

Promemoria per il contrassegno di alimenti biologici

In breve

Il presente promemoria offre una panoramica delle basi giuridiche e delle diverse direttive per il contrassegno di alimenti biologici in vigore in Svizzera. Vi sono descritti i principali requisiti e le possibilità di dichiarare i prodotti. In merito ai particolari vanno consultate le corrispondenti ordinanze nonché le direttive e le norme.

Come sono strutturate le normative per il contrassegno di alimenti biologici?

Per il contrassegno di alimenti biologici, oltre alle disposizioni del diritto in materia di derrate alimentari vanno rispettate anche le disposizioni delle ordinanze bio svizzere e, a seconda del prodotto, anche le ordinanze bio UE. Per il contrassegno dei prodotti provenienti da Paesi UE che non soddisfano le esigenze previste nella legislazione svizzera è necessaria un'autorizzazione dell'UFSP (Cassis de Dijon).

I produttori che offrono i propri prodotti con un marchio bio (p. es. Bio Suisse, Demeter) devono inoltre adempiere alle prescrizioni delle singole organizzazioni. Informazioni relative alle ordinanze, alle organizzazioni e alle direttive si trovano sulla pagina 2.

La piramide delle normative

Disposizioni dei concedenti il marchio per il contrassegno
(valgono per tutti i produttori bio con marchio)



Basi giuridiche per il contrassegno bio
(valgono per tutti i produttori bio)

Ordinanze bio CH

Regolamenti bio UE

Diritto in materia di derrate alimentari
(vale per tutti i produttori)

Diritto in materia di derrate alimentari

Ulteriori informazioni sono ottenibili presso:

Bio Suisse

Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Margarethenstr. 87,
4053 Basilea
tel. 061 385 96 10,
fax 061 385 96 11
bio@bio-suisse.ch,
www.bio-suisse.ch

Demeter

Associazione agricoltura biodinamica
Stollenrain 10c,
4144 Arlesheim/BL
tel. 061 706 96 43,
fax 061 706 96 44
info@demeter.ch,
www.demeter.ch

FiBL

Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (FiBL)
Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick
tel. 062 865 72 72,
fax 062 865 72 73
info.suisse@fibl.org,
www.fibl.org

Enti di certificazione:

bio.inspecta

bio.inspecta AG
Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick
tel. 062 865 63 33,
fax 062 865 63 01
admin@bio-inspecta.ch,
www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro

Bio Test Agro AG (BTA)
Schwand,
3110 Münsingen
tel. 031 722 10 70,
fax 031 722 10 71
info@bio-test-agro.ch,
www.bio-test-agro.ch

IMO

Institut für Marktökologie (IMO)
Abteilung Schweiz
Weststr. 51,
8570 Weinfelden
tel. 071 626 06 34,
fax 071 626 06 23
schweiz@imo.ch,
www.imo.ch

ProCert-Bern

Holzikofenweg 22,
3000 Berna 23
tel. 031 560 67 67,
fax 031 560 67 60
bern@procert.ch,
www.procert.ch

Ordinanze, direttive e dichiarazioni

Requisiti	Basi giuridiche	Dichiarazione/etichette
Diritto in materia di derrate alimentari > Requisiti per tutti i produttori	> Legge sulle derrate alimentari (ODerr) > Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) > Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr) > Ordinanze specifiche per prodotti del DFI (come no. 817.022.108, 817.022.110: Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale, Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche) > ecc.	<i>Art. 2 OCDerr/Art. 26 ODerr</i> Chiunque consegna derrate alimentari preimballate deve indicare ai consumatori: > la denominazione specifica > la composizione (ingredienti) > la conservabilità > la provenienza > l'applicazione di tecniche di modificazione genetica o di procedimenti tecnologici particolari nella fabbricazione (p. es. irradiazione) > informazioni sul loro uso corretto > ecc. Le indicazioni devono essere ben leggibili
Base giuridica per il contrassegno bio > Requisiti supplementari posti a tutti i bioproduttori	> Ordinanza Bio CH (OrdB) RS 910.18 > Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica RS 910.181 > Regolamento Bio UE 834/2007 > Modalità di applicazione del Regolamento Bio UE 889/2008	Designazione ammessa per il contrassegno come prodotto biologico: a. tedesco: biologisch, ökologisch; b. francese: biologique; c. italiano: biologico; d. romancio: biologic. Nella lista degli ingredienti va indicato quali ingredienti sono biologici. Indicazione del numero di codice dell'ente di certificazione. I requisiti dell'Ordinanza Bio CH sono gli stessi del Regolamento Bio UE. Inoltre nel Regolamento Bio UE: logo biologico UE (Regolamento (UE) no. 271/2010)
Requisiti secondo Bio Suisse > Requisiti posti ai licenziatari Bio Suisse	> Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma > Prescrizioni inerenti alle direttive: licenziatari e trasformatori in azienda	Maggiori informazioni in merito nelle pagine da 5 a 8.
Requisiti secondo Demeter > Requisiti posti ai produttori Demeter	> Convenzione Demeter CH (Allegato III: Direttiva Demeter relativa al contrassegno)	Maggiori informazioni in merito nelle pagine da 9 a 11.

