominazione specifica («zuccherato»)
- pastorizzazione e sterilizzazione sono soggetti a dichiarazione
- in caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»)

2.2.8 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.3 Marmellata e gelatina

2.3.1 Procedimenti di trasformazione

- cottura per conservazione

2.3.2 Ingredienti in qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta
- succhi di frutta
- zucchero
- succo concentrato di pere
- sciroppo di acero
- erbe
- spezie
- noci
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

2.3.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele

2.3.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- O₂, CO₂, N₂
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido tartarico L(+) [E 334] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- pectina [E 440a]
- citrato di calcio [E 333]: per marmellate per pasticceria

2.3.6 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2.3.7 Dichiarazione

- in caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. raccolta selvatica certificata)

2.4 Funghi commestibili

2.4.1 Principi generali

La produzione di funghi è considerata produzione agricola. Le direttive Bio Suisse per aziende agricole e in particolare il capitolo 2.8 delle direttive («Coltivazione di funghi») nonché le relative prescrizioni della CMP e CMT vanno rispettate da parte dei produttori.

2.4.2 Procedimenti di trasformazione

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

2.5 Germogli

2.5.1 Principi generali

Per la produzione di germogli si distinguono due procedimenti di produzione diversi:

1) Produzione di germogli esclusivamente con seme, acqua e luce.

Si tratta di una trasformazione. Valgono le direttive e le prescrizioni della CMT per la trasformazione secondo le direttive Bio Suisse.

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 germogli deve essere potabile e non clorata. Se l'acqua non è fornita dal Comune, ciò va garantito mediante analisi annuali.
- prima della germogliazione i semi possono essere disinfettati con acqua calda o con una soluzione di sapone.

2) Produzione di germogli con seme, acqua, luce e altre componenti (p. es. terra)

- si tratta di produzione agricola. Valgono le direttive Bio Suisse per aziende agricole, in particolare il capitolo 2.5 «Orticoltura e coltivazione di erbe» delle direttive Bio Suisse incluse le rispettive prescrizioni.

2.5.2 Procedimenti di trasformazione

- Per la trasformazione valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura.

2.6 Erbe aromatiche fresche

2.6.1 Principi generali

La coltivazione di erbe è disciplinata nelle direttive e nelle prescrizioni della CMT.

Per le erbe selvatiche valgono i requisiti delle direttive e della prescrizione «Raccolta di piante selvatiche».

Per la trasformazione valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura. L'ulteriore trasformazione di erbe fresche (p. es. in erbe essiccate, spezie, ecc.) è disciplinata nella prescrizione «Spezie, condimenti, brodo, minestre, salse».

PRODOTTI DELL'APICOLTURA

Requisiti inerenti all'immagazzinamento, alla trasformazione e alla commercializzazione di prodotti dell'apicoltura

1 Principi generali

I requisiti dettagliati inerenti all'apicoltura sono disciplinati nelle prescrizioni per i produttori di Bio Suisse. I requisiti qualitativi per il miele corrispondono a una buona prassi di fabbricazione e in alcuni punti superano l'Ordinanza sulle derrate alimentari e le disposizioni sull'apicoltura contenute nell'Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica. In linea di massima la smielatura, lo stoccaggio e l'invasatura devono avvenire in modo da pregiudicare il meno possibile i componenti che danno valore al prodotto.

2 Miele

2.1 Procedimenti di trasformazione

- Gli attrezzi e i contenitori per la trasformazione del miele devono essere costituiti da materiale adatto per le derrate alimentari. Per la centrifugazione si raccomanda l'impiego di acciaio legato/acciaio inossidabile.
- Per l'eliminazione di residui di cera è possibile filtrare il miele attraverso un setaccio, tuttavia la larghezza delle maglie, in caso di dimensione variabile, non deve essere inferiore a 0,2 mm.
- Il miele va invaso possibilmente prima della prima solidificazione.
- Il miele cristallizzato può essere riscaldato al massimo durante 72 ore con il procedimento Melitherm o a bagnomaria a temperature inferiori a 40 gradi Celsius.
- Al fine di mantenere intatti i componenti naturali, il miele va conservato in luogo asciutto, fresco (da 12 a 18 °C) e buio.

2.2 Qualità misurabile del miele

- Oltre alle disposizioni di legge vale in generale: contenuto di acqua max. 18 %.
- Il contenuto HMF secondo Winkler non deve superare 15 mg/kg. Il numero di invertasi deve essere superiore a 10 unità, per la mielata di acacia e di facelia superiore a 7 unità (analisi secondo il libro delle derrate alimentari). Questi criteri in genere sono adempiuti se per la smielatura sono impiegati sufficienti favi opercolati. 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 industriale.
- Il miele non deve presentare residui di prodotti chemioterapici da cui si possa desumere un trattamento non ammesso.

2.3 Ingredienti di qualità Gemma

- nessuno

2.4 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

2.5 Ingredienti non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- nessuno

2.7 Dichiarazione

- Dichiarazione giusta disposizioni di legge.

2.8 **Imballaggio**

- Per il commercio e lo stoccaggio in grandi contenitori sono prescritti i seguenti materiali: acciaio inossidabile, latta (senza macchie di ruggine), alluminio e materie sintetiche adatte per derrate alimentari.
- Il miele per il consumo va commercializzato in barattoli di vetro con chiusura twin/twist off o in materiale sintetico adatto per derrate alimentari.

3 **Propoli**

3.1 **Procedimenti di trasformazione**

- Propoli può essere raccolta unicamente con materiale sintetico adatto per derrate alimentari

3.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- nessuno

3.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

3.4 **Ingredienti non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

3.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- nessuno

3.6 **Dichiarazione**

- Dichiarazione giusta l'Ordinanza sulle derrate alimentari.

3.7 **Imballaggio**

- solo vetro

CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI

1 **Tutti i prodotti a base di cereali**

1.1 **Centri di raccolta di cereali**

Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta di cereali e i magazzini che accettano cereali Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. Tutti i centri di raccolta di cereali e i magazzini che accettano, puliscono, essiccano e immagazzinano cereali grezzi per conto terzi o per contratto con un licenziatario Gemma non necessitano di un contratto di licenza. Non appena un centro di raccolta di cereali o un magazzino esegue questa attività in proprio e a proprio rischio e commercializza i cereali con la Gemma, questo centro di raccolta di cereali o magazzino necessita di un contratto di licenza Gemma ed è tenuto a versare le tasse di licenza.

1.2 **Lotta antiparassitaria nel magazzinaggio e nella trasformazione**

Ogni azienda deve disporre di un sistema di lotta antiparassitaria. Il sistema integrato di lotta antiparassitaria va installato e gestito da una ditta riconosciuta da Bio Suisse.²⁰

Le indicazioni dettagliate in merito alla lotta antiparassitaria sono contenute nel capitolo 5.7. «Protezione da parassiti» delle direttive Bio Suisse nonché nella prescrizione «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzinaggio e nella trasformazione» della CMT.

2 **Inoltre: singoli prodotti a base di cereali**

2.1 **Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, miscele di cereali, fiocchi**

2.1.1 **Procedimenti di trasformazione**

- tutti gli usuali procedimenti meccanici di pulizia
- essiccazione
- tutti gli usuali procedimenti meccanici di triturazione
- flocculazione
- miscelatura
- la CMT può permettere da caso in caso l'estrusione delicata
- arrostiture
- soffiare

2.1.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- specie di cereali e loro farine, semole, friscello, fiocchi, faricello, crusca
- grani amidacei (p. es. grano saraceno) nonché le loro farine, ecc.
- zucchero
- frutta, noci e frutta secca
- spezie
- leguminose nonché le loro farine, ecc.
- concentrati di succhi di frutta
- sementi oleose
- sciroppi di cereali
- farina di malto e estratti di malto
- oli e grassi
- glutine di frumento

2.1.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- acerola (vitamina C naturale)
- miele

2.1.4 **Ingredienti di origine agricola non biologica (max. 5 %)**

- nessuno

²⁰Ne è esclusa la trasformazione in azienda

- 2.1.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**
- 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
 - O₂, CO₂, N₂

- 2.1.6 **Imballaggio**
- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

2.2 **Pani e articoli di panetteria di piccolo formato incl. miscele di farina pronte**

- 2.2.1 **Procedimenti di trasformazione**
- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione della pasta
 - congelazione di preparati di pasta e di pane precotto
 - cottura in forno
 - la CMT può permettere da caso in caso l'estrusione delicata
- Non sono ammessi: i prodotti finiti congelati che non devono più essere cotti in forno non possono essere venduti al consumatore in stato scongelato*

- 2.2.2 **Ingredienti di qualità Gemma**
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
 - farine di cereali, semole, friscello, fiocchi, faricello, crusca, grani di cereali
 - farine per polverizzare
 - farine di leguminose
 - farine di grani amidacei (p. es. grano saraceno, amaranto, quinoa)
 - amidi di cereali
 - farine rigonfianti
 - glutine di frumento
 - latte e latticini incl. latte in polvere e burro
 - uova e ovoprodotti
 - zucchero
 - spezie
 - frutta, noci e frutta secca
 - sementi oleose
 - oli e grassi
 - farine di malto e estratti di malto
 - lievito da panetteria

- 2.2.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**
- acerola (vitamina C naturale)
 - miele
 - fermenti per pasta acida
 - fermenti per pane sulla base di cereali, farina di leguminose e miele

- 2.2.4 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**
- nessuno

- 2.2.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**
- 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 (Oadd art. 6. cpv. 3d)
 - enzimi decomponenti i polisaccaridi: amilasi ° ▼ e emicellulasi ° ▼
 - O₂, CO₂, N₂
 - agenti di separazione:
 - oli e grassi puramente vegetali ▼
 - cera d'api
 - cera di carnauba

2.2.6 Dichiarazione

Sono eccezioni specifiche dei prodotti:

- la congelazione di preparati di pasta e di pane precotto va dichiarata
- gli enzimi aggiunti vanno dichiarati

2.2.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

2.3 Prodotti di panetteria e di biscotteria

2.3.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione della pasta
- congelazione dei preparati di pasta e del pane precotto (obbligo di dichiarazione)
- cottura
- riempire, guarnire
- la CMT può permettere da caso in caso l'estrusione delicata

Non sono ammessi: i prodotti finiti congelati che non devono più essere cotti in forno non possono essere venduti al consumatore in stato scongelato

2.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- farine di cereali, semole, friscello, fiocchi, faricello, crusca, grani di cereali
- farine per polverizzare
- farine di leguminose
- farine di grani amidacei (p. es. grano saraceno, amaranto, quinoa)
- amidi di cereali
- farine rigonfianti
- glutine di frumento
- acqueviti
- confetture e marmellate nonché altri prodotti semifiniti
- latte e latticini incl. latte in polvere e burro
- uova e ovoprodotti
- zucchero
- frutta, noci e frutta secca
- sementi oleose
- oli e grassi
- farine di malto e estratti di malto
- cacao
- cioccolato e copertura
- sciroppo di glucosio
- spezie
- lievito da panetteria partire dall'01.07.04

2.3.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- fermenti per pasta acida
- fermenti per pane sulla base di cereali, farina di leguminose e miele

2.3.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.3.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- 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
- O₂, CO₂, N₂
- enzimi decomponenti i polisaccaridi: amilasi ° ▼ e emicellulasi ° ▼
- agenti di separazione:
 - oli e grassi puramente vegetali ▼
 - cera d'api
 - cera di carnauba
- 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] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
 - acido tartarico L(+)- [E 334] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
 - tartrato di sodio [E 335] e tartrato di potassio [E 336] ▼Per gli eccipienti per il lievito in polvere va escluso l'impiego di OGM ▼.
- idrossido di sodio [E 524] (soda caustica): solo per trattamento superficiale di biscotteria alla soda °

2.3.6 **Dichiarazione**

- la congelazione di preparati di pasta e di pasta precotta va dichiarata
- gli enzimi aggiunti vanno dichiarati

2.3.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

2.4 **Paste alimentari e paste ripiene**

2.4.1 **Procedimenti di trasformazione**

- tutti gli usuali procedimenti di trasformazione
- sbollentamento
- pastorizzazione (obbligo di dichiarazione)
- essiccamento
- congelamento
- la CMT può permettere da caso in caso l'estruzione delicata

2.4.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- cereali e farine, semole, friscello
- carne e prodotti a base di carne
- uova e ovoprodotti
- zucchero
- latte e latticini
- verdura e prodotti a base di verdura
- oli e grassi
- erbe
- spezie
- glutine di frumento
- amidi di cereali

2.4.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- amido di riso

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

- nessuno

- 2.4.5 Ingredienti di origine non agricola, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**
- 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
- 2.4.6 Dichiarazione**
- la pastorizzazione di pasta fresca va dichiarata
- 2.4.7 Imballaggio**
- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
- 2.5 Fecole, glutine, sciroppi di cereali, ecc. °**
- 2.5.1 Principi generali**
- Separazione: per garantire la separazione va data la preferenza alla produzione per partite.
- 2.5.2 Procedimenti di trasformazione**
- lavaggio
 - filtraggio
 - concentrazione
 - macinazione
 - essiccamento (essiccamento a cilindri ruotanti e per polverizzazione)
 - idrolisi enzimatica
 - decolorazione: con un filtro a carbone attivo o con uno scambiatore di ioni.
- 2.5.3 Ingredienti di qualità Gemma**
- cereali e farine, semole, friscelli
 - patate
 - amidi di frumento
- 2.5.4 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**
- succo e concentrato di limone biologici: coadiuvante per la trasformazione per l'idrolisi dell'amido
- 2.5.5 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**
- nessuno
- 2.5.6 Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**
- 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504]
 - enzimi: amilasi ° ▼
 - regolazione del valore pH, prodotti ammessi per la flocculazione dell'amido e per la liquefazione degli amidi:
 - acido citrico [E 330] ▼, acido lattico [E 270] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
 - carbonato di sodio [E 500]
- 2.5.7 Imballaggio**
- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

ALCOLICI E ACETO

1 Birra

1.1 Procedimenti di trasformazione

- Infusione, decozione
- essiccazione: luppolo
- essiccazione, torrefazione; malto
- filtraggio
- raffreddamento
- centrifugazione
- pastorizzazione (pastorizzazione rapida)
- correzione dei valori pH con ceppi di acidi lattici naturali o con malto acido

Non sono ammessi: trattamento del luppolo e del malto con zolfo o SO₂, procedimento di fermentazione rapida superiore a 12 °C per birre di bassa fermentazione, fermentazione sotto pressione, fermentazione mediante agitazione.

1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto (tutti gli ingredienti per la birra sono aggiunti nella sala di cottura)
- malto per birra a base di cereali
- la parte di cereali che danno il nome al prodotto deve rappresentare almeno il 50% al momento della trasformazione
- coni di luppolo e luppolo in pellets (nessun estratto di luppolo, nessun estratto isomerizzato di luppolo)
- fiori di canapa, estratto di canapa (solo in combinazione con fiori di canapa)

Non sono ammessi: grani crudi di frumento e orzo e zucchero (salvo specialità), malto colorante liquido, trebbie di luppolo e birre di recupero.

La fabbricazione di birre speciali (p. es. birra di riso, birra al lampone, ecc.) e di bevande a base di birra è ammessa e va autorizzata di caso in caso dalla CMT.

1.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

1.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata (distillazione, osmosi inversa, idrossido di calcio per regolare la durezza dell'acqua)
- lievito per fermentazione alta e bassa ▼
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - perlite (ammessi solo per il filtraggio)
 - carbone attivo (per birra analcolica)
- N₂ (può essere impiegato come gas propulsore)
- CO₂ (non per l'aggiunta successiva alla birra, eccezione: birra analcolica)
- acqua, etanolo, CO₂: agente estrattivo per la fabbricazione dell'estratto di canapa

Non sono ammessi: PVPP, bentonite, oligoelementi e vitamine per una migliore fermentazione, acido ascorbico per fissare l'ossigeno dell'aria nella bottiglia/nel barile.

1.6 Dichiarazione

- la pastorizzazione (pastorizzazione rapida) va dichiarata.

1.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

2 **Vino e spumante**²¹

2.1 **Principi generali**

Le aziende vitivinicole (cantine) che acquistano uve, succo dal torchio o vino e li contrassegnano con il marchio Gemma sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con la Bio Suisse.

La vinificazione deve avvenire secondo buona prassi di produzione (BPP).

