



## Modulo di opposizione all'entrata in vigore delle prescrizioni del 15 luglio 2023

Diritto di opposizione ai sensi degli [statuti](#), articolo 13:

*I membri collettivi (organizzazioni associate) hanno il diritto di sollevare opposizioni contro le prescrizioni emanate entro 60 giorni. Qualora almeno tre membri collettivi sollevino opposizioni nei termini indicati e un dialogo conciliatore non porti ad alcun accordo con gli opposenti (ritiro dell'opposizione o nuova proposta con possibilità di opposizione), la prescrizione verrà presentata all'assemblea dei delegati che si pronuncerà in merito alla decisione in via definitiva.*

### Entrata in vigore delle modifiche

Nel caso in cui almeno tre organizzazioni associate di Bio Suisse non sollevino alcuna opposizione contro una prescrizione, tale prescrizione entrerà in vigore il 1° gennaio dell'anno successivo.

### Nota sul tedesco quale lingua di riferimento:

La stesura principale delle direttive Bio Suisse è in tedesco. In caso di ambiguità interpretative o giuridiche la versione tedesca è determinante. Le direttive Bio Suisse sono tradotte con la massima cura in francese, italiano, inglese e spagnolo dal tedesco. Non si escludono eventuali errori di traduzione.

### Note sulla parte III

Le alternative vegetali ai latticini e ai prodotti a base di carne con la Gemma, esistenti già da tempo, finora sono state spesso catalogate in capitoli a parte in base alla materia prima utilizzata, ad esempio inserendo le bevande a base di leguminose e cereali nel capitolo «Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti». **In alcuni casi, mancava anche l'indicazione di requisiti particolari, che venivano valutati per analogia con il prodotto da sostituire, ad esempio lo yogurt di soia con il latticino corrispondente (yogurt).** A seguito del numero crescente di domande in questo settore, si è deciso di creare direttive specifiche per i prodotti mancanti e di elencare tutte le alternative vegetali ai latticini e ai prodotti a base di carne in un capitolo specifico. Questo ha determinato il rinvio dei seguenti capitoli:

- 6.10 Bevande a base di latte di mandorla e di latte di cocco
- 7.6 Bevande a base di leguminose e cereali
- 7.7 Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali

È stato necessario intervenire con prontezza soprattutto nell'ambito delle alternative ai latticini. Sulla base di uno studio di mercato, in consultazione con gli attori chiave del settore (licenziatari, organizzazioni associate, commercio) e tenendo conto dei prodotti esistenti, si è provveduto a creare un nuovo capitolo per le alternative ai latticini fermentate o non fermentate.

## Nota sugli allegati di riferimento: ora come documento separato

Gli allegati di riferimento applicabili alle direttive non sono più inclusi nelle stesse al termine del rispettivo capitolo, ma compaiono in un documento esterno. Gli allegati contengono elenchi e informazioni pratiche **modificabili in tempi brevi e pertanto ora adeguabili anche nel corso dell'anno**. Alla fine di ciascun capitolo delle direttive compare una breve sezione con un link al documento aggiornato su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch). Le competenze sono definite individualmente e il segretariato centrale di Bio Suisse tiene un elenco sintetico. Gli allegati sono contrassegnati da punti grigi a margine del testo.

## Presentare opposizioni

È possibile presentare opposizioni preferibilmente via e-mail entro il 12 settembre 2023. Si prega di **apporre la propria firma alla fine del modulo. Se possibile, fornire un'ulteriore motivazione successivamente.**

- Mail: [verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch) (seguirà una conferma di ricezione)
- Per posta: Verbandsmanagement / Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea.

