

# **Direttive per i marchi regionali**

## **Sezione B4**

### **Norme per settori specifici**

### **Ristorazione all'interno della ristorazione collettiva**

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Ultimo aggiornamento: 14.12.2018

Valide da: 01.01.2019 (con la riserva che siano ratificate da tutti i marchi regionali che applicano le direttive)

Versione: 1.00

**INDICE**

1	Definizione dei concetti.....	3
2	Validità .....	3
3	Scopo.....	3
4	Doveri e diritti dei licenziatari.....	3
5	Norme .....	3
6	Obbligo di controllo e certificazione.....	5
7	Controllo e certificazione .....	5
8	Assegnazione del marchio regionale .....	6
9	Costi.....	6
10	Entrata in vigore e modifiche delle direttive.....	6

## 1 Definizione dei concetti

*Ristorazione collettiva*: offerta regolare di ristorazione proposta nelle aziende, enti ospedalieri e sanitari e istituti scolastici.

*Piatto*: pietanza, composta da una o più componenti.

*Componente*: Componente di un piatto, può essere formata da prodotti composti e/o prodotti non composti.

*Prodotti, non composti*: prodotti, che consistono in un ingrediente di origine agricola (frutta, verdura, latte, carne) e che possono contenere anche/solo ingredienti che non sono di origine agricola (formaggio di capra al 100% o formaggio di latte di mucca, coltura, sale).

*Prodotti, composti*:

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

*Prodotto regionale o prodotto con qualità del marchio regionale (in seguito indicato come prodotto regionale)*: prodotto regionale certificato o prodotto che può garantire l'adempimento delle Direttive per i marchi regionali (produttore primario o certificato di origine).

## 2 Validità

Queste norme per un settore specifico si basano sulle Direttive per i marchi regionali, Sezione A, Direttive generali e regolano i requisiti minimi per le aziende che offrono ristorazione all'interno della ristorazione collettiva (mense, ospedali, case, scuole, grandi eventi, ecc.). Escluse le aziende che fanno parte delle catene di ristorazione.

## 3 Scopo

Le presenti direttive contemplano una collaborazione con il marchio regionale di riferimento per le aziende la cui offerta gastronomica include prodotti con la qualità del marchio regionale e ne definiscono le norme specifiche. I requisiti cui attenersi includono la più alta quota possibile d'ingredienti di origine regionale e la ricaduta del valore aggiunto nel territorio del marchio regionale (regione); l'adempimento a questi due criteri viene verificato.

Con disposizioni dettagliate riguardanti la garanzia di qualità, la promozione della qualità, l'identificazione e l'etichettatura, vengono stabilite basi qualitative che vengono esaminate da un organo di certificazione accreditato per garantire trasparenza e credibilità.

## 4 Doveri e diritti dei licenziatari

I doveri e diritti reciproci sono definiti con la stipulazione di un contratto di licenza con il titolare del marchio regionale.

Le tasse della licenza sono stabilite nel tariffario del titolare del marchio regionale di riferimento.

## 5 Norme

### 5.1 Norme generali

L'azienda garantisce che l'offerta di piatti regionali, di componenti regionali e di prodotti regionali adempiono agli articoli 5.2 fino a 5.4.

È considerato prodotto regionale o prodotto con qualità del marchio regionale:

- un prodotto regionale certificato nell'ambito delle Direttive per i marchi regionali.
- un prodotto acquistato da un fornitore, il cui adempimento alle Direttive per i marchi regionali è garantito da un certificato di origine (secondo la Sezione A delle Direttive generali, Appendice 12.6).
- un prodotto non composto della regione acquistato da un produttore primario.
- un prodotto non composto di produzione propria o raccolto nella regione di riferimento dal licenziatario stesso (verdura, frutta, erbe aromatiche, carne, latte, funghi).

Una componente regionale, un piatto regionale o un dessert regionale è composto come segue: almeno il 60% della massa totale dei prodotti utilizzati è costituito da prodotti regionali.

## 5.2 Offerta di cibo

Una quantità minima di prodotti regionali, componenti regionali e piatti regionali con qualità del marchio regionale devono essere offerti tutto l'anno. Ogni azienda può decidere da sola, in relazione alla struttura dell'azienda o alla sua motivazione, se qualificarsi come azienda con offerta piccola, media o grande.

	Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
Componenti regionali, piatti regionali o dessert regionali			
• Numero di componenti alla settimana per pranzo e cena (p. es. arrosto con salsa, contorno di verdure, insalata)	4	8	12
• Numero di dessert regionali alla settimana	1	2	3
• Almeno un frutto stagionale al giorno (tranne da marzo a giugno)	1	1	1
• Speciali piatti regionali di stagione (numero per stagione)	1	2	3
Prodotti o componenti utilizzati con qualità del marchio regionale, tranne i prodotti per la cucina dietetica:			
• Latte	Sì	Sì	Sì
• Burro da tavola (Eccezione: il burro da tavola in un contenitore non è disponibile regionalmente)	Sì	Sì	Sì
• Panna senza cremi per caffè		Sì	Sì
• Yogurt		Sì	Sì
• Quark			Sì
• Numero di formaggi alla settimana	1	2	3
• Uova (a meno che altri requisiti di igiene o di salute non lo consentano)	Sì	Sì	Sì

## 5.3 Offerta di bevande

Durante tutto l'anno devono venire offerte almeno le seguenti bevande con qualità del marchio regionale:

	Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
• Acqua minerale o acqua del proprio rubinetto, se non c'è acqua minerale nell'offerta	1	1	1
Se presenti nell'offerta:			
• Bevande analcoliche (succhi, gazzose, sciroppi, tè)	1	2	3
• Vini	1	2	3
• Altre bevande alcoliche (sidro, birra)	1	1	1

## 5.4 Eccezioni

La Commissione nazionale delle direttive può autorizzare prodotti di origine svizzera, su richiesta del titolare del marchio regionale, nel caso in cui in una o più delle categorie elencate non siano disponibili abbastanza prodotti regionali. Parallelamente, il titolare del marchio regionale ha l'opportunità di rilasciare una concessione provvisoria della durata massima di un anno. Prodotti di origine svizzera autorizzati possono essere considerati come prodotti regionali.