2.2 **Procedimenti di trasformazione**

- procedimento tradizionale di vinificazione
- riscaldamento del mosto
- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio
- evaporazione sotto vuoto, osmosi inversa (per l'impiego di questi due procedimenti 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).

2.3 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- uva
- vino
- succo d'uva
- mosto concentrato di uva
- mosto concentrato di uva rettificato
- zucchero

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata di al massimo 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. Fanno eccezione i vini di uve lambrusca e gli spumanti, la cui gradazione alcolica può essere aumentata di al massimo 2 % in volume (corrisponde a 4 kg/hl).

²¹ Giusta le direttive Bio Suisse la vinificazione è soggetta a un controllo obbligatorio della cantina

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

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- colture di microrganismi:
 - lieviti selezionati ▼
 - fermenti batterici ▼: per iniziare la disacidificazione
- additivi:
 - SO₂ puro, liquido o soluzione acquosa al 5 %
 - metabisolfito di potassio [E 224]

SO ₂ totale	Tenore di zucchero residuo < 5g/l	120 mg/l
	Tenore di zucchero residuo > 5g/l	170mg/l
SO ₂ libero	Tenore di zucchero residuo < 5g/l	30 mg/l
	Tenore di zucchero residuo > 5g/l	40 mg/l
- acido L(+)-tartarico [E 334] ▼ e acido metatartarico [E 353] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- gas inerti: (N₂, CO₂, O₂, Ar)
- coadiuvanti per la trasformazione (additivi al mosto d'uva nonché sostanze per collaggio e trattamento del vino):
 - carbonato di calcio
 - pectinasi ▼
 - albume di gallina
 - colla di pesce solida
 - gelatina alimentare
 - caseina
 - lievito di vino: da aziende Bio Suisse
 - latte magro
 - zolfo: solo per il trattamento delle botti
 - mezzi ausiliari per il filtraggio:
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - bentonite
 - carbone attivo
 - perlite
 - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
 - fosfato di ammonio per spumante max. 0,3 g/l

2.5 Dichiarazione

- il riscaldamento del mosto oltre 50 °C va dichiarato sul vino.

2.6 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

3 Sidro e vino di frutti

3.1 Procedimenti di trasformazione

- estrazione meccanica del succo
- chiarificazione
- collaggio
- filtraggio
- pastorizzazione

Non sono ammessi: produzione di vini di concentrati/ricostituzione

3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e bacche risp. i loro succhi
- zucchero

3.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

3.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati ▼
- gas inerti: N₂, CO₂, O₂, Ar
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - bentonite
 - carbone attivo
 - perlite
 - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
 - fosfato di ammonio per spumante max 0,3 g/l
- coadiuvanti per la trasformazione:
 - pectinasi ▼
 - albume di gallina
 - colla di pesce solida
 - gelatina alimentare
 - caseina
 - latte magro
- Additivi:
 - SO₂ puro, liquido o soluzione acquosa
 - metabisolfito di potassio [E 224]

SO₂ totale vini di frutta senza aggiunta di zucchero (incl. sidro di mele e di pere), nonché vino di miele 50 mg/l

SO₂ totale per vini di frutta (anche se la fermentazione è stata interrotta mediante procedimenti fisici) con aggiunta di zucchero, succo di frutta concentrato o succo di frutta 100 mg/l

3.6 Dichiarazione

- la pastorizzazione va dichiarata.

3.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

4 Bevande spiritose e acquavite

4.1 Principi generali

Bio Suisse si sforza affinché i prodotti contrassegnati con il marchio Gemma oltre alla qualità biologica presentino anche un'alta qualità organolettica.

La produzione di distillati e di altre bevande spiritose deve avvenire secondo la buona prassi di produzione (BPP).

- impiegare solo materie prime pulite, mature e sane
- acidificazione del mosto a pH 3,0–3,2
- fermentazione con chiusura di fermentazione
- distillazione rapida, durata di deposito del mosto al massimo 2 mesi

4.2 Requisiti particolari

- le mele cotogne vanno lavate e private della lanugine prima di essere tagliate
- i noccioli delle ciliegie non vanno feriti
- 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

4.3 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e bacche
- erbe
- radici
- cereali
- alcol per macerazione (acquavite) e liquore
- malto d'orzo per la saccarificazione dell'amido
- zucchero
- uova per liquore

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

- acqua: acqua potabile e acqua demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati ▼
- acido lattico[E 270] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- enzimi ▼
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - bentonite
 - carbone attivo
 - perlite
 - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)

5 Aceto

5.1 Principi generali

Bio Suisse è dell'opinione che l'aceto sia un prodotto naturale che si forma per fermentazione alcolica di un succo di frutta e susseguente ossidazione. Questo processo naturale va influenzato mediante misure tecnologiche solo nei limiti dello stretto necessario.

5.2 Procedimenti di trasformazione

- collaggio
 - chiarificazione
 - filtraggio
 - pastorizzazione
 - standardizzazione: la standardizzazione con acqua va evitata. Tuttavia, se è necessaria, vanno rispettati i seguenti valori minimi:
 - aceto di sidro: acido totale, calcolato come acido acetico 50 g/l
 - aceto di vino: acido totale, calcolato come acido acetico 60 g/l
 - una standardizzazione alternativa (p. es. alcol residuo, zucchero residuo, immagazzinamento) è ammessa
- Non sono ammessi: produzione di aceto Gemma di concentrato ricostituito (trasformazione inutile), trattamento con zolfo (un eventuale trattamento con zolfo deve avvenire a livello di vino secondo il capitolo 2.4)*

5.3 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- vino (uva)
- sidro (frutta)
- vino di bacche (bacche)
- siero di latte
- malto
- birra
- erbe
- spezie
- funghi

5.4 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

5.5 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- batteri acetogenici ▼
- pectinasi ▼
- albume di gallina
- colla di pesce solida
- gelatina alimentare
- latte magro
- caseina
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
 - farina fossile
 - bentonite
 - carbone attivo
 - perlite
 - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)

5.7 **Dichiarazione**

- la pastorizzazione va dichiarata.

5.8 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

OLI E I GRASSI VEGETALI

1 Tutti gli oli e i grassi vegetali

1.1 Estensione di validità e definizioni

La presente prescrizione vale per la trasformazione di oli e grassi vegetali, nonché per il loro impiego in altri prodotti. I requisiti per la trasformazione di grassi animali (incl. grasso del latte) sono disciplinati nelle relative prescrizioni «latte» e «carne».

1.2 Trasformazione

Lo scopo della trasformazione di oli e grassi commestibili è il mantenimento per quanto possibile inalterato dei componenti preziosi dal punto di vista della fisiologia della nutrizione e il raggiungimento di un'alta qualità organolettica. Ciò va garantito mediante una trasformazione possibilmente delicata.

1.3 Separazione

Nelle aziende che trasformano materie prime riconosciute Gemma ma anche materie prime non biologiche va garantita una sufficiente separazione nella trasformazione.

La svuotatura degli impianti non è sufficiente. Dove possibile deve essere eseguita una pulizia intermedia degli impianti. Altrimenti vanno stabilite quantità adeguate di separazione con le quali sono eliminati i resti di oli e grassi non biologici. Le quantità di separazione vanno stabilite in accordo con il competente organo di certificazione.

2 Inoltre: singoli oli e grassi

2.1 Oli commestibili per il consumo diretto

Gli oli commestibili per il consumo diretto devono adempiere i requisiti per «olio commestibile prodotto con particolare cautela» secondo il diritto in materia di derrate alimentari.

2.1.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima, che tuttavia non può essere riscaldata oltre 50 °C.
- spremitura meccanica con temperatura di uscita di al massimo 50 °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
- decantazione
- filtrazione

Non sono ammessi: cauta vaporizzazione/deodorizzazione, raffinazione, neutralizzazione, chiarificazione

2.1.2 Ingredienti in qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- sementi oleose risp. oli grezzi
- erbe
- spezie

2.1.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

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

- materiali da filtraggio esenti da amianto

Non sono ammessi: acido citrico, carbone attivo, idrossido di sodio, terra grigia, assorbenti

2.1.5 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali
- barattoli di latta stagnata

2.2 Oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la lavorazione successiva °

2.2.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima
- spremitura meccanica
- centrifugazione
- decantazione
- filtrazione
- degommare
- disacidificazione (con procedimenti fisici o con carbonato di sodio)
- lavaggio
- seccaggio sotto vuoto
- chiarificazione/scoloritura
- frazionamento termico (ricristallizzazione/frazionamento a secco)
- vaporizzazione/deodorazione:
 - oli e grassi per la lavorazione successiva sotto 100 °C (p. es. oli per la margarina commestibile o per la produzione di maionese): cauta vaporizzazione/deodorazione al massimo a 130 °C (una volta) .
 - oli e grassi per la lavorazione successiva sopra 100 °C e per arrostire e friggere (p. es. oli per friggere): nessuna limitazione della temperatura di deodorazione.

Non sono ammesse: estrazione con solventi organici, modificazione chimica (idratare/indurire, transesterificare) neutralizzazione con NaOH (eccezione: produzione di olio con semi di colza)

2.2.2 Ingredienti in qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- sementi oleose risp. grassi e oli vegetali
- erbe
- spezie

2.2.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

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

- acido citrico [E 330] [▼]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico, solo per degommare
- acqua: solo per degommare e il lavaggio
- sale: solo per lavare
- carbonato di sodio [E 500] per la desacidificazione di grassi tropicali
- carbone attivo: solo per chiarificare
- bentonite: solo per chiarificare
- perlite: solo per filtrare
- farina fossile: solo per filtrare
- materiali da filtraggio esenti da amianto
- O₂, CO₂, N₂

Non sono ammessi: acido fosforico, argille attivate, nichel e altri catalizzatori per l'idratazione dei grassi nonché la transesterificazione

2.2.5 Dichiarazione

- dichiarazione della deodorazione (vaporizzazione). Se il grasso o l'olio sono impiegati come ingrediente, dichiarazione nella lista degli ingredienti.

2.2.6 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali
- barattoli di latta stagnata

2.3 Margarina °

2.3.1 Procedimento di trasformazione

- emulsionare
- pastorizzare
- cristallizzare

2.3.2 **Ingredienti in qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- grassi e oli vegetali, trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse. Vanno osservati i requisiti per la deodorazione/vaporizzazione a seconda dell'impiego previsto:
 - oli e grassi per la trasformazione successiva sotto 100 °C: cauta vaporizzazione/deodorazione al massimo a 130 °C (una volta).²²
- burro (grasso di latte)
- grassi animali
- latte e latticini
- uova e ovoprodotti
- zucchero e sorte di zucchero
- erbe
- spezie

Non è ammesso: l'impiego di grasso indurito

2.3.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

2.3.4 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- acido citrico [E 330] [▼]: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- lecitina [E 322]: in qualità biologica controllata
- O₂, CO₂, N₂

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

2.3.5 **Dichiarazione**

- l'impiego di grassi animali va dichiarato nella denominazione specifica
- dichiarazione della pastorizzazione nel campo visivo della denominazione specifica
- dichiarazione della deodorazione (vaporizzazione) degli ingredienti nella lista degli ingredienti

2.3.6 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

2.4 **Maionese**

2.4.1 **Procedimento di trasformazione**

- mischiare
- emulsionare/omogeneizzare

2.4.2 **Ingredienti in qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- oli e grassi vegetali trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse (oli e grassi per l'ulteriore trasformazione a meno di 100 °C)
- aceto
- senape
- succo di limone
- zucchero e sorte di zucchero
- uova e ovoprodotti
- erbe
- spezie

2.4.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

²²Margarine per arrostire e friggere: nessuna limitazione delle temperatura di deodorizzazione

2.4.4 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- O₂, CO₂, N₂

Non sono ammessi: addensanti, intensificatori di sapore

2.4.5 **Dichiarazione**

- dichiarazione per deodorazione (vaporizzazione) degli ingredienti nella lista degli ingredienti

2.4.6 **Imballaggio**

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali
- sono ammessi i tubetti in alluminio

2.5 **Salsa per insalata**

2.5.1 **Procedimento di trasformazione**

- mischiare
- emulsionare/omogeneizzare
- pastorizzare

2.5.2 **Ingredienti in qualità Gemma**

Come per maionese, inoltre:

- latte e latticini
- verdura e prodotti a base di verdura
- senape
- vino
- spezie e preparazioni a base di spezie
- amidi non modificati

2.5.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- brodo vegetale
- amido di riso naturale
- amido di topinambur naturale
- amido di tapioca naturale

Non sono ammessi: senape con addensanti, brodo con aromi

2.5.4 **Ingredienti agricoli di origine non biologica (max. 5 %)**

- nessuno

2.5.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- O₂, CO₂, N₂

Non sono ammessi: emulsionanti, addensanti, acido citrico, intensificatori di sapore

2.5.6 **Dichiarazione**

- dichiarazione della deodorazione (vaporizzazione) degli ingredienti nella lista degli ingredienti

2.5.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

UOVA E OVOPRODOTTI

1 Tutti gli ovoprodotti

1.1 Estensione di validità 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, anitre, tacchine e quaglie.

Valgono le definizioni della legislazione sulle derrate alimentari.

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 di riconoscimento occorre inoltre richiedere ad ogni fornitore la valutazione aziendale, sulla quale è menzionato se l'azienda è autorizzata a commercializzare uova con il marchio Gemma.

1.3 Contrassegno e stampigliatura delle uova

- Le uova che giungono nel commercio con licenza come uova da consumo devono essere contrassegnate con il marchio Gemma, la data di deposizione e il numero dell'azienda da parte del produttore in azienda o da parte del commerciante con licenza stesso.
- Le uova che non giungono direttamente dal produttore al consumatore finale ma che sono vendute tramite terzi (negozi in paese, mercato) vanno contrassegnate con il marchio Gemma e il numero dell'azienda da parte del produttore. La data di deposizione e l'ente di certificazione deve figurare sulla confezione o sulla fascetta. Le fonti d'acquisto di apparecchi adeguati per il contrassegno sono ottenibili presso la BIO SUISSE.
- 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 sia contrassegnato 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.

2 Inoltre: singoli ovoprodotti

2.1 Uova

2.1.1 Procedimenti di trasformazione

- lavaggio meccanico
- controllo mediante luce o luce UV

2.1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- uova

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

- coloranti per stampigliare le uova ammessi secondo ODerr

2.1.4 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali
- scatole di cartone

Non sono ammesse: scatole di plastica

2.2 Ovoprodotti liquidi

2.2.1 Prodotti ammessi

- uovo intero
- tuorlo (giallo)
- albume (bianco)

2.2.2 Procedimenti di trasformazione

- rompere il guscio e separare
- mescolare
- pastorizzare
- congelare

Non è ammessa: pastorizzazione con microonde

2.2.3 Ingredienti di qualità Gemma

- uova di tutte le grandezze incl. altre varietà e uova fissurate
- zucchero

2.2.4 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

2.2.5 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- tutti i tipi di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- O₂, CO₂, N₂

Non sono ammessi: acido solforoso, emulsionanti

2.2.7 Imballaggio

- I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

2.3 Ovoprodotti essiccati °

2.3.1 Prodotti ammessi

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

2.3.2 Procedimenti di trasformazione

- rompere il guscio e separare
- mescolare
- pastorizzazione
- trattamento termico a spruzzo (atomizzazione)

2.3.3 Ingredienti di qualità Gemma

- uova di tutte le grandezze incl. altre varietà, uova fissurate risp. ovoprodotti liquidi
- zucchero

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

- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

Non sono ammessi: antiagglomeranti, addensanti

2.3.5 Imballaggio

- I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali

3 **Ovoprodotti cotti**

3.1 **Prodotti ammessi**

- uova cotte e sgusciate (uova traiteur)
- uova cotte e colorate (uova sode)

Non sono ammesse: uova in barre

3.2 **Procedimenti di trasformazione**

- lavaggio meccanico
- cottura: una volta sola a pressione normale
- sgusciare
- colorare con coloranti ammessi

Non è ammessa: cottura ripetuta

3.3 **Ingredienti di qualità Gemma**

- uova
- aceto

3.4 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

3.5 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

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

- acqua: acqua potabile o demineralizzata mediante metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270] ▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- acido citrico [E 330] ▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- coloranti per colorare e stampigliare i gusci delle uova composti dalle seguenti componenti:
 - succhi di frutta e di verdura coloranti naturalmente, i loro concentrati e polveri, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
 - legni e altre parti di piante coloranti come p. es. legno di campeccio, legno di fustetto, legno rosso, legno di sandalo, guscio di noce, radice di garanza, semi di annatto, fiori di malva, maté
 - coloranti presenti naturalmente nelle derrate alimentari e ottenuti con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], caroteni [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 in genere sono 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
- sostanze per copertura:
 - cera d'api [E 901]: in qualità bio
 - cera di carnauba [E 903]
 - gelatina alimentare
 - oli vegetali
 - gomma arabica [E 414]
 - grassi animali naturali
 - gommalacca [E 904] (resina naturale della cocciniglia Tachardia lacca) non decolorata con cloro
 - silicato di calcio [E 552] e di magnesio [E 553a]
- solventi:
 - acqua
 - etanolo
- altri additivi per la fabbricazione di coloranti:
 - tutti gli additivi alimentari giusta l'Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica, appendice 3, parte A, lettera A.1

Non sono ammessi: acido benzoico, acido acetico, coloranti sintetici

3.7 **Imballaggio**

- I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

SPEZIE, CONDIMENTI, BRODI, MINESTRE E SALSE

1 **Spezie**

1.1 **Definizioni**

Valgono le definizioni della legislatura svizzera sulle derrate alimentari.