Approvazione delle etichette

- > L'approvazione delle etichette di prodotti Gemma da parte di Bio Suisse è obbligatoria.
- > L'approvazione delle etichette di prodotti Demeter da parte dell'Associazione Demeter è obbligatoria.
- > L'approvazione delle etichette di prodotti bio CH/UE da parte dell'ente di certificazione competente è facoltativa.

Leggi:

Bio federale e disposizioni di legge

Le ordinanze sono ottenibili presso l'UFCL → Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (tel. 031 325 50 50, verkauf.gesetze@bbl.admin.ch) o possono essere scaricate dal sito internet:

Ordinanza Bio: www.admin.ch/ch/d/sr/c910_18.html

Ordinanza del DFE: www.admin.ch/ch/d/sr/c910_181.html

Diritto in materia di derrate alimentari: www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html#817 → qui può essere scaricata qualsiasi legge/ordinanza in vigore in Svizzera (LDerr, ODerr, OCDerr, ecc.)

Regolamento BIO UE

Il Regolamento bio UE (Regolamento bio UE 834/2007) può essere scaricato dal seguente sito: www.bioaktuell.ch/fileadmin/documents/ba/bioregelwerk-2010/deutsch/eu_d/eu_v_d.pdf

Il logo Bio UE è ottenibile al seguente indirizzo internet: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de (Su questo sito è pure ottenibile un manuale per l'uso del logo bio UE).

Prescrizioni per il contrassegno secondo l'Ordinanza Bio CH

- ① **Denominazione specifica**
- ② **Elenco degli ingredienti**
- ③ **Partita (codice L) e quantità**
- ④ **Conservabilità**
- ⑤ **Paese di produzione**
- ⑥ **Indirizzo del trasformatore o del distributore**
- ⑦ **Codice dell'ente di certificazione**

① **Wienerli bio**

Prodotto a base di carne di manzo e di maiale, affumicato

200 g (4 pezzi da 50 g) ③ L1234

- ② **Ingredienti:** carne di manzo* 28%, carne di maiale* 23%, acqua, pancetta*, cotenne*, sale nitritato per salamoia (sale da cucina, conservante *250), stabilizzante (E331), spezie*, sale da cucina, zucchero*, succo di limone da concentrato*, involucri: intestino di pecora (Iran).

*da produzione biologica

- ④ **Consumare entro il:** 30.9.2012
Conservare al massimo a 5 °C.

