Direttive
per i marchi regionali

Sezione A
Direttive generali

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali
Aggiornato il: 09.12.2022
Valido da: 01.01.2023
Versione: 13.00

Informazione legale
Il proprietario delle direttive per i marchi regionali è l'Associazione svizzera dei prodotti regionali, i cui membri sono le organizzazioni sovraregionali secondo l'Ordinanza sulla promozione dello smercio RS 916.010 alpinavera, «Das Beste der Region», Pays romand - Pays gourmand, Trägerverein Culinarium.

info@schweizerregionalprodukte.ch
www.schweizerregionalprodukte.ch/it-1

INDICE

1 DEFINIZIONE DEI CONCETTI 4

2 VALIDITÀ 5

3 OBIETTIVO 5

4 DOVERI E DIRITTI DEI LICENZIATARI 5

5 DIRETTIVE GENERALI PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE E IL COMMERCIO 5

5.1 REQUISITI PER LA ZONA, IL LUOGO DI PRODUZIONE E GLI INGREDIENTI REGIONALI 5
5.2 ORIGINE GEOGRAFICA DEI PRODOTTI 6
5.3 VALORE AGGIUNTO 7
5.4 INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA 7
5.5 SOSTANZE NON CONSENTITE 7
5.6 ECCEZIONI 7
5.7 DICHIARAZIONE 8
5.8 QUALITÀ VISIVA E GUSTATIVA DEI PRODOTTI 8
5.9 NOMI DEI PRODOTTI ..... 9~~8~~

6 OBBLIGO DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE ..... 9~~8~~

7 CONTROLLO E CERTIFICAZIONE 9

7.1 REGISTRAZIONI, CONTABILITÀ 9
7.2 CONTROLLO ..... 10~~9~~
7.3 COMBINAZIONE CON PROGRAMMI SUPPLEMENTARI ..... 10~~9~~
7.4 CERTIFICAZIONE ..... 10~~9~~

8 ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO REGIONALE ..... 10~~9~~

9 OBBLIGO DI NOTIFICA PER CAMBIAMENTI DI PRODOTTI E DI ASSORTIMENTO 10

10 SANZIONI E RICORSI 10

11 ENTRATA IN VIGORE E MODIFICHE DELLE DIRETTIVE 10

APPENDICE 1: MARCHI REGIONALI, CHE DEVONO OBBLIGATORIAMENTE APPLICARE E RATIFICARE LE DIRETTIVE PER I MARCHI REGIONALI ..... 12~~11~~

APPENDICE 2: VERIFICA STANDARDIZZATA DELLE RICETTE E DEL VALORE AGGIUNTO ..... 15~~13~~

APPENDICE 3: CERTIFICATO D'ORIGINE ..... 16~~14~~

APPENDICE 4: CONTRATTO DI LAVORO A COTTIMO PER DERRATE ALIMENTARI ..... 18~~16~~

APPENDICE 5: INGREDIENTI IMPORTATI AUTORIZZATI ..... 20~~18~~

APPENDICE 6: SPECIALITÀ AMMESSE ..... 26~~24~~

APPENDICE 7.1: FORMULARIO DI RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI FASI DI TRASFORMAZIONE AL DI FUORI DELLA REGIONE DI RIFERIMENTO ..... 29~~27~~

APPENDICE 7.2: FORMULARIO DI RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI FASI DI TRASFORMAZIONE AL DI FUORI DELLA REGIONE DI RIFERIMENTO PER LA CARNE (SECONDO L'ARTICOLO 3 DELLE DIRETTIVE PER I MARCHI REGIONALI SEZIONE B1 NORME PER TRASFORMATORI DI CARNE) ..... 31~~29~~

APPENDICE 8: LINEE GUIDA PER LA DICHIARAZIONE DI PRODOTTI REGIONALI NEL QUADRO DELLE DIRETTIVE PER I MARCHI REGIONALI ..... 33~~31~~

1 Definizione dei concetti

Audit o controllo: verifica periodica dell'azienda per definire se e in che misura, le norme definite nelle direttive sono ottemperate.

Autorizzazione: il titolare del marchio regionale può rilasciare un'autorizzazione entro le condizioni definite dalle direttive.

Centro dell'azienda: luogo nel quale si trova l'edificio principale oppure si svolgono le attività economiche principali, secondo l'Ordinanza sulla terminologia agricola (RS 910.91, art. 6, al. 3)

Certificazione dei prodotti: procedura che permette, in condizioni di autonomia e imparzialità, di dimostrare la conformità di un prodotto con tutte le caratteristiche definite in precedenza in un capitolato.

Commissione nazionale delle direttive: si compone di rappresentanti di coloro che utilizzano il marchio regionale secondo l'Appendice 1 et di un rappresentante di un'organizzazione di difesa dei consumatori. La Commissione nazionale delle direttive riceve attraverso il segretariato (cfr. Contatto alla pagina 2) richieste di cambiamenti e richieste per delle eccezioni. Elabora, sulla base delle richieste, una proposta di modifica o di completamento all'attenzione dei proprietari delle direttive per i marchi regionali. Le proposte vengono approvate solo all'unanimità.

Commercializzazione: la detenzione in vista della vendita, la vendita o un altro modo d'immissione in commercio e la fornitura di un prodotto. (RS 910.18 Art. 4, d)

Eccezione: le eccezioni sono permesse o autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive, vengono emesse delle disposizioni al proposito.

Fornitori: sono aziende che forniscono ingredienti singoli, risp. prodotti, a un licenziatario o ad altri fornitori.

Ingrediente principale: l'ingrediente di origine agricola presente con la quota maggioritaria nella ricetta. Lo zucchero di barbabietola è escluso da questa disposizione.

Ingrediente regionale: ingrediente di origine agricola nella ricetta, che proviene dalla regione di riferimento.

Ingredienti di origine agricola: piante, funghi, animali o prodotti della produzione primaria che ne derivano, destinati ad essere utilizzati come derrate alimentari o come foraggio, chiamati d'ora in poi ingredienti agricoli. Con questa definizione si designa in particolare:

a. prodotti agricoli singoli così come i prodotti che ne derivano tramite l'impiego di operazioni adeguate di pulitura e purificazione e di operazioni termiche e/o meccaniche e/o fisiche che portano ad una diminuzione della quota di umidità contenuta nel prodotto;

b. prodotti che derivano dai prodotti citati al punto a tramite l'impiego di altre operazioni utilizzate nella trasformazione delle derrate alimentari.

Ingrediente: secondo l'art. 2, RS 817.02 valgono tutte le sostanze e tutti i prodotti, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, che sono utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare e che, eventualmente in una forma modificata, rimangono presenti nel prodotto finale come ingrediente; è considerato ingrediente anche ogni parte di un ingrediente composto così come gli ingredienti utilizzati nella lavorazione della superficie del prodotto (crosta del formaggio, crosta di erbe aromatiche, ecc.).

Ingredienti di origine non agricola: additivi alimentari, sostanze ausiliarie, acqua, sale, microrganismi, colture, minerali, vitamine, aminoacidi e altri leganti azotati, che sono ammessi secondo la Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, ma che non sono dei prodotti agricoli secondo la definizione "Ingredienti di origine agricola".

Marchio regionale: marchio di conformità per un'origine e un valore aggiunto definiti, i quali sono disciplinati dal titolare del marchio regionale.

Preparazione: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti agricoli comprese la macellazione, il trinciamento dei prodotti animali, nonché l'imballaggio, il lavaggio e lo smistamento e/o la modifica dell'etichettatura concernente il riferimento al marchio regionale dei prodotti freschi, conservati e/o trasformati (RS 910.18. Art. 4, c).

Prodotti, composti:

- prodotti composti da <u>più</u> ingredienti di origine agricola e non agricola (insaccati, sale alle erbe, formaggio alle erbe, yogurt alla frutta)
- prodotti composti <u>esclusivamente</u> da più ingredienti di origine agricola (miscela di farine, miscela di tè).

Prodotti, non composti: prodotti che consistono di un ingrediente di origne agricola (frutta, verdura, latte, carne) e che possono contenere ingredienti che non sono di origine agricola (formaggio di capra al 100%, formaggio di latte di mucca).

Produzione primaria: produzione e/o estrazione di prodotti vegetali e/o animali presso aziende agricole o in natura (produzione di legname, caccia, pesca, raccolta spontanea, ecc.)

Produttore primario: persona fisica o morale che pratica la produzione primaria.

Regione risp. regioni: le regioni sono definitie geograficamente dal titolare del marchio regionale.

Semilavorati: prodotti non destinati al consumo immediato e che devono essere ulteriormente trasformati. Concerne anche i prodotti trasformati usati nell'elaborazione di prodotti certificati pronti al consumo.

Sito di produzione: luogo in cui si svolgono le fasi di confezionamento e di trasformazione per l'elaborazione di un prodotto. Non corrisponde necessariamente al domicilio del licenziatario.

Strutture valide: valide significa che la struttura di trasformazione, risp. di trattamento, non è di proprietà di un concorrente diretto del cliente, significa che ci si attiene alle norme legali (per es. protezione degli animali, igiene, ecc.) e che la produttività è garantita. Per il trasporto di prodotti o di animali abbattuti o da abbattere si deve utilizzare il tragitto più breve possibile.

Trasformazione: una trasformazione sostanziale del prodotto originale, per esempio attraverso il calore, l'affumicamento, il salmistrare, il far maturare, l'essicazione, il marinare, l'estrarre, l'estrudere o una combinazione di questi processi (RS 817.02, Art.2).

Valore aggiunto regionale: il valore aggiunto lordo interno all'azienda e il valore aggiunto derivato dagli ingredienti acquistati nella regione (cfr. Appendice 2).

2 Validità

Queste direttive sono valide per la produzione e la commercializzazione di prodotti vegetali e animali (incl. funghi) e per l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale di tutti coloro che utilizzano i marchi regionali elencati nell'Appendice 1.