1.2 **Qualità degli ingredienti impiegati**

Le spezie e le miscele di spezie commercializzate con la Gemma come prodotti a sé stanti devono per principio essere prodotte al 100 % con materie prime Gemma. Le spezie che non sono ancora ottenibili in qualità Gemma possono essere impiegate in un'altra qualità bio alle seguenti condizioni:

le spezie in questione non devono dare il nome al prodotto né determinarne il valore. Tutti gli ingredienti di altre qualità bio non devono superare il 10 %.

1.3 **Spezie pure, miscele di spezie e estratti aromatici**

1.3.1 **Procedimenti di trasformazione**

- tagliare
- essiccare
- macinare
- miscelare
- granulare
- estrarre con acqua, alcol o CO₂
- concentrare e/o essiccare gli estratti liquidi
- sterilizzare con vapore saturo spezie destinate all'ulteriore trasformazione o alla gastronomia
- affumicare

Non è ammessa: la sterilizzazione con vapore saturo di spezie destinate come tali alla vendita al dettaglio.

1.3.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- spezie
- verdure
- erbe
- altre parti di piante
- farine
- amidi
- zucchero
- alcol per l'estrazione

1.3.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- nessuno

1.3.4 **Ingredienti di origine agricola non biologica (max. 5 %)**

- nessuno

1.3.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- O₂, CO₂, N₂
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per erbe e spezie

1.3.6 **Dichiarazione**

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
- la sterilizzazione con vapore saturo va dichiarata nella lista degli ingredienti.
- l'antiagglomerante va dichiarato.

1.3.7 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

1.4 Erbe e miscele di erbe essiccate

1.4.1 Procedimenti di trasformazione

- tagliare
 - essiccare
 - sbriciolare
 - macinare
 - miscelare
 - sterilizzare con vapore saturo erbe destinate all'ulteriore trasformazione e alla gastronomia.
- Non è ammessa: la sterilizzazione con vapore saturo di spezie destinate come tali alla vendita al dettaglio.*

1.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- erbe
- spezie
- altre parti di piante

1.4.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

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

- O₂, CO₂, N₂
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per spezie e erbe
- legno non trattato, trucioli e farina di tutti gli alberi indigeni per affumicare

1.4.5 Dichiarazione

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di erbe.
- la sterilizzazione con vapore saturo va dichiarata nella lista degli ingredienti.
- l'antiagglomerante va dichiarato.

1.4.6 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

1.5 Sali aromatici e sali alle erbe

1.5.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- tagliare
- macinare
- essiccazione (incl. essiccazione sotto vuoto) di miscele di sale con erbe, spezie e verdure fresche

1.5.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- spezie
- verdure
- erbe
- zucchero

1.5.3 Ingredienti biologici (bio-CH/bio UE o qualità equivalente)

- nessuno

1.5.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- laminarie

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

- O₂, CO₂, N₂
- sale: sono ammessi i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504]
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come agenti di separazione/antiagglomeranti per erbe e spezie
- cloruro di potassio [E 508]

- 1.5.6 Dichiarazione**
- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
 - l'antiagglomerante va dichiarato.
- 1.5.7 Imballaggio**
- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
- 1.6 Preparazioni a base di spezie e erbe**
- 1.6.1 Procedimenti di trasformazione**
- miscelare
 - tagliare
 - scottare
 - congelare
 - mettere sott'olio
 - mescolare con sale
 - pastorizzare (la CMT può permettere di caso in caso la doppia pastorizzazione)
- 1.6.2 Ingredienti di qualità Gemma**
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
 - spezie
 - verdure
 - erbe
 - zucchero
 - oli e grassi
 - estratto di lievito
 - farine e amidi
 - noci
 - formaggio
- 1.6.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**
- maltodestrina
- 1.6.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**
- nessuno
- 1.6.5 Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**
- O₂, CO₂, N₂
 - 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
 - diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per erbe e spezie
- 1.6.6 Dichiarazione**
- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
 - dichiarazione della deodorizzazione di oli e grassi nell'elenco degli ingredienti
 - 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
- 1.6.7 Imballaggio**
- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
 - sono eccezioni specifiche dei prodotti: fogli compositi di alluminio

2 **Senape**

2.1 **Procedimenti di trasformazione**

- triturazione meccanica dei semi di senape
- miscelazione

2.2 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- semi di senape
- aceto
- vino
- zucchero
- erbe
- verdure e prodotti a base di verdura
- succhi e concentrati di agrumi
- frutta
- farine e amidi
- erbe
- spezie

2.3 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele
- aceto di alcol
- amido di riso

2.4 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

2.5 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- 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 citrico [E 330]: ▼ solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- Non sono ammessi: aromi, addensanti, esaltatori di sapidità*

2.6 **Dichiarazione**

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.

2.7 **Imballaggio**

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.
- i tubetti di alluminio sono ammessi

3 Salsa di soia e condimenti liquidi

3.1 Procedimenti di trasformazione

- arrostire e cuocere a vapore prodotti di partenza
- fermentare
- pastorizzare (la CMT può permettere di caso in caso la doppia pastorizzazione)
- filtrare
- pressare

Non è ammessa: idrolisi acida

3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- soia
- cereali
- autolisato di lievito
- erbe
- spezie
- verdura

3.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

3.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- mezzi ausiliari per la filtrazione:
 - farina fossile
- *aspergillus sojae*▼
- *pediococcus halophilus*▼
- *saccharomyces rouxii*▼

Non è ammesso: esaltatore di sapidità

3.6 Dichiarazione

- la pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

3.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

4 Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse

Principi generali

I concentrati e i prodotti secchi possono essere commercializzati come tali.

Per l'impiego di concentrati/prodotti in polvere 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 liquide 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 in polvere 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.

4.1 Brodo

4.1.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- cuocere
- pastorizzare
- sterilizzare
- essiccare
- concentrare

Non sono ammessi: ricostituzione di concentrati e polveri, esaltatori di sapidità

4.1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura
- erbe
- spezie
- grassi e oli
- lievito e estratto di lievito
- farine e amidi
- zucchero
- carne e ossa

4.1.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

4.1.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

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

- acqua: acqua potabile o acqua 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].

Non sono ammessi: esaltatori di sapidità

4.1.6 Dichiarazione

- la pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- l'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivi riportati) non deve essere dichiarato.

4.1.7 Imballaggio

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

4.2 **Minestre e salse**

4.2.1 **Principi generali**

Le salse classiche vanno preparate con gli ingredienti usuali nei libri di testo. 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 possono 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 deroga da questa regola per p. es. prodotti contrassegnati come prodotti puramente vegetali.

L'impiego di roux pronto è ammesso.

4.2.2 **Procedimenti di trasformazione**

- miscelare
- cuocere
- pastorizzare
- sterilizzare
- essiccare
- concentrare
- omogeneizzare

Non è ammessa: ricostituzione di concentrati e prodotti in polvere

4.2.3 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura e prodotti a base di verdura
- frutta
- erbe
- spezie
- grassi e oli
- aceto
- vino, birra, acqueviti
- farine e amidi
- succhi e succhi concentrati di agrumi
- latte e latticini (p. es. burro, panna, iogurt)
- uova
- zucchero
- carne e ossa

4.2.4 **Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele

4.2.5 **Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

4.2.6 **Ingredienti di origine non agricola, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione**

- CO₂, O₂, N₂
- 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 i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- farina biologica di semi di carrube [E 410] e farina di semi di guar [E 412]

Non sono ammessi: carragenina [E 407], xanthan [E 415], alginati, amidi modificati, esaltatori di sapidità

4.2.7 **Dichiarazione**

- la pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- l'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivi riportati) non deve essere dichiarato.

4.2.8 **Imballaggio**

- I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 11 dei requisiti generali.

GASTRONOMIA

Bio Suisse offre due concetti per la gastronomia:

Cucina con componenti Gemma	single componenti o menu sono offerti in qualità Gemma
Cucina Gemma	nell'intera azienda sono offerti unicamente prodotti biologici.

Il capitolo «Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione» vale per ambedue i concetti. Nei capitoli successivi le condizioni per la cucina con componenti Gemma e per cucina Gemma sono descritte separatamente.

1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione

1.1 Estensione di validità e definizione di esercizio

La presente prescrizione vale per gli esercizi di ristorazione e per produttori con un'offerta commerciale di ristorazione in azienda.

Questa prescrizione funge da lista positiva. Quanto è elencato nella prescrizione è ammesso negli esercizi di ristorazione. Qualora si volessero impiegare procedimenti, ingredienti, additivi, colture o coadiuvanti per la trasformazione che non sono menzionati nella presente prescrizione, occorre inoltrare a una domanda scritta completa di ricetta e descrizione del procedimento.

1.1.1 Licenziatari

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 e imprese di catering.

I prodotti venduti con la Gemma fuori dall'esercizio di ristorazione non rientrano nell'estensione di validità della presente prescrizione. Per tali prodotti valgono i rispettivi requisiti specifici dei prodotti. I prodotti devono essere autorizzati singolarmente da Bio Suisse. A tale scopo l'esercizio di ristorazione inoltra per iscritto a Bio Suisse una domanda di licenza. I prodotti autorizzati sono elencati in appendice al contratto di licenza. I formulari per la domanda di licenza sono ottenibili presso Bio Suisse.

1.1.2 Trasformatori in azienda (produttori)

La prescrizione vale anche per produttori Gemma che nell'ambito di colazioni in fattoria, ritrovi occasionali e altre offerte di ristorazione organizzate in azienda offrono alimenti prodotti in azienda o acquistati.

L'offerta commerciale di cibi e bevande in azienda è considerata vendita diretta. Se sono offerti prodotti Gemma vanno adempiuti i requisiti relativi alla cucina con componenti Gemma. Per prodotti fabbricati e commercializzati all'infuori della ristorazione commerciale in azienda vale la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta».

I produttori Gemma possono gestire un esercizio di ristorazione indipendentemente dalla propria azienda agricola Gemma. L'ente di certificazione stabilisce i criteri della separazione dell'esercizio di ristorazione dall'azienda agricola. Vanno adempiuti i seguenti requisiti minimi: ditta giuridicamente separata con contabilità propria e immagine indipendente dall'azienda Gemma. Per gli esercizi di ristorazione indipendenti dall'azienda agricola Gemma sono pensabili tutte le forme di gastronomia (cucina Gemma, cucina con componenti Gemma, cucina non biologica). Gli esercizi di ristorazione indipendenti con cucina Gemma o cucina con componenti Gemma sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. Valgono i requisiti usuali per licenziatari.

1.2 Basi giuridiche

Si presuppone il rispetto delle disposizioni della legge sulle derrate alimentari e delle leggi sugli esercizi pubblici nonché di tutte le altre disposizioni concernenti gli esercizi di ristorazione.

1.3 **Contratto di licenza con Bio Suisse**²³

Per avere il diritto di impiegare la Gemma per le componenti (Cucina con componenti Gemma) o in azienda e nella comunicazione (Cucina Gemma), l'esercizio di ristorazione necessita di un contratto di licenza con Bio Suisse.

Per la stipulazione di un contratto di licenza con Bio Suisse occorre osservare quanto segue:

- l'azienda di ristorazione allestisce una descrizione completa dell'azienda e delle sue attività.
- per aziende associate a un concetto di gastronomia organizzata a sistema è sufficiente una descrizione generale del sistema.
- per ambedue i concetti (cucina con componenti Gemma e cucina Gemma), prima del primo contrassegno con la Gemma è obbligatoria una visita di collaudo in azienda da parte di incaricati di Bio Suisse.

1.4 **Pulizia e lotta contro malattie e parassiti**

Valgono le direttive Bio Suisse (capitoli 5.6 e 5.7).

1.5 **Procedimenti di trasformazione**

Per la preparazione dei cibi sono ammessi i seguenti procedimenti:

- procedimenti di preparazione (come p. es. cuocere, arrostitire, cucinare al vapore, stufare, friggere, grigliare, bollire, brasare, cuocere sotto vuoto)
- refrigerare
- congelare
- cucinare a induzione
- rigenerare con aria calda, vapore o acqua calda (bagnomaria)

Se delle materie prime sono trasformate secondo procedimenti classici della tecnologia alimentare (come p. es. la produzione di yogurt e di formaggio, mettere in salamoia o affumicare prodotti a base di carne, produzione di germogli), valgono i requisiti specifici della presente prescrizione.

Non sono ammessi: l'uso di forni a microonde, l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e loro derivati, prodotti irradiati.

1.6 **Tasse di licenza**²³

Le tasse di licenza per la gastronomia e per la commercializzazione di prodotti Gemma all'infuori dell'esercizio di ristorazione figurano nelle «Istruzioni e regolamento tariffario inerente alle aziende di ristorazione» e nel «Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma».


2 **Cucina con componenti Gemma**

La Gemma è impiegata unicamente in relazione diretta con le componenti impiegate di qualità Gemma. Il riferimento sulla carta delle vivande avviene mediante una frase generica.

2.1 **Materie prime (principio di esclusività)**

Le componenti costituite da materie prime non devono essere presenti nell'azienda contemporaneamente in qualità Gemma e in qualità non biologica.

Esempi:

- a) «Nel nostro esercizio impieghiamo unicamente carne di manzo »: Non deve essere presente nell'esercizio carne di manzo convenzionale, CH o bio-UE.
- b) «Impieghiamo le seguenti verdure di qualità Gemma: carote, cetrioli, pomodori, sedano»: Possono essere presenti nell'esercizio finocchi convenzionali ma non carote, cetrioli, pomodori o sedano convenzionali.

²³Non vale per trasformatori in azienda, l'autorizzazione alla commercializzazione con il marchio Gemma è disciplinata con il contratto di produzione Bio Suisse.

2.2 Contrassegno

2.2.1 Impiego della Gemma

Il contrassegno Gemma figura direttamente sulla carta delle vivande o su un inserto separato. La Gemma è impiegata in relazione diretta con le componenti acquistate di qualità Gemma.

Le componenti Gemma possono essere singoli ingredienti (verdura, latte, carne), prodotti semifiniti (salse, insalate miste) o prodotti finiti (gratin, lasagne, hamburger). Menù Gemma (p.es. «sminuzzato alla zurighese») vanno valutati di caso in caso dalla CMT.

La Gemma va impiegata in maniera inequivocabile e nella stessa grandezza del testo della carta delle vivande. Le bevande Gemma vanno contrassegnate con la Gemma.

Esempi:


a) Ingredienti di qualità Gemma

«Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti ingredienti di qualità Gemma: carote, panna e carne di manzo»


b) Prodotti semifiniti e prodotti finiti di qualità Gemma

«Per i nostri piatti impieghiamo le seguenti componenti di qualità Gemma: salsa per insalata, insalata mista, gratin dauphinois, lasagne, hamburger»

c) Singole componenti o guarnizioni di qualità Gemma

Queste componenti sono contrassegnate con la Gemma direttamente sulla carta delle vivande: «arrosto di vitello con purea di patate .» Ciò significa che tutti gli ingredienti della purea di patate incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti convenzionali ammessi giusta la parte C dell'OrdB e la «lista bianca» giusta cap. 3.4) devono essere di qualità Gemma.

d) Piatti completi, piatti del giorno o menù del giorno sono di qualità Gemma

Il piatto del giorno può essere contrassegnato con la Gemma nel suo insieme: «Menù : Piatto della salute (scaloppina di vitello con insalata mista)». Ciò significa che tutti gli ingredienti incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti convenzionali ammessi giusta la parte C dell'OrdB e la «lista bianca» giusta cap. 3.4) devono essere di qualità Gemma.

