

Contrassegno di alimenti biologici

La dichiarazione corretta di alimenti certificati Gemma e Demeter si rivela molto impegnativa. Il presente promemoria vuole fornire alle imprese del settore alimentare e ai trasformatori in azienda un aiuto per le indicazioni sui prodotti. Nel pro-

memoria sono spiegati i requisiti per il contrassegno di alimenti biologici secondo le basi giuridiche e le direttive di diritto privato di Bio Suisse e Demeter in vigore in Svizzera. Le possibilità di applicazione sono illustrate in modo chiaro con esempi.



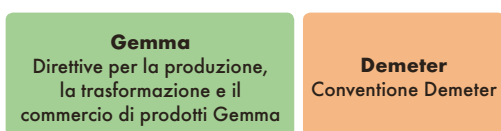
Basi giuridiche

Alla base del contrassegno di alimenti in Svizzera vi è la Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso LDerr (RS 817.0) e l'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr (RS 817.02). I particolari relativi al contrassegno di derrate alimentari, dal 2017 sono disciplinati nell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari OID (RS 817.022.16). Per l'attuazione delle nuove norme relative alla designazione è concesso un periodo di transizione di 4 anni. I prodotti contrassegnati in base alle OCDerr in vigore finora possono essere venduti fino a esaurimento delle scorte.

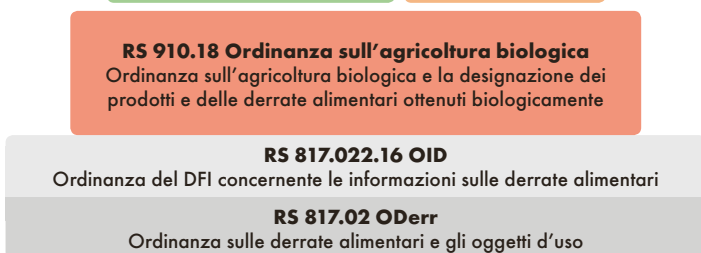
Per il contrassegno di prodotti bio valgono inoltre le direttive dell'Ordinanza bio svizzera OrdB (RS 910.18). Per l'esportazione di alimenti svizzeri nell'UE, il logo bio UE può essere usato a titolo facoltativo.

Piramide delle normative

Direttive private



Leggi



Direttive di diritto privato di organizzazioni con un marchio bio

→ valgono per i produttori di derrate alimentari Gemma risp. Demeter

Basi giuridiche per il contrassegno di alimenti biologici

→ valgono per i produttori di derrate alimentari bio

Diritto in materia di derrate alimentari

→ vale per tutti i produttori di derrate alimentari

Contrassegno secondo il diritto in materia di derrate alimentari

Basi

RS 817.0 LDerr / RS 817.02, art. 26 Oderr /
RS 817.022.16 OID / RS 817.022.31 OAdd /
RS 941.204 OIQ / RS 941.204.1 / OIQ-DFGP /
RS 942.211 OIP

Ordinanze relative ai prodotti:

RS 817.022.17 ODOV / RS 871.022.13 ODOA, ecc.
(fonti d'acquisto vedi pagina 12)

Requisiti

Sulle etichette di alimenti preimballati devono figurare almeno le seguenti indicazioni (art. 3 OID):

① **Denominazione specifica** (art. 6+7, all. 1 OID):

- Se manca la denominazione specifica è possibile una denominazione usuale o descrittiva.
- Nomi di fantasia o nomi commerciali non sono ammessi.

② **Elenco degli ingredienti:**

- Ingredienti in ordine quantitativo decrescente (art. 8, all. 5 OID)
- Additivi con categoria funzionale e numero E o denominazione (all. 5, parte C OID)
- Quantità dell'ingrediente in per cento se è indicato nella denominazione specifica o se è raffigurato sul prodotto (art. 12, all. 7 OID)
- **Provenienza degli ingredienti** (art. 16 OID): Se la provenienza di un ingrediente non corrisponde alla presentazione del prodotto, deve essere indicata la provenienza dell'ingrediente (nel caso di paesi diversi, indicare tutti i paesi).
 - ingredienti di origine vegetale $\geq 50\%$
 - ingredienti di origine animale $\geq 20\%$
- **Ingredienti composti** (all. 5, parte E OID): Indicazione della denominazione specifica con successivo elenco degli ingredienti e degli additivi; ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito non devono essere indicati (nome del prodotto e gli additivi efficaci sono sufficienti). Gli allergeni devono sempre essere dichiarati.