3 Obiettivo

Con queste direttive si mira a definire uno standard unitario per i titolari e i licenziatari dei marchi regionali e a definire le norme specifiche per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti regionali. I marchi regionali da una parte garantiscono un'origine e un valore aggiunto stabiliti, dall'altra promuovono la commercializzazione dei prodotti regionali.

4 Doveri e diritti dei licenziatari

I titolari dei marchi regionali definiscono i reciproci diritti e doveri attraverso la stipulazione di un contratto di licenza.

Le tariffe della licenza sono definite nel regolamento tariffario del titolare del marchio di riferimento.

5 Direttive generali per la produzione, la trasformazione e il commercio

5.1 Requisiti per la zona, il luogo di produzione e gli ingredienti regionali

Il rispetto delle esigenze legali secondo la legge sulla protezione dei marchi e altri regolamenti in vigore è una premessa obbligatoria per l'utilizzo delle indicazioni di provenienza regionale. Il licenziatario si impegna a rispettare queste esigenze, la cui supervisione è assunta dall'autorità cantonale competente.

Definizione della zona

Il proprietario del marchio regionale ha l'obbligo di definire la zona del marchio regionale e di comunicarla in modo trasparente.

Luogo di produzione

Il luogo di produzione dei licenziatari si situa all'interno della regione. Il titolare del marchio regionale può autorizzare prodotti di licenziatari con luoghi di produzione situati al di fuori della regione se sono soddifatte le condizioni relative all'origine degli ingredienti secondo l'articolo 5.2 e al valore aggiunto secondo l'articolo 5.3.

Ingredienti regionali

Gli ingredienti regionali sono ingredienti di origine agricola di produttori primari il cui centro aziendale si situa all'interno della regione. Se può essere provato che gli ingredienti provengono da superfici al di fuori della zona, il titolare del marchio regionale può rifiutare il riconoscimento come ingrediente regionale. In questi casi, il titolare del marchio regionale registra per iscritto l'applicazione scelta nella definizione della zona.

Nel caso di raccolta spontanea, si considera la zona di raccolta; nel caso della caccia, si considera la zona di caccia. Le zone di raccolta o di caccia devono situarsi all'interno della zona del marchio regionale.

Per le aziende il cui domicilio si trova in un comune all'interno della regione sul confine della regione, il titolare del marchio regionale può autorizzare ingredienti provenienti da comuni limitrofi fino a una quota massima del 20%. Questi possono essere considerati come ingredienti regionali. Il titolare del marchio regionale ha la responsabilità di definire questa particolarità nella definizione territoriale.

Requisiti di base per lo standard di produzione degli ingredienti agricoli regionali e degli altri prodotti regionali originali

Tutti gli ingredienti agricoli regionali provengono da aziende controllate con almeno la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER) in conformità con l'Ordinanza sui pagamenti diretti (OPD). Non sono compresi gli ingredienti agricoli provenienti da produttori primari che non hanno un'azienda secondo la definizione dell'Ordinanza sulla terminologia agricola. Una linea guida per tali aziende sarà decisa nell'ambito della strategia di sostenibilità dell'ASPR.

I requisiti per gli ingredienti non agricoli provenienti dalla produzione primaria regionale sono definiti nelle direttive specifiche del settore.

L'ASPR mantiene un elenco di standard riconosciuti che richiedono anche la PER nei loro requisiti.

Viene concesso un periodo di transizione per l'attuazione fino al 31.12.2026.

5.2 Origine geografica dei prodotti

Prodotti non composti

Gli ingredienti agricoli di prodotti non composti (per es. latte, carne, frutta, verdura) così come la carne non raffinata devono provenire al 100 % dalla regione di riferimento.

Prodotti composti

Per i prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) tutti gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione di riferimento. Qualora non fosse possibile, l'ingrediente principale deve essere al 100% di provenienza dalla regione di riferimento e una quota pari all'80% degli ingredienti agricoli deve provenire dalla regione di riferimento.

Nel caso in cui gli ingredienti agricoli non fossero disponibili nella quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, sono consentiti ingredienti di provenienza svizzera, ad eccezione dell'ingrediente principale. Nel caso in cui questi ingredienti, escluso l'ingrediente principale, non fossero disponibili in Svizzera in quantità sufficiente e nella qualità richiesta, si possono utilizzare ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice 5 Ingredienti importati autorizzati). Ottimizzazioni, per es. per ragioni di prezzo, non sono consentite. Se possibile, devono essere utilizzati degli ingredienti alternativi di origine svizzera.

L'Appendice con gli ingredienti importati autorizzati è elaborata e approvata dalla Commissione nazionale delle direttive. Le autorizzazioni sono rilasciate solo per un periodo di tempo limitato.

Per valutare il rilascio di un'autorizzazione, è necessario verificare i seguenti criteri:

- La disponibilità qualitativa e quantitativa dell'origine svizzera deve essere chiarita se l'ingrediente può essere coltivato in Svizzera per motivi climatici. L'associazione svizzera dei prodotti regionali può fornire elenchi come aiuto o effettuare chiamate nazionali per chiarire la disponibilità.
- Ottimizzazioni, ad es. per motivi di prezzo, non sono ammessi.
- Deve essere chiarita la possibilità di utilizzare ingredienti alternativi di origine svizzera.
- Nel caso di ingredienti la cui produzione è considerata sensibile per motivi ecologici e / o sociali, può essere richiesto il rispetto degli standard di produzione.
- Le approvazioni possono essere limitate per singole categorie di prodotti.

Decisiva è la quota presente al momento della lavorazione, eccetto per i prodotti che si conservano in un liquido: in questo caso il peso sgocciolato è determinante per il calcolo della parte regionale. Gli ingredienti importati che costituiscono il liquido di conservazione necessitano un'autorizzazione della commisione nazionale delle direttive secondo l'Appendice 5.

Semilavorati

I semilavorati e i loro ingredienti provengono dalla regione di riferimento.

Se i semilavorati e i loro ingredienti non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, si possono utilizzare semilavorati svizzeri. Ottimizzazioni, per es. per ragioni di prezzo, non sono consentite. Se gli ingredienti agricoli di questi semilavorati non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta in Svizzera, si possono utilizzare ingredienti importati (secondo l'Appendice 5, Ingredienti importati autorizzati). Gli ingredienti agricoli la cui quota nel semilavorato è superiore a 5% (riferimento alla massa) necessitano un'autorizzazione, salvo se viene dimostrato che la parte nel prodotto finale non supera l'1%. Se i semilavorati non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta in Svizzera, il titolare del marchio regionale può autorizzare l'utilizzo de semilavorati importati. Il segretariato mette a disposizione dei titolari dei marchi regionali e degli enti di certificazione un formulario di richiesta. Il titolare del marchio regionale ha l'obbligo di dichiarazione e deve inviare una copia dell'autorizzazione che conferma formalmente la deroga in questione, al segretariato delle direttive per i marchi regionali.

Trattamento dei prodotti al cioccolato

Il trattamento di prodotti a base di cioccolato deve essere definito. Prodotti a base di cioccolato autorizzati sono ammessi fino a nuova regolamentazione.

5.3 Valore aggiunto

Il valore aggiunto (vedi Appendice 2) deve essere generato per almeno i 2/3 nella regione di riferimento per i prodotti non composti, per i prodotti composti e per le specialità. Qualora una fase della trasformazione, del trattamento o dello stoccaggio dovesse svolgersi fuori dalla regione di riferimento, questo deve essere autorizzato dal titolare del marchio regionale. Le autorizzazioni sono rilasciate per un massimo di tre anni e possono essere prorogate dopo ripetuti controlli.

5.4 Ingredienti di origine non agricola

Salvo indicazioni contrarie nelle norme per settori specifici, gli ingredienti di origine non agricola non vengono presi in considerazione nel calcolo della parte regionale.

5.5 Sostanze non consentite

Gli organismi genericamente modificati e i loro derivati non sono autorizzati ai sensi dell'Ordinanza sulle derrate alimentari. Per ingredienti che comportano dei rischi, additivi, coadiuvanti tecnologici, microrganismi, aromi, enzimi e vitamine bisogna presentare il formulario InfoXgen o un formulario equivalente a conferma dell'assenza di OGM.

5.6 Eccezioni

Specialità

Le specialità comprendono prodotti registrati nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP / IGP) o prodotti che appartengono al Patrimonio culinairo svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.

Le specialità adempiono in linea di principio le condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti. Qualora gli ingredienti agricoli non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera ed è ammessa una quota massima del 20% di ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice 5 Ingredienti importati autorizzati). Se può essere dimostrato, che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione, la Commissione nazionale delle direttive può ammettere delle eccezioni (vedi Appendice 6 Specialità autorizzate).

Zucchero di barbabietola

Se lo zucchero di barbabietola non è disponibile nella regione, lo zucchero di barbabietola svizzero viene accettato quale ingrediente regionale.

Perdite di raccolto o danni alle scorte a causa di condizioni meteorologiche avverse o altri eventi naturali

Può essere concessa un'autorizzazione per l'utilizzo di ingredienti svizzeri al posto di quelli regionali, anche se la quota di ingredienti regionali è quindi inferiore a quella richiesta, a causa di una perdita del raccolto o di danni alle scorte causati da condizioni meteorologiche avverse o altri eventi naturali. Le condizioni per la concessione del permesso sono le seguenti:

- L'autorizzazione deve essere rilasciata dall'ente sovraregionale competente.
- Il permesso è valido per un massimo di un periodo di raccolta.
- L'autorizzazione è limitata in termini quantitativi al raccolto annuale ragionevolmente previsto o ottenibile dalla superficie coltivata.
- L'origine effettiva degli ingredienti deve essere dichiarata in modo trasparente sul prodotto, ad esempio mediante un'etichetta adesiva: "A causa di perdite di raccolti causati dalle condizioni meteorologiche, utilizziamo in aggiunta grano duro proveniente dalla regione xy"). La dichiarazione deve essere presentata insieme alla domanda.