2.3 Ingredienti non biologici ammessi per la produzione delle componenti Gemma

■ Erbe, bacche e funghi di coltivazione propria o selvatici

Non sono ammessi: glutammato e altri esaltatori di sapidità (p. es. nei condimenti in polvere e nel brodo).

2.4 Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione è ammesso fintantoché la gastronomia non sottostà alle disposizioni dell'Ordinanza Bio e a condizione che sulla carta delle vivande figurì la menzione «Le componenti Gemma ... sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno secondo la legge sulle derrate alimentari.

2.5 Comunicazione e pubblicità

Un'azienda di ristorazione ammessa come cucina con componenti Gemma é autorizzata a impiegare la Gemma sulla carta delle vivande unicamente in relazione diretta con le componenti Gemma impiegate. La pubblicità con il marchio Gemma per l'intero ristorante NON è ammessa.

Le carte delle vivande con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposte a Bio Suisse per l'autorizzazione di «buono stampa» prima della prima stampa.

2.6 Ispezione e certificazione

La preparazione di vivande e la loro offerta con la Gemma vanno controllate e certificate annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per l'ispezione e la certificazione di prodotti bio.
- L'ispezione relativa agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e della documentazione di registrazione della merce (bollette di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bollette di consegna e le fatture. Sulle bollette di consegna e sulle fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione), provenienza.
- Ogni anno va richiesto a ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici
- Per prodotti Gemma, oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatari) o il riconoscimento (produttori Gemma).
- Le copie dei certificati e degli attestati devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un'ispezione all'altra (bollette di consegna e fatture, certificati, documenti). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e il materiale pubblicitario.

3 Cucina Gemma

3.1 In linea di massima per la preparazione di cibi vanno impiegate unicamente materie prime provenienti da produzione biologica controllata

- almeno il 50 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità Gemma.
- almeno il 70 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità bio (incl. 50 % qualità Gemma).
- le materie prime non biologiche sono ammesse unicamente se sono elencate nella parte C dell'Ordinanza bio o nella «lista bianca» di Bio Suisse (vedi cap. 3.4). Queste materie prime non biologiche devono rappresentare al massimo il 30 % del valore merce acquistata.
- su richiesta Bio Suisse può concedere un permesso speciale per specialità regionali non biologiche. Questi prodotti vanno contrassegnati come convenzionali.
- le bevande non sono considerate per il calcolo delle parti percentuali.

3.2 Materie prime di qualità Gemma

- almeno il 50 % del valore della merce (acquisto) delle materie prime²⁴ impiegate per la produzione di cibi (senza bevande)
- la carne va sempre impiegata di qualità Gemma. Eccezione: selvaggina
- bevande: Per i seguenti gruppi di bevande occorre offrire almeno la quantità di bevande di qualità Gemma o Demeter Europa elencata sotto:

– vino	3
– birra	2
– bevanda analcolica (p. es. succo di mele)	1
– caffè	1
– tè	3
- gelato: vanno offerti almeno 3 tipi di gelato di qualità Gemma

²⁴ Se la quota del 50 % non può essere raggiunta occorre una motivazione scritta.

3.3 Esempio di calcolo in CHF

merce acquistata per	CHF 10'000.–
prodotti Gemma	min. CHF 5'001.–
bio-CH e bio-UE	max. CHF 4'999.–
prodotti non biologici giusta OrdB parte C risp. «lista bianca» Bio Suisse	max. CHF 3'000.–

3.4 Materie prime di qualità non biologica (parte C e «lista bianca»)

Le materie prime non biologiche possono essere impiegate unicamente se sono elencate in una delle due liste sottostanti:

- Parte C, appendice 3 dell'Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica
- «lista bianca» di Bio Suisse con le seguenti materie prime:
 - bevande spiritose per cucina;
 - erbe, bacche e funghi di produzione propria o selvatici;
 - selvaggina;
 - pesci e crostacei da pesca selvatica vanno impiegati di qualità MSC (MSC = Marine Stewardship Council). I tipi di pesce ottenibili di qualità MSC possono essere richiesti presso il segretariato centrale di Bio Suisse (segretariato T&C) o possono essere scaricati dal sito internet www.de.msc.org;
 - i gamberetti vanno impiegati di qualità bio o Gemma;
 - i pesci da allevamento vanno impiegati di qualità Gemma;
 - il caviale deve provenire da allevamento;
 - molluschi;
 - gelato (almeno 3 offerte di qualità Gemma);
 - alimenti speciali per un'alimentazione particolare (p. es. alimenti per diabetici o prodotti senza glutine);
 - porzioni di margarina. Bio Suisse valuta di caso in caso altri tipi di porzioni;
 - sui tavoli del ristorante possono essere messi a disposizione dell'avventore condimenti in polvere e liquidi convenzionali;

Non sono ammessi: squali, tartarughe marine, cosce di rana.

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

Sono ammessi senza limitazione per la produzione di tutti i prodotti Gemma:

- acqua potabile
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile
- lievito di panetteria^{*)}: qualità Gemma
- fermenti biologici per pasta acida
- Vasche per pesci commestibili: i pesci d'allevamento Gemma e i pesci da pesca selvatica possono essere tenuti in acquari. Vanno rispettate le seguenti condizioni: la permanenza degli animali nell'acquario non dovrebbe superare 7 giorni; sistemare l'acquario in un luogo tranquillo, possibilmente buio.

Non sono ammessi: glutamato e altri esaltatori di sapidità (soprattutto nei condimenti in polvere, nelle salse e nel brodo)

3.6 **Contrassegno**

3.6.1 **Ingredienti non biologici**

Gli ingredienti non biologici ammessi per la preparazione delle vivande vanno contrassegnati con la scritta «convenzionale».

Esempi:

- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango(convenzionale)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango* (leggenda sulla carta delle vivande: gli ingredienti/le componenti contrassegnate con * sono convenzionali)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango (gli ingredienti sottolineati sono di qualità convenzionale)
- Dalla carta delle bevande deve risultare chiaramente quali bevande sono di qualità Gemma e quali non sono biologiche. Si raccomanda di contrassegnare come tali le bevande provenienti da agricoltura biologica.

3.6.2 **Materie prime da aziende Gemma in conversione**

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione nei menù Gemma è ammesso fintantoché la gastronomia non sottostà alle disposizioni dell'Ordinanza Bio e a condizione che sulla carta delle vivande figurino la menzione «Le componenti Gemma ... sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno dell'ODerr.

3.6.3 **Comunicazione e pubblicità**

Un esercizio di ristorazione licenziato come Cucina Gemma è autorizzato a impiegare la Gemma per la comunicazione all'interno e all'esterno dell'esercizio di ristorazione. La pubblicità con la Gemma è quindi ammessa per l'intero esercizio.

La carta delle vivande, i prospetti e altro materiale pubblicitario con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposti a Bio Suisse per il «buono stampa» prima della prima stampa. Presso Bio Suisse è ottenibile una vasta documentazione PR.

3.6.4 **Ispezione e certificazione**

La produzione di vivande e la loro offerta con la Gemma va controllata e certificata annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per l'ispezione e la certificazione di prodotti bio.
- L'ispezione relativa agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e della documentazione di registrazione della merce (bollette di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bollette di consegna e fatture. Sulle bollette di consegna e fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione, bio), provenienza.
- Va richiesto ogni anno e da ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici.
- Per prodotti Gemma oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatario) o il riconoscimento (produttore Gemma).
- Le copie dei certificati e degli attestati devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un'ispezione all'altra (bollette di consegna e fatture, certificati, documenti). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e il materiale pubblicitario.
- La verifica della percentuale (al minimo il 50 % prodotti Gemma, al massimo il 30 % per ingredienti non biologici ammessi) è eseguita sulla base dei conti di merce. A tal fine, nella contabilità degli acquisti per la cucina vanno tenuti tre conti diversi (spese cucina Gemma, spese cucina bio, spese cucina convenzionale)
- Per il calcolo delle percentuali viene considerato l'anno d'esercizio precedente l'ispezione.

CONTROLLO DEGLI ANIMALI NOCIVI E DEI PARASSITI NEL MAGAZZINAGGIO E NELLA TRASFORMAZIONE

1 Introduzione e scopo

Gli infestati del magazzino sono un problema con cui si vede confrontato chiunque trasformi o conservi generi alimentari. Giusta la legislazione sulle derrate alimentari ognuno è tenuto a vegliare affinché nella propria azienda queste non subiscano alcun deterioramento dovuto a animali nocivi e se necessario ad adottare adeguati provvedimenti per eliminarli.

I requisiti di Bio Suisse per il controllo degli animali nocivi e dei parassiti in aziende che trasformano, commerciano o conservano prodotti Gemma sono disciplinati nelle direttive. La presente prescrizione va considerata una precisazione del capitolo 5.7 delle direttive Bio Suisse «Protezione da parassiti e malattie» e disciplina:

- quali aziende devono disporre di un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti
- le misure di prevenzione da adottare per impedire un'infestazione nel magazzinaggio e nella trasformazione nell'azienda e in particolare dei prodotti Gemma
- la lotta diretta contro gli animali nocivi e i parassiti nella trasformazione e nel magazzinaggio di prodotti Gemma
- la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti nei locali e negli impianti nei quali sono trasformati o immagazzinati prodotti Gemma
- le misure che occorre adottare per escludere una contaminazione di prodotti Gemma

La lotta contro gli animali nocivi e i parassiti nelle aziende agricole Gemma è disciplinata nelle norme di attuazione della CMP.

1.1 Regime transitorio

Per le singole aziende l'attuazione degli obiettivi e delle seguenti prescrizioni potrebbe comportare un cambiamento dell'attuale prassi nel settore dell'assicurazione della qualità e in particolare nel settore del controllo degli animali nocivi e dei parassiti. Per questo motivo, alle aziende viene concesso un termine di transizione fino all'1.1.2008 per poter mettere in atto la presente prescrizione. Le norme contenute nella presente prescrizione saranno attuate in stretta collaborazione con Bio Suisse e con le aziende specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse.

2 Principi

2.1 Principi della gestione biologica degli animali nocivi e dei parassiti

- La prevenzione di un'infestazione ha un'importanza centrale nella gestione biologica degli animali nocivi e dei parassiti. Le misure preventive hanno precedenza assoluta prima di qualsiasi tipo di trattamento.
- L'obiettivo è la rinuncia a prodotti chimici di sintesi contro gli animali nocivi e i parassiti.
- Non sono ammessi trattamenti preventivi con prodotti chimici di sintesi contro gli animali nocivi e i parassiti.
- L'impiego di prodotti chimici di sintesi va ridotto mediante la combinazione con procedimenti alternativi.

2.2 Responsabilità

Il licenziatario è responsabile della lotta antiparassitaria nella propria azienda e nell'azienda per conto terzi da lui incaricata. Il licenziatario informa l'imprenditore per conto terzi e l'azienda specializzata in lotta antiparassitaria in merito alla presente prescrizione e provvede affinché le aziende specializzate in lotta antiparassitaria esterne adempiano la presente prescrizione nella sua azienda e nell'azienda per conto terzi.

3 Sistemi di controllo degli animali nocivi e dei parassiti

3.1 Chi necessita di quale sistema di controllo degli animali nocivi e dei parassiti?

Ogni azienda deve disporre nel magazzino e nella trasformazione di un sistema di controllo degli animali nocivi e dei parassiti adeguato alla situazione dell'azienda e documentarlo in modo completo. Vanno messi in atto i principi contenuti nell'art. 5.7.1 delle direttive Bio Suisse (buona prassi di produzione e igiene).

L'allegato 1 offre un quadro generale dei sistemi necessari per le aziende. Le aziende con un elevato rischio di infestazione necessitano di un sistema di controllo degli animali nocivi e dei parassiti particolarmente esteso. Le seguenti aziende sono tenute a installare un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti (vedi 3.2):

- aziende che eseguono estesi trattamenti contro gli animali nocivi e i parassiti (vedi capitolo 5)
- aziende che dispongono di una licenza per il magazzino e/o la trasformazione di prodotti a base di cereali risp. prodotti essiccati (frutta secca, noci, spezie, erbe, tè, cacao, caffè, semi oleosi) (p. es. magazzini, mulini, panetterie).

3.2 Che cosa è un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti?

- Un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti va inteso come concetto olistico. I metodi e i procedimenti disponibili per la protezione delle scorte sono coordinati in modo che l'azienda rimanda a lungo esente da animali nocivi e da parassiti. L'impiego di prodotti antiparassitari passa in secondo piano. È l'ultimo elemento di una catena in cui sono importanti soprattutto le misure preventive. Giusta il punto 4.1 il sistema comprende necessariamente la prevenzione (misure preventive, in particolare misure di igiene) e il monitoraggio (sorveglianza).

Le misure di lotta contro gli animali nocivi e i parassiti vanno scelte nel seguente ordine di precedenza:

1. trattamento con procedimenti fisici, termici e meccanici, fumigazione con gas inerti (p. es. N₂ und CO₂) sotto pressione e senza pressione, impiego di farina fossile (diossido di silicio) e impiego di animali utili
2. trattamento con piretro naturale con e senza piperonil butossido
3. trattamento con prodotti chimici di sintesi

3.3 Chi installa e gestisce il sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti?

3.3.1 Collaborazione con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse

Il sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti deve essere installato e gestito da una ditta specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse. Queste aziende possono in parte delegare competenze al licenziatario (p. es. controllo delle trappole). Le aziende specializzate in lotta antiparassitaria devono sottoporre i loro sistemi integrati per la lotta antiparassitaria alla Bio Suisse per il riconoscimento. Un elenco delle aziende riconosciute è ottenibile presso il segretariato Bio Suisse o può essere scaricato dal sito internet (www.bio-suisse.ch).

3.3.2 Possibilità di deroga per la gestione di un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti proprio dell'azienda

Su richiesta, la CMT può concedere deroghe per l'installazione e la gestione in proprio di questo sistema integrato. Possono inoltrare la domanda le aziende che:

- non impiegano prodotti per un'estesa lotta contro gli animali nocivi (vedi capitolo 5) e che dispongono di un sistema ben funzionante che garantisce un'assenza di animali nocivi per diversi (almeno 3) anni
- eseguono estesi trattamenti contro gli animali nocivi e i parassiti solo giusta il punto 5.4

L'esame della domanda è soggetto a spese. I costi sono calcolati in base all'onere. Ci riserviamo il diritto di sottoporre questo sistema risp. l'azienda a audit da parte di Bio Suisse o di un'azienda incaricata da Bio Suisse (soggetto a spese).

Presso Bio Suisse è ottenibile una lista di controllo nella quale sono elencati i requisiti minimi relativi a un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi per piccole aziende che può servire da modello per la domanda (www.bio-suisse.ch).

4 Misure contro l'infestazione da animali nocivi e parassiti – prevenzione e monitoraggio (sorveglianza)

4.1 Prevenzione e monitoraggio

Questo procedimento è una componente obbligatoria del «Sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti» (vedi punto 3.2). Il procedimento tuttavia, adeguato alla situazione aziendale, è consigliato a tutte le aziende.

A) Responsabilità

L'azienda designa una persona responsabile della gestione degli animali nocivi e dei parassiti. Questo vale anche se l'incarico della lotta contro gli animali nocivi e i parassiti viene affidato a una ditta esterna.

B) Formazione

Il personale va informato, risp. istruito in base alla propria funzione per quanto riguarda la prevenzione, il monitoraggio e la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti.

C) Analisi dei rischi

Un'analisi dei rischi serve a stabilire quali animali nocivi e parassiti dove e quando possono rappresentare un rischio

D) Analisi dei punti deboli e misure di miglioramento

I punti deboli nell'azienda dal punto di vista costruttivo, igienico e organizzativo vanno analizzati e se possibile eliminati.