- ⑤ **Prodotto in Svizzera**

- ⑥ **Produttore:** Esempio SA,
1234 Esempiopoli

- ⑦ **Certificazione bio:** CH-BIO-006

Contrassegno secondo Ordinanza Bio CH

<p>1. Denominazione specifica art. 3-4 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB</p> <p>Nome del prodotto, nessun nome di fantasia o marchio commerciale.</p> <p>Bio (biologico, ...) può essere impiegato nella denominazione specifica se almeno il 95 per cento in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico e se l'alimento corrisponde ai requisiti dell'art. 16j dell'Ordinanza Bio.</p>											
<p>2. Elenco degli ingredienti art. 5-10 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB</p> <p>In ordine quantitativo decrescente. Per gli additivi vanno indicati la categoria e il numero E o il nome → p. es agente lievitante (E 503) o agente lievitante (carbonato di ammonio).</p> <p>Gli ingredienti biologici di origine agricola vanno dichiarati con una delle tre seguenti varianti:</p> <p>1) Ingrediente bio</p> <p>2) Ingredienti: Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica rispettivamente da allevamento biologico o da raccolta selvatica certificata.</p> <p>3) Ingrediente* In fondo all'elenco degli ingredienti a seconda del genere di ingrediente biologico: *da agricoltura biologica, *da produzione biologica, *produzione biologica, ecc.¹</p> <p>Esempio per 1) Ingredienti: foglie di menta bio (Germania)</p> <p>Esempio per 3) Ingredienti: fiocchi d'avena* (CH), uvetta* (Turchia), zucchero* (Paraguay), olio di sesamo* (Peru), fiocchi di frumento* (CH), chips di banana* (Panama), nocciole* (Italia), fiocchi di cocco* (Sri Lanka).</p> <p>*da produzione biologica</p> <p>L'elenco degli ingredienti deve includere un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola se viene fatto riferimento agli ingredienti bio unicamente nell'elenco degli ingredienti o se l'ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca (art. 18 cpv 5).</p> <p>Le designazioni e l'indicazione della percentuale devono presentare lo stesso colore, la stessa grandezza e gli stessi caratteri impiegati per le altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.</p>											
<p>3. Partita (codice L) e quantità</p> <p>art. 2 e art. 19-21 OCDerr</p> <p>Partita „L.....“</p> <p>Unità di misura: grammo (g), chilogrammo (kg)</p>	<p>4. Conservabilità art. 11-14 OCDerr</p> <p>Data minima di conservabilità o data di consumo</p> <p>Da consumare preferibilmente entro il: + giorno, mese, anno</p> <p>Da consumare preferibilmente entro fine: + mese, anno</p> <p>Da consumare entro il: + giorno, mese, anno</p>										
<p>5. Paese di produzione art.15-16 OCDerr</p> <p>Se non risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo (non usare abbreviazioni dei Paesi).</p>	<p>6. Indirizzo del trasformatore o del rivenditore</p> <p>art. 2 LKV</p>										
<p>7. Codice dell'ente di certificazione</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Numero di codice</th> <th>Ente di certificazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CH-BIO-004</td> <td>IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-006</td> <td>bio.inspecta AG, CH-5070 Frick</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-038</td> <td>ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-086</td> <td>BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach</td> </tr> </tbody> </table> <p>La menzione «Certificazione bio» è facoltativa</p>	Numero di codice	Ente di certificazione	CH-BIO-004	IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden	CH-BIO-006	bio.inspecta AG, CH-5070 Frick	CH-BIO-038	ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23	CH-BIO-086	BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach	<p>Altre indicazioni (elenco non esaustivo)</p> <p>Indicazioni relative ai procedimenti di trasformazione o allo stato fisico se l'omissione può trarre in inganno, p. es. concentrato, pastorizzato/in polvere, liquido art. 17 OCDerr</p> <p>Istruzioni per l'uso → se necessario art. 2 OCDerr</p> <p>Menzioni come «alimento surgelato», «surgelato», «surcongelato» e la temperatura di conservazione per alimenti surgelati art. 18 OCDerr</p> <p>Allergeni art. 8 OCDerr</p> <p>Tenore di alcol art. 3 dell'Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche</p> <p>Marchio d'identificazione per le derrate alimentari di origine animale (se necessario) art. 30-32 OCDerr</p> <p>Caratterizzazione delle uova art. 72-74 dell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale</p> <p>Grandezza dei caratteri art. 26 ODerr: indicazioni facilmente leggibili</p> <p>Designazioni e immagini art. 10 ODerr, art. 29c – 29j OCDerr</p>
Numero di codice	Ente di certificazione										
CH-BIO-004	IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden										
CH-BIO-006	bio.inspecta AG, CH-5070 Frick										
CH-BIO-038	ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23										
CH-BIO-086	BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach										

¹rispettivamente allevamento biologico o raccolta selvatica certificata.