③ **Conservabilità / datazione** (art. 13, all. 8 OID):

Data di consumo per prodotti deperibili che devono essere conservati al freddo:

«da consumare entro ... »

Data minima di conservabilità per prodotti che non devono essere conservati al freddo:

- «da consumarsi preferibilmente entro il ...» o
«da consumarsi preferibilmente entro fine ...»

Data di congelamento:

- «congelato il...»

④ **Paese di produzione** (art. 15+16 OID):

- Se non risulta dall'indirizzo o dalla denominazione specifica.
- In alternativa al Paese di produzione può essere indicata una regione geografica più ampia (p. es. «UE» o «Sudamerica»).

⑤ **Nome del produttore, importatore, confezionatore o venditore** (art. 3 OID):

- Indicare l'indirizzo completo (informazioni minime: paese, codice postale e città; solo il sito web non è sufficiente).

⑥ **Menzione relativa alla conservazione e all'utilizzo** (art. 14 OID):

- Indicazione della temperatura per alimenti conservati al freddo o congelati
- Indicazione sul trattamento dopo lo scongelamento: «Non ricongelare dopo lo scongelamento».

⑦ **Indicazione della quantità** (art. 4 OIQ):

- Peso o volume

⑧ **Partita** (art. 19+20 OID):

- La rintracciabilità può essere garantita con l'indicazione del codice/numero di partita indicando la data (almeno giorno e mese).

⑨ **Allergeni** (art. 11, all. 6 OID):

- Le seguenti sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate vanno indicate e evidenziate nell'elenco degli ingredienti: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, noci (indicazione esatta della specie) sedano, senape, anidride solforosa e solfiti, lupino e molluschi.
- L'indicazione non è necessaria se la denominazione specifica fornisce una chiara menzione (p. es. bastoncini di farro alle mandorle, iogurt).

⑩ **Dichiarazione dei valori nutritivi**

(art. 21-28, al. 9 OID):

- Indicazione obbligatoria dei valori nutritivi per 100 g o 100 ml con, al minimo, indicazione del valore energetico in kJ e kcal e del contenuto di grasso, carboidrati, proteine e sale in g.
- La dichiarazione con un'indicazione sulla salute richiede una dichiarazione nutrizionale dettagliata.
- La dichiarazione dei valori nutritivi è facoltativa per derrate alimentari prodotte artigianalmente e vendute direttamente o tramite negozi locali.

Esempi (incl. diverse possibilità di dichiarazione):

① **Wienerli**

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

② **Ingredienti:** carne di manzo 28 %, carne di maiale 23 %, ghiaccio, pancetta, cotenne, sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie, sale da cucina iodato, zucchero, succo di limone, involucro: intestino di pecora

③ **da consumare entro il:** 30.9.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ **Produttore:** Macelleria srl, Via della carne 10, 6500 Bellinzona

⑥ Conservare al massimo a 5 °C.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ **100 g di Wienerli contengono in media:**

valore energetico	1108 kJ (268 kcal)
grasso	23 g
carboidrati	<1 g
proteine	14 g
sale	2 g

① **Bastoncini di farro alle mandorle**

② **Ingredienti:** farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero

⑨ grezzo di canna, **burro**, scorza di limone, **uovo intero**, vaniglia in polvere, cannella

③ **da consumarsi preferibilmente entro il:** 31.12.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ **Produttore:** Panetteria, Via del pane 5, 6600 Locarno

⑦ 280 g

⑩ **100 g di bastoncini di farro alle mandorle contengono:**

valore energetico	1900 kJ (453 kcal)
grasso	15 g
carboidrati	70 g
proteine	7 g
sale	0,2 g

① **Iogurt ai lamponi**

② **Ingredienti:** iogurt intero (latte intero, latte magro in polvere, proteine del latte in polvere), zucchero grezzo di canna, lamponi 9 %, succo di limone

③ **da consumare entro il:** 15.06.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ Campione SA, Via del latte 5, 6900 Lugano

⑥ Conservare al massimo a 5 °C.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ **100 g di iogurt al lampone contengono:**

valore energetico	400 kJ (96 kcal)
grasso	3 g
carboidrati	14 g
proteine	3 g
sale	0,2 g

Leggenda:

- ① Denominazione specifica
- ② Elenco degli ingredienti
- ③ Conservabilità/datazione
- ④ Paese di produzione
- ⑤ Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- ⑥ Riferimento alla conservazione e all'utilizzazione
- ⑦ Indicazione della quantità
- ⑧ Partita o data (almeno giorno/mese)
- ⑨ Allergeni
- ⑩ Dichiarazione dei valori nutritivi

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagina 2.