■ Punti deboli dal punto di vista costruttivo:

Sono considerati punti deboli dal punto di vista costruttivo p. es. crepe e cavità nelle quali gli animali nocivi possono proteggersi o moltiplicarsi o luoghi in cui gli animali nocivi possono penetrare liberamente.

Raccomandazioni in merito alle misure costruttive per impedire un'infestazione:

- munire le finestre apribili con zanzariere (larghezza delle maglie < 2mm) e le porte d'accesso di tende a strisce
- sigillare giunti, crepe e cavità
- sigillare le perforazioni nei muri e nelle solette (tubazioni e cavi elettrici)
- chiudere ermeticamente le porte (soprattutto quelle esterne)
- rendere accessibili i settori inaccessibili, risp. evitarne la formazione già in fase di progettazione.

In caso di ristrutturazioni, i punti deboli vanno eliminati. Se è già in corso una collaborazione con una ditta specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse, la stessa in caso di nuove costruzioni va consultata per la progettazione. Nei limiti del possibile le nuove costruzioni vanno concepite in modo che:

- non vi siano punti deboli
- un'infestazione in futuro possa essere meglio impedita adottando misure preventive
- le misure di lotta di massima priorità (vedi punto 3.2) siano possibili in avvenire
- Esempi: nel caso di nuova costruzione di impianti e locali occorre osservare che questi siano ben accessibili e che quindi possano essere puliti con cura. Nel caso di nuove costruzioni di impianti per l'insilamento occorre provvedere che siano a tenuta di gas e che possano essere trattati con CO₂.

■ Punti deboli dal punto di vista igienico:

Ogni azienda è tenuta a allestire un piano di pulizia che tenga conto particolarmente dei punti deboli dal punto di vista igienico. Le misure igieniche vanno adeguate al potenziale di rischio. La pulizia di luoghi difficilmente accessibili (p. es. sotto, dietro e dentro le macchine, gli scaffali, ecc.) è particolarmente importante. Soprattutto in caso di temperature elevate occorre badare a una frequente eliminazione dei rifiuti e all'uso di contenitori dei rifiuti ben chiusi. Anche la scelta di materiali da imballaggio adeguati è importante dal punto di vista igienico.

■ Punti deboli dal punto di vista organizzativo:

Dal punto di vista organizzativo occorre osservare che lo svolgimento delle operazioni serva a prevenire un'infestazione. Va eseguito un controllo dell'entrata delle merci relativo all'infestazione (incl. stadio di larva) (p. es. controllo visivo, ascoltare con microfono). La merce da immagazzinare va possibilmente preimmagazzinata in un locale separato, osservata e controllata per individuare un'eventuale infestazione da insetti.

Per l'immagazzinamento occorre badare che i locali siano luminosi, ordinati e facili da pulire e che la merce possa essere controllata da ogni lato per individuare un'eventuale infestazione (depositare la merce a sufficiente distanza dalle pareti e non direttamente sul suolo). Gli imballaggi a prova di insetti proteggono la merce dall'infestazione.

E) Sorveglianza (monitoraggio):

L'individuazione precoce di un'imminente infestazione e delle sue possibili cause ha la massima priorità. Ciò può essere garantito con l'installazione di un sistema di monitoraggio adeguato all'azienda. I sistemi di monitoraggio servono a una sorveglianza continua dei locali per individuare un'infestazione. Oltre alla semplice osservazione questi sistemi forniscono informazioni sull'importanza e il tipo di infestazione.

Occorre allestire un piano di monitoraggio che indichi chi, con quale frequenza, come e quando osserva la comparsa di animali nocivi e di parassiti e a partire da quando sono adottate misure. Almeno 6 volte all'anno va eseguito un controllo dell'azienda. Se la temperatura esterna influisce sull'infestazione in azienda, nel silo, ecc. la frequenza dei controlli nella stagione calda va aumentata. In caso di collaborazione con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse, è l'azienda stessa che esegue i controlli. I risultati del monitoraggio vanno registrati. Per il monitoraggio, oltre ai controlli visivi si raccomandano trappole sessuali e trappole ad adescamento nonché la misurazione della temperatura nei silo.

F) Documentazione:

Il licenziatario deve indicare la persona responsabile e documentare i corsi di formazione, l'analisi dei rischi e dei punti deboli e le misure preventive (incluso piano di pulizia e di monitoraggio) (vedi anche punto 6). Le documentazioni già esistenti nell'azienda in merito a questi temi possono essere usate. Presso Bio Suisse è ottenibile un elenco di controllo per piccole aziende che può servire come documentazione (www.bio-suisse.ch).

4.2 Mezzi e misure ammessi per la prevenzione di un'infestazione

- Misure fisico-meccaniche come reimmagazzinare, pulire, arieggiare, setacciare, scuotere, raffreddare e l'impiego di mulini a pioli
- Fumigazione con gas inerti come CO₂, N₂, incl. disinfestazione sotto pressione
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di animali utili
- Ostacoli fisici (p. es. reti, sigillazione dei giunti)

4.3 Misure ammesse per il monitoraggio

- Trappole per insetti a raggi UV
- Trappole (incluse trappole sessuali e trappole ad adescamento stazionarie)

5 Procedimento in caso di infestazione acuta

L'impiego di prodotti chimici di sintesi deve essere solo l'ultimo anello di una catena in cui sono importanti soprattutto le misure preventive. Va data la preferenza ai metodi alternativi (p. es. impiego di animali utili, procedimenti termici).

I prodotti chimici di sintesi non devono entrare in nessun caso in diretto contatto con prodotti Gemma! Se non è menzionato altrimenti, non vi sono prescrizioni in merito alle sostanze ausiliarie per la formulazione. Vanno rispettate tutte le disposizioni di legge (p. es. ammissione, dosaggio, autorizzazioni speciali).

5.1 Lotta diretta contro gli animali nocivi e i parassiti sui prodotti Gemma risp. trattamento di locali e impianti in presenza di prodotti Gemma

La lotta diretta contro gli animali nocivi e i parassiti sui prodotti Gemma è possibile con i mezzi e le misure elencate. In caso di trattamento dei locali con i mezzi e le misure elencate, i prodotti Gemma possono rimanere nel locale.

- Misure fisico-meccaniche come reimmagazzinare, pulire, arieggiare, setacciare, asportare/aspirare depositi contaminati, scuotere nonché l'impiego di mulini a pioli
- Procedimenti termici (p. es. congelamento di merce, trattamenti termici di locali e impianti)
- Fumigazione con gas inerti come CO₂, N₂, incl. disinfestazione sotto pressione
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di animali utili

La CMT può, in casi eccezionali, autorizzare anche altre misure se è data la garanzia che i prodotti Gemma non sono contaminati.

5.2 **Lotta locale contro gli animali nocivi e i parassiti in locali e impianti nei quali sono trasformati, risp. immagazzinati prodotti Gemma**

5.2.1 **Trattamenti locali con trappole o esche**

Per la lotta locale contro i roditori sono ammesse trappole e esche stazionarie con rodenticidi. La lotta locale contro gli insetti con trappole per insetti e esche stazionarie è ammessa. I prodotti Gemma non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari. Le misure di trattamento vanno documentate (giusta punto 6).

5.2.2 **Trattamenti locali con prodotti a spruzzo, trattamenti delle tane**

I trattamenti locali con prodotti a spruzzo sono ammessi (p. es. trattamento locale, saltuario di focolai d'infestazione/lotta locale contro le formiche). Questi trattamenti vanno eseguiti con prodotti non volatili formulati con acqua (senza solventi organici).

I prodotti Gemma possono essere immagazzinati/trasformati nello stesso locale, tuttavia non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari.

Le misure di lotta vanno documentate.

La CMT emana l'elenco delle sostanze attive ammesse per i trattamenti locali. L'elenco è ottenibile presso Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.3 **Lotta estesa contro gli animali nocivi e i parassiti in locali e impianti nei quali sono trasformati, risp. immagazzinati prodotti Gemma o che sono collegati con locali che servono alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma**

5.3.1 **Principi**

I procedimenti alternativi per trattamenti in locali e impianti (p. es. impiego di animali utili, trattamenti termici) sono disciplinati al punto 5.1.

Per lotta estesa contro gli animali nocivi e parassiti si intende:

- Fumigazione di locali e impianti
- Nebulizzazione di locali e impianti

Questi trattamenti estesi contro gli animali nocivi vanno eseguiti da aziende specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse o, su istanza, dal licenziatario nella propria azienda. Il collaboratore responsabile presso il licenziatario deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLAFum) giusta l'Ordinanza del DFI o dell'autorizzazione speciale per «uso proprio Bio Suisse».

Coloro che eseguono o fanno eseguire trattamenti estesi in azienda sono tenuti a redigere un rapporto annuale, il quale non deve necessariamente corrispondere all'anno civile. Il rapporto può essere redatto dal licenziatario o dall'azienda specializzata in lotta antiparassitaria vincolata per contratto e deve contenere quanto segue.

- Retrospezione di tutti i trattamenti dell'anno precedente (indicazione dell'infestazione (animale nocivo o parassita, impianto/locale interessato), trattamento (data, sostanza attiva impiegata), misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma)
- Controllo dei risultati in relazione alle proposte di miglioramento dell'anno precedente
- Proposte di miglioramento per il futuro con l'obiettivo di impiegare meno insetticidi.

In occasione dell'audit delle aziende specializzate in lotta antiparassitaria, Bio Suisse o aziende incaricate da Bio Suisse prendono visione dei rapporti annuali. Se i trattamenti sono eseguiti dal licenziatario stesso, il rapporto annuale va inviato a Bio Suisse alla fine dell'anno d'esercizio.

Se si rende necessario un trattamento esteso presso un licenziatario che non dispone di un sistema integrato di lotta antiparassitaria, lo stesso deve far eseguire il trattamento da un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse e notificarlo alla CMT. La CMT può imporre condizioni.

5.3.2 Fumigazioni

Tutte le materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti Gemma vanno rimossi dai locali e dagli impianti da fumigare. Questo vale anche per i prodotti imballati a tenuta di gas. Occorre prestare la massima attenzione affinché i gas non possano giungere sui prodotti Gemma da sili non ermetici o tubazioni e contaminarli. A questo scopo i prodotti Gemma vanno eventualmente allontanati da locali vicini (celle di silo, ecc.) o i locali da fumigare devono essere resi ermetici alle fuoriuscite di gas.

Dopo la fumigazione i locali/impianti vanno aerati sufficientemente e va rispettato un periodo di attesa di almeno 24 ore prima della trasformazione risp. del reimmagazzinaggio dei prodotti Gemma. Inoltre occorre attendere il via libera per il rientro del personale (valore inferiore al MAK). 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 dopo la fumigazione va commercializzata senza la Gemma.

La CMT emana l'elenco delle sostanze attive ammesse per la fumigazione. L'elenco è ottenibile presso Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.3.3 Nebulizzazioni

Tutti i prodotti Gemma vanno rimossi dai locali e dagli impianti da nebulizzare. L'unica eccezione è rappresentata dalle materie prime e dai prodotti semilavorati imballati a tenuta di gas (p. es. contenitori di metallo a prova di gas). Occorre prestare la massima attenzione affinché i prodotti impiegati per la nebulizzazione non possano giungere sui prodotti Gemma e contaminarli. Occorre provvedere che i locali e gli impianti da nebulizzare siano sufficientemente ermetici.

Dopo la nebulizzazione i locali e gli impianti vanno sufficientemente aerati prima di reimmagazzinare, risp. trasformare i prodotti Gemma. L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti). A questo scopo va eseguita una sufficiente pulizia dei locali e degli impianti. Inoltre la prima partita prodotta dopo la nebulizzazione va commercializzata senza la Gemma.

La CMT emana l'elenco delle sostanze attive ammesse per la nebulizzazione. L'elenco è ottenibile presso Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.4 **Condizioni semplificate per un trattamento esteso contro gli animali nocivi e i parassiti in locali e impianti che non sono destinati o che sono destinati solo occasionalmente alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma**

Se si effettua un trattamento esteso contro gli animali nocivi e i parassiti in locali e impianti che non sono destinati o che sono destinati solo occasionalmente alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma, valgono le condizioni semplificate indicate sotto.

Treatmento contro gli animali nocivi e i parassiti in:

- locali e impianti che non sono destinati alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma e che non sono collegati con locali/impianti destinati alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma (p. es. locale riscaldamento, guardaroba, uffici, locali di trasformazione e magazzinaggio completamente separati, edifici di produzione e magazzinaggio separati)
- locali di produzione e magazzinaggio nei quali dopo un trattamento non sono trasformati risp. immagazzinati prodotti Gemma durante almeno 4 settimane.

Condizioni:

- In ogni caso va impedito il rischio di una contaminazione di prodotti Gemma. Se nelle quattro settimane sono comunque immagazzinati o trasformati prodotti Gemma, la CMT definisce i necessari termini di attesa e eventualmente altre condizioni e misure precauzionali.
- Tutte le misure di lotta eseguite in questi settori vanno documentate.
- I trattamenti vanno eseguiti da un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse o dal licenziatario nella sua azienda. Il licenziatario deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLA-Fum) giusta l'Ordinanza del DFI o dell'autorizzazione speciale per «uso proprio Bio Suisse».
- Non vi sono prescrizioni Bio Suisse per quanto concerne la scelta del prodotto
- Non vi è alcun obbligo di redigere un rapporto annuale
- Può essere richiesto un permesso speciale per la gestione di un sistema di monitoraggio proprio (vedi punto 3.3.2)

6 Documentazione

Ogni licenziatario e/o trasformatore per conto terzi è tenuto a documentare tutte le misure inerenti al controllo degli animali nocivi e dei parassiti nell'intera azienda (incl. aziende per la trasformazione per conto terzi). Questi documenti sono esaminati in occasione del controllo bio per verificarne la completezza risp. il rispetto.

La documentazione comprende inoltre a seconda dell'azienda:

- tutti i trattamenti contro gli animali nocivi e i parassiti eseguiti nell'azienda con l'indicazione dell'infestazione (animale nocivo o parassita, impianto/locale interessato), del trattamento (data, sostanza attiva impiegata), delle misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma, del nome del responsabile del trattamento
- copia dell'autorizzazione speciale del disinfestatore che esegue i lavori di monitoraggio o i trattamenti
- rapporto annuale attuale con le proposte di miglioramento dell'anno precedente (il rapporto annuale deve essere pure depositato presso l'azienda specializzata in lotta antiparassitaria dove sarà visionato in occasione dell'audit) nonché indicazioni in merito al controllo dei risultati
- contratto con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse per l'installazione e la gestione di un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti (contratto di monitoraggio)
- sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti proprio autorizzato da Bio Suisse, comprese le responsabilità, le analisi dei rischi e dei punti deboli, le misure preventive incluso piano di pulizia e di monitoraggio, formazione del personale.

Allegato1: Suddivisione delle aziende – autoclassificazione

Questo capitolo permette una rapida classificazione dell'azienda e rinvia ai rispettivi capitoli della presente prescrizione.

tipo di azienda	nessun trattamento	trattamento locale	trattamento esteso	capitoli importanti	requisiti
nessun'azienda a rischio giusta 3.1 p. es. caseificio, macelleria	X	–	–	3	<ul style="list-style-type: none"> ■ requisiti minimi previsti dalla legge (principio dell'autocontrollo)
nessun'azienda a rischio giusta 3.1 p. es. caseificio, macelleria	–	X	–	3 5.2	<ul style="list-style-type: none"> ■ requisiti minimi previsti dalla legge (principio dell'autocontrollo) ■ trattamenti locali giusta la presente prescrizione
nessun'azienda a rischio giusta 3.1 p. es. caseificio, macelleria	–	–	X	3 5 5.3	<ul style="list-style-type: none"> ■ informare la CMT di un trattamento esteso ■ trattamento giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale
azienda a rischio giusta 3.1 p. es. panetteria	X	–	–	3 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ requisiti minimi relativi a un sistema integrato proprio giusta lista di controllo per piccole aziende
azienda a rischio giusta 3.1 p. es. panetteria	–	X	–	3 4 5.2	<ul style="list-style-type: none"> ■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ requisiti minimi relativi a un sistema integrato proprio giusta lista di controllo per piccole aziende ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione
azienda a rischio giusta 3.1 p. es. panificio industriale, magazzino per cereali. Trattamento esteso contro gli animali nocivi giusta 5.3	–	(X)	X	3 4 5 5.3	<ul style="list-style-type: none"> ■ installazione e gestione di un sistema integrato da parte di un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione ■ trattamento esteso giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale
azienda a rischio giusta 3.1 p. es. stabilimento di torrefazione. Merce Gemma presente in spazio e/o tempo limitato, trattamento esteso contro gli animali nocivi giusta 5.4	–	(X)	X	3 4 5 5.4	<ul style="list-style-type: none"> ■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione ■ trattamenti giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale
«negoziato in azienda» azienda agricola Gemma				1	<ul style="list-style-type: none"> ■ vedi norma di attuazione per produttori Gemma

MANGIMI

1 Estensione di validità e definizioni

Questa prescrizione vale per tutti i mangimi contrassegnati e commercializzati con la Gemma rispettivamente con la Gemma sostanze ausiliarie.