Una copia dell'autorizzazione, comprendente la quantità e la qualità autorizzate e una copia dell'etichetta, deve essere inviata al segretariato delle direttive per i marchi regionali.

Eccezioni riguardanti la verifica del valore aggiunto

Se nella regione di riferimento non esistono strutture valide per la trasformazione, il trattamento o lo stoccaggio, la Commissione nazionale delle direttive può autorizzare delle eccezioni per quel che riguarda la verifica del valore aggiunto. Le autorizzazioni sono rilasciate per un massimo di tre anni e possono essere prorogate dopo ripetuti controlli.

Qualora si verificassero difficoltà straordinarie, a breve termine e di breve durata, il titolare del marchio regionale può concedere un’eccezione temporanea per la verifica del valore aggiunto fino a un massimo di 6 mesi, per esempio in caso di lavori di manutenzione o di un guasto a un impianto regionale di preparazione o trasformazione. Il titolare del marchio regionale deve inviare una copia dell’autorizzazione al segretariato delle direttive per i marchi regionali, il quale conferma formalmente la deroga in questione.

Il segretariato delle direttive per i marchi regionali tiene un registro delle deroghe concesse.

5.7 Dichiarazione

Provenienza degli ingredienti
Il titolare del marchio regionale garantisce, ai sensi della protezione dall'inganno (ODerr, art. 12), che il consumatore non venga ingannato dalla presentazione (imballaggio, etichettatura) e dalla dichiarazione degli ingredienti sulla reale provenienza della derrata alimentare e degli ingredienti in essa contenuti. Il titolare del marchio regionale specifica per iscritto le norme per la dichiarazione.

Luoghi di preparazione e di lavorazione
Almeno quando esiste una deroga nel controllo del valore aggiunto ai sensi dell'art. 5.6, vengono dichiarate le fasi di preparazione e lavorazione al di fuori della regione, indicando il codice postale e il luogo. I licenziatari devono dichiarare almeno le deroghe concesse. Il titolare del marchio regionale stabilisce per iscritto le disposizioni di esecuzione.

Per l’applicazione delle norme su etichette di prodotti già esistenti o su etichette già stampate vale un periodo di transizione fino al 31.12.2023.

Raccomandazioni ed esempi per l’attuazione sono a disposizione dei titolari dei marchi regionali e dei licenziatari nell’Appendice 8.

5.8 Imballagi, confezioni o altri contenitori

Se un imballaggio, una confezione o un contenitore, che è parte integrante del prodotto regionale, nella fase successiva non contribuisce oggettivamente al valore del prodotto venduto e non c'è inganno sulla sua origine, non deve essere preso in considerazione nel controllo del valore aggiunto.

Se ha un valore oggettivo e quindi contribuisce alla decisione di acquisto (come vasi, cestini, piatti o ciotole), il suo valore deve essere preso in considerazione nel calcolo del valore aggiunto. Il titolare del marchio regionale stabilisce, nell'ambito dei propri obblighi di dichiarazione, se è necessaria una verifica e una dichiarazione di origine supplementare per il materiale di imballaggio. L'ASPR ha redatto una guida che può essere utilizzata dalle organizzazioni aderenti come base per l'attuazione.

5.9 Qualità visiva e gustativa dei prodotti

Il titolare del marchio regionale stabilisce se i prodotti devono essere sottoposti a un esame visivo e gustativo e se questo è parte integrante della procedura di certificazione.

5.10 Nomi dei prodotti

Le denominazioni dei prodotti devono essere autorizzate dal titolare del marchio regionale.

6 Obbligo di controllo e di certificazione

I licenziatari sottostanno all'obbligo di controllo e di certificazione.

Fornitori, che si occupano del trattamento, della trasformazione o del commercio, devono essenzialmente essere sottoposti a una procedura di controllo.

Il titolare del marchio decide che tipo di controllo applicare ai semilavorati dei fornitori. L'ente di certificazione verifica:

a) le particolarità specifiche dei semilavorati presso i licenziatari, o
b) i semilavorati presso i fornitori e rilascia una conferma.

Le specificazioni dei prodotti risp. le conferme devono indicare la quota degli ingredienti della regione di riferimento e la quota di valore aggiunto nella regione di riferimento.

Nel caso in cui i fornitori adempiono i criteri delle presenti direttive in modo palese, possono richiedere un certificato d'origine (vedi Appendice 3) al titolare del marchio regionale, al fine di garantire l'osservanza delle direttive.

I licenziatari hanno la possibilità di far svolgere alcune fasi della lavorazione a terzi nell'ambito di un contratto di lavoro a cottimo (vedi Appendice 4).

Le verifiche dei certificati di origine connessi con i contratti di lavoro a cottimo sono coordinate dal titolare del marchio regionale in base a campioni e si svolgono su una base di rischio.

I seguenti fornitori e aziende non sono sottoposti a controllo e a certificazione e non devono compilare nessun certificato di origine:

a) produttori primari intesi come fornitori di materie prime di loro produzione che, nell'ambito del trattamento, si occupano al massimo di impacchettare e di etichettare
b) aziende che producono prodotti svizzeri DOP o AOC o formaggio d'alpe. Il controllo e la certificazione di questi prodotti avvengono in modo separato e segue le disposizioni legali federali, quando il territorio DOP si situa integralmente nel territorio del marchio regionale di riferimento
c) imbottigliatori di acqua minerale, di acqua sorgiva o di acqua potabile per l’acqua minerale, l’acqua sorgiva o l’acqua potabile senza altri ingredienti né fasi di trasformazione, se il luogo di captazione e il luogo di imbottigliamento si situano nel territorio del marchio regionale.

7 Controllo e certificazione

7.1 Registrazioni, contabilità

Il licenziatario deve provare (documentare) l'adempimento delle direttive. Le registrazioni e il flusso delle merci devono essere rintracciabili in ogni fase dei processi di preparazione e trasformazione, dalla produzione agricola al trasporto, allo stoccaggio, alla trasformazione vera e propria fino all'imballaggio, dal trasformatore o dal commerciante all'ingrosso fino al commercio al dettaglio.

Ogni ingrediente agricolo e ogni prodotto deve essere rintracciabile fino al luogo d'origine.

Per la pianificazione a lungo termine e la reportistica, il titolare del marchio regionale può esigere dalle aziende delle cifre indicative, ai fini di rilevamenti statistici. Queste non sono comunicate a terzi e vengono pubblicate solo come somma totale di tutte le aziende:

- Dati relativi al fatturato ricavato dai prodotti che sono registrati presso il marchio regionale
- Dati relativi ai dipendenti, incl. il direttore dell'azienda, per quel che riguarda la percentuale di lavoro

- Numero delle aziende agricole fornitrici
- Dati relativi alla distanza del più lontano fornitore di ingredienti agricoli di qualità del marchio regionale.

7.2 Controllo

Il controllo si svolge periodicamente. I controlli devono essere svolti da almeno un ente preposto dal titolare del marchio regionale. Durante la verifica l'ente preposto al controllo verifica il rispetto delle norme relative all'origine, alle procedure di produzione e al valore aggiunto, e le norme applicabili alle aziende relative alla preparazione e alla distribuzione come anche le direttive concernenti l'etichettatura dei prodotti dei marchi regionali. Per verificare l'osservanza delle direttive vigenti, gli auditori dell'ente di controllo devono avere accesso ai locali dell'azienda, devono poter esaminare i documenti della contabilità e i documenti relativi al flusso delle merci.

7.3 Combinazione con programmi supplementari

Il controllo del marchio regionale deve essere combinato con altri programmi, quando questi sono seguiti. Per questo bisogna trovare delle soluzioni individuali con l'ente di certificazione. I costi inerenti saranno fatturati separatamente dall'ente di certificazione, secondo il programma.

7.4 Certificazione

La certificazione, in accordo con le direttive, avviene per tutti i licenziatari, tramite almeno un'organizzazione designata dai titolari del marchio regionale. L'ente di certificazione ha a disposizione una documentazione specifica relativa alle singole procedure, che è parte integrante delle presenti direttive. L'operato dell'ente di certificazione è sottoposto a severi criteri di neutralità, imparzialità, indipendenza e riservatezza secondo la norma DIN EN ISO/IEC 17065.

8 Assegnazione del marchio regionale

Il contratto di licenza firmato dal titolare del marchio regionale così come un valido certificato autorizzano l'azienda a contrassegnare i prodotti certificati con il marchio regionale.

Inoltre il titolare del marchio regionale può accordare un’autorizzazione per:

- i prodotti DOP o AOC svizzeri, quando il territorio DOP o AOC si situa integralmente nel territorio del marchio regionale di riferimento
- l’acque minerale, l’acqua sorgiva o l’acqua potabile senza altri ingredienti né fasi di trasformazione, se il luogo di captazione e di imbottigliamento si situano nel territorio del marchio regionale di riferimento

Il titolare del marchio regionale definisce come contrassegnare i semilavorati dei fornitori.

I costi per l'utilizzo del marchio, il controllo, la certificazione e le attività di marketing sono regolate nel regolamento del titolare del marchio regionale di riferimento.

Il titolare del marchio regionale definisce in forma scritta l'utilizzo del marchio regionale.

9 Obbligo di notifica per cambiamenti di prodotti e di assortimento

Cambiamenti di prodotti e di assortimento devono essere comunicati immediatamente all'ente preposto alla certificazione.

10 Sanzioni e ricorsi

Le sanzioni in caso d'infrazione alle presenti direttive sono stabilite nel Regolamento relativo alle sanzioni.

11 Entrata in vigore e modifiche delle direttive

Le presenti direttive sono state elaborate 19.06.2007 e aggiornate l'ultima volta il 22.09.2022 dalla commissione nazionale delle direttive. Le modifiche sono state ratificate da coloro che utilizzano il marchio in accordo con le Direttive per i marchi regionali, Sezione A, Appendice 1. Le presenti direttive entrano in vigore il 01.01.2023 con la riserva che siano ratificate dai marchi regionali che le utilizzano.