Prescrizioni per il contrassegno secondo Bio Suisse

① Prescrizioni per il contrassegno secondo l'Ordinanza Bio

② Puntii con requisiti supplementari secondo Bio Suisse

① **Logo Gemma**

② **Denominazione specifica**

③ **Elenco degli ingredienti**

④ **Provenienza delle materie prime**

⑤ **Partita (codice L) e quantità**

⑥ **Conservabilità**

⑦ **Paese di produzione**

⑧ **Indirizzo del trasformatore o del rivenditore**

⑨ **Codice dell'ente di certificazione**

①



② **Bastoncini alle nocciole bio**

280 g

⑤

L1234

③ **Ingredienti:** farina semibianca* (frumento (Svizzera, Europa, Canada)), zucchero grezzo di canna (Sudamerica), nocciole 26 %* (Europa), olio di palmisti* (Sudamerica), sciroppo di glucosio*, estratto di malto d'orzo*, tuorlo*, uovo intero*, agente lievitante (E 503), sale marino.

* da produzione biologica

⑥ **Da consumarsi preferibilmente entro il:** 31.12.2012

Durabile senza refrigerazione

⑦ **Prodotto in Svizzera**

⑧ **Produttore:** Esempio SA,
1234 Esempiopoli

⑨ **Certificazione bio:** CH-BIO-006

Contrassegno secondo Bio Suisse

1. Logo Gemma



Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera* viene impiegata la Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSSE»



Per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime coltivate in Svizzera* viene impiegata la Gemma con l'aggiunta «BIO».



Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica (variante con o senza bandiera svizzera).

* Le materie prime provenienti dal Principato del Liechtenstein (FL) sono considerate equivalenti a quelle svizzere

I simboli possono essere scaricati dal seguente sito internet: <http://www.bio-suisse.ch/de/logos.php> (a questo scopo occorre un nome di utente e una password che i produttori risp. i licenziatari possono richiedere presso Bio Suisse).

Presentazione grafica:

- > Il logo non può essere modificato.
- > Il simbolo Gemma deve essere facilmente riconoscibile e risultare armonico. La Gemma deve essere libera e non può essere integrata in un altro simbolo o marchio. Lo sfondo deve essere uniforme. Va in ogni caso garantito un buon contrasto.
- > Collocamento della Gemma: la Gemma deve figurare sulla parte anteriore dell'imballaggio.

Colore della Gemma e caratteri delle aggiunte:

- > Il colore originale della Gemma e delle aggiunte al testo è verde «Pantone 361» o nero. Il colore della bandiera svizzera è Pantone 485 (le deroghe vanno autorizzate da Bio Suisse).
- > Per le aggiunte vanno impiegati i caratteri Futura Heavy, per il riferimento alla conversione i caratteri Frutiger Condensed

Grafia della Gemma:

- > La parola «Gemma» va sempre impiegata al singolare e non in lettere maiuscole. I sostantivi precedono la parola «Gemma» (p. es. produttori Gemma).
- > «Bio» può precedere o seguire un sostantivo (p. es. bioprodotto, marchio bio).

2. Denominazione specifica art. 3-4 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB

Nome del prodotto, nessun nome di fantasia o marchio commerciale.

Bio (biologico, ...) può essere impiegato nella denominazione specifica se almeno il 95 per cento in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico e se l'alimento corrisponde ai requisiti dell'art. 16j dell'Ordinanza Bio.

3. Elenco degli ingredienti art. 5-10 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB

In ordine quantitativo decrescente. Per gli additivi vanno indicati la categoria e il numero E o il nome → p. es. agente lievitante (E 503) o agente lievitante (carbonato di ammonio).

Gli ingredienti biologici di origine agricola vanno dichiarati con una delle tre seguenti varianti:

1) Ingrediente bio

2) Ingredienti:

Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica.

3) Ingrediente *

In fondo all'elenco degli ingredienti a seconda del genere di ingrediente biologico: *da agricoltura biologica, *da produzione biologica, *produzione biologica, ecc.¹

Esempio per 1) Ingredienti: foglie di menta bio (Germania)

Esempio per 3) Ingredienti: fiocchi d'avena* (CH), uvetta* (Turchia), zucchero* (Paraguay), olio di sesamo* (Peru), fiocchi di frumento* (CH), chips di banana* (Panama), nocciole* (Italia), fiocchi di cocco* (Sri Lanka).

*da produzione biologica

L'elenco degli ingredienti deve includere un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola se viene fatto riferimento agli ingredienti bio unicamente nell'elenco degli ingredienti o se l'ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca (art. 18 cpv 5).

Le designazioni e l'indicazione della percentuale devono presentare lo stesso colore, la stessa grandezza e gli stessi caratteri impiegati per le altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

¹rispettivamente allevamento biologico o raccolta selvatica certificata.