Essa è vincolante pure per trasformatori in azienda e per miscelatori per conto terzi che producono mangimi su incarico di produttori 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. La prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta», cap. 1.6 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 degli animali (RS 916.307) e dell'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (OLAIA, RS 916.307.1).

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 rispettivamente con la Gemma sostanze ausiliarie.

2 Obiettivo a lungo termine

Gli animali vanno alimentati secondo le esigenze della specie. La qualità ineccepibile dei mangimi deve essere garantita in ogni momento.

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.

L'obiettivo a lungo termine del foraggiamento in aziende biologiche è di ridurre al minimo la parte di componenti non biologiche. In particolare vanno impiegate componenti di qualità biologica laddove sono disponibili sul mercato in quantità sufficiente.

3 Separazione

Se negli stessi impianti ed edifici sono trasformate componenti del foraggio biologiche e non biologiche, 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 biologiche e modificate geneticamente.

L'immagazzinamento delle partite di qualità biologica e non biologica deve avvenire in modo da escludere una mescolanza o uno scambio. L'immagazzinamento e il trasporto comune è possibile ad avvenuta trasformazione e previo imballaggio con il rispettivo contrassegno.

Per forniture sciolte valgono per analogia i requisiti per la separazione.

Delucidazioni più ampie in merito alla separazione sono contenute nel capitolo 5 delle direttive Bio Suisse nonché nelle prescrizioni «Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica» e «Requisiti generali» della CMT.

4 Procedimento di trasformazione

I procedimenti di trasformazione ammessi per la produzione di mangimi per l'agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 3 «Procedimenti ammessi giusta l'appendice 1 OLAIA» nella lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL. Il capitolo vale sia per prodotti biologici sia per prodotti non provenienti da agricoltura biologica.

5 Componenti e composizione dei foraggi

5.1 Prodotti ammessi

Le materie prime e i mangimi semplici nonché gli additivi ammessi per il foraggiamento in agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 4 «Materie prime e mangimi semplici nonché altri prodotti dell'appendice 1 OLAIA» e 5 «Additivi autorizzati (lista positiva)» contenuti nell'elenco dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL. Le componenti convenzionali ammesse sono elencate nell'appendice 5 delle direttive Bio Suisse.

In caso di aggiunta di vitamine e di sostanze minerali non devono essere superati i tenori massimi della lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL.

Divieto di farine animali per animali da reddito: l'impiego di mangimi contenenti farine animali non è ammesso in agricoltura biologica (sulla scorta dell'Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica, appendice 7).

5.2 Mangimi singoli 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.

5.3 Mangimi composti

I mangimi composti contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie» devono essere costituiti nella misura del 90 % almeno della sostanza organica da componenti di qualità Gemma.

Per il calcolo della percentuale di componenti in riferimento alla sostanza organica vanno impiegati i valori di Agroscope Liebefeld Posieux, dell'Istituto federale di ricerche per la produzione animale e lattiera, CH-1725 Posieux (ALP).

La stessa componente del foraggio non può essere impiegata contemporaneamente in qualità biologica e non biologica in un prodotto. Fanno eccezione quantità minime di componenti senza scopo di nutrizione in miscele già pronte.

5.4 Materie prime di qualità biologica

Se singoli prodotti agricoli non sono disponibili in qualità Gemma in quantità e qualità sufficienti, Bio Suisse può permettere tramite un permesso speciale l'impiego di prodotti (in seguito denominata qualità bio) che corrispondono all'OrdB, al RegB-UE o a una qualità equivalente, ma non alle direttive Bio Suisse.

Le componenti in qualità bio per il calcolo della percentuale della sostanza organica sono considerati prodotti Gemma.

5.5 Prodotti da aziende in conversione

Componenti singole provenienti da aziende in conversione possono essere impiegate in maniera illimitata. Sono riprese le limitazioni e le prescrizioni di dichiarazione dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica per l'impiego di prodotti da aziende in conversione.

I prodotti provenienti da aziende in conversione per il calcolo della percentuale della sostanza organica sono considerati prodotti Gemma.

5.6 Additivi per l'alimentazione degli animali

Gli additivi ammessi nell'alimentazione degli animali sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 5 «Additivi autorizzati (lista positiva)».

Gli additivi non devono contenere organismi modificati geneticamente (OMG) rispettivamente non devono essere stati prodotti con l'aiuto di organismi modificati geneticamente (OMG). Sono da considerare in particolare le vitamine.

Nel caso di aggiunta di vitamine e di sostanze minerali non devono essere superati i tenori massimi della lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL.

5.7 Mangimi complementari e minerali

I mangimi che non hanno per scopo l'alimentazione (mangimi complementari, mangimi minerali) devono pure adempiere i requisiti dell'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL e sono inseriti come lista positiva nell'elenco dei foraggi del FiBL.

5.8 Mangimi per pesci

Per motivi di qualità e sanitari il tenore di grasso del foraggio non deve superare il 15 %.

Quali additivi coloranti del foraggio (trota salmonata) vanno impiegate sostanze naturali (p. es. gusci di gamberetti, lievito di phaffia). L'impiego di questi additivi va dichiarato alla vendita dei pesci.

Per il resto per quanto riguarda il foraggio valgono gli art. 3.1.7–3.1.9 e l'art. 3.10.5 delle direttive Bio Suisse. Per il foraggio «sostanze ausiliarie» vale la prescrizione corrispondente. La farina/l'olio di pesce corrispondente all'art. 3.10.5 è considerata parte Gemma. In compenso tutte le componenti vegetali del foraggio devono essere di qualità Gemma.

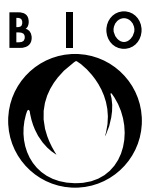
5.9 Alimenti per animali domestici (PET-Food)

Gli alimenti per animali domestici sono valutati secondo i criteri delle derrate alimentari. Il 95 % delle materie prime deve essere di qualità Gemma, il 5 % al massimo delle materie può essere costituito da ingredienti agricoli non biologici secondo la parte C dell'Ordinanza del DFE 910.181.

6 Contrassegno e dichiarazione

6.1 Mangimi per animali da reddito e per pesci

I mangimi singoli e le materie prime vanno contrassegnati con la Gemma risp. con la Gemma di conversione, i mangimi composti invece con la Gemma sostanze ausiliarie.




L'impiego della designazione «bio» è possibile nella denominazione specifica di un mangime Gemma sostanze ausiliarie se almeno il 95 % della sostanza organica proviene da produzione biologica.

Va osservata la prescrizione «Requisiti per il contrassegno di prodotti e di materiale pubblicitario con il marchio Gemma». I capitoli da 5 a 7 della prescrizione (dichiarazione degli ingredienti, provenienza e procedimenti) non valgono per i foraggi. Come base valgono le disposizioni della legislazione sui mangimi e dell'Ordinanza Bio.

Oltre alle prescrizioni sul contrassegno della legislazione sui mangimi e della prescrizione Bio Suisse summenzionata 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:

- tenore degli oligoelementi aggiunti zinco e rame nonché delle vitamine aggiunte A e E, per il pollame inoltre della vitamina D3.
- raccomandazione d'impiego.
- percentuale della sostanza organica biologica.
- ente di certificazione (nome e indirizzo o numero dell'ente di certificazione bio).
- licenziatario Gemma.
- parte in conversione max. 30 %

Esempio di etichetta per mangime con la Gemma «sostanze ausiliarie»

458	Mangime singolo per scrofe				
composizione: frumento*, crusca di frumento*, proteine di patate, pannelli di colza*, minerali, premiscele di vitamine/oligoelementi * in qualità bio/in conversione					
parte bio: 92,5 %, parte in conversione max. 30 %					
Giusta l'Ordinanza Bio può essere impiegato in agricoltura biologica					
Tenore di sostanze per kg di mangime:				Sostanze aggiunte per kg di mangime:	
cenere grezza	60 g	VES	12.7 MJ	vitamina A	6000 UI
proteine grezze	175 g	Lysin	10,2 g	vitamina E	45 mg
grassi grezzi	26 g			rame	6 mg
fibre grezze	49 g			zinco	75 mg
Istruzioni per l'uso: gravide: 2–3 kg/giorno, allattanti 5–7 kg/giorno a seconda del numero di maialetti					
Data di produzione: 3.12.2007 Si conserva almeno 4 mesi					
numero di partita: 123					
Licenziatario Gemma: Mühle, Hintertannen, 9999 Futterhausen					
Certificazione bio: SCESp 000					

6.2 Alimenti per animali domestici

Gli alimenti per animali domestici possono essere contrassegnati con la Gemma integrale.

Base dir.: art. 3.1.9

FORAGGIAMENTO SENZA IMPIEGO DI TECNOLOGIA GENETICA

Prescrizione della CMP e della CMT

1 Introduzione e scopo

In linea di massima gli animali da reddito nelle aziende Gemma vanno foraggiati con foraggio proveniente dall'azienda stessa. I foraggi acquistati devono provenire possibilmente da coltivazione biologica. Lo scopo a lungo termine di Bio Suisse e dell'agricoltura biologica a livello mondiale è il foraggiamento degli animali da reddito esclusivamente con foraggio proveniente da coltivazione biologica controllata.

Attualmente (gennaio 2008) per il foraggiamento degli animali da reddito nelle aziende Gemma può essere in parte impiegato foraggio non biologico. L'acquisto di foraggi non biologici è disciplinato nell'art. 3.1.8 delle direttive. L'impiego di foraggio non biologico presenta il potenziale rischio di foraggiare prodotti OMG a animali Gemma.

L'impiego di tecnologia genetica, anche per il foraggiamento di animali da reddito, non è conciliabile con i principi dell'agricoltura biologica. L'art. 3.1.9 delle direttive vieta esplicitamente l'impiego di foraggio con prodotti OMG nell'intera azienda Gemma.

Il foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica può essere garantito nel modo più semplice ed economico evitando in modo coerente le componenti critiche del foraggio.

Lo scopo della presente prescrizione è l'esclusione di prodotti OMG nel foraggiamento di animali Gemma. Se animali Gemma sono foraggiati con componenti critiche del foraggio, vanno adottate le misure di assicurazione della qualità definite nella presente prescrizione.

2 Definizioni

Prodotti OMG: nella presente prescrizione per i foraggi valgono le stesse definizioni contenute nell'«Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)», RS 817.021.35 del 23.11.2005 per gli alimenti:

Art. 2 Prodotti OGM

I prodotti OGM sono derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che:

- a. sono organismi geneticamente modificati (OGM);
- b. contengono OGM;
- c. sono ottenuti da OGM;
- d. risultano da incroci di diversi OGM o da incroci tra OGM e altri organismi.

Le definizioni dell'ODerrGM valgono per analogia anche per i foraggi.

Componenti critiche del foraggio sono tutte le materie prime e gli alimenti semplici prodotti in qualsiasi parte del mondo in qualità geneticamente modificata. La lista delle componenti può essere scaricata dal sito internet di Bio Suisse. Le materie prime e gli alimenti semplici ammessi in Svizzera sono elencati nell'«Ordinanza dell'UFAG concernente la lista degli alimenti OMG per animali» (RS 916.307.11).

Le materie prime e i mangimi semplici conformi alle norme bio sono foraggi che corrispondono ai requisiti della lista dei foraggi di Bio Suisse/ALP/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. Va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta».

Per la terminologia inerente ai foraggi (p. es. materie prime, mangimi semplici, ecc.) valgono le definizioni dell'Ordinanza sui foraggi nonché dell'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (OLAIA).

3 Conferme e analisi

Per le componenti critiche del foraggio occorre garantire che non si tratta di prodotti OMG. Bisogna inoltre garantire che non abbia avuto luogo una miscelazione (volontaria o involontaria) con prodotti OMG.

Per garantire tale requisito deve essere a disposizione per ogni componente critica del foraggio dato a animali Gemma una dichiarazione di assicurazione Infoxgen (www.infoxgen.com).

La dichiarazione di assicurazione Infoxgen comprende:

- Conferma del produttore della componente critica del foraggio attestante che non si tratta di un prodotto OMG. Il testo della conferma deve essere il seguente:
 - 1) Prodotti vegetali o animali allo stato naturale, freschi o conservati «Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato nessun organismo modificato geneticamente (OMG). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione.»
 - 2) Prodotti vegetali o animali trasformati industrialmente
 - a) «Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato nessun organismo modificato geneticamente (OMG). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione.»
 - b) «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.»
- Oltre al formulario Infoxgen deve essere a disposizione una prova OMG con il metodo prescritto o raccomandato dalla ALP. Le analisi devono essere eseguite da un laboratorio accreditato in Svizzera. Nel caso di componenti critiche del foraggio che non contengono DNA il prodotto va analizzato allo stato naturale. Interpretazione dei risultati inerenti alla prova OMG:
 - Prova quantitativa OMG: nel caso di un risultato inferiore allo 0,5 % la componente del foraggio può essere impiegata (data come foraggio).inoltre:
 - Prova qualitativa OMG: documentazione del flusso delle merci e dichiarazione di assicurazione Infoxgen.

4 Esecuzione

Componenti critiche del foraggio possono essere usate come foraggio per animali Gemma per diverse vie. A seconda della situazione l'attuazione dei requisiti giusta il capitolo 3 della presente prescrizione avviene nel seguente modo:

4.1 Foraggio «Gemma sostanze ausiliarie»

I produttori di foraggi «Gemma sostanze ausiliarie» devono presentare i documenti ai sensi del capitolo 3 della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda impiegata per la fabbricazione di foraggi «Gemma sostanze ausiliarie». I documenti vanno presentati in occasione dell'ispezione annuale.

4.2 Mangimi semplici conformi alle norme bio

I produttori di mangimi semplici conformi alle norme bio devono presentare i documenti ai sensi del capitolo 3 della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda impiegata per la fabbricazione di mangimi semplici conformi alle norme bio. I documenti possono essere richiesti al produttore di mangimi semplici conformi alle norme bio in occasione dell'ispezione del produttore Gemma.

Il produttore dei mangimi semplici o composti conformi alle norme bio conferma il rispetto della presente prescrizione nonché della lista dei foraggi di Bio Suisse/ALP/FiBL nei confronti del produttore Gemma in uno dei seguenti modi:

- 1) Etichette: sull'imballaggio o su un'etichetta applicata sullo stesso, nel caso di forniture sciolte sui documenti di accompagnamento, deve figurare la seguente indicazione: «Il prodotto corrisponde alla lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL».
- 2) Conferma qualità del foraggio: la «Conferma di qualità del foraggio per foraggi non biologici e miscele di sostanze minerali con aggiunta di vitamine» della bio.inspecta è firmata.

4.3 Miscelatori in proprio e miscelatori per conto terzi

I miscelatori in proprio devono presentare i documenti ai sensi del capitolo 3 della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda. I documenti vanno presentati in occasione dell'ispezione annuale.

Base dir.: art. 6.2.1 segg., art. 1.2.2, cap. 5 e 6, art. 7.2.3, art. 7.3.1 segg. e 7.4.1 segg.

TRASFORMAZIONE IN AZIENDA E PER CONTO TERZI, COMMERCIO E VENDITA DIRETTA

Prescrizione della CMT e della CMP del 24.7.2006 [sostituisce la prescrizione della CMT e della CMP «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta di prodotti biologici» del 1.1.2005]

1 **Trasformazione**

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. Mangimi vedi prescrizione «Mangimi» (CMT). Piante ornamentali vedi prescrizione «Coltivazione di piante ornamentali e di erbe in vaso» (CMP) e promemoria «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma» (CMT).