Le direttive e i documenti annessi sono disponibili in tedesco, francese e italiano. In caso di dubbio fa fede la versione originale in tedesco.

Appendice 1: Marchi regionali, che devono obbligatoriamente applicare e ratificare le Direttive per i marchi regionali

Direttive per i marchi regionali	Sezione A Direttive generali	Sezione B1 Norme specifiche per alimentari	Sezione B2 Norme specifiche per bevande	Sezione B3 Norme specifiche per la ristorazione (esclusa la ristorazione collettiva)	Sezione B4 Norme specifiche per la ristorazione collettiva	Sezione C1 Norme per settori specifici Prodotti non alimentari	Sezione C2 Norme per settori specifici Prodotti cosmetici	Sezione C3 Norme per settori specifici Prodotti di orticoltura	Sezione D Norme per Prodotti di cioccolato e cosmetici con ingredienti regionali	Regolamento delle sanzioni
Ultima modifica	22.09.2022	22.09.2022	23.09.2021	26.09.2017	02.10.2018	24.09.2019	22.09.2020	22.09.2022	23.09.2021	26.09.2012
Entrata in vigore	01.01.2023	01.01.2023	01.01.2022	01.01.2018	01.01.2019	01.01.2020	01.01.2021	01.01.2023	01.01.2022	01.01.2013
Marchi regionali	Data della ratifica (data tra parentesi: la direttiva è stata ratificata ma non applicata)									
alpinavera con i marchi regionali associati Glarus, Graubünden, Ticino, Uri, Parc Ela, Parc Beverin, Biosfera Val Mustair, Nostrani del Ticino	09.12.2022	09.12.2022	10.12.2021	29.11.2017	29.11.2018	05.12.2019	03.12.2020	09.12.2022	10.12.2021	22.01.2015
Trägerverein Culinarium con i marchi regionali associati St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, ZürichseeLinth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhausen, Appenzellerland	01.12.2022	01.12.2022	30.11.2021	18.12.2017	14.12.2018	(28.11.2019)	(26.11.2020)	01.12.2022	(30.11.2021)	21.11.2012
«Das Beste der Region» con i marchi regionali associati Aus Stadt und Land, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantrisch, Seeland, Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Urschwyz, so natürlich, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, Zürioberland Regionalprodukte, Zentralschweizer Lamm	17.11.2022	17.11.2022	02.12.2021	15.11.2017	20.11.2018	29.10.2019	03.12.2020	17.11.2022	(02.12.2021)	11.12.2014

Direttive per i marchi regionali	Sezione A Direttive generali	Sezione B1 Norme specifiche per alimentari	Sezione B2 Norme specifiche per bevande	Sezione B3 Norme specifiche per la ristorazione (esclusa la ristorazione collettiva)	Sezione B4 Norme specifiche per la ristorazione collettiva	Sezione C1 Norme per settori specifici Prodotti non alimentari	Sezione C2 Norme per settori specifici Prodotti cosmetici	Sezione C3 Norme per settori specifici Prodotti di orticoltura	Sezione D Norme per Prodotti di cioccolato e cosmetici con ingredienti regionali	Regolamento delle sanzioni
Marchi regionali	Data della ratifica (data tra parentesi: la direttiva è stata ratificata ma non applicata)									
Pays romand - Pays gourmand con i seguenti marchi regionali associati:										
• Pays-d'Enhaut Produits Authentiques	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	(02.11.2020)	30.11.2022	(05.12.2021)	01.01.2015
• Vaud+ certifié d'ici	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019		30.11.2022	05.12.2021	01.01.2015
• Fribourg – regio.garantie	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	03.12.2020	30.11.2022	(05.12.2021)	
• Jura bernois Produits du terroir	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021		14.12.2018	21.11.2019	01.12.2020	(30.11.2022)	05.12.2021	24.03.2015
• Spécialité du Canton du Jura	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	01.12.2020	(30.11.2022)	05.12.2021	
• Neuchâtel Vins et Terroir	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021		(14.12.2018)	21.11.2019	(11.12.2020)	(30.11.2022)	05.12.2021	14.11.2016
Aus der Region. Für die Region la Federazione delle cooperative Migros con le cooperative Svizzera orientale, Zurigo, Lucerna, Aare, Basilea, Neuchâtel-Friborgo, Vallese, Vaud, Ginevra.	02.11.2022	02.11.2022	09.12.2021	08.11.2017	18.10.2018	17.10.2019	29.10.2020	02.11.2022	(09.12.2021)	06.02.2015
Bio Suisse	Tramite le Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma, parte I, articolo 3.1, Bio Suisse si basa sulle Direttive per i marchi regionali per la designazione dei prodotti regionali.									
UFAM per il marchio del prodotto dei parchi svizzeri	Ratificato parti delle linee guida: Sulle linee guida per l'attribuzione e l'utilizzo del marchio del prodotto, UFAM, a partire da aprile 2014). l'UFAM ratifica le sezioni A, B1, B2 e B3. Domande di esenzione secondo la parte A, articolo 5.6: L'assegnazione e l'utilizzo del marchio di prodotto Swiss Parks devono essere approvati definitivamente dall'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM). La decisione della commissione nazionale delle linee guida costituisce la base per questo e la commissione nazionale delle linee guida prende la decisione finale sull'uso di regio.garantie. La decisione dell'UFAM viene comunica-									

Direttive per i marchi regionali	Sezione A Direttive generali	Sezione B1 Norme specifiche per alimentari	Sezione B2 Norme specifiche per bevande	Sezione B3 Norme specifiche per la ristorazione (esclusa la ristorazione collettiva)	Sezione B4 Norme specifiche per la ristorazione collettiva	Sezione C1 Norme per settori specifici Prodotti non alimentari	Sezione C2 Norme per settori specifici Prodotti cosmetici	Sezione C3 Norme per settori specifici Prodotti di orticoltura	Sezione D Norme per Prodotti di cioccolato e cosmetici con ingredienti regionali	Regolamento delle sanzioni
	ta in copia al Segretariato delle Direttive dei marchi regionali.									
ALDI SUISSE per il marchio SAVEURS SUISSES	Nell'ambito della linea di prodotti SAVEURS SUISSES, ALDI SUISSE si basa sulle Direttive per i marchi regionali per la designazione dei prodotti regionali.									

La prassi relativa alle sanzioni viene costantemente elaborata e adattata.

Appendice 2: Verifica standardizzata delle ricette e del valore aggiunto

La verifica delle ricette e del valore aggiunto deve avvenire secondo i formulari standardizzati (tabella Excel) delle Direttive per i marchi regionali. Per quel che riguarda il valore aggiunto si fa una distinzione tra le direttive per le aziende all'interno o all'esterno della regione di riferimento. I titolari del marchio regionale mettono i formulari a diposizione degli enti di certificazione e dei licenziatari. Modifiche dei formulari devono essere approvate dalla Commissione nazionale delle direttive.

Appendice 3: Certificato d'origine

Obiettivo del certificato d'origine

I fornitori che non devono sottostare alla procedura di certificazione garantiscono, attraverso il certificato d'origine, l'osservanza delle Direttive per i marchi regionali.

Requisiti per il rilascio del certificato d'origine

Qualora un fornitore adempisse "in modo chiaro" ai criteri presenti nelle Direttive per i marchi regionali, può richiedere un certificato d'origine al titolare del marchio regionale. Adempiere i criteri "in modo chiaro" significa che il fornitore:

a) produce esclusivamente prodotti corrispondenti alla qualità del marchio regionale
b) non acquista nessun ingrediente di origine agricola fuori dalla regione di riferimento
c) presenta la composizione dei prodotti e, se esistenti, la lista dei fornitori di riferimento.

Nessuna necessità del certificato d'origine

I seguenti fornitori non devono compilare nessun certificato d'origine e non devono sottostare a nessun obbligo di controllo e certificazione:

a) produttori primari intesi come fornitori di materie prime di loro produzione che, nell'ambito del trattamento, si occupano al massimo di impacchettare e di etichettare
b) aziende che producono prodotti svizzeri DOP o AOC o formaggio d'alpe. Il controllo e la certificazione di questi prodotti avvengono in modo separato e segue le disposizioni legali federali, quando il territorio DOP si situa integralmente nel territorio del marchio regionale di riferimento
c) imbottigliatori di acqua minerale, di acqua sorgiva o di acqua potabile per l'acqua minerale, l'acqua sorgiva o l'acqua potabile senza altri ingredienti né fasi di trasformazione, se il luogo di captazione e il luogo di imbottigliamento si situano nel territorio del marchio regionale.

Nessuna concessione del certificato di origine

Concerne tutti i licenziatari e i loro fornitori sottoposti alla procedura di certificazione secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, capitolo 6, quando non adempiono in modo palese alle Direttive per i marchi regionali.

Disposizioni generali del certificato d'origine

1. Il certificato di origine è valido solo dopo la conferma dell'ente di controllo e di certificazione.
2. L'azienda s'impegna a osservare le Direttive per i marchi regionali. In particolare l'azienda conferma quanto segue:
   - i prodotti non composti provengono al 100% dalla regione di riferimento
   - nei prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) tutti gli ingredienti devono provenire dalla regione. Se questo non fosse possibile, almeno l'ingrediente principale al 100% e una quota pari all'80% degli ingredienti devono provenire dalla regione di riferimento
   - almeno i 2/3 del valore aggiunto devono svolgersi nella regione.
3. L'azienda conferma che tutti i prodotti menzionati nell'elenco dei prodotti (formulario a pagina 3) sono prodotti all'interno dell'azienda.
4. L'azienda mette a disposizione dei suoi acquirenti, se richiesto, una copia del certificato d'origine.
5. L'azienda conferma che, in nessun caso, contrassegna i suoi prodotti con il marchio regionale solo sulla base del certificato d'origine.
6. In caso di necessità, l'azienda accorda all'ente di controllo e certificazione definito dal titolare del marchio regionale l'accesso alla propria sede e di poter esaminare i propri documenti. La verifica del certificato di origine è coordinata dal titolare del marchio regionale e avviene sulla base di campioni.
7. L'azienda versa una partecipazione alle spese secondo il tariffario del titolare del marchio regionale.
8. Infrazioni a questo certificato d'origine possono essere punite con una pena convenzionale in accordo con il Regolamento delle sanzioni delle Direttive per i marchi regionali.
9. Il certificato di origine del titolare del marchio regionale può essere invalidato per iscritto in ogni momento con un preavviso di tre mesi.
10. In caso di grave infrazione alle Direttive per i marchi regionali e/o di non adempimento dei provvedimenti correttivi richiesti, gli enti di controllo e di certificazione o il titolare del marchio regionale possono invalidare in ogni momento il certificato di origine.