Requisiti generali

Art. 12 + 13 LDerr, l'art. 12 + 36, Oderr e l'art. 3 OID.

- Le indicazioni devono essere apposte in **posizione** ben visibile in modo chiaro e indelebile (grandezza almeno 1,2 mm, corr. ad Arial 7) (art. 4 OID)
- Le indicazioni devono figurare in almeno una delle **lingue** ufficiali (tedesco, francese o italiano).
- Indicazione del **prezzo** in franchi svizzeri sul prodotto o nelle immediate vicinanze del prodotto.

Approvazione delle etichette

Le etichette non devono essere approvate. In caso di domande relative al contrassegno è possibile rivolgersi all'ispettore delle derrate alimentari del Cantone o a laboratori e organismi di certificazione accreditati (www.kantonschemiker.ch, www.swisstestinglabs.ch, ecc.).

Altre indicazioni specifiche del prodotto (elenco non esaustivo)

Se del caso vanno fornite le seguenti indicazioni supplementari:

- Tenore di alcol** (art. 18 OID): indicazione del tenore di alcol delle bevande alcoliche se superiore a 1,2 vol.-%
- Riferimento allo stato fisico** (p. es. in polvere, concentrato) o **al trattamento tecnologico** se l'omissione può trarre in inganno (art. 3 all. 2, parte A OID)
- Marchio d'identificazione per alimenti di origine animale** (art. 36-38 OID): Indicazione del numero di autorizzazione dell'azienda per carne, uova, latte e i prodotti derivati

Contrassegno secondo Ordinanza bio Svizzera

Basi

RS 910.18 Ordinanza bio / RS 910.181 Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (fonti d'acquisto vedi pagina 12)

Requisiti aggiuntivi relativi al diritto in materia di derrate alimentari

Oltre alle disposizioni giuridiche del diritto in materia di derrate alimentari (vedi pagina 2-3) per i prodotti biologici valgono i seguenti requisiti:

Prodotti che contengono oltre il 95 % di ingredienti biologici nel prodotto finale:

① **Bio** può essere impiegato **nella denominazione specifica** se almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola è biologico e se sono rispettati i requisiti dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, all. 3 (eccezioni: vedi casi speciali).

② **Elenco degli ingredienti:** nell'elenco degli ingredienti occorre indicare quali ingredienti sono biologici (vedi anche casi speciali). Le possibili varianti sono indicate negli esempi di etichette (vedi pagina 5) (art. 17-21 OrdB).

⑪ **Codice dell'ente di certificazione:**

- Sui **prodotti ottenuti in Svizzera** deve sempre figurare il numero di codice dell'ente di certificazione competente per l'impresa che ha realizzato l'ultima operazione di produzione o di preparazione.
- Sui **prodotti importati preimballati** va dichiarato il numero di codice dell'ente di certificazione competente per l'impresa di produzione o di preparazione all'estero, p. es. DE-Öko-xxx.

Numeri dei codici degli enti di certificazione

Ente di certificazione	Numero codice
Ecocert IMOsuisse AG CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004
bio.inspecta AG CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert AG CH-3011 Berna	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO AG CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Casi speciali relativi all'Ordinanza bio

Prodotti con meno del 95 % di ingredienti biologici nel prodotto finale (art. 18 OrdB):

- «Bio» non può essere impiegato nella denominazione specifica bensì solamente nell'elenco degli ingredienti. Nell'elenco degli ingredienti deve essere indicata la percentuale totale di ingredienti biologici negli ingredienti di origine agricola: «x % degli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica». Gli altri ingredienti devono essere conformi all'all. 3, parti A e B, RS 910.181.

Prodotti di materie prime non disciplinate (art. 18 OrdB):

- «Bio» può figurare nella denominazione specifica accanto al rispettivo ingrediente, p. es. «tonno in olio d'oliva bio». Nell'elenco degli ingredienti deve essere indicata la percentuale totale di ingredienti biologici negli ingredienti di origine agricola: «x % degli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica».

