

# **Direttive per i marchi regionali**

## **Sezione B1 Norme per settori specifici Generi alimentari**

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Ultimo aggiornamento: 21.09.2023

Valide da: 01.01.2024

Versione: 13.00

## **INDICE**

<b>1</b>	<b>VALIDITÀ .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>NORME PER TRASFORMATORI DI LATTE .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>NORME PER AZIENDE CHE TRASFORMANO LA CARNE.....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>NORME PER PRODUTTORI, TRASFORMATORI E COMMERCianti DI PESCE E PRODOTTI ITTICI..</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>NORME PER PRODUTTORI, TRASFORMATORI E DISTRIBUTORI DI FRUTTA, VERDURA, ERBE E PATATE .....</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>NORME PER PRODUTTORI E TRASFORMATORI DI FUNGHI COMMESTIBILI E PRODOTTI DERIVATI DAI FUNGHI.....</b>	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>NORME PER LA MOLITURA.....</b>	<b>6</b>
<b>8</b>	<b>NORME PER PRODUTTORI DI MIELE E PRODOTTI D'APICOLTURA .....</b>	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>ENTRATA IN VIGORE E MODIFICHE DELLE DIRETTIVE.....</b>	<b>7</b>
<b>10</b>	<b>APPENDICE I ALBERO DECISIONALE PER IL VALORE AGGIUNTO DELLA CARNE.....</b>	<b>8</b>

## 1 Validità

Questa sezione delle direttive si basa sulla sezione A Direttive generali e definisce le norme specifiche per determinate categorie di alimenti, fiori e piante.

## 2 Norme per trasformatori di latte

**Approvvigionamento ed etichettatura di aromi (per es. a base di frutta) per prodotti a base di latte (esclusi formaggi), quark e gelati commestibili a base di prodotti derivati dal latte (>50% latte)**

(1) I prodotti agricoli seguenti provengono per lo meno dalla Svizzera: mele, pere, susine, rabarbaro, ciliege, fragole, lamponi, albicocche e zucchero di barbabietola.

Qualora uno o più di questi tipi di frutta non fossero disponibili in Svizzera, per motivi qualitativi o quantitativi, si possono usare frutti importati. Il licenziatario deve richiedere per questo un'autorizzazione speciale a tempo determinato al titolare del marchio regionale.

(2) I prodotti agricoli come mirtilli, ribes, ecc., che non sono contemplati nel paragrafo 1 non devono obbligatoriamente provenire dalla Svizzera.

Se essi provengono dalla Svizzera e, a causa delle condizioni meteorologiche, uno o più di questi tipi di frutta non dovessero essere disponibili in Svizzera e si dovessero utilizzare frutti importati, il licenziatario deve richiedere un'autorizzazione speciale a tempo determinato al titolare del marchio regionale.

(3) Gli ingredienti agricoli come la frutta esotica, il caffè, il cioccolato e la vaniglia sono permessi negli aromi.

**Tracciabilità quantitativa (controllo del flusso delle merci)**

(4) L'azienda mostra al revisore tutti i rapporti della Fiduciaria TSM Sagl dell'anno precedente fino all'ultimo mese completo.

(5) Dai rapporti della Fiduciaria TSM Sagl il revisore rileva la quantità venduta di prodotti coinvolti nel programma. Dalle quantità vendute e dalla media del prezzo ottenuto sul mercato viene calcolato il fatturato dei prodotti appartenenti al programma di riferimento.

## 3 Norme per aziende che trasformano la carne

**Approvvigionamento**

(1) L'animale macellato deve provenire dal territorio definito dal marchio regionale di riferimento.

(2) L'azienda mette a disposizione la lista dei fornitori.

(3) Prima della macellazione gli animali sono stati tenuti all'interno della regione stessa in accordo con le seguenti disposizioni:

- Tori, manzi e buoi almeno per gli ultimi 5 mesi di vita
- Vitelli dalla 6a settimana di vita
- Mucche e pecore adulte almeno nell'ultimo anno di vita
- Maiali da ingrasso a partire da 30 kg
- Maiali da allevamento almeno gli ultimi 6 mesi di vita
- Agnelli almeno gli ultimi 3 mesi di vita
- Polli a partire dalla 1a settimana di vita
- Tacchini a partire dalla 7a settimana di vita

- Cavalli almeno gli ultimi 5 mesi di vita
- Capretti dal 10mo giorno dopo la nascita
- Daini almeno gli ultimi 4 mesi di vita
- Altre specie di animali almeno per la metà della loro vita

(4) Il titolare del marchio regionale può autorizzare l'alpeggio al di fuori della regione di riferimento, che rientra nel periodo di tempo richiesto secondo il paragrafo (3), a condizione che nella regione di riferimento siano disponibili troppi pochi posti di alpeggio per la categoria di animale e il tipo di utilizzo corrispondenti e che si possa dimostrare immediatamente prima e dopo l'alpeggio che prima della macellazione gli animali abbiano trascorso insieme almeno il periodo richiesto dal paragrafo (3) all'interno della regione di riferimento.

