

# **Direttive per i marchi regionali**

## **Sezione B1 Norme per settori specifici Generi alimentari, fiori e piante**

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Ultimo aggiornamento: 27 settembre 2016

Valide da: 01.01.2017 (con la riserva che siano ratificate dai marchi regionali che applicano le direttive)

Versione: 6.00

## INDICE

1	VALIDITÀ .....	3
2	NORME PER TRASFORMATORI DI LATTE.....	3
3	NORME PER AZIENDE CHE TRASFORMANO LA CARNE.....	3
4	NORME PER PRODUTTORI, TRASFORMATORI E COMMERCianti DI PESCE E PRODOTTI ITTICI.....	4
5	NORME PER PRODUTTORI, TRASFORMATORI E DISTRIBUTORI DI FRUTTA, VERDURA, ERBE E PATATE ....	4
6	NORME PER PRODUTTORI E TRASFORMATORI DI FUNGHI COMMESTIBILI E PRODOTTI DERIVATI DAI FUNGHI.....	5
7	NORME PER LA MOLITURA .....	5
8	NORME PER PRODUTTORI E COMMERCianti DI FIORI E ARBUSTI .....	5
9	NORME PER PRODUTTORI DI MIELE E PRODOTTI D'APICOLTURA .....	6
10	NORME PER AZIENDE CON OFFERTA GASTRONOMICA.....	6
11	ENTRATA IN VIGORE E MODIFICHE DELLE DIRETTIVE.....	8

## 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 prodotti caseari (per es. base di frutta)

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

L'origine di mele, pere, susine, rabarbaro, ciliege, fragole e albicocche non deve essere dichiarata poiché questi prodotti agricoli provengono in linea di massima dalla Svizzera. 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 lamponi, mirtilli, ribes, ecc., che non sono contemplati nel paragrafo 1 non devono obbligatoriamente provenire dalla Svizzera.

L'origine di questi ingredienti deve essere necessariamente dichiarata qualora essi non fossero, in linea generale, di provenienza svizzera.

L'origine di questi ingredienti non deve essere necessariamente dichiarata quando essi provengono, in linea di massima, dalla Svizzera. Il licenziatario deve richiedere un'autorizzazione speciale a tempo determinato al titolare del marchio regionale se, 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.

(3) Gli ingredienti agricoli come la frutta esotica, il caffè, il cioccolato e la vaniglia sono permessi negli aromi. L'origine di questi ingredienti non deve essere dichiarata.

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

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

(6) 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) 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.

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

(4) Gli animali sono stati tenuti nell'azienda del fornitore 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 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 del substrato e delle spore (senza OGM).
- Conferma di conformità ai requisiti del produttore di funghi commestibili.

### **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 e commercianti di fiori e arbusti**

### **Approvvigionamento e periodo di coltivazione**

(1) I prodotti contrassegnati con il marchio regionale devono essere interamente coltivati nella regione. L'acquisto di talee senza radici, e di piantine con le radici, di bulbi (per es. per tulipani, gigli, narcisi, giacinti), di tuberi (per es. calla) e di ortensie fuori dalla regione è autorizzato.

(2) Per gli articoli da vivaio in container l'invasatura e il radicamento devono aver luogo nella regione di riferimento.

(3) Sono escluse tutte le piante che sono state coltivate interamente fuori dalla regione e sono state solo preparate nella regione, come per es. le azalee.

(4) L'acquisto di piante durante il periodo di coltivazione è consentito unicamente quando il fornitore si trova nel territorio di riferimento del marchio regionale e solo se rispetta le Direttive per i marchi regionali. È necessario stipulare un accordo con l'azienda che fornisce la merce.

### **Requisiti relativi al sistema di produzione**

(5) Le aziende di produzione dispongono di un certificato di orticoltura SwissGAP, risp. di un valido certificato bio, escluse le aziende che hanno un giro d'affari inferiore a CHF 10'000.-

(6) I commercianti acquistano i prodotti da produttori che aderiscono ai requisiti menzionati.

### **Etichettatura**

(7) Sull'imballaggio e sulla cassa deve essere ben visibile:

- Il nome del produttore (unicamente il numero del produttore non è sufficiente)

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

## 9 Norme per produttori di miele e prodotti d'apicoltura

Origine

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

Condizioni per la produzione

(2) I produttori devono attenersi ai criteri di almeno uno dei seguenti marchi di qualità del miele d'api svizzero: sigillo di qualità apisuisse (sigillo oro), Suisse Garantie, BIOSUISSE o Demeter.