Prodotti provenienti da aziende in conversione (art. 20 OrdB):

- Nella denominazione specifica di monoprodotto può essere impiegato «Bio» (limitazioni vedi art. 20 OrdB). La menzione obbligatoria è la seguente: «Ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica».

Esempi (incl. diverse possibilità di dichiarazione):

① ① **Wienerli bio**

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

② **Ingredienti:** carne di manzo bio 28 %, carne di maiale bio 23 %, ghiaccio, pancetta bio, cotenne bio, sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie bio, sale da cucina iodato, zucchero bio, succo di limone bio, involucri: intestino di pecora

③ **da consumare entro il:** 30.9.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ **Produttore:** Macelleria srl, Via della carne 10, 6500 Bellinzona

⑥ Conservare al massimo a 5 °C.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ *

⑪ **Certificazione bio:** CH-BIO-xxx

① ① **Bastoncini di farro alle mandorle bio**

② **Ingredienti:** farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero

⑨ grezzo di canna, **burro**, scorza di limone, **uovo intero**, vaniglia in polvere, cannella

② **tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica**

③ **da consumare preferibilmente entro il:** 31.12.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ **Produttore:** Panetteria, Via del pane 5, 6600 Locarno

⑦ 280 g

⑩ *

⑪ **Certificazione:** CH-BIO-xxx

① ① **logurt bio ai lamponi**

② **Ingredienti:** iogurt intero* (latte intero, latte magro in polvere, proteine del latte in polvere), zucchero grezzo di canna*, lamponi 9%*, succo di limone*

② *** proveniente dall'agricoltura biologica**

③ **da consumare entro il:** 15.06.20xx

④ Prodotto in Svizzera

⑤ Campione SA, Via del latte 5, 6900 Lugano

⑥ Conservare al massimo a 5 °C.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

⑪ **CH-BIO-xxx**

Leggenda: (nero: diritto in materia di derrate alimentari, rosso: Ordinanza bio CH)

- ① Denominazione specifica
- ① **Bio nella denominazione specifica**
- ② Elenco degli ingredienti
- ② **Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico**
- ③ Conservabilità/datazione
- ④ Paese di produzione
- ⑤ Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- ⑥ Riferimento alla conservazione e all'utilizzazione
- ⑦ Indicazione della quantità
- ⑧ Partita o data (almeno giorno/mese)
- ⑨ Allergeni
- ⑩ Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativo per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- ⑪ **Codice dell'ente di certificazione**

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagine 2 e 4.

Approvazione delle etichette

L'approvazione delle etichette da parte dell'ente di certificazione competente è obbligatoria.

Contrassegno secondo Bio Suisse

Basi

Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma, parte III, Direttive per la trasformazione e il commercio, 1 Requisiti generali, 1.10 Contrassegno (fonti d'acquisto vedi pagina 12)

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Oltre alle disposizioni di legge del diritto sulle derivate alimentari e sui prodotti biologici (vedi pagine 2-5) i prodotti Gemma devono recare le seguenti indicazioni:

12 Logo Gemma:

- a. Prodotti Gemma composti nella misura di $\geq 90\%$ da materie prime svizzere Gemma, nessun ingrediente proveniente da aziende in conversione: logo con la bandiera svizzera.



- b. Prodotti Gemma composti da $\geq 10\%$ da materie prime Gemma provenienti dall'estero: logo senza bandiera svizzera.



- c. Prodotti contenenti ingredienti provenienti da aziende in conversione Gemma: Gemma di conversione agricoltura (logo con o senza bandiera svizzera a dipendenza della percentuale di prodotti Gemma svizzeri).



Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.



Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.

- L'indicazione va collocata direttam. accanto al logo.
- d. Prodotti trasformati che non rispettano interamente le direttive per la trasformazione Bio Suisse (p. es. materie prime secondo l'Ordinanza bio anziché materie prime Gemma o una fase di trasformazione non autorizzata) (sottoposta ad autorizzazione): Gemma di conversione trasformazione (solo senza bandiera svizzera).



Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse.


L'indicazione va collocata dirett. accanto al logo.

Per tutti i prodotti vale:

- Il marchio denominativo e figurativo non può essere modificato.
- Il marchio denominativo e figurativo deve essere a sé stante.
- Il logo Gemma va applicato sulla parte frontale.
- La parola «Gemma» va sempre usata al singolare, p. es. «prodotti Gemma».