Formulario certificato d'origine per fornitori

Inviare cortesemente il certificato firmato al titolare del marchio regionale!

Azienda		Regione	
Responsabile		Telefono	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

Informazioni / autodichiarazione del fornitore

Produce i suoi prodotti anche in una qualità non conforme al marchio regionale? ❑ sì ❑ no

Per la consegna e/o produzione dei prodotti del marchio regionale devono essere acquistati degli ingredienti di origine agricola? ❑ sì ❑ no

Se sì: ❑ Gli ingredienti di origine agricola acquistati provengono solo dalla regione di riferimento
(allegare l'indirizzo completo del fornitore con i dati degli ingredienti acquistati)

❑ Gli ingredienti di origine agricola sono acquistati anche al di fuori della regione di riferimento
(Allegare la descrizione della completa separazione interna del flusso delle merci ed evt. Degli ordini di lavorazione)

Elenco dei prodotti

Descrizione del prodotto	Unità di vendita e consegna, dettagli	Esclusivam. Disponibilità stagionale	Ricetta in allegato
		❑ sì ❑ no	❑ sì ❑ no
		❑ sì ❑ no	❑ sì ❑ no
		❑ sì ❑ no	❑ sì ❑ no
		❑ sì ❑ no	❑ sì ❑ no

Nuovi prodotti devono essere annunciati per iscritto al titolare del marchio regionale.

Per prodotti composti è necessario allegare la ricetta con i dati dei fornitori delle materie prime. Nel caso in cui non è avvenuto nessun acquisto d'ingredienti agricoli, bisogna dichiarare questi prodotti come ingredienti di propria produzione.

I prodotti vengono forniti ai seguenti licenziatari del marchio regionale:

I prodotti in questo elenco adempiono le condizioni delle Direttive per i marchi regionali. Il fornitore conferma questa dichiarazione con la propria firma:

Luogo, data _____ Firma del responsabile in azienda _____

Non compilare! Conferma dell'ente di certificazione Data: Timbro e firma:	**Non compilare!** Conferma del titolare del marchio regionale Data: Timbro e firma:

Appendice 4: Contratto di lavoro a cottimo per derrate alimentari

Scopo del contratto

Questo contratto regola la collaborazione tra il licenziatario e il mandatario.

Oggetto del contratto

Questo contratto regola il mandato di lavoro per prodotti dei marchi regionali. Con questo contratto s'intende ogni procedura di preparazione ed elaborazione svolta, per incarico del licenziatario, da terzi o da aziende terze (per es. macellerie, mulini di cereali) che non lavorano nell'azienda del licenziatario. In ogni momento il licenziatario resta il proprietario della merce.

Il mandatario non ha il diritto di commercializzare prodotti con il marchio regionale con il suo nome.

Controllo del mandatario del lavoro a cottimo

Il mandatario è sottoposto a verifica tramite campioni dall'ente di controllo del licenziatario.

Doveri del licenziatario

Il licenziatario comunica al mandatario le disposizioni delle Direttive per i marchi regionali. I costi del controllo del mandatario sono a carico del licenziatario (controllo su campioni).

Doveri del mandatario

Il mandatario può lavorare a cottimo al massimo per 5 licenziatari di marchi regionali. Se questo limite viene superato, il mandatario deve diventare, l'anno successivo, licenziatario del marchio regionale di riferimento. Le aziende di macellazione fanno eccezione. Il mandatario s'impegna ad attenersi alle norme delle Direttive per i marchi regionali e mette a disposizione i documenti definiti nell'appendice per eventuali controlli basati su campioni.

Infrazione alle disposizioni dei marchi regionali

In caso di infrazione alle disposizioni, il licenziatario viene sanzionato dall'ente di certificazione secondo il regolamento e le pratiche delle sanzioni delle direttive per i marchi regionali. In caso di colpa del mandatario, il licenziatario ha il diritto di fare ricorso contro quest'ultimo.

Documentazione relativa alle ricette e alla lavorazione svolta dal mandatario

Le ricette e la documentazione dei processi di lavorazione devono essere disponibili.

Conferma dell'assenza di materiale geneticamente modificato nelle culture, additivi e coadiuvanti tecnologici

Attraverso il formulario su www.infoXgen.com o un'altra conferma equivalente.

Garanzia di separazione

Il mandatario garantisce la separazione delle diverse materie prime (non regionale, regionale) come degli ingredienti del licenziatario durante il periodo d'immagazzinamento e di lavorazione. La merce deve essere contrassegnata in modo chiaro. L'immagazzinamento in spazi separati non è necessario.

Documentazione del flusso delle merci

Il mandatario tiene per ogni partita trasformata un diario di lavoro con la data di produzione e l'indicazione della quantità del prodotto finale.

Formulario di contratto a cottimo per derrate alimentari

Tra il licenziatario

Azienda		Regione	
Responsabile		Tel.	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

e il mandatario

Azienda		Regione	
Responsabile		Tel.	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

Elenco dei prodotti trasformati

Descrizione del prodotto	Tipo di lavorazione (attività)	Informazioni supplementari (unità, disponibilità stagionale)	Ricetta allegata
			❑ sì ❑ no
			❑ sì ❑ no
			❑ sì ❑ no
			❑ sì ❑ no
			❑ sì ❑ no
			❑ sì ❑ no

Nuovi prodotti devono essere comunicati per iscritto al titolare del marchio regionale.

Licenziatario

Luogo, data _____ Firma del responsabile in azienda _____

I prodotti in questo elenco adempiono alle disposizioni delle Direttive per i marchi regionali. Il mandatario conferma questa dichiarazione con la sua firma:

Mandatario

Luogo, data _____ Firma del responsabile in azienda _____

Non compilare! Conferma del titolare del marchio regionale / dell'ente di certificazione

Data:

Timbro e firma:

Appendice 5: Ingredienti importati autorizzati

Sulla base dell'art. 5.2 Origine geografica dei prodotti, tutti gli ingredienti agricoli di prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) devono provenire dalla regione di riferimento. Qualora questo non fosse possibile, almeno l'ingrediente principale deve provenire al 100 % dalla regione di riferimento e una quota pari all'80 % degli ingredienti agricoli deve provenire dalla regione di riferimento.

Se gli ingredienti agricoli non sono disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, possono provenire dalla Svizzera, fatta eccezione per l'ingrediente principale. Se questi ingredienti, eccetto l'ingrediente principale, non sono disponibili in Svizzera in quantità sufficiente e nella qualità richiesta, si possono utilizzare ingredienti agricoli importati autorizzati. Ottimizzazioni, per es. per ragioni di prezzo, non sono consentite. Se possibile, devono essere utilizzati degli ingredienti alternativi di origine svizzera.

L'appendice con gli ingredienti importati autorizzati è elaborata e approvata dalla Commissione nazionale delle direttive. Le autorizzazioni sono rilasciate solo per un periodo di tempo limitato.

Per valutare il rilascio di un'autorizzazione devono essere verificati i seguenti criteri:

- Se l'ingrediente può essere coltivato in Svizzera per motivi climatici, la disponibilità qualitativa e quantitativa in Svizzera deve essere definita. A titolo di aiuto, l'Associazione svizzera dei prodotti regionali può fornire liste o fare richieste nazionali per ottenere dei chiarimenti sulla disponibilità.
- Le ottimizzazioni, ad esempio per motivi di prezzo, non sono consentite.
- Occorre chiarire la possibilità di utilizzare ingredienti alternativi di origine svizzera.
- Per gli ingredienti la cui produzione è considerata delicata per motivi ambientali e/o sociali, può essere richiesto il rispetto degli standard di produzione.
- Le autorizzazioni possono essere limitate a delle categorie di prodotti specifici.