<p>4. Provenienza delle materie prime</p> <p>Per i prodotti contrassegnati con il marchio Gemma «BIO SUISSE» non occorre alcuna ulteriore indicazione di provenienza (fanno eccezione a questa regola gli ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore), dato che Suisse indica la provenienza svizzera.</p> <p>La provenienza delle materie prime contrassegnate con la Gemma «BIO» va dichiarata. Vanno osservati i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> › La dichiarazione si riferisce agli ingredienti essenziali di origine agricola (per gli ingredienti che nella composizione rappresentano meno del 10 % può essere tralasciata l'indicazione di provenienza, a meno che si tratti di ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore). › Il Paese d'origine va dichiarato nell'elenco degli ingredienti tra parentesi dopo il rispettivo ingrediente. Se ciò non è possibile, i Paesi d'origine possono essere dichiarati anche subito dopo l'elenco degli ingredienti in ordine di quantità decrescente. L'indicazione di provenienza è possibile anche sotto forma di tabella. Il Paese di provenienza può essere dichiarato nella forma abbreviata (p. es. CH = Svizzera). › In casi motivati al posto di singoli Paesi può essere utilizzata la designazione sommaria: Europa, Europa dell'Est, Asia, Africa, Australia, Nord America, America centrale, Sud America. 											
<p>5. Partita (codice L) e quantità art. 2 e 19-21 OCDerr</p> <p>Partita „L.....“</p> <p>Unità di misura: grammo (g), chilogrammo (kg)</p>	<p>6. Conservabilità art. 11-14 OCDerr</p> <p>Data minima di conservabilità o data di consumo</p> <p>Da consumare preferibilmente entro il: + giorno, mese, anno</p> <p>Da consumare preferibilmente entro fine: + mese, anno</p> <p>Da consumare entro il: + giorno, mese, anno</p>										
<p>7. Paese di produzione art. 15-16 LKV</p> <p>Se non risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo (non usare abbreviazioni dei Paesi).</p>	<p>8. Indirizzo del trasformatore o del rivenditore art. 2 OCDerr</p> <p>Licenziatario: nome, NPA e località o</p> <p>Licenziatario Gemma: nome, NPA e località</p>										
<p>9. Codice dell'ente di certificazione</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Numero di codice</th> <th>Ente di certificazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CH-BIO-004</td> <td>IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-006</td> <td>bio.inspecta AG, CH-5070 Frick</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-038</td> <td>ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23</td> </tr> <tr> <td>CH-BIO-086</td> <td>BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach</td> </tr> </tbody> </table> <p>La menzione «certificazione bio» è facoltativa</p>	Numero di codice	Ente di certificazione	CH-BIO-004	IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden	CH-BIO-006	bio.inspecta AG, CH-5070 Frick	CH-BIO-038	ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23	CH-BIO-086	BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach	<p>Altre indicazioni</p> <p><i>Giusta il diritto in materia di derrate alimentari (non esaustive)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> › Indicazioni relative ai procedimenti di trasformazione o allo stato fisico se l'omissione può trarre in inganno, p. es. concentrato, pastorizzato/in polvere, liquido art. 17 OCDerr › Istruzioni per l'uso → se necessario art. 2 OCDerr › Menzioni come «alimento surgelato», «surgelato», «surcongelato» e la temperatura di conservazione per alimenti surgelati art. 18 OCDerr › Allergeni art. 8 OCDerr › Tenore di alcol art. 3 dell'Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche › Marchio d'identificazione per le derrate alimentari di origine animale (se necessario) art. 30-32 OCDerr › Caratterizzazione delle uova art. 72-74 dell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale › Grandezza dei caratteri art. 26 ODerr: indicazioni facilmente leggibili › Designazioni e immagini art. 10 ODerr, art. 29c – 29i OCDerr
Numero di codice	Ente di certificazione										
CH-BIO-004	IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden										
CH-BIO-006	bio.inspecta AG, CH-5070 Frick										
CH-BIO-038	ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23										
CH-BIO-086	BIO TEST AGRO AG, CH-3474 Rüedisbach										

Seguito contrassegno secondo Bio Suisse

Seguito altre indicazioni

Inoltre secondo le direttive Bio Suisse

› Informazione sui procedimenti di trasformazione:

