



## Modulo di opposizione all'entrata in vigore delle prescrizioni del 15 luglio 2022

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 II e V Revisione dell'impiego dei fattori di produzione**

Si è riscontrato che in alcuni ambiti delle disposizioni per la protezione delle piante e relative ai fertilizzanti, le direttive o la loro attuazione in Svizzera (parte II) e all'estero (parte V) non sono equivalenti. Il tema è stato affrontato con il coinvolgimento dei gruppi specialistici, delle Commissioni del marchio e degli esperti.

Questo comporterà alcune modifiche necessarie, che verranno attuate dal 1° gennaio 2023. Sono previste ulteriori modifiche dal 1° gennaio 2024. È tuttavia necessario che si svolgano discussioni approfondite con i gruppi di esperti.

Le modifiche previste per il 2023 sono state elaborate in collaborazione con i gruppi specialistici interessati, con gli esperti CMP, CMI e del FiBL.

### Note sulla parte III, cap. 2 «Latte e latticini»

Desideriamo informarvi che il capitolo sul latte contenuto nelle direttive (capitolo 2), parte III, avrebbe dovuto essere modificato già nell'ambito del processo di promulgazione del 2020 e del 2021. I ricorsi delle organizzazioni associate si fondavano sull'elevata complessità della modifica e sulla conseguente necessità di una migliore comunicazione relativa ai cambiamenti. In seguito al fallimento delle trattative di conciliazione, la CMT, insieme al segretariato centrale, ha elaborato una strategia per spiegare le modifiche a tutte le parti

interessate (organizzazioni associate che hanno fatto opposizione, gruppi di esperti in materia di latte e licenziatari) e per dare loro la possibilità di esprimere la propria opinione. Ciò ha portato a un'ulteriore revisione del capitolo sul latte, finalizzata all'attuazione della ristrutturazione di base e all'entrata in vigore degli aggiornamenti da tempo in sospeso. È stata altresì sottolineata l'importanza di garantire che si possa continuare a produrre tutti gli attuali prodotti Gemma e che i previsti inasprimenti della dichiarazione siano rimandati fino a quando non sarà chiaro se, in futuro, questi saranno ammessi anche ai sensi della legge sulle derrate alimentari.

Riassumendo, a questo punto vorremmo anche spiegare brevemente i motivi di questa revisione di ampia portata. Il procedimento di trasformazione del latte e i requisiti per le colture, i terreni di coltura e gli enzimi sono ora integrati nei capitoli specifici dei prodotti al fine di eliminare le discrepanze e i punti poco chiari. **Inoltre, le formulazioni nell'ambito delle direttive e del capitolo sono state uniformate e rese maggiormente comprensibili**, il linguaggio tecnico è stato aggiornato, i procedimenti sono stati adattati alla pratica comune e sono stati eliminati i requisiti non ammessi o esclusivamente richiesti dal diritto sulle derrate alimentari.

Quanto sopra al fine di rendere più semplice l'uso e l'interpretazione di questo capitolo per le diverse parti.

Per il capitolo 2, il modulo è strutturato in modo che le modifiche di base siano elencate nella parte superiore e le modifiche specifiche sui prodotti nella parte inferiore. In caso di rifiuto, si prega pertanto di indicare il più specificamente possibile il sottocapitolo elencando i punti che si dovrebbero respingere. In caso di domande non esitate a rivolgervi alla specialista del segretariato centrale, Simone Hartong ([simone.hartong@bio-suisse.ch](mailto:simone.hartong@bio-suisse.ch), tel. 061 204 6652). Su richiesta, saremo lieti di fornirvi un altro documento in cui le modifiche sono contrassegnate a colori in base al motivo della variazione, come elencato in fondo al modulo.

## Note sulla parte III, cap. 16 «Gastronomia»

In Svizzera ci sono circa 23'000 esercizi di ristorazione. Secondo le attuali possibilità, solo circa 40 aziende e la gastronomia Coop lavorano con la Gemma. Il successo dei prodotti bio non si riflette ancora nel settore della gastronomia, come invece avviene nella vendita al dettaglio.

In un sondaggio condotto tra gli operatori del mercato, è stato costantemente sottolineato che un sistema deve essere semplice da attuare, avere vincoli d'ingresso adeguatamente bassi e offrire comunque un elevato standard di qualità.