Ingredienti che non necessitano un'autorizzazione della Commissione nazionale delle direttive:

- Salvo indicazioni contrarie nelle norme specifiche: gli ingredienti agricoli presenti nella ricetta con una quota inferiore o pari a 1%
- Per i semilavorati, gli ingredienti con quota inferiore o pari a 5%;
- secondo l'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (RS 817.022.17), spezie, estratti di spezie, preparazioni di spezie, condimenti, mescolanze di condimenti, e senape
- agenti lievitanti (per es. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix ecc.)
- Ingredienti agricoli importati autorizzati che possono essere utilizzati solo come aromatizzanti di prodotti a base di latte (eccetto i formaggi) e gelati commestibili a base di prodotti derivati dal latte (>50% latte): l'importazione è consentita secondo le direttive, Sezione B1, art. 2
  ingredienti non agricoli (secondo la Sezione A, art. 1 Ingredienti di origine non agricola)

Ingredienti agricoli importati autorizzati:

Ingredienti agricoli importati	Autorizzazione fino a	Osservazioni
Noci & semi oleosi		
Castagne	31.12.2024	
Nocciole	31.12.2024	
Noci	31.12.2023	Autorizzazione in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale)
Mandorle	31.12.2024	
Pinoli	31.12.2024	
Pistacchi	31.12.2024	
Semi di girasole	31.12.2023	Autorizzazione solo in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale)
Semi di zucca	31.12.2023	Unicamente per prodotti di pasticceria Autorizzazione solo in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale)
Sesamo	31.12.2024	

Leguminose	**Autorizz. Fino a**	**Osservazioni**
Arachidi	31.12.2024	
Fagioli bianchi	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata

Grassi e oli	**Autorizz. Fino a**	**Osservazioni**
Grassi per friggere	31.12.2023	Unicamente per prodotti regionali già certificati
Olio di semi di girasoli con acidi grassi oleici	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata, così come la composizione

Frutta (incl. Succo, buccia, concentrato, estratto, aroma, …)	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Agrumi	31.12.2024	
Ananas	31.12.2024	
Aroma di cartamo	31.12.2024	
Aroma naturale di cola	31.12.2024	
Caffeina	31.12.2024	
Concentrato di succo di ribes	31.12.2024	
Fichi	31.12.2024	
Olive	31.12.2024	
Prugne secche	31.12.2023	Autorizzazione solo in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale)
Uva passa / sultanina	31.12.2024	

Parti di piante fresche (incl. estratto, aroma, …)	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Aroma naturale di fiore di sambuco	31.12.2023	Solo per prodotti regionali certificati prima del 2008
Aroma di menta piperita	31.12.2024	
Aroma di china calisaia (Cinchona calysaia)	31.12.2023	
Aroma di genziana (Gentiana Lutea)	31.12.2023	
Essenza "Bitterrot" (miscela di vari estratti di erbe aromatiche)	31.12.2023	
Estratto di zenzero	31.12.2025	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Erbe fresche	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Coriandolo	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Peperoncino	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata

Cereali, malti, farine	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Farina di castagne	31.12.2024	
Grano duro	31.12.2023	Autorizzazione solo in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale)
Glutine di frumento, colla di farina di frumento, farina lievitante	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Glutine di spelta	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Malto di frumento	31.12.2024	
Malto d'orzo, farina di malto d'orzo	31.12.2021	

Orzo per la produzione di birra risp. malto per la produzione di birra	31.12.2024	

Stimolanti	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Cacao	31.12.2024	
Caffè	31.12.2024	

Amidi	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Amido di frumento	31.12.2024	
Amido di mais	31.12.2024	
Amido di riso	31.12.2024	
Amido di tapioca	31.12.2024	
Fecola di patate	31.12.2024	

Altro	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Acqua di rosa	31.12.2024	
Albume in polvere	31.12.2024	
Alcol puro	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Budello naturale	31.12.2024	
Cioccolato	31.12.2024	Unicamente per uso in semilavorati
Etanolo per aceto di produzione svizzera	31.12.2023	Unicamente per uso dell'aceto come liquido di conservazione Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Incenso	31.12.2025	
Gelatina di manzo	31.12.2024	
Gelatina di maiale	31.12.2024	
Karkadè (fiori di ibisco)	31.12.2024	
Olio di oliva	31.12.2024	Unicamente per uso dell'olio di oliva come liquido di conservazione
Vino per aceto di produzione svizzera	31.12.2025	Autorizzazione solo in caso di indisponibilità sul mercato svizzero (soggetta all'autorizzione del marchio regionale) Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Zucchero vanigliato	31.12.2024	

Tipi di zucchero, succedanei dello zucchero, edulcoranti	**Autorizz. fino a**	**Osservazioni**
Destrosio	31.12.2024	
Fruttosio	31.12.2024	
Glucosio	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Inulina	31.12.2024	
Maltodestrina	31.12.2024	
Sciroppo di zucchero caramellato	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Sorbitolo	31.12.2024	
Zucchero di barbabietola bio	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata
Kandiszucker Zucchero candito	31.12.2024	
Zucchero di canna	31.12.2024	
Zucchero d'uva	31.12.2024	

Zucchero invertito	31.12.2023	Specificare la quantità e la qualità utilizzata

Descrizione della prassi per le osservazioni

- **Restrizione di utilizzo «Specificare la quantità e la qualità utilizzata»**: affinché l'Associazione svizzera dei prodotti regionali (ASPR) possa chiarire la possibilità di un acquisto alternativo alle materie prime svizzere, devono poter essere determinate la quantità e la qualità richieste. Su domanda, l'azienda ha l'obbligo di fornire la quantità necessaria e la qualità dell'ingrediente utilizzato. Il titolare del marchio regionale è responsabile della raccolta dei dati e dell'inoltro all'ASPR. Se necessario l'ente di controllo può essere coinvolto nell'ambito degli audit.

Prassi per l'ammissione di nuovi ingredienti importati:

- Il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione di un anno al massimo per ingredienti non elencati nella lista degli ingredienti importati autorizzati, ma la cui importazione sia giustificabile. Il segretariato mette a disposizione dei titolari dei marchi regionali un formulario per la richiesta.
- Il titolare del marchio regionale ha l'obbligo di dichiarazione e deve inviare una copia dell'autorizzazione al segretariato delle Direttive per i marchi regionali.
- Durante la durata dell'autorizzazione, il titolare del marchio regionale ha il tempo per proporre alla Commissione nazionale delle direttive di autorizzare l'ingrediente in questione.

Formulario di richiesta di autorizzazione per l'utilizzo di ingredienti agricoli importati

Secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, Appendice 5, per gli ingredienti importati non elencati è valevole la regolamentazione seguente:

- Il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione di un anno al massimo per ingredienti non elencati nell'Appendice 5 come ingredienti importati autorizzati ma la cui importazione è giustificabile e sostenibile.
- Il titolare del marchio regionale deve inviare una copia dell'autorizzazione al segretariato delle Direttive per i marchi regionali, che deve confermare ufficialmente la concessione dell'autorizzazione.
- Durante l'anno in cui l'autorizzazione è valida, il titolare del marchio regionale può proporre alla Commissione nazionale delle direttive di autorizzare gli ingredienti in questione.
- Per gli ingredienti autorizzati secondo l'Appendice 5, Sezione A delle Direttive per i marchi regionali, non è necessario inoltrare nessuna richiesta.

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione del titolare del marchio regionale
Indirizzo		
Persona di riferimento		
E-mail / Tel.		
Per quali prodotti si presenta la richiesta?		
Per quale regione e quale marchio regionale?		
La verifica della composizione e del valore aggiunto del prodotto è allegata? Si è già svolta la verifica da parte dell'ente preposto alla certificazione?		
Secondo la ricetta indicata, a quanto ammonta la quota degli ingredienti di provenienza regionale? Dare le indicazioni in % e kg/anno.		
Quali ingredienti si dovrebbe poter importare? A quanto ammonta la loro quota in percentuale (%)?[1]		
Gli ingredienti di provenienza svizzera sono disponibili anche nella regione di riferimento? In che quantità e qualità?		

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione del titolare del marchio regionale
Perché gli ingredienti di provenienza svizzera non sono disponibili in quantità sufficiente e/o nella qualità richiesta?		
Esporre le prove delle spiegazioni del punto precedente. Certificati di fornitori, ecc. Risultati di analisi sensoriali o technologiche, ecc.		
Sarebbe possibile sostituire gli ingredienti con un ingrediente alternativo regionale/svizzero nella ricetta? Sono stati fatti dei chiarimenti? Come si spiega al consumatore che l'ingrediente nella ricetta è necessario?		
Quali sono le differenze di prezzo tra l'ingrediente importato e quello di provenienza svizzera?		
L'ingrediente importato è certificato secondo specifici standard di produzione ecologici e/o sociali? Se sì, quali?		
Decisione della Commissione dei marchi del titolare del marchio regionale		
Durata di un'eventuale concessione		
Firma e data della richiesta / Decisione		

[1] Cfr. l'introduzione al presente formulario (pagina 1). Per ingredienti che sono autorizzati secondo l'Appendice 5, Sezione A delle Direttive per i marchi regionali, non è necessario inoltrare nessuna richiesta.

Appendice 6: Specialità ammesse

Secondo l'art. 5.6, i prodotti inclusi nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP/IPG) o i prodotti appartenenti al Patrimonio culinario svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento, sono considerati delle specialità. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.

In linea generale, le specialità sottostanno alle condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti. Se gli ingredienti agricoli non sono reperibili nella regione di riferimento in quantità sufficiente o nella qualità richiesta, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera e una quota massima del 20% può essere costituita da ingredienti importati autorizzati (secondo l'Appendice Ingredienti importati autorizzati). La Commissione nazionale delle direttive può approvare delle eccezioni, se si può dimostrare che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione di riferimento (vedi Appendice 6 Specialità autorizzate).

Prodotti autorizzati appartenenti al Patrimonio culinario svizzero	**Cantone risp. regione**	**Permesso fino al**
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2025
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2025
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2025
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2025
Coppa	GR	31.12.2025
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2025
Glarner Kalberwurst (Chalberwurscht)	GL	31.12.2025
Taillées aux greubons	VD	31.12.2025
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2025
Salsiz	GR	31.12.2025
Urner Hauswurst	UR	31.12.2025

Formulario di richiesta d'iscrizione alla lista delle specialità ammesse

Secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, articolo 5.6, per le specialità non elencate è valevole la regolamentazione seguente:

- Le specialità comprendono prodotti registrati nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP / IGP) o prodotti che appartengono al Patrimonio culinario svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.
- Le specialità adempiono in linea di principio alle condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti.
- Qualora gli ingredienti agricoli non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera ed è ammessa una quota massima del 20% d'ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice Ingredienti importati autorizzati).
- Se può essere dimostrato che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione, la Commissione nazionale delle direttive può ammettere delle eccezioni (vedi Appendice 6 Specialità autorizzate).