1. Procedimenti soggetti a dichiarazione secondo Bio Suisse:
 - trattamenti termici come termizzazione, pastorizzazione, trattamenti UHT e sterilizzazione.
 - bactofugazione, microfiltrazione e omogeneizzazione per latte e latticini.
 - standardizzazione del tenore di grasso per il latte (il tenore di grasso va indicato).
 - il burro di pani congelati va dichiarato mediante l'aggiunta «contiene burro surgelato» e non può recare alcun riferimento al burro fresco o al burro di prima qualità (ne è esclusa il burro industriale).
 - la congelazione di preparati di pasta e di pane precotto e l'aggiunta di enzimi ai prodotti di pane e prodotti da forno.
 - il riscaldamento del mosto oltre 50 °C per il vino.
 - l'antiagglomerante per spezie, erbe, salse, minestre, ecc. (eccezione: l'antiagglomerante non più tecnologicamente attivo nel prodotto finale apportato con il sale (additivo riportato) non deve essere dichiarato).
 - Il trattamento termico (essiccare e/o vaporizzare) di cereali interi va dichiarato.
2. I seguenti procedimenti vanno dichiarati nella denominazione specifica:
 - aggiunta di zucchero nei succhi di frutta («zuccherato»).
 - impiego di grassi animali nella margarina.
 - la pastorizzazione e l'omogeneizzazione di gelato e sorbetto vanno dichiarate nella denominazione specifica o nell'elenco degli ingredienti.
 - la raccolta selvatica nel caso di prodotti a base di frutta e verdura provenienti esclusivamente da raccolta selvatica (p. es. «raccolta selvatica certificata»).
3. I seguenti procedimenti vanno dichiarati nell'elenco degli ingredienti:
 - la pastorizzazione, microfiltrazione e l'omogeneizzazione di latte e latticini → p. es. latte intero (omogeneizzato, pastorizzato (CH))
 - la pastorizzazione e l'omogeneizzazione di gelato e sorbetto vanno dichiarate nella denominazione specifica o nell'elenco degli ingredienti.
 - lo sbollentamento di prodotti a base di frutta e verdura.
 - la raccolta selvatica in caso di prodotti a base di frutta e di verdura composti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).
 - la sterilizzazione con vapore saturo di erbe e spezie.


Contrassegno di prodotti Demeter

(■) Prescrizioni per il contrassegno secondo

l'Ordinanza Bio Ch

(■) Punti con requisiti supplementari secondo Demeter

- ① **Logo Demeter**
- ② **Denominazione specifica**
- ③ **Elenco degli ingredienti**
- ④ **Partita (codice L) e quantità**
- ⑤ **Conservabilità**
- ⑥ **Paese di produzione**
- ⑦ **Indirizzo del trasformatore o del rivenditore**
- ⑧ **Codice dell'ente di certificazione**

① 
Biodinamico per natura.

② **senape**

200 g ④ L1234

③ **Ingredienti:** acqua, aceto di mele ***,
semi di senape***, sale marino, aceto
di vino*, zucchero grezzo di canna**,
spezie**.
* da produzione biologica controllata
** da produzione biologica controllata
(Gemma)