## 10 Norme per aziende con offerta gastronomica

1 Limiti di validità

Per tutte le aziende con offerta gastronomica situate nella regione (eccetto le cucine di mense), che usano un marchio regionale, comprese le offerte a tempo limitato (ristoranti nelle fiere, fattorie, ecc.).

Le aziende con offerta gastronomica possono autoqualificarsi in base alla loro struttura e alla loro gestione, con una piccola, media o grande offerta.

La responsabilità d'attuazione di queste disposizioni è nelle mani dell'azienda stessa.

2 Requisiti

2.1 Bevande

Durante tutto l'anno deve essere disponibile un numero minimo di bevande della qualità del marchio regionale.

		Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
1	Acqua minerale o acqua del rubinetto, se non è disponibile nella regione per lo meno acqua minerale svizzera	1	1	1
2	Bottiglie di vino (rosso, bianco, rosé), se non si tratta di una regione vinicola, per lo meno vini svizzeri	2	4	6
3	Vino sfuso dello stesso livello qualitativo del vino in bottiglia, se non si tratta di una regione vinicola, per lo meno vini svizzeri	1	1	1
4	Bevande tipiche della regione (per es. mosto, birra, vino di sambuco, sciroppo, ecc.)	1	1	1
5	Tè nella qualità del marchio regionale, se non è disponibile nella regione per lo meno tè di origine svizzera.	1	1	1

2.2 Pietanze

Il programma dell'offerta gastronomica può essere svolto in due modi. L'azienda deve attenersi ad almeno una delle seguenti norme durante tutto l'anno.

### 2.2.1 Piatti con prodotti regionali (piatti regionali)

Il piatto à la carte è interamente prodotto con ingredienti di qualità del marchio regionale. Per es. **sminuzzato di vitello alla panna con rösti al burro e verdure di stagione**. Gli ingredienti di origine agricola devono provenire per almeno i 2/3 dalla regione di riferimento. Determinante è la quota al momento della lavorazione.

		Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
1	Un numero minimo di piatti à la carte nella qualità del marchio regionale deve essere offerto durante tutto l'anno	2	3	5
2	In cui la carne, il pesce, i volatili, la selvaggina della qualità del marchio regionale devono essere presenti almeno nella seguente quantità	1	2	3

### 2.2.2 Utilizzo di prodotti regionali nei piatti (prodotti regionali)

Vengono utilizzati prodotti singoli di qualità del marchio regionale, per es. sminuzzato di vitello alla panna, con rösti al burro e verdure, **preparato con carne di vitello del marchio regionale**. Il prodotto contrassegnato proviene al 100% dalla regione di riferimento.

		Offerta piccola	Offerta media	Offerta grande
1	Un numero minimo di prodotti della qualità del marchio deve essere offerto in diversi piatti à la carte durante tutto l'anno.	4	8	12
2	Le aziende che offrono la colazione (buffet o servizio ai tavoli), devono poter offrire durante tutto l'anno una quantità minima di prodotti della qualità del marchio regionale.	4	8	12

### 2.3 Identificazione con il marchio regionale

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

Il team di collaboratori conosce i principi della filosofia dei marchi regionali.

Sulla propria homepage deve esserci il link alla homepage del marchio regionale.

### 2.4 Regole per l'etichettatura

I piatti regionali e i prodotti regionali certificati sono da contrassegnare con il marchio regionale (secondo il manuale d'identità grafica o il modello del menu). I vini e le bevande del marchio regionale sono contrassegnati in accordo con le disposizioni del marchio regionale.

I principi della filosofia dei marchi regionali sono presentati nel menu o esposti in modo ben visibile per i clienti. Il certificato e un'indicazione adeguata del programma sono esposti in un luogo ben visibile.

Il materiale pubblicitario del marchio regionale è esposto in modo ben visibile.

### 3 Periodo di transizione

Ai licenziatari del Trägervereins Culinarium e di Pays romand - Pays gourmand viene concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

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

Queste direttive sono state elaborate il 06.06.2007 e aggiornate l'ultima volta il 21.09.2016 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 12.2. Queste direttive entrano in vigore il 01.01.2017 con la riserva che la ratifica avvenga tramite tutti i marchi regionali che utilizzano le presenti direttive.