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione della Commissione nazionale delle direttive
Indirizzo		
Persona di riferimento		
E-mail / Tel.		
Per quali prodotti si presenta la richiesta?		
Per quale regione e quale marchio regionale?		
La verifica della composizione del prodotto è allegata? Si è già svolta la verifica da parte dell'ente preposto alla certificazione?		
Secondo la ricetta indicata, a quanto ammonta la quota degli ingredienti di provenienza regionale? Dare le indicazioni in % e kg/anno.		
Quali ingredienti di provenienza svizzera sono ammessi? A quanto ammonta la quota in percentuale (%)?		
Gli ingredienti di provenienza svizzera sono disponibili anche nella regione di riferimento? In che quantità e qualità?		

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione della Commissione nazionale delle direttive
Elencare le ragioni per cui gli ingredienti non sono disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento. Prove delle spiegazioni esposte.		
Elencare le azioni intraprese o che si intende intraprendere, al fine di aumentare la quota degli ingredienti di provenienza regionale in futuro.		
Argomenti per giustificare ai consumatori e ai media l'utilizzo d'ingredienti provenienti dalla Svizzera.		
Decisione della Commissione nazionale delle direttive		
Durata di un'eventuale concessione		
Firma e data della richiesta / Decisione		

Appendice 7.1: Formulario di richiesta di autorizzazione di fasi di trasformazione al di fuori della regione di riferimento

Per prodotti non composti, per prodotti composti, così come per le specialità il valore aggiunto deve essere generato per almeno i 2/3 nella regione corrispondente (vedi linee guida dei marchi regionali parte A direttive generali, allegato 2). Se una fase della lavorazione o della preparazione avviene al di fuori della regione, ciò deve essere autorizzato dal titolare del marchio regionale.

	da compilare dal richiedente			Valutazione da parte del titolare del marchio regionale / della Commissione nazionale delle direttive
Indirizzo del richiedente				
Persona di contatto in caso di domande				
E-mail / Telefono				
Quali prodotti / articoli riguardano la richiesta?				
Per quali canali di vendita sono previsti i prodotti / gli articoli?				
Per quale area di definizione / marchio regionale?				
La ricetta e la prova del valore aggiunto sono allegate?				
È già stato controllato dall'organo di certificazione?				
Descrizione delle fasi di lavorazione e indicazione se nella regione o al di fuori	Fase di lavorazione	Luogo	Nella regione (I) / Al di fuori della regione (E)	
Da quale area proviene la materia prima?				
Qual è il valore aggiunto per i prodotti / gli articoli richiesti?				
Ci sono dei trasporti di animali vivi al di fuori della regione? Ragione?				
Distanza dei trasporti a monte e a valle				
Esistono alternative per delle distanze più brevi? Per favore elencare!				
Descriva le proprietà delle distanze alterna-				

	da compilare dal richiedente	Valutazione da parte del titolare del marchio regionale / della Commissione nazionale delle direttive
tive più brevi!		
Ci sono delle preoccupazioni per quanto riguarda l'efficienza delle distanze alternative più brevi? Se sì, quali? Descriva le preoccupazioni per ogni alternativa!		
Argomenti per giustificare ai consumatori e ai media la trasformazione fuori della regione		
Decisione della commissione del marchio regionale		
Durata di validità di un'eventuale autorizzazione		
Firma e data della richiesta / decisione		

Appendice 7.2: Formulario di richiesta di autorizzazione di fasi di trasformazione al di fuori della regione di riferimento per la carne (secondo l'articolo 3 delle Direttive per i marchi regionali Sezione B1 Norme per trasformatori di carne)

In questo formulario di richiesta di autorizzazione sono riassunti i risultati del dossier sul valore aggiunto della carne. L'obiettivo è quello di estendere agli altri settori la pratica di ammissione e di unirli in un unico formulario di richiesta a partire dal 01.01.2023.

	Da compilare dal richiedente (*)			**Valutazione da parte del titolare del marchio regionale / della Commissione nazionale delle direttive**
Indirizzo del richiedente				
Persona di contatto in caso di domande				
E-mail / Telefono				
Quali prodotti / articoli riguardano la richiesta?				
Per quali canali di vendita sono previsti i prodotti / gli articoli?				
Per quale area di definizione / marchio regionale?				
La verifica delle ricette e del valore aggiunto sono allegate?				
È già stato controllato dall'ente di certificazione?				
Descrizione delle fasi di lavorazione e indicazione se nella regione o al di fuori	Fase di lavorazione	Luogo	Nella regione (I) / al di fuori della regione (E)	
Da quale area proviene la materia prima?				
Quanto è il valore aggiunto per i prodotti / gli articoli richiesti?				
Ci sono dei trasporti di animali vivi al di fuori della regione? Se sì, per favore spiegare.				
Distanza dei trasporti a monte e a valle				
Esistono alternative per delle distanze più brevi? (Valore indicativo distanza percorsa 30 km). **Per favore elencare!**				
Descriva le proprietà delle distanze alternative più brevi!				
Ci sono delle preoccupazioni per quanto riguarda l'**efficienza** delle distanze alternative più brevi? Se sì, quali? **Descriva le preoccupazioni per ogni alternativa!**				
Ci sono delle preoccupazioni per quanto riguarda l'**igiene /**				

	Da compilare dal richiedente (*)	**Valutazione da parte del titolare del marchio regionale / della Commissione nazionale delle direttive**
QS delle distanze alternative più brevi? Se sì, quali? **Descrizione o documentazione!**		
Ci sono delle preoccupazioni per quanto riguarda il benessere animale durante il trasporto/macellazione delle distanze alternative più brevi? **Descrizione o documentazione!**		
C'è del **potenziale di sviluppo** per quanto riguarda l'efficienza, l'igiene/QS o il benessere animale con delle distanze alternative più brevi? **Per favore elencare per ogni alternativa!**		
Carne fresca: quale **prezzo alla produzione** viene pagato? (Informazioni sugli ultimi 12 mesi, marchio presupposto)		
Il **commercio delle derrate alimentari regionali** è coinvolto nella trasformazione? Quante aziende e quanta manodopera sono sostenuti? C'è un'esplicita indennità per i costi supplementari (p. es: certificazione)? **Per favore descrivere!**		
Qual è il fatturato o la quantità dei prodotti regionali nell'assortimento (intero o parziale) corrispondente? Quale è lo sviluppo?		
Quante aziende agricole regionali sono coinvolte? Quale è lo sviluppo?		
Decisione della commissione del marchio regionale		
Durata di validità di un'eventuale autorizzazione		
Firma e data della richiesta / decisione		

(*) nel caso in cui un punto non è valutabile dal richiedente, per esempio riguardo agli effetti economici regionali, la valutazione deve essere fatta dal titolare del marchio regionale.

Appendice 8: Linee guida per la dichiarazione di prodotti regionali nel quadro delle direttive per i marchi regionali

Questa linea guida è stata adottata dalla Commissione nazionale delle direttive il 22.09.2020 e serve come raccomandazione per l'attuazione pratica della dichiarazione di provenienza degli ingredienti e delle fasi di lavorazione al di fuori della regione nei prodotti regionali che sono certificati e contraddistinti nel quadro delle direttive per i marchi regionali.

1. Requisiti di legge superiori per la dichiarazione di provenienza
Divieto di inganno (Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, RS 817.02 (ODerr), art. 12)
Le designazioni, le indicazioni, le immagini, le confezioni, gli imballaggi, le scritte che figurano sulle confezioni e sugli imballaggi, le modalità di presentazione, le pubblicità e le informazioni utilizzate per le derrate alimentari devono corrispondere ai fatti e non essere tali da indurre in inganno, segnatamente su natura, **provenienza**, fabbricazione, modo di produzione, composizione, contenuto e conservazione della corrispondente derrata alimentare. Sono vietati i riferimenti che possono suscitare percezioni sbagliate nelle consumatrici e nei consumatori per quanto concerne la provenienza di una derrata alimentare.

Il consumatore non deve essere tratto in inganno sulla provenienza della derrata alimentare e dei suoi ingredienti.

Secondo l'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari, RS 817.022.16 (OID), art. 16, **l'indicazione dell'origine degli ingredienti** è richiesta se la parte dell'ingrediente nel prodotto finito supera il 50% in massa (20% in massa per gli ingredienti di origine animale) e **al contempo** se la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia un'origine diversa. Qualora tale ingrediente da dichiarare provenga da diversi Paesi, devono essere indicati tutti i Paesi di provenienza. Non è possibile indicare una regione geografica più ampia. L'origine di un ingrediente in termini di materia prima è definita ai sensi dell'articolo 15, capoverso 2, della OID: nel caso di prodotti vegetali vale il luogo della raccolta, mentre per quelli animali è il Paese in cui è avvenuto il principale ingrasso o dove gli animali hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza.

2. Norme nelle Direttive per i marchi regionali
Secondo la sezione A, articolo 5 delle Direttive per i marchi regionali, la dichiarazione è regolata come segue:

5.7 Dichiarazione

Provenienza degli ingredienti
Il titolare del marchio regionale garantisce, ai sensi della protezione dall'inganno (ODerr, art. 12), che il consumatore non venga ingannato dalla presentazione (imballaggio, etichettatura) e dalla dichiarazione degli ingredienti sulla reale provenienza della derrata alimentare e degli ingredienti in essa contenuti. Il titolare del marchio regionale specifica per iscritto le norme per la dichiarazione.

Luoghi di preparazione e di lavorazione
Almeno quando esiste una deroga nel controllo del valore aggiunto ai sensi dell'art. 5.6, vengono dichiarate le fasi di preparazione e lavorazione al di fuori della regione, indicando il codice postale e il luogo. I licenziatari devono dichiarare almeno le deroghe concesse. Il titolare del marchio regionale stabilisce per iscritto le disposizioni di esecuzione.

3. Obiettivi

- La provenienza degli ingredienti deve essere indicata correttamente ed essere inequivocabilmente visibile per i consumatori. Il consumatore dovrebbe idealmente essere in grado di dedurre dalla dichiarazione sull'etichetta quali ingredienti provengono dalla regione, quali ingredienti provengono dal resto della Svizzera e quali dall'estero.