*** da produzione biodinamica (Deme-
ter)

⑤ **Da consumarsi preferibilmente entro il:**
31.12.2012

⑥ **Prodotto in Svizzera**

⑦ **Produttore:** Esempio SA,
1234 Esempiopoli

⑧ **Certificazione bio:** CH-BIO-006

Contrassegno secondo Demeter

<p>1. Logo Demeter</p> <ul style="list-style-type: none"> › La denominazione specifica è indipendente dal logo Demeter. › Il logo Demeter deve essere riportato sul bordo/bordo del campo visivo superiore, sopra il nome della marca e/o della definizione commerciale. › Il nome risp. il marchio del rivenditore/produttore deve essere ben visibile sulla parte anteriore della confezione. › Le dimensioni sono all'incirca 1/3 della larghezza dello spazio visibile (almeno 20 mm, max. 50 mm). In casi motivati la commissione per la protezione del marchio Demeter può consentire l'uso di loghi DEMETER di dimensioni inferiori a 20 mm. Nel caso di confezioni larghe (altezza dell'etichetta inferiore alla metà della larghezza dello spazio visibile) il logo può essere impiegato in forma proporzionalmente ridotta (ca. il 20% più stretta). › Sopra il logo non può essere riportato nessun elemento grafico. › Impiego del logo: per qualsiasi forma di contrassegno Demeter i prodotti devono corrispondere alle direttive per la trasformazione Demeter, l'ingrediente che dà il nome al prodotto deve essere di qualità Demeter e devono essere composti per almeno il 95% da ingredienti biologici certificati. <p>Il LOGO viene rilasciato dall'associazione DEMETER</p>	
<p>2. Denominazione specifica art. 3-4 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB</p> <p>Nome del prodotto, nessun nome di fantasia o marchio commerciale.</p> <p>Demeter può essere impiegato nella denominazione specifica se almeno il 95 per cento in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico e se almeno il 90 % degli ingredienti è prodotto secondo le direttive Demeter. L'alimento deve essere conforme all'art. 16j dell'Ordinanza Bio e alle direttive per la trasformazione Demeter.</p>	
<p>3. Elenco degli ingredienti art. 5-10 OCDerr; art. 2, art. 16j e art. 17-21c OrdB</p> <p>In ordine quantitativo decrescente. Per gli additivi vanno indicati la categoria e il numero E o il nome → p. es agente lievitante (E 503) o agente lievitante (carbonato di ammonio).</p> <p>L'elenco degli ingredienti è una dichiarazione completa con l'indicazione delle qualità di produzione. Gli ingredienti possono essere dichiarati con una delle tre seguenti varianti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ingrediente Demeter (ammesso per prodotti contenenti almeno il 10 % di ingredienti Demeter) 2) Ingredienti: Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica. 3) Ingrediente * <ul style="list-style-type: none"> * da produzione biodinamica (Demeter) o * da coltivazione biologica controllata (Gemma) risp. *da produzione biologica controllata (Gemma) o * da coltivazione biologica controllata risp. *da produzione biologica controllata o * in conversione a Demeter (in fondo all'elenco degli ingredienti) <p>L'elenco degli ingredienti deve includere un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola se viene fatto riferimento agli ingredienti bio unicamente nell'elenco degli ingredienti o se l'ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca (art. 18 cpv 5).</p> <p>Le designazioni e l'indicazione della percentuale devono presentare lo stesso colore, la stessa grandezza e gli stessi caratteri impiegati per le altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.</p> <p>Contrassegno di prodotti «in conversione a Demeter» → I prodotti devono recare la menzione «prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biodinamica (Demeter)».</p> <p>Modo di scrivere il logo «Demeter»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Quando la parola viene usata nel testo corrente al posto del marchio o come definizione degli ingredienti → carattere tipografico del testo, minuscolo, corsivo, neretto p. es. latte demeter 2) Per tutte le altre denominazioni o per i nomi di istituzioni → carattere tipografico del testo, scrittura normale, solo la lettera iniziale maiuscola p. es. qualità Demeter, direttiva Demeter 	
<p>4. Partita (codice L) e quantità art. 2 e 19-21 OCDerr</p> <p>Partita «L.....»</p> <p>Unità di misura: grammo (g), chilogrammo (kg)</p>	<p>5. Conservabilità art. 11-14 OCDerr</p> <p>Data minima di conservabilità o data di consumo</p> <p>Da consumare preferibilmente entro il: + giorno, mese, anno</p> <p>Da consumare preferibilmente entro fine: + mese, anno</p> <p>Da consumare entro il: + giorno, mese, anno</p>
<p>6. Paese di produzione art. 15-16 OCDerr</p> <p>Se non risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo (non usare abbreviazioni dei Paesi).</p>	<p>7. Indirizzo del trasformatore o del rivenditore art. 2 OCDerr</p>

8. Codice dell'ente di certificazione

Numero di codice	Ente di certificazione
CH-BIO-006	bio.inspecta AG, CH-5070 Frick

La menzione «certificazione bio» è facoltativa.