**Nome dell'organizzazione associata:** .....

*Opposizione contro*

*Commento/motivazione*

**Prescrizioni contenute nella parte I: Direttive comuni**

Nessuna

**Prescrizioni contenute nella parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera**

1	<b>Conversione all'agricoltura biologica e</b> globalità aziendale	
<input type="checkbox"/> 1.2.1.3	Periodi di transizione (sito di produzione)	
<input type="checkbox"/> 1.2.7.1 – 1.2.7.3	Affitto complementare e usufrutto di superfici biologiche / Affitto complementare e usufrutto di superfici non biologiche / Disposizioni generali	
<input type="checkbox"/> 1.2.10.3 / 1.2.10.4	Comunità aziendali settoriali / Altre forme di collaborazione	
<input type="checkbox"/> 1.3.3 / 1.3.3.1 – 1.3.3.3	Corsi introduttivi per la conversione all'agricoltura biologica	
2	Norme generali per la produzione vegetale	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3	Condizioni per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico (produttività)	
<input type="checkbox"/> 2.2.8 / 2.2.8.1	Diritti esclusivi di coltivazione commerciale di varietà per la produzione di derrate alimentari, mangimi e materie prime rinnovabili	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Sostanze ausiliarie ammesse per la concimazione e per il miglioramento del suolo (calcio di alghe marine)	
<input type="checkbox"/> 2.5.1	Rinuncia all'ingegneria genetica	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Inserimento nell'elenco dei fattori di produzione (prodotti fitosanitari)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Requisiti particolari per l'impiego (prodotti fitosanitari)	

4	Norme di produzione generali per la detenzione di animali	
<input type="checkbox"/> 4.1.1 / 4.1.2 / 5.1.1	Stalle / Uscita regolare all'aperto / Allevamento (bovini)	
<input type="checkbox"/> 4.1.2.1	Recinti e recinzioni	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Disposizioni per non ruminanti	
<input type="checkbox"/> Parte II, Art. 4.2.5.1 / Parte III, Art. 17.4.1	Foraggi e metodi di alimentazione vietati per tutti gli animali (proteine animali) / Prodotti ammessi (componenti dei foraggi e composizione dei foraggi)	
<input type="checkbox"/> 4.2.6.1	Definizione (foraggiamento senza OGM)	
<input type="checkbox"/> 4.4.5.2	Alpeggio ed estivazione (maiali alpeggiati)	
5	Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1 / 5.3.1.2	Capre: Allevamento / Stabulazione e dimensioni dei capri / Area di sfogo	
<input type="checkbox"/> 5.3.2 / 5.3.3	Capre: Foraggiamento / Salute degli animali	
<input type="checkbox"/> 5.5.5.1 - 5.5.5.3 / 5.5.5.5 - 5.5.5.7	Quaglie: definizione e requisito di pollai a più zone climatiche / Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico / Densità di occupazione / Lettieria / Bagno di polvere / Rifugi e nidi	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3	Pollame da ingrasso: Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Pollame da ingrasso: Area con clima esterno / Pascolo	
<input type="checkbox"/> 5.5.7	Intero capitolo sui piccioni da ingrasso	
<input type="checkbox"/> 5.7.3 / 5.7.4.3 / 5.7.11.2	Stagno e impianto / Qualità dell'acqua (impianto e stagni) / Allevamento in stagni e bacini (durata minima di allevamento)	

**Prescrizioni contenute nella parte III: Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma**

1	Requisiti generali	
<input type="checkbox"/> 1.10.3.2	Elenco degli ingredienti e degli additivi ( <i>Dichiarazione</i> )	
2	Latte e latticini	
<input type="checkbox"/> 2	Latte e latticini arricchiti con spezie ed estratti ( <i>Latte e latticini</i> )	

<input type="checkbox"/> 2.4.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.6.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.6.3	Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.6.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.7.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Panna e prodotti a base di panna</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.8	Formaggio (Formaggio fresco, formaggio stagionato e prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione)	
<input type="checkbox"/> 2.8.2	Procedimento di trasformazione ( <i>Formaggio fresco e quark</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.8.7	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Formaggio fresco, formaggio stagionato e prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.8.9	Contrassegno ( <i>Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato)</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.9, 2.9.2-2.9.7	Formaggio di siero di latte e mascarpone (integrato nel capitolo 2.8 e cancellato)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 (ora 2.8.3)	Procedimento di trasformazione (Prodotti ottenuti da latte o siero di latte mediante coagulazione termica con acidificazione) (viene integrato nel cap. 2.8.3)	
<input type="checkbox"/> 2.11.1 (ora 2.10.1)	Procedimento di trasformazione ( <i>Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.12.6 (ora 2.11.6)	Contrassegno ( <i>Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)</i> )	
<input type="checkbox"/> 2.13.2 (ora 2.12.2)	Ingredienti ( <i>Gelati alimentari e sorbetti</i> )	

