

Direttive per i marchi regionali

Sezione B3 Norme per settori specifici Ristorazione (esclusa la ristorazione collettiva)

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Ultimo aggiornamento: 26.09.2017

Valide da: 01.01.2018 (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	CONTROLLO E CERTIFICAZIONE.....	4
7	ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO REGIONALE	5
8	COSTI	6
9	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 uno o più prodotti.

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 nella qualità del marchio regionale (in seguito indicato come prodotto regionale): prodotto regionale certificato o prodotto che può garantire l'adempimento alle 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 aziende che offrono ristorazione, esclusa la ristorazione collettiva.

3 Scopo

Le presenti direttive contemplano dei modelli di collaborazione con il marchio regionale di riferimento per le aziende la cui offerta gastronomica include prodotti della qualità del marchio regionale e ne definiscono le norme specifiche. I requisiti cui attenersi includono un'alta quota 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.

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. L'offerta minima si basa sulle categorie di cibo e bevande proposte dall'azienda. 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 e di prodotti regionali adempie all'articolo 5.2.

È considerato prodotto regionale:

- un prodotto regionale certificato nell'ambito delle Direttive per i marchi regionali.
- un prodotto acquistato da un fornitore, il cui l'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 acquistato da un produttore primario.
- un prodotto non composto elaborato o cacciato nella regione di riferimento dal licenziatario stesso (verdura, frutta, erbe aromatiche, carne, latte, funghi).

Un piatto regionale o un dessert regionale sono composti come segue:
almeno il 60% della massa totale dei prodotti utilizzati è costituito da prodotti regionali.

5.2 Norme per l'offerta di pietanze e bevande

Piatti à la carte

Se esiste un menu à la carte, sono proposti almeno 4 piatti regionali o
1/3 dei piatti à la carte sono piatti regionali.

4
1/3

Formaggi

Se esiste una proposta separata di formaggi, sono proposti almeno tre formaggi regionali. 3

Dessert

L'offerta di dessert contiene almeno un dessert regionale. 1

Colazione

Se viene offerta la colazione, deve essere offerto un minimo di prodotti regionali:

- latte 1
- prodotti derivati dal latte (burro, yogurt, quark, altri latticini) 2
- formaggio 2
- altro (marmellate, miele, uova, pane, prodotti da forno, carne, pesce, ecc.). 2

Bevande

Almeno la quantità seguente di bevande è offerta nella qualità del marchio regionale:

- acqua minerale o acqua del (proprio) rubinetto 1
- bevande non alcoliche (succhi, gazzose, sciroppi, tè, ecc.) 2
- vini 5
- altre bevande alcoliche (sidro, birra, acquavite, ecc.) 2

5.3 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.

5.4 Norme per il valore d'acquisto della merce (solo modelli 1 e 2)

Il valore d'acquisto dei prodotti regionali deve arrivare a una quota minima definita del valore d'acquisto complessivo per i generi alimentari e per le bevande:

- Valore d'acquisto relativo ai generi alimentari 25%
- Valore d'acquisto relativo alle bevande 15%

6 Controllo e certificazione

Il titolare del marchio regionale può offrire alle aziende con offerta gastronomica uno o più dei seguenti modelli di collaborazione:

Modelli di collaborazione	1	2	3	4
Verifica e certificazione				
Norme secondo gli articoli 5.1 fino al 5.3				
Controllo qualitativo	x	x	x	x
Controllo quantitativo			x	x
Norme secondo l'articolo 5.4				
Controllo quantitativo	x	x		
Controllo del				
Valore d'acquisto della merce (articolo 6.1)	x	x		
Flusso della merce (articolo 6.2)			x	x
Verifica tramite				
Il titolare del marchio regionale	x		x	
L'ente di certificazione		x		x
Ritmo dei controlli	Almeno ogni 2 anni			

6.1 Controllo del valore d'acquisto della merce

Il controllo dei requisiti nei modelli 1 e 2 si svolge tramite il controllo del valore d'acquisto della merce, come anche tramite un controllo qualitativo dell'offerta sul menu secondo gli articoli 5.1 fino a 5.3.

Il valore d'acquisto della merce complessivo e la quota regionale dei generi alimentari e delle bevande devono essere dimostrati, i certificati di origine o altri certificati devono essere presentati a dimostrazione della regionalità del prodotto.

6.2 Controllo del flusso della merce

Il controllo dei requisiti secondo gli articoli 5.1 fino a 5.3 nei modelli 3 e 4 si svolge tramite il controllo del flusso delle merci.

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

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

6.3 RegISTRAZIONI

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:

- Il valore d'acquisto relativo ai prodotti, che sono registrati presso il marchio regionale
- Dati relativi ai dipendenti, incluso il direttore dell'azienda, per quel che riguarda la percentuale di lavoro
- Numero delle aziende agricole che forniscono la merce
- Dati relativi alla distanza del più lontano fornitore di ingredienti di origine agricola

6.4 Obbligo di notifica

Cambiamenti aziendali di organizzazione o di personale, che riguardano l'attuazione del programma connesso con il marchio regionale, devono essere comunicati immediatamente.

7 Assegnazione del marchio regionale

7.1 Norme per la marcatura

Il contratto di licenza firmato con il titolare del marchio regionale autorizza l'azienda, dopo una verifica con esito positivo, a contrassegnare i suoi prodotti secondo la seguente tabella:

Modelli di collaborazione	1	2	3	4
Contrassegnare/etichettare				
Contrassegnare l'entrata dell'azienda con il marchio regionale	x	x	x	x
Sul menu vi è un'indicazione della collaborazione con il marchio regionale	x	x	x	x
Contrassegnare i singoli piatti con il marchio regionale			x	x
Completare il marchio regionale con regio.garantie		x		x

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

Il primo menu e la prima carta dei vini con indicazione del marchio regionale sono spediti in 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 menu vengono cambiate affermazioni che riguardano il marchio regionale.

Prima della stampa di materiale pubblicitario proprio, di depliant, 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.

7.2 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.

Sulla propria homepage deve esserci il link della pagina web del marchio regionale, che indica la collaborazione con lo stesso.

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

8 Costi

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

9 Entrata in vigore e modifiche delle direttive

Le presenti direttive sono state elaborate il 26.09.2017 dalla Commissione nazionale delle direttive. L'entrata in vigore delle presenti direttive avviene il 01.01.2018. A tutti i licenziatari già iscritti è concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2019.