#### Valore aggiunto

(5) Il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione speciale ovvero autorizzare un'eccezione, nel caso in cui nella regione di riferimento non ci fossero delle strutture valide di lavorazione e trasformazione. Autorizzazioni speciali per il trasporto di animali vivi sono possibili, qualora le vie di trasporto fino al macello siano più brevi che all'interno della regione stessa. Nel caso non ci siano strutture valide di lavorazione rispettivamente di trasformazione nella regione di riferimento, il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione (secondo la Sezione A, art. 5.3). La richiesta per un'autorizzazione speciale (secondo la Sezione A, art. 5.6) deve essere fatta alla Commissione nazionale delle direttive nel caso in cui:

- il valore aggiunto generato all'interno della regione è inferiore a 2/3 oppure
- nel caso della carne fresca, indipendentemente dal valore aggiunto regionale, se nessuna fase di trasformazione avviene all'interno della regione.

(6) Per la carne fresca, il calcolo del valore aggiunto generato all'interno della regione avviene considerando l'intero animale (vedi Verifica delle ricette e del valore aggiunto, Direttive per i marchi regionali Sezione A, Appendice 2). I seguenti valori percentuali<sup>1</sup> si applicano per la produzione e le fasi di trasformazione.

Posizione di valore aggiunto	Manzo	Maiale	Vitello	Agnello	Pollame
Acquisto dell'animale	57%	51%	67%	60%	55%
Macellazione	6%	12%	6%	8%	5%
Taglio grosso	16%	15%	13%	14%	0%
Taglio fine	8%	13%	5%	7%	21%
Porzionatura, imballaggio (inclusa modifica/adattamento di una confezione già esistente, confezionamento, ecc.), etichettatura	12%	7%	8%	9%	14%
Stoccaggio	1%	2%	1%	2%	5%
Prezzo di vendita commercio all'ingrosso	100%	100%	100%	100%	100%

<sup>1</sup>I valori percentuali vengono verificati annualmente e modificati se necessario. Come base vale lo schema di taglio della MT Metzger-Treuhand SA, i prezzi alla produzione e i prezzi del commercio all'ingrosso delle statistiche di mercato dell'Ufficio federale dell'agricoltura degli ultimi 5 anni, così come le tariffe per la vendita diretta della MT Metzger-Treuhand SA. In casi eccezionali, per aziende commerciali il titolare del marchio regionale può autorizzare i calcoli utilizzando le cifre effettive.

(7) Per calcolare il valore aggiunto generato all'interno della regione per la carne trasformata si utilizza la verifica delle ricette e del valore aggiunto. Il calcolo delle quote regionali di valore aggiunto degli ingredienti utilizzati per la carne avviene secondo il paragrafo (6).

(8) La verifica della validità delle strutture di trasformazione avviene mediante il diagramma Albero decisionale dell'Appendice I, Fase 1. Il richiedente deve controllare l'idoneità delle alternative regionali e vicine per quanto riguarda l'efficienza, igiene / QS e benessere animale. Gli eventuali potenziali di sviluppo per questi temi devono essere mostrati.

(9) Se il valore aggiunto generato all'interno della regione è inferiore a 2/3, questo deve essere compensato con altro valore aggiunto regionale (cfr. Appendice 1, Albero decisionale, Fase 2) nei settori Benessere animale, Sostenibilità nella produzione e trasformazione, Promozione dei volumi e dello sviluppo delle vendite, nonché Promozione della filiera alimentare regionale. → Almeno 2/3 dei 9 criteri di valore aggiunto, dei quali almeno 1 criterio di benessere animale, devono essere soddisfatti.

## **4 Norme per produttori, trasformatori e commercianti di pesce e prodotti ittici**

### **Approvvigionamento**

(1) I pesci pescati devono provenire al 100 % dal territorio definito dal marchio regionale di riferimento. Questo significa che almeno la zona di approdo è ubicata nel territorio del marchio regionale.

(2) In caso di pesci di allevamento, gli avannotti possono essere acquistati (fino a 100 g per avannotto) fuori dalla regione di riferimento.

(3) Le aziende attive nella distribuzione mostrano al revisore una lista con i fornitori. I fornitori delle aziende attive nella distribuzione attestano l'origine dei pesci grazie a un certificato d'origine del titolare del marchio regionale.