- Il consumatore viene informato del luogo in cui il prodotto è stato fabbricato. Sono indicati i principali luoghi di preparazione e/o lavorazione. Se delle principali fasi di preparazione e/o lavorazione avvengono al di fuori della regione, ciò deve essere visibile nella dichiarazione.

4. Raccomandazioni per l'attuazione

1. Per rendere trasparente la provenienza degli ingredienti al consumatore, i gruppi di provenienza degli ingredienti devono indicare regione, Svizzera e Estero in modo distinguibile per tutti o almeno per tutti gli ingredienti rilevanti ai fini della protezione dall'inganno.

   È da notare che una dichiarazione della provenienza degli ingredienti, che viene eseguita su base volontaria, deve soddisfare gli stessi requisiti di una dichiarazione fatta per casi obbligatori:
   - Per gli ingredienti regionali è necessaria anche l'indicazione Svizzera (CH), mentre per gli ingredienti esteri è obbligatoria l'indicazione del Paese di provenienza del rispettivo ingrediente in conformità al prodotto di base ai sensi della OID; art. 15 cpv. 2.
   - L'indicazione della provenienza degli ingredienti deve essere posta direttamente nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

2. Una dichiarazione della provenienza degli ingredienti esigui e di ingredienti di origine non agricola è auspicabile (inclusi gli ingredienti utilizzati nella lavorazione della superficie del prodotto come crosta del formaggio, crosta di erbe aromatiche) dal punto di vista della protezione dall'inganno, se essi sono eponimi o caratteristici, anche se la loro percentuale nella ricetta è bassa.

3. I prodotti senza l'elenco degli ingredienti, ad esempio i formaggi, la frutta, gli ortaggi richiedono l'indicazione del Paese di produzione secondo l'art. 15 della OID, ma non necessariamente l'indicazione della provenienza degli ingredienti, in quanto secondo le direttive per i marchi regionali il 100% degli ingredienti deve provenire dalla regione.

4. Viene indicato il luogo in cui avviene la fase principale di preparazione o di trasformazione e, dove possibile, il nome del produttore originario (ad esempio nel caso di frutta o ortaggi).

5. Almeno quando le fasi principali di preparazione e lavorazione vengono svolte al di fuori della regione, esse devono essere indicate.

5. Best Practice (miglior pratica) – Esempi

La seguente raccolta di esempi di "Best Practice" (miglior pratica) mostra varie opzioni per ottenere dichiarazioni trasparenti ed efficaci che evitino ai consumatori di essere ingannati sulla provenienza delle derrate alimentari e degli ingredienti in esse contenuti e sulle fasi di preparazione e lavorazione al di fuori della regione.

Dichiarazione della provenienza degli ingredienti

<table>
<tr><th>Descrizione del prodotto</th><th>Esempi di dichiarazioni (non definitivi)</th></tr>
<tr><td>Yogurt da latte regionale con frutta straniera

Prodotto regionale composto con
• ingredienti regionali: latte
• ingredienti dal resto della Svizzera: zucchero di barbabietola, latte intero in polvere
• ingredienti esteri: mirtilli, succo di limone, succo di barbabietola rossa</td><td>Esempio 1:
Indicazione della provenienza di ingredienti regionali e svizzeri e di ingredienti esteri rilevanti dal punto di vista della protezione dall'inganno:

Yogurt ai mirtilli
Ingredienti: latte*, latte intero in polvere (CH), zucchero (CH), mirtilli 8% (PL), succo di limone, succo di barbabietola rossa
*CH, [regione]

Esempio 2:
Indicazione della provenienza di tutti gli ingredienti extra-regionali:

Yogurt ai mirtilli
Ingredienti: latte, latte intero in polvere (CH), zucchero (CH), mirtilli 8% (PL), succo di limone (IT), succo di barbabietola rossa (D)

Esempio 3:
Indicazione della provenienza di tutti gli ingredienti:

Yogurt ai mirtilli
Ingredienti: latte*, latte intero in polvere (CH), zucchero (CH), mirtilli 8% (PL), succo di limone (IT), succo di barbabietola rossa (D)

*CH, [regione]</td></tr>
<tr><td>Limonata con limone e zenzero

Prodotto regionale composto con
• ingredienti regionali: acqua, succo di zenzero
• ingredienti dal resto della Svizzera: zucchero
• ingredienti esteri: succo di limone, olio di limone</td><td>Esempio 1:
Indicazione della provenienza di ingredienti regionali e svizzeri e di ingredienti esteri rilevanti dal punto di vista della protezione dall'inganno:

Limonata con succo di limone e zenzero, non gasata

Ingredienti: Acqua (CH, [regione]), succo di limone 5,5%, zucchero (CH), succo di zenzero 1,5% (CH, [regione]), olio di limone

Esempio 2:
Indicazione della provenienza di tutti gli ingredienti extra-regionali:

Limonata con succo di limone e zenzero, non gasata

Ingredienti: Acqua, succo di limone 5,5% (IT), zucchero (CH), succo di zenzero 1,5%, olio di limone (IT)

Esempio 3:
Indicazione della provenienza di tutti gli ingredienti:</td></tr>
</table>

Descrizione del prodotto	Esempi di dichiarazioni (non definitivi)
	Limonata con succo di limone e zenzero, non gasata Ingredienti: Acqua (CH, [regione]), succo di limone 5,5% (IT), zucchero (CH), succo di zenzero 1,5% (CH, [regione]), olio di limone (IT)
Prodotto a base di carne suina Prodotto regionale composto con • ingredienti regionali: carne di maiale, pancetta • ingredienti svizzeri: cotenna • ingredienti esteri: spezie, erbe, estratti di spezie	**Esempio 1:** Indicazione della provenienza della carne (regione, Svizzera): **Bratwurst di maiale** Ingredienti: Carne di maiale (70%) (CH, [regione]), impasto del bratwurst: carne di maiale (CH, [regione]), acqua, cotenna (CH), **lattosio**, **proteine del latte**, glucosio, stabilizzanti: E450/E452, regolatore di acidità: E575, sale da cucina iodato, spezie, cipolle, destrosio (mais), stabilizzante E450, erbe aromatiche, antiossidante E300/E301, condimenti (colza/mais), esaltatore di sapidità E621, estratti di spezie Prodotto in Svizzera con carne svizzera. **Esempio 2:** Indicazione della provenienza della carne extra-regionale (Svizzera): **Bratwurst di maiale** Ingredienti: Carne di maiale (70%), impasto del bratwurst: carne di maiale, acqua, cotenna (CH), **lattosio**, **proteine del latte**, glucosio, stabilizzanti: E450/E452, regolatore di acidità: E575, sale da cucina iodato, spezie, cipolle, destrosio (mais); stabilizzante E450, erbe aromatiche, antiossidante E300/E301, condimenti (colza/mais), esaltatore di sapidità E621, estratti di spezie Prodotto in Svizzera con carne svizzera.
Pane di frumento a lievitazione naturale con semi oleosi Prodotto regionale composto con • ingredienti regionali: farina di frumento, semola di spelta • ingredienti svizzeri: semi di lino, semi di girasole, lievito • ingredienti esteri: lievito madre di frumento, fiocchi di malto di frumento, glutine di frumento, farina di frumento pregelatinizzata, agenti di trattamento della farina	**Esempio 1:** Indicazione della provenienza degli ingredienti regionali e svizzeri: **Pane di frumento a lievitazione naturale con semola di spelta e semi** Ingredienti: **Farina di frumento**(CH)***, semola di spelta**(CH)*****, semi oleosi (semi di girasole (CH), semi di lino (CH)), **fiocchi di malto di frumento, glutine di frumento, farina di frumento pregelatinizzata, lievito madre secco di frumento**, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, acqua, lievito, sale da cucina iodato. *[regione] **Esempio 2:** Indicazione della provenienza degli ingredienti dei cereali e dei semi extra-regionali

Descrizione del prodotto	Esempi di dichiarazioni (non definitivi)
	Pane di frumento a lievitazione naturale con semola di spelta e semi Ingredienti: **Farina di frumento, semola di spelta**, semi oleosi (semi di girasole (CH), semi di lino (CH)), **fiocchi di malto di frumento (D), glutine di frumento (D), farina di frumento pregelatinizzata (D), lievito madre secco di frumento** (**D**), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, acqua, lievito, sale da cucina iodato.

Dichiarazione delle fasi di preparazione e lavorazione al di fuori della regione

Descrizione	Esempio di dichiarazione
Prodotto regionale lavorato non composto La carne è 100% regionale. L'animale viene macellato al di fuori della regione. La carne viene poi lavorata all'interno della regione.	Deve essere indicato il luogo in cui avviene la fase principale di preparazione o di trasformazione e, se possibile, il nome del produttore originario: • La macellazione e la lavorazione devono essere indicate. • Se è possibile identificare il produttore originale della carne, lo si potrebbe indicare al posto della frase «carne da animali della regione». Almeno quando le principali fasi di preparazione e di lavorazione vengono svolte al di fuori della regione, esse devono essere indicate: • Macellazione al di fuori della regione. **Prosciutto affumicato** Ingredienti: carne di maiale, sale, sale nitrato, spezie Carne da animali della [regione] Macellato a: «Codice postale, luogo» Speziato, salato e affumicato a: «Codice postale, luogo» ***Secondo l'art. 17 OID vale per i pezzi di carne:*** *Per singoli pezzi di carne di bovino devono essere indicati i numeri di autorizzazione del macello e del laboratorio di sezionamento nonché il Paese in cui l'animale:* *a. è nato; e* *b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza; o* *c. è ingrassato in maggiore misura.* *Per singoli pezzi di carne di suino, ovino, caprino e pollame devono essere indicati il Paese in cui la carne è stata macellata e il Paese in cui l'animale:* *a. è ingrassato in maggiore misura; oppure* b. *ha trascorso la maggior parte della sua esistenza.*