La Danimarca dimostra come si possa realizzare con successo la gastronomia bio. In questo paese, interamente paragonabile alla Svizzera, i ristoranti certificati sono oltre 3'500. L'utilizzo dei prodotti bio si basa su quote percentuali e i livelli possono essere attribuiti di conseguenza.

Nello sviluppo del modello gastronomico, abbiamo preso in prestito importanti elementi da quello danese.

**Nell'adattare il modello alle esigenze svizzere e ai requisiti di elevata qualità della Gemma si è tenuto conto del fatto che la Gemma è un marchio privato.**

Le associazioni di settore (Hotellerie Suisse, Gastro Suisse e Svizzera Turismo) hanno accettato questo modello in modo molto favorevole. Con Hotellerie Suisse è già stata avviata una collaborazione per diffonderlo su ampia scala. L'obiettivo di tale impegno è garantire che i prodotti Gemma acquisiscano visibilità nel settore della gastronomia e sia possibile, per i produttori Gemma, aprire il segmento sul mercato di vendita. L'attuale modello gastronomico è una componente importante per l'accesso al mercato della ristorazione fuori casa in Svizzera.

In caso di domande o se desiderate ulteriori spiegazioni, non esitate a contattare Reto Thörig, Project Manager Community Catering: [reto.thoerig@bio-suisse.ch](mailto:reto.thoerig@bio-suisse.ch), tel. 061 204 66 87.

## Presentare opposizioni

È possibile presentare opposizioni preferibilmente via e-mail entro il 12 settembre 2022. 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		
2	Obbligo contrattuale e di controllo	
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Controllo delle aziende della gastronomia	
<input type="checkbox"/> 2.2.1	Contratto di produzione Gemma	
<input type="checkbox"/> 2.3	Contratto tra aziende di trasformazione e imprese commerciali e Bio Suisse	
3	Impiego del marchio Gemma	
<input type="checkbox"/> 3.4.1 / 3.4.2	Politica dei residui (integrazione OGM e prodotti OGM)	

Prescrizioni contenute nella parte II: <b>Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera</b>		
1	<b>Conversione all'agricoltura biologica e</b> globalità aziendale	
<input type="checkbox"/> 1.3.3.1 / 1.3.3.2	Corsi di formazione e perfezionamento ammissibili / motivi ammessi <b>per un'eventuale dispensa</b>	
2	Norme generali per la produzione vegetale	
<input type="checkbox"/> 2.1.1.1–2.1.1.3 / 2.1.2.1– 2.1.2.3 / 3.1.1 / 3.1.2 / 3.2.3 / 3.2.9 / 3.6.2	Requisiti per la coltivazione con terra: definizione di contatto con terra / tecniche di coltivazione con terra / uso del substrato per le colture con terra Requisiti per la coltivazione senza terra: colture senza terra ammesse / substrato per colture senza terra / contenuto di torba nel substrato Verdure ed erbe: terricci e substrati / piantine Frutta e bacche: cura del suolo, paglia e substrato / vendita di piantine da frutta e bacche in vaso Piante ornamentali ed erbe in vaso: terricci, substrati e paglia	

<input type="checkbox"/> 2.1.1.4 / 2.2.12.3 / 3.1.4 / 3.1.5	Materiali per copertura e pacciamatura / vasi biodegradabili (paperpots) /	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3 / 2.5.1 / 2.6.3	Condizioni per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico (dichiarazione di assicurazione dell'assenza di OGM) / rinuncia all'ingegneria genetica / prodotti fitosanitari (OGM)	
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Requisiti relativi ai concimi apportati e asportati (stripping dell'ammoniaca)	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.2	Oligoelementi	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Sostanze ausiliarie ammesse per la concimazione (calce di convertitore)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Inserimento nell'elenco dei fattori di produzione (prodotti fitosanitari)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Prodotti fitosanitari ammessi	
4	Norme di produzione generali per la detenzione di animali	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.1	Disposizioni per ruminanti (produzione di foraggio di base su superfici estere)	
<input type="checkbox"/> 4.2.2	Alimentazione latte dei mammiferi (acidificazione del latte)	
5	Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1	Capre: Allevamento (SSRA e box individuali) / stabulazione e dimensioni dei caprili (aumento delle superfici di riposo, elementi strutturali e definizione delle superfici di sfogo)	
<input type="checkbox"/> 5.3.1.2 / 5.3.2 / 5.3.3	Capre: area di sfogo / foraggiamento / salute degli animali	
<input type="checkbox"/> 5.4.1	Suini: allevamento (possibilità di strofinamento)	
<input type="checkbox"/> 5.4.1.1 / 5.4.1.3 / 5.4.2	Suini: Area di sfogo / dimensioni / foraggiamento	
<input type="checkbox"/> 5.5.1 / 5.5.2 / 5.5.2.2 / 5.5.2.3 / 5.5.2.7 / 5.5.3.1 / 5.5.6.1 / 5.5.6.2 / 5.5.8	Adeguamenti in relazione alla decisione di principio «I pulcini hanno il diritto di vivere»: terminologia / cova / uova da cova / pulcini <b>Gemma / tasse d'incentivazione sui pulcini e le uova da cova</b> / validità (pollastrelle) / validità (pollame da ingrasso) / scelta della linea (pollame da ingrasso) / ingrasso dei pollastri	