1.2 **Definizione di trasformazione**

Per trasformazione si intendono i seguenti trattamenti di prodotti agricoli:

- processi lavorativi per la conservazione
- ogni tipo di mescolanza
- 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.

1.3 **Obbligo di controllo**

Il controllo dei prodotti Gemma trasformati avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori. Il controllo della separazione dei flussi delle merci tra le qualità Gemma, OrdB e non biologica avviene in occasione del controllo. Il controllo deve avvenire in modo adeguato. L'ente di certificazione ne stabilisce i criteri in accordo con gli uffici di controllo.

1.4 **Requisiti relativi alle ricette e ai processi di fabbricazione**

I prodotti Gemma devono adempiere interamente ai requisiti delle direttive e delle prescrizioni inerenti alle direttive di Bio Suisse.

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, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di tutti i prodotti trasformati. Le persone incaricate del controllo le tratteranno confidenzialmente. La CMT 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 Bio, non biologico, ecc.) delle materie prime impiegate;
- quantità dei prodotti fabbricati;
- per ogni singolo acquisto di ingredienti per la trasformazione vanno presentate bollette di consegna o fatture (documenti contabili) dalle quali deve risultare la qualità (Gemma integrale, Ordinanza Bio, non biologico) la provenienza, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto profitti e perdite) va presentata alla persona incaricata del controllo con tutti i documenti giustificativi.

Se in un'azienda Gemma sono trasformati prodotti biologici e non biologici, i dati summenzionati vanno registrati anche per i prodotti non biologici.

Se in un'azienda Gemma sono trasformati esclusivamente prodotti non biologici, il controllo bio si limita a verificare la correttezza della dichiarazione.

1.6 **Trasformazione per conto terzi**

1.6.1 **Introduzione**

Spesso i prodotti trasformati non sono fabbricati dal produttore stesso bensì da un trasformatore per conto terzi. Giusta l'Ordinanza Bio, 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 sono venduti con il marchio Gemma a nome del trasformatore per conto terzi, quest'ultimo è tenuto a stipulare un contratto di licenza con la Bio Suisse.

1.6.2 **Definizione di trasformazione per conto terzi**

Per trasformazione per conto terzi si intende qualsiasi trasformazione giusta la definizione 1.2 eseguita su incarico dell'agricoltore 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.

1.6.3 **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 bollettini di consegna.

In occasione del controllo bio del produttore vanno presentati il certificato dei prodotti del trasformatore per conto terzi e i bollettini di consegna.

1.6.4 **Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione senza contratto di controllo proprio**

L'art. 1.6.4 può essere applicato unicamente se il trasformatore per conto terzi fabbrica prodotti per al massimo 5 produttori Gemma. In caso contrario il trasformatore per conto terzi è tenuto a farsi certificare giusta l'articolo 1.6.3.

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 emanano contratti tipo che mettono a disposizione dei produttori in quadruplica copia. Un esemplare ciascuno del contratto firmato per la trasformazione per conto terzi va al produttore, al trasformatore per conto terzi, all'ufficio di controllo e a Bio Suisse.

Il trasformatore per conto terzi è un mandatario del produttore: la responsabilità del rispetto delle direttive e delle norme 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, il quale con la sua firma apposta sul contratto per la trasformazione per conto terzi si dichiara d'accordo.

Le ricette devono adempiere i requisiti formulati nei punti 1.4 e 1.5, 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, additivi e 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 Bio, ecc.) e la quantità e la qualità dei prodotti fabbricati vanno documentate mediante bollettini 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 sono 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.

1.6.5 **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.

1.7 **Certificazione**

La certificazione dei prodotti ha luogo in occasione della certificazione dell'azienda agricola.

2 **Vendita diretta e commercio**

2.1 **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 prodotti dal produttore Gemma è possibile a determinate condizioni disciplinate in questo capitolo.

2.2 **Definizioni**

Per vendita diretta ai sensi della presente prescrizione si intendono le seguenti forme di offerta:

- vendita nell'azienda inclusa la consegna a domicilio
- vendita dei prodotti 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 i prodotti che non adempiono almeno ai requisiti dell'Ordinanza Bio.

2.3 **Obbligo di controllo**

Il controllo del commercio e della vendita diretta di prodotti Gemma avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori. Il controllo deve avvenire in modo adeguato. L'ente di certificazione ne stabilisce i criteri.

2.4 **Requisiti documentari nella vendita diretta e nel commercio di prodotti biologici**

Per ogni singolo acquisto di prodotti non preimballati devono poter essere presentate le bollette di consegna o le fatture (documenti contabili) dalle quali deve risultare la qualità (Gemma, Ordinanza Bio, non biologico, ecc.), la provenienza, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto profitti e perdite) va presentata all'ispettore con tutti i documenti giustificativi.

L'attuale certificato bio deve essere a disposizione sia al mercato che nel negozio in azienda. Il certificato bio e il certificato Gemma dei fornitori vanno richiesti ogni anno.

2.5 **Prodotti paralleli**

La messa in vendita contemporanea di uno stesso prodotto di qualità biologica e di qualità non biologica non è possibile (Dir. art. 6.2.4). La CMT in accordo con la CMP traccia i limiti tra prodotti uguali e prodotti simili. La messa in vendita contemporanea di prodotti simili ma chiaramente distinguibili di qualità biologica e non biologica è ammessa. Nel dubbio decide la CMT.

I produttori Gemma che producono frutta o verdura non possono commerciare in frutta o verdura non biologiche (definizione di commercio giusta art. 2.2).

2.6 Designazione e reclamizzazione

Per la commercializzazione di prodotti non biologici 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 inoltre devono recare a partita (sulla bolletta di consegna, sullo scaffale, sulla cassetta, ecc.) l'indicazione «Ordinanza Bio/non biologico». Non sono ammessi riferimenti come «PI, rispettoso dell'ambiente, allevamento all'aperto». Per i prodotti non biologici occorre inoltre dichiarare il fornitore/produttore.
- Nel listino dell'assortimento e dei prezzi i prodotti non biologici vanno contrassegnati in modo chiaro. Occorre indicare chiaramente che si tratta di prodotti non contrassegnati con il marchio Gemma.
- Nell'elenco dell'assortimento, nel listino dei prezzi e sulla lista delle vivande la Gemma può essere impiegata nell'intestazione 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/bolletta di consegna i prodotti senza la Gemma devono figurare nella fattura/bolletta di consegna con una chiara dichiarazione negativa «Ordinanza Bio, non biologico» e i bollettini di consegna devono essere neutri. Eccetto per i relativi prodotti essi non devono contenere alcun riferimento alla Gemma, alla Bio Suisse e all'agricoltura biologica. Se sui bollettini di consegna standard è impressa la Gemma, per i prodotti non biologici vanno impiegati bollettini di consegna neutrali.

3 Ristorazione commerciale in azienda

3.1 Introduzione

In un'azienda agricola Gemma possono essere trasformati sia prodotti biologici che prodotti non biologici. Una rigorosa separazione dei flussi delle merci è imperativa. Deve essere escluso qualsiasi inganno del consumatore. Se sono offerti prodotti Gemma va rispettato il capitolo «Cucina con componenti Gemma» della prescrizione «Gastronomia».

3.2 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. L'impiego corretto del marchio Gemma sulla carta delle vivande viene verificato in occasione del controllo bio. Il controllo deve avvenire in modo adeguato. L'ente di certificazione ne stabilisce i criteri.

4 Obbligo di licenza

Per i produttori l'uso del marchio registrato «Gemma» in linea di massima 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 150'000.²⁵ 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.– Per loro vale il regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma.

²⁵ 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, cioè se nulla della fornitura giunge nella vendita sfusa.

CONCIMI E AMMENDANTI CON LA GEMMA SOSTANZE AUSILIARIE

La presente prescrizione sostituisce la lista di controllo per il contrassegno di concimi e ammendanti con la Gemma sostanze ausiliarie del 8.4.2005.

Essa è parte dei «Requisiti specifici dei prodotti» delle «Prescrizioni inerenti alle direttive – Licenziatari e trasformatori in azienda».

1 Validità

La presente prescrizione vale per tutti i concimi e gli ammendanti messi in commercio e contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie. Essa si basa sulla prescrizione «Approvvigionamento con sostanze nutritive» (Bio Suisse, Prescrizioni inerenti alle direttive, parte produttori).

I «Requisiti generali» delle «Prescrizioni inerenti alle direttive – Licenziatari e trasformatori in azienda» valgono per analogia.

2 Obiettivi

Con il contrassegno di sostanze ausiliarie con la Gemma sostanze ausiliarie si mira a:

- a. promuovere prodotti sostenibili dal punto di vista ecologico
- b. preferire prodotti particolarmente pregiati dal punto di vista della qualità
- c. contribuire a un riciclaggio ragionevole di sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari
- d. promuovere prodotti a base di materie prime rinnovabili

La certificazione di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie garantisce che

- a. l'efficacia dei prodotti corrisponde a quanto reclamizzato
- b. i prodotti non sono contaminati con residui problematici
- c. le raccomandazioni per l'impiego non comportano un'eccessiva concimazione dei suoli
- d. i trasporti insostenibili dal punto di vista ecologico di concimi aziendali nonché lo smaltimento di concimi aziendali di allevamenti in massa non siano legittimati con la Gemma sostanze ausiliarie.

3 Requisiti relativi ai prodotti

3.1 Requisiti generali per tutti i prodotti

3.1.1 Requisiti di base

A) Elenco delle sostanze ausiliarie

La Gemma sostanze ausiliarie è rilasciata unicamente per i concimi e gli ammendanti che figurano nell'elenco delle sostanze ausiliarie dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica (FiBL) o per i quali il FiBL ha espresso un preavviso favorevole per l'inserimento nell'anno successivo.

B) Efficacia

L'efficacia del prodotto deve essere esposta in un rapporto di prova riconosciuto dal FiBL che dimostra l'efficacia del prodotto nella pratica. Se l'esperimento viene eseguito dall'istante stesso, va accompagnato e riconosciuto dal FiBL. Fanno eccezione a questa norma i prodotti la cui efficacia è già provata nella letteratura specializzata.

3.1.2 **Prodotti per i quali il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie non è possibile**

Le seguenti categorie di prodotti non possono essere contrassegnate con la Gemma sostanze ausiliarie:

- prodotti contenenti torba.
- 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 potrebbero contaminare il suolo con residui.
- prodotti che contengono più del 10 % di concime aziendale, eccetto letame di cavallo.
- prodotti importati da oltremare (p. es. concime di uccelli dal Sudamerica).
- concimi che comportano una sensibile riduzione di risorse non rinnovabili come per esempio alghe calcaree.

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.

3.1.3 **Requisiti relativi a singole materie prime**

I prodotti di origine agricola che servono da concime senza ulteriore lavorazione (compostaggio, fermentazione) e che non sono sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari vanno certificati giusta l'OrdB.

Nessun componente singolo del materiale di partenza può superare i valori limite delle sostanze nocive dell'ORR-PChim (RS 814.81). Per potenziali prodotti a rischio come cruschetto di ricino, farina di cuoio, scarti di corteccia, materie prime organiche per il compostaggio, ecc. va documentata la scarsità di residui. In caso di necessità possono essere richieste analisi dei residui di singole materie prime. I requisiti relativi alle analisi (come ampiezza, frequenza e valore massimo) sono stabiliti al momento dell'esame della domanda. I concimi aziendali devono provenire da aziende titolari di un marchio (incl. marchio PI) (vedi prescrizione «Approvvigionamento con sostanze nutritive»).

Le materie prime di origine agricola certificate secondo l'OrdB in genere non necessitano di una prova analitica supplementare della scarsità di residui.

3.1.4 **Presentazione della domanda**

Come base per l'esame e per il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie il/gli istante/i deve/devono sottoporre alla Bio Suisse i seguenti documenti:

- analisi dei tenori
- eventuali analisi dei residui giusta 3.1.3.
- indicazioni sulla provenienza dei singoli componenti
- descrizione della fabbricazione
- indicazioni sull'azienda di produzione per quanto riguarda l'assicurazione della qualità e il management ambientale
- ricetta e composizione (per miscele con diversi componenti)
- bozze di offerte e di raccomandazioni per l'impiego, incluso materiale pubblicitario.

3.1.5 **Dichiarazione e reclamizzazione**

In linea di massima i prodotti vanno dichiarati con la denominazione specifica giusta l'Ordinanza sul libro dei concimi. Nella denominazione specifica la dicitura «bio» (o «öko»: soltanto in tedesco) può figurare unicamente se almeno il 95 % delle materie prime proviene da agricoltura biologica.

Le caratteristiche reclamizzate devono essere documentate.

Le raccomandazioni per l'impiego devono corrispondere alle raccomandazioni per la concimazione dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica (FiBL) a Frick.

Le reclamizzazioni e le raccomandazioni per l'impiego vanno sottoposte alla Bio Suisse prima della stampa per la valutazione e l'approvazione.

4 **Requisiti speciali relativi a singole categorie di prodotti**

4.1 **Concimazione di base**

Possono essere designati come «concimi di base» unicamente i composti.

4.2 **Concimi ricchi di azoto (ricchi di N)**

Per concimi N a effetto rapido (come per esempio farina di corna o borlanda), nelle raccomandazioni per l'impiego va specificato che «In piante che si arricchiscono di azoto (come insalata, spinaci, barbabietole) i prodotti possono portare a maggiori valori di azoto». Queste raccomandazioni per l'impiego vanno sottoposte alla Bio Suisse per l'approvazione prima della stampa.

La solubilizzazione di concimi liquidi è ammessa unicamente con metodi fisici o microbiologici/enzimatici (esclusi i metodi di ingegneria genetica).

4.3 **Concimi P e K (fosforo e potassio)**

I concimi minerali P e K non possono essere certificati.

4.4 **Concimi composti (concimi a più componenti)**

Il tenore di P non deve superare il tenore di N (N totale). Fanno eccezione i concimi speciali per la coltivazione di bacche o di piante ornamentali.

I concimi composti con solfato di potassio o patentkali non possono essere certificati.

4.5 **Concimi calcarei, farine di roccia**

Le farine di roccia possono essere contrassegnate con la Gemma sostanze ausiliarie unicamente se si tratta di sottoprodotti dell'industria della pietra prodotti in Svizzera o nei Paesi limitrofi.

La raccomandazione per l'impiego non deve comportare un eccessivo apporto di calcio nel suolo (soprattutto nel caso di farine di roccia fortemente calcaree e di concimi calcarei). Come valore indicativo per un apporto di calcio di manutenzione vale un massimo di 10 kg CaO per ara.

4.6 **Ammendanti e additivi per substrati**

Possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie unicamente i prodotti contenenti essenzialmente prodotti riciclati e materie prime rinnovabili. I succedanei della torba devono essere dichiarati come tali (nessuna designazione come «torba bio» o «torba ecologica»).

4.7 **Preparati a base di microrganismi**

I preparati a base di microrganismi possono essere certificati unicamente se l'efficacia dei preparati è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL. Le colture sono soggette a autorizzazione.

4.8 **Prodotti a base di alghe**

Possono essere certificati unicamente i preparati ottenuti da alghe vive (p. es. preparati di alghe verdi/alghe brune).

4.9 **Materiali per pacciamatura**

Sono certificate solo materie prime rinnovabili.

Giusta il punto 3.1.2 per gli scarti di legno e cortecce non trattati non può essere rilasciata la Gemma sostanze ausiliarie.

4.10 **Additivi ai concimi (prodotti compostanti, aggiunta di liquame)**

Gli additivi ai concimi possono essere certificati unicamente se la loro efficacia è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL.

4.11 Fortificanti per piante

I fortificanti per piante possono essere certificati unicamente se la loro efficacia è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL.

4.12 Composti e substrati commerciali

Per garantire agli acquirenti un impiego di composto senza rischio in orticoltura o in agricoltura, i requisiti di Bio Suisse vanno oltre le analisi richieste dallo Stato. Può essere impiegato senza alcun rischio unicamente composto maturo, tollerato dalle radici. I requisiti minimi sono contenuti nell'allegato 2.

I materiali di partenza ammessi per la produzione di composto sono elencati nell'allegato 1. Per singoli prodotti, in caso di necessità, possono essere richieste analisi dei residui.