### **Lavorazione**

(4) Il fornitore di mangime della piscicoltura fornisce una dichiarazione che attesta che gli ingredienti del mangime non contengono materie prime geneticamente modificate. La conferma deve essere rinnovata ogni anno dal fornitore del mangime.

### **Tracciabilità relativa alla qualità**

(5) I pesci acquistati fuori dalla regione di riferimento dall'azienda di allevamento ittico (> 100 g per avannotto) sono tenuti in una vasca separata e contrassegnata.

### **Tracciabilità relativa alla quantità (controllo del flusso delle merci)**

(6) L'azienda di pesca mostra al revisore le statistiche relative alla pesca dell'amministrazione cantonale della pesca dell'anno precedente e dell'anno in corso.

(7) L'allevamento ittico documenta tutti gli eventuali acquisti supplementari di pesci avvenuti fuori dalla regione con le bolle di consegna, risp. le fatture. Le vendite di pesce acquistato fuori dalla regione sono documentate.

(8) L'azienda di smercio ittico mostra al revisore le bolle di consegna dell'anno precedente e dell'anno in corso.

## **5 Norme per produttori, trasformatori e distributori di frutta, verdura, erbe e patate**

### **Approvvigionamento nell'ambito della coltivazione**

(1) Sementi, piantine e tuberi-semi possono essere acquistati fuori dalla regione. Le radici cicoria belga devono provenire dalla regione.

(2) I prodotti vegetali provengono da coltivazioni di piante non geneticamente modificate (senza OGM).

(3) L'azienda mostra al revisore una lista dei fornitori / produttori.

### **Approvvigionamento nell'ambito del commercio e della lavorazione**

(4) L'azienda mostra al revisore una lista dei fornitori / produttori.

(5) L'azienda mostra al revisore tutte le bolle di consegna dei suoi fornitori dell'anno precedente fino all'ultimo mese completo.

### **Etichettatura**

(6) Sull'imballaggio, risp. sulla cassa deve essere visibile:

- Il nome del produttore risp. il numero del produttore.
- Il nome del licenziatario, quando questo non è lo stesso di quello del produttore.

## **6 Norme per produttori e trasformatori di funghi commestibili e prodotti derivati dai funghi**

### **Approvvigionamento**

(1) Le spore possono essere acquistate all'estero, qualora non ve ne fossero prodotte in Svizzera. Il substrato può provenire dall'estero, se in Svizzera non ve ne fosse uno qualitativamente comparabile o non fosse reperibile a prezzi concorrenziali.

(2) I seguenti documenti sono da allegare in accordo con il regolamento settoriale di Suisse Garantie:

- Conferma del fornitore delle spore (senza OGM).

### **Etichettatura**

(3) Sull'imballaggio risp. Sulla cassa deve essere visibile:

- Il nome del produttore risp. il numero del produttore.
- Il nome del licenziatario, quando non è lo stesso di quello del produttore.

## **7 Norme per la molitura**

### **Approvvigionamento**

(1) L'azienda che esegue la molitura tiene a disposizione del revisore tutte le bolle di consegna o fatture dei centri di raccolta degli ultimi tre anni e dell'anno in corso. È disponibile una lista dei produttori dei centri di raccolta.

(2) I centri di raccolta confermano, attraverso un certificato d'origine, che le materie prime provengono unicamente dalla regione di riferimento.

## **8 Norme per produttori di miele e prodotti d'apicoltura**

### **Origine**

(1) Gli alveari sono ubicati nella regione di riferimento.

Condizioni per la produzione

(2) Il miele deve rispondere ai criteri di almeno uno dei seguenti marchi di qualità del miele d'api svizzero: sigillo di qualità apisuisse (sigillo oro), Suisse Garantie, Bio Suisse, Demeter e "Miel du Pays de Vaud" o è controllato secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica.

## **9 Entrata in vigore e modifiche delle direttive**

Queste direttive sono state elaborate il 06.06.2007 e aggiornate l'ultima volta il 21.09.2023 dalla commissione nazionale delle direttive. Le modifiche sono state ratificate da coloro che utilizzano il marchio regionale in accordo con le Direttive per i marchi regionali, Sezione A, Appendice 1. Queste direttive entrano in vigore il 01.01.2024 con la riserva che la ratifica avvenga tramite tutti i marchi regionali che utilizzano le presenti direttive.

## 10 Appendice I Albero decisionale per il valore aggiunto della carne

Procedimento di verifica: richieste di autorizzazione per fasi di trasformazione al di fuori della regione di riferimento

### Fase1: Verifica strutture valide