<input type="checkbox"/> 5.5.3.3 / 5.5.3.6 / 5.5.3.7 / 5.5.3.8	Allevamento di pollastrelle: pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico / area con clima esterno / pascolo / corte scoperta in caso di intemperie	
<input type="checkbox"/> 5.5.4.6 / 5.5.4.7 / 5.5.4.8 / 5.5.4.11 / 5.5.4.13 / 5.5.4.14 / 5.5.4.15	Galline ovaiole: area con clima esterno / pascolo / corte scoperta in caso di intemperie / muta / pollai mobili / piccole popolazioni / tabella delle dimensioni	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Pollame da ingrasso: pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico / area con clima esterno / pascolo	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.4 / 5.5.6.7 / 5.5.6.11	Tacchini: densità di allevamento / posatoi / tabella delle dimensioni / pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico (adeguamenti in fase di ingrasso e pre-macellazione)	

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

1	Requisiti generali	
<input type="checkbox"/> 1.5	Accettazione merci e controllo del flusso delle merci	
<input type="checkbox"/> 1.7.1	Principi generali ( <i>procedimenti e metodi di trasformazione</i> )	
<input type="checkbox"/> 1.9.2	Materiali da imballaggio ( <i>imballaggio</i> )	
2	Latte e latticini	
<input type="checkbox"/> 2 (cancellato)	Trasformazione delicata	
<input type="checkbox"/> 2.1 (cancellato)	Requisiti generali: ristrutturazione	
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Raccolta e presa in consegna del latte: ristrutturazione	
<input type="checkbox"/> 2.1.2 (cancellato, integrato di volta in volta in capitoli specifici sui prodotti), 2.2.1 / 2.3.2 / 2.4.1 / 2.5.2 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.9.1 / 2.10.1 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1 Nuovo al: 2.6	Procedimento di trasformazione: ristrutturazione	

<input type="checkbox"/> 2.1.3 (cancellati, integrato di volta in volta in capitoli specifici sui prodotti) 2.4.5 / 2.6.5 / 2.7.5 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.6 / 2.11.5 / 2.12.5 / 2.13.5 Nuovo al: 2.2	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola: ristrutturazione	
<input type="checkbox"/> 2.2.3 / 2.3.3 / 2.4.6 / 2.5.4 / 2.7.6 / 2.8.8 / 2.11.6 / 2.12.6 / 2.13.6 / nuovo al: 2.6 / 2.9 / 2.10	Contrassegno della lattasi: ristrutturazione	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.2.3 / 2.3 / 2.3.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.5 / 2.5 / 2.5.1 / 2.5.2 / 2.6 / 2.6.1 / 2.6.3 / 2.6.4 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.1 / 2.10.3 / 2.11 / 2.11.1 / 2.11.2 / 2.11.6 / 2.12 / 2.12.1 / 2.12.2 / 2.13 / 2.13.1 / 2.13.2 /	<b>Uniformità all'interno delle direttive e del capitolo, linguaggio tecnico, cancellazione dei requisiti esclusivamente di legge sulle derrate alimentari o dei requisiti non ammissibili, riformulazione per una migliore comprensibilità (nessun inasprimento a livello di contenuto)</b>	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.5 / 2.5.2 / 2.6.2 / 2.6.3 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1	Aggiornamento alla pratica comune	
	Ulteriori modifiche fatti salvi i sottocapitoli summenzionati:	
<input type="checkbox"/> 2.7.3 / 2.8.4 / 2.9.3 / 2.10.4	Ingredienti e additivi biologici: complementi alimentari amido di riso, amido di tapioca, amido di mais ceroso	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.3	Yogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)	
<input type="checkbox"/> 2.5.2 / 2.5.3	Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere	