L'idoneità di tutti i substrati commerciali deve essere provata da esperimenti riconosciuti dal FiBL

Composti e substrati commerciali imballati in sacchi

a. I composti imballati in sacchi devono essere sufficientemente stabilizzati (p. es. mediante additivi minerali). Il rivenditore deve mantenerne la qualità adottando misure di immagazzinaggio adeguate (temperatura, nessuna insolazione, ambiente aerobico)

I sacchi devono essere permeabili all'aria (p. es. perforati in lunghezza o in nastro tessuto).

Va dichiarata la data di riempimento. I sacchi devono recare la seguente dicitura: «Non esporre all'irradiazione solare.»

b. Il terriccio per l'allevamento di piantine certificato con la Gemma sostanze ausiliarie deve contenere almeno il 20 % di composto.

c. Substrati pronti per piante perenni impiegati in vasi devono contenere almeno il 15 % di componenti minerali.

d. I terricci per giardini pensili non possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.

5 Dichiarazione

Poiché le materie prime di questi prodotti spesso non sono biologiche, per impedire qualsiasi inganno l'imballaggio deve recare la seguente informazione:

Versione per prodotti ottenuti con materia prima non biologica:



Concime [o composto] per agricoltura biologica.
La materia prima non proviene da produzione biologica.

Versione per prodotti ottenuti con materia prima biologica:



Concime [o composto] per agricoltura biologica.
La materia prima proviene da produzione biologica.

6 Allegati

Allegato 1: Lista positiva dei materiali di partenza e degli additivi per la produzione di composto con la Gemma sostanze ausiliarie

Allegato 2: Definizione di qualità del composto per il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie
Bio Suisse

Allegato 3: Istruzioni per il test: test del crescione in ambiente chiuso.

Allegato 1

Lista positiva dei materiali di partenza e degli additivi per la produzione di composto con la Gemma sostanze ausiliarie

La presente appendice è approvata dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarla regolarmente.

1. Obiettivo e scopo

Per i composti contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie possono essere usati unicamente le materie prime che figurano nella presente lista positiva. La stessa contiene solo materie prime più semplici da lavorare di quelle contenute nella lista positiva della Commissione ispettiva per le attività di compostaggio e di metanizzazione in Svizzera. Con ciò contribuisce ad aumentare la qualità del composto.

Le basi giuridiche sono contenute nella lista positiva della Commissione ispettiva che può essere scaricata dal sito internet www.kompostverband.ch nella rubrica «Grünabfälle» e dal sito internet www.kompost.ch nella rubrica Impianti di compostaggio – «controllo dell'impianto».

2. Classificazione dei materiali di partenza per quanto riguarda la qualità igienica e gli obblighi di autorizzazione

Per quanto riguarda la sicurezza fitoigienica e relativa a epizoozie valgono in linea di massima le esigenze di procedura delle norme e raccomandazioni della stazione federale di ricerca in chimica agricola e sull'igiene dell'ambiente (FAC) 1995.²⁶

Per quanto riguarda la profilassi delle epizoozie e gli obblighi di autorizzazione, i materiali di partenza sono suddivisi in tre categorie (ultima colonna della lista positiva):

a) sicuri dal punto di vista della profilassi delle epizoozie

Materiali di partenza che dal punto di vista igienico possono essere considerati sicuri. Questi materiali possono essere trasformati in tutti gli impianti.

b) dubbiosi dal punto di vista della profilassi delle epizoozie

Materiali di partenza che dal punto di vista igienico sono considerati leggermente contaminati. In generale non presentano agenti patogeni pericolosi ma a causa della loro provenienza richiedono maggiore attenzione.

Se questi materiali di partenza sono lavorati in impianti di compostaggio o di metanizzazione nei quali ogni anno sono riciclate oltre 100 t di scarti compostabili vanno osservate le seguenti prescrizioni: gli impianti vanno recintati, gli accessi devono poter essere chiusi a chiave e provvedimenti costruttivi devono assicurare che l'acqua di rifiuto sia raccolta, evacuata, se necessario trattata e possa quindi essere immessa in un impianto di depurazione delle acque di rifiuto o in un collettore (OTR).²⁷ Deve essere a disposizione un certificato comprovante l'igiene o attestante l'avvenuta pastorizzazione iniziale.

c) soggetti a autorizzazione

Materiali di partenza considerati critici dal punto di vista dell'igiene e soggetti a autorizzazione come i sottoprodotti animali giusta OESA.²⁸ I sottoprodotti animali (ad eccezione di pelli, setole, piume e peli) vanno sterilizzati sotto pressione prima o durante la lavorazione con un trattamento termico con temperatura al centro della massa di almeno 133 °C ad una pressione di 3 bar e di una durata di almeno 20 minuti.

Per i composti contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie può essere impiegato unicamente il materiale grezzo elencato in questa lista positiva ridotta. Altro materiale grezzo delle classi di igiene a, b e c (vedi lista positiva della Commissione ispettiva) necessitano di una espressa autorizzazione di Bio Suisse.

²⁶ Norme e raccomandazioni FAC nel settore composto, qualità minima del composto, situazione 01.06.1995, parzialmente scaricabile da <http://www.bafu.admin.ch/abfall/01472/01480/01737/index.html?lang=de> (vedi «Weisungen der FAC [1995]»)

²⁷ Ordinanza tecnica sui rifiuti (OTR), RS 814.600.

²⁸ Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (OESA), RS 916.441.22

2.1 Materiali di partenza di origine vegetale ammessi

Tabella 1: materiali di partenza ammessi per la produzione di composto e di digestato, solo classe di igiene a
Materiali di partenza biodegradabili con alta componente organica

provenienza/ designazione	materiali di partenza	requisiti speciali, osservazioni	classe di igiene
servizio di raccolta comunale separata	scarti vegetali		a
	scarti vegetali con scarti vegetali di cucina		
orticoltura e cura del paesaggio	fogliame	nessun materiale raccolto nelle strade, nessun materiale proveniente dai bordi delle strade	a
	verdura, fiori		
	terre per piante in vaso consumate		a
	radici		
	materiale di taglio proveniente dalla cura del paesaggio		
fieno, erba			
agricoltura e silvicoltura	residui del raccolto	senza concime aziendale	a
	paglia, paglia usata, gluma, polvere di gluma e di cereali		
	cereali, mangimi, frutta		
	materiale proveniente dalla potatura di alberi, viti e arbusti		
	semente e piantine	non trattati	a
	corteccia	solo legno non trattato	a
	cippato, residui della scortecciatura		
	legno, resti di legno		
segatura, trucioli, paglietta di legno			

provenienza/ designazione	materiali di partenza	requisiti speciali, osservazioni	classe di igiene
produzione di derrate alimentari vegetali	materiale proveniente dai processi di lavaggio, pulizia, centrifugazione e separazione		a
	vinacce, semi, bucce, tritello o residui di pressatura (p. es. di oleifici, trebbie)		
settore manutenzione delle acque (materiale vegetale)	taglio di piante, piante acquatiche		a
materiali provenienti dalla produzione di alimenti, derrate alimentari e generi voluttuari	alimenti, derrate alimentari e generi voluttuari scaduti	solo materiale vegetale	a
	residui della produzione di conserve alimentari		a
	residui della fabbricazione di caffè, tè e cacao		
	residui di condimenti		
	residui della produzione di amido di patate, di mais o di riso		
	residui della trasformazione del latte		
	borlanda di frutta, cereali e patate, residui della distillazione		
	trebbie, radichette e polvere di malto provenienti dalla produzione di birra, trebbie di luppolo, feccia e melma proveniente dalle birrerie		
	vinacce, feccia, melma proveniente dalla vinificazione		
	tabacco, polvere di tabacco, frasami di foglie, costole, fanghi		
	fondi di tè e di caffè		
	frutta e succhi di frutta		
	residui di melassa		
residui di semi oleosi			
substrato per funghi commestibili			
materiali da imballaggio e «resti di merce» di origine vegetale	fibre di cotone e di legno	non modificati chimicamente; esclusivamente di origine naturale, da materie prime rinnovabili, senza materiali sintetici o rivestimenti sintetici	a
materie prime rinnovabili (MAPRI)	prodotti biodegradabili provenienti da materie prime rinnovabili		a

2.2 Concimi aziendali

Disposizioni di legge vedi lista positiva della Commissione ispettiva.

Tabella 2: Concimi aziendali

gruppi	materiali di partenza	requisiti speciali, osservazioni
escrezioni animali e deiezioni provenienti da aziende agricole	colaticcio	
	letame	
	liquame proveniente dal letame	
	prodotti della separazione del colaticcio	
	liquami di silo e deiezioni comparabili da aziende con allevamento di animali	

2.3 Additivi

Gli additivi servono a migliorare le proprietà fisiche, chimiche o biologiche del composto o del digestato

Tabella 3: Additivi per la preparazione di composto e digestato

gruppi	materiali di partenza	requisiti speciali/osservazioni
componenti minerali organici	calce calce carbonata	per la stabilizzazione del pH
	bentonite farine fossili, polvere di molatura sabbia argilla	per influire sulle caratteristiche fisiche
	terra fertile	per inoculazione

Allegato 2

Definizione della qualità del composto per il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie

La presente appendice è approvata dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarla regolarmente.

In linea di massima vanno adempiuti i requisiti dell'ORRPChim. I requisiti minimi di qualità, il contenuto massimo di sostanze estranee e le disposizioni sull'igiene per concimi ottenuti dal riciclaggio di rifiuti degli istituti federali di ricerca vanno adempiuti (FAC, 1995: composto e fanghi di depurazione)

1. Requisiti minimi relativi al composto con la Gemma sostanze ausiliarie

I valori vanno determinati in base ai metodi delle direttive ASIC 2001: Caratteristiche della qualità di composto e digestato provenienti dal trattamento di scarti vegetali (J. Fuchs et al, Ed. Associazione svizzera delle aziende di compostaggio, ASIC). I parametri di qualità elencati vanno intesi come valori nominali.

Parametri	Impiego in campo aperto	Culture protette, giardinaggio amatoriale
decomposizione	materiale di partenza non più riconoscibile, salvo il legno	
sostanza secca	> 50 %	> 55 %
sostanza organica	< 50 %	< 40 %
valore pH	< 8.2	< 7.5
grandezza crivello	< 25 mm	< 15 mm
peso spec.	dichiarare	dichiarare
Indice di humus	raccomandato	raccomandato
tenore di sale	< 4 mS/cm	< 2.5 mS/cm
N totale	> 10 g/kg ss	> 12 g/kg ss
rapporto C/N	dichiarare	dichiarare
ammonio-N	< 300 mg/kg MF	< 300 mg/kg MF
nitrato-N	> 40 mg/kg MF	> 50 mg/kg MF
nitrato-N/ammonio-N	≥ 2	≥ 20
nitrite-N	< 5 mg/kg MF	< 2.5 mg/kg MF
test delle infestanti	< 1 per litro	< 1 per litro
tollerabilità per le piante		
crescime in ambiente aperto	> 70 % del riferimento	> 90 % del riferimento
crescime in ambiente chiuso	≥ 25 % del riferimento	> 50 % del riferimento
test dell'insalata	> 50 % del riferimento	> 70 % del riferimento
test dei fagioli		> 70 % del riferimento
test del loietto		> 70 % del riferimento
test di inibizione delle malattie		raccomandato

2. Analisi e registrazioni necessarie:

I seguenti parametri vanno analizzati per ogni partita di composto per la documentazione della qualità:

- per il progresso di decomposizione: ammonio-N, nitrato-N, nitrito-N e il calcolo del rapporto nitrato-N/ammonio-N che ne risulta.
- per la tollerabilità per le piante: test del crescione in ambiente chiuso.

Dato che questi parametri migliorano con la durata della decomposizione del composto occorre eseguire le analisi fino a quando i risultati avranno raggiunto i valori nominali indicati sopra. Solo allora il composto potrà essere dichiarato con la qualità corrispondente.

Per ammonio-N, nitrato-N e nitrito-N è sufficiente la precisione dei bastoncini per test ottenibili in commercio. Le istruzioni per il test del crescione in ambiente chiuso sono descritte nell'allegato 3. Questo controllo della qualità contiene solo semplici metodi idonei all'impiego pratico e può quindi essere eseguito dal gestore dell'impianto di compostaggio stesso.

Il tenore di SS, il pH, il tenore di sale, il rapporto N, P, K, C/N vanno analizzati almeno due volte all'anno e vanno consegnati all'acquirente del composto assieme al test del progresso della decomposizione e della tollerabilità per le piante. I risultati vanno messi a verbale. Se i valori indicativi non possono essere rispettati, i composti vanno commercializzati senza la Gemma sostanze ausiliarie.

I risultati delle analisi prescritte dallo Stato (sostanze nutritive principali, metalli pesanti, contenuto di sostanze estranee) nonché le analisi indicate sopra vanno presentate in occasione del controllo.

Il controllo della decomposizione (temperatura, umidità, date di rivolta, irrorazione) va registrato e presentato in occasione del controllo.

Allegato 3

Istruzioni per il test del crescione in ambiente chiuso

Il presente allegato è approvato dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarlo regolarmente.

Test del crescione in ambiente chiuso

Metodo:	Jacques G. Fuchs & Markus Bieri, Agrarforschung 7: 314–319.
Tempo necessario:	< 1 h per campione di composto
Stato del composto:	fresco, se necessario conservato al fresco (4 °C). Fabbisogno di composto per campione per ogni test: 1,5 litri.

1. Premessa

Il metodo è applicabile a tutti i composti e digestati che possono essere setacciati a 10 mm.

2. Preparazione dei campioni

Campioni di composto e digestato freschi. Prima dell'esecuzione del test i campioni vanno setacciati attraverso un crivello da 10 mm. Se necessario possono essere conservati a 4 °C. Togliere i campioni dal locale di refrigerazione un giorno prima dell'inizio del test e tenerli a temperatura di prova. Lo stato di umidità dei campioni va controllato un giorno prima dell'inizio del test e se necessario regolato (prova del pugno).

Prova del pugno: schiacciare nel pugno una manciata di composto:

- se esce acqua fra le dita il composto è troppo bagnato. Sparpagliarlo e farlo asciugare.
- se dopo l'apertura della mano il composto si sbriciola il composto è troppo secco. Inumidire il composto e ripetere la prova del pugno dopo qualche ora.

3. Materiale

- 1000 ml barattolo in PET copoliestere art. 3039 (contenitori ermetici!); Semadeni AG, CH-3072 Ostermundigen
- substrato di riferimento BRS-200 (Vermex 800 l, torba 225 l, farina di argilla 20 l, Gesal concime universale liquido 2 l, acqua 50 l) o fonte d'acquisto: Biophyt AG, CH-5465 Mellikon, www.biophyt.ch. Questo substrato di riferimento è ammesso nelle aziende bio per il controllo della qualità.
- Semi di crescione di giardino.

4. Esecuzione della prova

giorno 0:

1. Misurare la conduttività dei campioni in un'estrazione con acqua 2:1 (metodo di rif. H2OGH-Sal). Se > 4 mS, diluire il campione con substrato di riferimento.
2. Riempire i barattoli con 500 ml di substrato (3 barattoli per ogni campione e 3 barattoli con substrato di riferimento). Distribuire sulla superficie del substrato 1 g di semi di crescione per ogni barattolo e inumidire con la spruzzetta, chiudere i barattoli ermeticamente e lasciarli a temperatura ambiente (non esporli alla luce diretta del sole!).

giorno +6 (ca.):

1. Non appena le radici nel substrato di riferimento raggiungono il fondo del barattolo, valutare il test del crescione: misurare la lunghezza media per ogni barattolo

5. Calcolo dei risultati

La tollerabilità per le piante è calcolata in % dei valori nel substrato di riferimento:

$$\text{Tollerabilità per le piante [\%]} = (\varnothing \text{ lunghezza radici nel campione} / \varnothing \text{ lunghezza radici nel substrato di riferimento}) * 100$$

6. Pulizia dei contenitori

Dopo il test lavare accuratamente i contenitori con acqua calda (senza detersivo).

7. Letteratura

Fuchs, J.G. 2002:

Practical Use of Quality Compost for Plant Health and Vitality Improvement; pp. 435–444 in: Insam H, Riddech N, Klammer S (eds.), *Microbiology of Composting*, Springer Verlag, Heidelberg, 641pp.

Fuchs, J.G., Bieri, M. 2000. Neue Pflanzentests, um die Kompostqualität zu charakterisieren. *Agrarforschung* 7: 314–319

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associazion svizra da las organisaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 . CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 . Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch . bio@bio-suisse.ch