4	Carne e prodotti a base di carne	
<input type="checkbox"/> 4.2.3	Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) <i>(Prodotti trasformati a base di carne)</i>	
6	Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	
<input type="checkbox"/> 6.2.1	Procedimento di trasformazione <i>(Prodotti a base di frutta e verdura incl. Conserve)</i>	
<input type="checkbox"/> 6.2.2	Ingredienti <i>(Prodotti a base di frutta e verdura incl. Conserve)</i>	
<input type="checkbox"/> 6.5	Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti	
<input type="checkbox"/> 6.5.2	Ingredienti <i>(Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti)</i>	
<input type="checkbox"/> 6.5.3	Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) <i>(Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti)</i>	
7	Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	
<input type="checkbox"/> 7	Prodotti a base di cereali Gemma <i>(Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti)</i>	
<input type="checkbox"/> 7.3.3	Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) <i>(Impasti, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte)</i>	
<input type="checkbox"/> 7.5.6	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola <i>(Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccharificazione dell'amido)</i>	
8	Uova e ovoprodotti	
<input type="checkbox"/> 8.4.1	Prodotti ammessi <i>(Ovoprodotti essiccati)</i>	
9	Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	
<input type="checkbox"/> 9.2.1	Procedimento di trasformazione <i>(Senape)</i>	
10	Oli e grassi vegetali	
<input type="checkbox"/> 10.2.1	Procedimento di trasformazione <i>(Oli e grassi per arrostitire e friggere nonché per la trasformazione complementare)</i>	

<input type="checkbox"/> 10.4.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Maionese</i> )	
<input type="checkbox"/> 10.4.2	Ingredienti ( <i>Maionese</i> )	
11	Alcolici e aceto	
<input type="checkbox"/> 11.1.2	Ingredienti ( <i>Birra</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.2.3	Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Vino e spumante</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.2.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Vino e spumante</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.3.3	Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Sidro e vino di frutta</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.4.3	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Bevande spiritose e acquavite</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.5	Aceto	
<input type="checkbox"/> 11.5.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Aceto</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.5.3	Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Aceto</i> )	
<input type="checkbox"/> 11.5.6	Contrassegno ( <i>Aceto</i> )	
12	<b>Prodotti dell'apicoltura</b>	
<input type="checkbox"/> 12.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Miele</i> )	
13	Lievito e prodotti a base di lievito	
<input type="checkbox"/> 13.1.4	Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %) ( <i>Requisiti generali</i> )	
14	Dolciumi	
<input type="checkbox"/> 14.1.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Tipi di zucchero, prodotti da tipi di zucchero</i> )	
15	Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	
<input type="checkbox"/> 15	Cioccolato Gemma ( <i>Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao</i> )	

17	Mangimi	
<input type="checkbox"/> 17.4.9	Mangimi per pesci ( <i>Componenti e composizione dei foraggi</i> )	
22	Alternative vegetali a latticini e prodotti a base di carne (Intero capitolo nuovo) (Capitoli 6.10, 7.6 e 7.7 inseriti nel nuovo capitolo e cancellati dalla vecchia posizione.)	
<input type="checkbox"/> 22.1	Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi	
<input type="checkbox"/> 22.1.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.1.2	Ingredienti ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.1.3	Ingredienti biologici e additivi (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.1.4	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.1.5	Designazione ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.1.6	Imballaggio ( <i>Bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2	Alternative fermentate/non fermentate ai latticini	
<input type="checkbox"/> 22.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.2	Ingredienti ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.3	Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.4	Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max 5 %) ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.6	Designazione ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.2.7	Imballaggio ( <i>Alternative fermentate/non fermentate ai latticini</i> )	

<input type="checkbox"/> 22.3	Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali	
<input type="checkbox"/> 22.3.1	Procedimento di trasformazione ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.2	Ingredienti ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.3	Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.4	Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max 5 %) ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.6	Designazione ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 22.3.7	Imballaggio ( <i>Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	

Prescrizioni contenute nella parte IV: Direttive per la raccolta di piante selvatiche

<input type="checkbox"/> Nessuna		
----------------------------------	--	--

Prescrizioni contenute nella parte V: **Direttive per aziende all'estero e prodotti importati**

<input type="checkbox"/> 3.1.5.1	Certificazione di gruppi di produttori con un sistema di controllo interno (SCI)	
<input type="checkbox"/> 3.5	Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas)	
<input type="checkbox"/> 3.8.1	Evitare la presenza di residui	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Globalità aziendale	
<input type="checkbox"/> 4.1.3.2	Definizione di azienda	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.5	Misura preventiva OGM	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Limiti di concimazione	
<input type="checkbox"/> 4.2.7.1	Mezzi e misure ( <i>Protezione delle piante</i> )	
<input type="checkbox"/> 4.4.3	Apicoltura	

Nome, cognome e funzione della persona: .....

Data e firma: .....

Allegare la motivazione dell'opposizione al presente documento (facoltativo)