<input type="checkbox"/> 2.6.2 / 2.6.4	Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparati a base di latte	
<input type="checkbox"/> 2.7.1 / 2.7.3	Panna e prodotti a base di panna	
<input type="checkbox"/> 2.8.1 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.8.7 / 2.8.8	Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 / 2.9.5	Formaggio di siero di latte e mascarpone	
<input type="checkbox"/> 2.10 / 2.10.3	Prodotti a base di formaggio	
<input type="checkbox"/> 2.11.5	Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte	
<input type="checkbox"/> 2.12.1 / 2.12.3 / 2.12.6	<b>Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)</b>	
<input type="checkbox"/> 2.13.1 / 2.13.3	Gelati alimentari e sorbetti	
4	Carne e prodotti a base di carne	
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Vignette Traffico di animali per produttori e commercianti Gemma	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>prodotti trasformati a base di carne</i> )	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Contrassegno ( <i>prodotti trasformati a base di carne</i> )	
6	Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	
<input type="checkbox"/> 6.2.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve</i> )	
<input type="checkbox"/> 6.5.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <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"/> 7.3	Pasta, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte	
<input type="checkbox"/> 7.3.2	Ingredienti ( <i>pasta, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte</i> )	
<input type="checkbox"/> 7.3.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>pasta, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte</i> )	

<input type="checkbox"/> 7.3.6	Contrassegno ( <i>pasta, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte</i> )	
<input type="checkbox"/> 7.6	Bevande a base di leguminose e cereali	
<input type="checkbox"/> 7.7.1	Procedimento di trasformazione ( <i>tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
<input type="checkbox"/> 7.7.6	Contrassegno ( <i>tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )	
9	Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	
<input type="checkbox"/> 9.1.4.1	Procedimento di trasformazione ( <i>erbe e miscele di erbe essiccate</i> )	
11	Alcolici e aceto	
<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"/> 11.4	Bevande spiritose e acquavite	
<input type="checkbox"/> 11.4.1	Requisiti particolari ( <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"/> 11.5.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>aceto</i> )	
14	Dolciumi	
<input type="checkbox"/> 14.2.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>gelatina e caramelle gombose</i> )	
15	Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	
<input type="checkbox"/> 15.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao</i> )	
<input type="checkbox"/> 15.2.4	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao</i> )	
16	Gastronomia	
<input type="checkbox"/> 16.1	Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti	



<input type="checkbox"/> 16.1.1	Campo di applicazione e definizione di esercizio	
<input type="checkbox"/> 16.1.2	Ristorazione commerciale in azienda	
<input type="checkbox"/> 16.2	Il modello gastronomico Bio Suisse	
<input type="checkbox"/> 16.2.1	Contratto con Bio Suisse	
<input type="checkbox"/> 16.2.2	Stipulazione del contratto	
<input type="checkbox"/> 16.2.3	Proseguimento del contratto e passaggio di livello	
<input type="checkbox"/> 16.2.4	Comunicazione e pubblicità	
<input type="checkbox"/> 16.2.5	Controllo	
<input type="checkbox"/> 16.2.6	Perfezionamento	
<input type="checkbox"/> 16.2.7	Carta	
<input type="checkbox"/> 16.2.8	Tariffe	
<input type="checkbox"/> 16.2.9	Periodo di transizione per i modelli esistenti	
17	Mangimi	
<input type="checkbox"/> 17.1	Campo di applicazione e definizioni	
19	Trasformazione in azienda e per conto terzi	
<input type="checkbox"/> 19.2.4	Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione senza contratto di controllo ( <i>trasformazione per conto terzi</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"/> 2.1.2	Priorità alla trasformazione nazionale	
<input type="checkbox"/> 3.6.2.7	Requisiti aggiuntivi per lo sfruttamento idrico nelle regioni con clima desertico	
<input type="checkbox"/> 3.8	Politica dei residui	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Protezione e fertilità del suolo	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Impiego di materiale di moltiplicazione non biologico	
<input type="checkbox"/> 4.2.4	Concimazione	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM	
<input type="checkbox"/> 4.2.7	Protezione delle piante	
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Impianti di alberi da frutta sparsi	
<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)