## 5.5 Aggiunta opzionale "alimentazione sana ed equilibrata"

L'aggiunta opzionale del termine "alimentazione sana ed equilibrata", può essere fatta in tutte e 3 le categorie di offerta e deve soddisfare i seguenti requisiti.

**Additivi:** I cibi utilizzati o preparati in proprio possono contenere soltanto aromi e additivi autorizzati nelle rispettive categorie e applicazioni all'interno del RS 910.181, Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, allegato 3. Si tratta di un elenco positivo, vale a dire che sono consentiti soltanto gli aromi e additivi elencati.

Le restanti disposizioni dell'ordinanza non sono obbligatorie per l'aggiunta del termine "alimentazione sana ed equilibrata".

**Aromi:** I prodotti regionali utilizzati contengono unicamente aromi ed estratti naturali (come definito nell'Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari, RS 817.022.41).

<b>Pane e prodotti di panetteria</b>	Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
Pane e prodotti di panetteria certificati secondo le linee guida per le panetterie naturali.	-	1	1

L'azienda si impegna a verificare, almeno ogni due anni, assieme a un nutrizionista diplomato e riconosciuto, il rispetto delle linee guida degli "standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute". Per la verifica dell'offerta di ristorazione di un'azienda, il nutrizionista utilizza le ufficiali checklist 1.1 e 1.2, messe a disposizione dall'USAV, "Ristorazione parziale e Ristorazione totale". Per il riconoscimento "alimentazione sana ed equilibrata", è necessario almeno il 70% del punteggio totale, vale a dire 46 punti su 66 per la Ristorazione parziale e 48 punti su 68 per la Ristorazione totale.

Come nutrizionista diplomato vengono riconosciuti: nutrizionisti con diploma federale ottenuto presso una delle Scuole universitarie professionali di salute a Berna o Ginevra.

## 6 Obbligo di controllo e certificazione

I licenziatari sottostanno all'obbligo di controllo e certificazione. Il controllo e la certificazione sono effettuati da un organo indipendente.

## 7 Controllo e certificazione

### 7.1 Controllo del flusso della merce

Il flusso della merce relativo ai piatti regionali e ai prodotti regionali offerti deve essere tracciabile. Ciò include:

- La garanzia di separazione delle diverse qualità: deve essere dimostrato che durante il periodo d'immagazzinamento e di lavorazione non può avvenire nessuna mescolanza e nessuno scambio con prodotti che non sono di qualità del marchio regionale.
- Per garantire la tracciabilità, le carte dei menù, le ricette, le fatture e i bollettini di consegna devono essere conservati fino al controllo successivo.

### 7.2 RegISTRAZIONI

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

- Il valore d'acquisto dei prodotti registrati presso il marchio regionale.
- Dati relativi ai dipendenti, incluso il direttore, sulla percentuale di lavoro impiegati nella ristorazione dell'azienda.
- Numero delle aziende agricole che forniscono la merce.
- Dati relativi alla distanza del più lontano fornitore di ingredienti di origine agricola.

### 7.3 Obbligo di notifica

Cambiamenti aziendali di organizzazione o di personale, che toccano l'attuazione del programma del marchio regionale, devono essere comunicati.

## **8 Assegnazione del marchio regionale**

### **8.1 Norme per ricevere il marchio**

Il contratto di licenza firmato con il titolare del marchio regionale, così come un certificato valido, autorizza l'assegnazione del marchio all'azienda.

L'utilizzo del marchio è definito per iscritto dal titolare del marchio regionale.

Il primo menù e la prima carta dei vini con indicazione del marchio regionale sono spediti per visione all'ente preposto al controllo e alla certificazione o al titolare del marchio regionale. Cambiamenti che avvengono in un secondo tempo sono sottoposti all'obbligo di autorizzazione solo se sul menù vengono cambiati dei punti che riguardano il marchio regionale.

Prima della stampa di materiale pubblicitario proprio, di opuscoli, ecc. con indicazione del marchio regionale, è necessario ottenere l'approvazione per la stampa dall'ente di controllo e certificazione o dal titolare del marchio regionale.

### **8.2 Identificazione con il marchio regionale**

Il team di collaboratori conosce l'offerta dell'azienda relativa al marchio regionale.

Il team di collaboratori conosce i principi e la filosofia del marchio regionale.

Sul proprio sito internet deve esserci un link alla pagina web del marchio regionale, che indica la collaborazione con lo stesso.

Le indicazioni e il materiale pubblicitario del titolare del marchio regionale sono esposti in modo ben visibile.

## **9 Costi**

I costi per l'utilizzo del marchio regionale, la certificazione e le attività di marketing sono regolate dal tariffario del titolare del marchio regionale di riferimento.

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

Le presenti direttive sono state elaborate il 02.10.2018 dalla Commissione nazionale delle direttive. L'entrata in vigore delle presenti direttive avviene l'01.01.2019.