Altre indicazioni

Giusta il diritto in materia di derrate alimentari (non esaustive)

- › Indicazioni relative ai procedimenti di trasformazione o allo stato fisico se l'omissione può trarre in inganno, p. es. concentrato, pastorizzato/in polvere, liquido *art. 17 OCDerr*
- › Istruzioni per l'uso → se necessario *art. 2 OCDerr*
- › Menzioni come «alimento surgelato», «surgelato», «surcongelato» e la temperatura di conservazione per alimenti surgelati *art. 18 OCDerr*
- › Allergeni *art. 8 OCDerr*
- › Tenore di alcol *art. 3 dell'Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche*
- › Marchio d'identificazione per le derrate alimentari di origine animale (se necessario) *art. 30-32 OCDerr*
- › Caratterizzazione delle uova *art. 72-74 dell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale*
- › Grandezza dei caratteri *art. 26 ODerr*: indicazioni facilmente leggibili
- › Designazioni e immagini *art. 10 ODerr, art. 29c – 29i OCDerr*

Inoltre secondo le direttive Demeter

- › Dichiarazioni Demeter

Come dichiarazione Demeter può essere usato il seguente testo:

- › Questo alimento è pieno di energia vitale – coltivato, raccolto e trasformato delicatamente in armonia con la natura. Esso sottosta ai severi controlli di qualità di Demeter dalla coltivazione fino alla vendita. (Facoltativo se c'è posto: l'agricoltura biodinamica preserva a lungo termine la fertilità del suolo e garantisce la detenzione rispettosa degli animali).
- › Vino: il logo Demeter può essere usato sul fronte, sul retro o sulla fascetta attorno al collo della bottiglia (a condizione che si distingua nettamente da altre scritte sul collo della bottiglia). La parola biodinamico può essere impiegata sul fronte o sul retro dell'etichetta ma non ai sensi di un logo (vale solo per il vino).
- › Contrassegno del miele: vedi promemoria Esigenze relative all'apicoltura biologica (<https://www.fibl-shop.org/shop/pdf/mb-1397-bienen.pdf>)

Contrassegno di un prodotto bio esportato nell'UE secondo il Regolamento Bio UE

1. Elenco degli ingredienti

Possibilità di elencare gli ingredienti:

- 1) ingrediente bio
- 2) Ingrediente:
Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica rispettivamente da allevamento biologico o da raccolta selvatica certificata.
- 3) Ingrediente*
In fondo all'elenco degli ingredienti a seconda del genere di ingrediente biologico: *da agricoltura biologica, *da produzione biologica, *produzione biologica, ecc.¹
*da agricoltura o produzione biologica

Va indicata la percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

2. Logo bio UE

L'impiego del logo bio UE per i prodotti esportati dalla Svizzera nell'UE è facoltativo.

Simboli nazionali e privati possono essere utilizzati

in combinazione con il logo bio UE (p.es. )

- Il logo bio UE e altri simboli vanno riportati sul retro della confezione.
- Requisiti supplementari secondo Bio Suisse: il simbolo Gemma deve figurare sulla parte anteriore dell'imballaggio e la grandezza del logo Bio UE risp. di altri loghi non deve superare il logo Gemma.

3. Numero di codice

Indicazione di «prodotto biologico» mediante codice → org, eco, bio

Il codice va collocato nello stesso campo visivo del logo biologico dell'UE.

4. Indicazione della provenienza

- a. Il luogo di produzione va indicato direttamente sotto il codice numerico.
- b. Indicazione di provenienza delle materie prime di origine agricola: solo se viene impiegato il logo bio UE.
Agricoltura UE
Il 98 % delle materie prime agricole proviene dall'UE
Agricoltura non UE
Il 98 % delle materie prime agricole non proviene dall'UE
Agricoltura UE/non UE
Le materie prime agricole provengono in parte da Paesi UE e in parte da Paesi non facenti parte dell'UE.
O indicazione del Paese di provenienza (o codice ISO, p. es. CH, D) se il 98 % delle materie prime agricole proviene dal Paese stesso.
→ agricoltura svizzera o agricoltura CH

②



③ CH-BIO-006

④ Agricoltura CH

① Salsiccia al finocchio bio

Prodotto a base di carne di maiale, affumicato

280 g

L1234

Ingredienti: carne di maiale*, semi di finocchio (1%)*, sale da cucina, pepe*, zucchero*, aglio*.

* di produzione biologica

Da consumarsi preferibilmente entro il:
31.12.2012

Prodotto in Svizzera

Produttore: Esempio SA,
1234 Esempiopoli

¹rispettivamente allevamento biologico o raccolta selvatica certificata.

Impressum

Redazione Ursula Kretschmar, FiBL