13 Licenziatari Gemma/Produttore:

Licenziatario:

- Licenziatario  : nome, NPA, località o
- Licenziatario Gemma: nome, NPA, località

Produttore:

- Nome, NPA, località

14 Procedimenti di trasformazione:

Nelle direttive specifiche per i prodotti di Bio Suisse sono elencate le fasi di trasformazione che vanno indicate sulle etichette, p. es. i trattamenti termici come UHT o la pastorizzazione, la bactofugazione, la surgelazione, ecc.

15 Provenienza delle materie prime:

Gemma Bio Suisse (Logo con bandiera svizzera):

Dichiarazione di origine Svizzera nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo:

- Se $\geq 90\%$ delle materie prime provengono dalla Svizzera. L'indicazione può essere fatta come «Svizzera» o «almeno il 90% degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera».
- Se il 100% degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera, l'indicazione di origine non è obbligatoria.

Gemma biologica (senza bandiera svizzera):

Dichiarazione di origine nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo:

- Ingredienti vegetali con $\geq 50\%$ del prodotto. Caso particolare: se non è possibile garantire che un ingrediente vegetale nell'alimento in questione provenga dai paesi menzionati, l'origine non deve essere dichiarata, anche se la quota è $\geq 50\%$, a condizione che siano soddisfatti i requisiti OID.
- Uova e miele con una quota $\geq 10\%$ del prodotto.
- Pesci e acquacoltura con una quota $\geq 10\%$.

L'origine deve essere sempre indicata per:

- Monoprodotti
- Latticini
- Carne, preparazioni di carne e prodotti a base di carne

Gli ingredienti di origine svizzera con $\geq 10\%$ devono sempre essere dichiarati.

Esempi (incl. diverse possibilità di dichiarazione):

BIOSUISSE

Wienerli bio

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

Ingredienti: carne di manzo bio 28 %, carne di maiale bio 23 %, ghiaccio, pancetta bio, cotenne bio, sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie bio, sale da cucina iodato, zucchero bio, succo di limone bio, involucri: intestino di pecora

Almeno il 90 % degli ingredienti agricoli proviene dalla Svizzera.

da consumare entro il: 30.9.20xx

Prodotto in Svizzera

Licenziatario Gemma:

Produttore: Macelleria srl, Via della carne 10, 6500 Bellinzona

Conservare al massimo a 5 °C.

200 g (4 x 50 g) L1234

*

Certificazione bio: CH-BIO-xxx

BIO

Bastoncini di farro alle mandorle bio

Ingredienti: farina sembianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero grezzo di canna, burro (Svizzera), uovo intero, vaniglia in polvere, cannella

tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica

da consumare preferibilmente entro il: 31.12.20xx

Prodotto in Svizzera

Licenziatario Gemma:

Panetteria, Via del pane 5, 6600 Locarno

280 g

*

Certificazione bio: CH-BIO-xxx

BIO

logurt bio ai lamponi

Ingredienti: iogurt intero (latte intero past. * (Svizzera), latte magro in polvere * (Svizzera), proteine del latte in polvere * (Svizzera)), zucchero grezzo di canna *, lamponi 9% *, succo di limone *

* proveniente dall'agricoltura biologica

da consumare entro il: 15.06.20xx

Prodotto in Svizzera

Licenziatario Gemma:

Campione SA, Via del latte 5, 6900 Lugano

Conservare al massimo a 5 °C.

180 g EM654321

*

Certificazione bio: CH-BIO-xxx

Leggenda: (nero: diritto in materia di derrate alimentari,

rosso: Ordinanza bio CH, verde: Bio Suisse)

- ① Denominazione specifica
- ① Bio nella denominazione specifica
- ② Elenco degli ingredienti
- ② Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- ③ Conservabilità/datazione
- ④ Paese di produzione
- ⑤ Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- ⑥ Riferimento alla conservazione e all'utilizzazione
- ⑦ Indicazione della quantità
- ⑧ Partita o data (almeno giorno/mese)
- ⑨ Allergeni
- ⑩ Dichiarazione dei valori nutritivi (*facolt. per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- ⑪ Codice dell'ente di certificazione
- ⑫ Logo Gemma
- ⑬ Licenziatario Gemma
- ⑭ Procedimento di trasformazione
- ⑮ Provenienza delle materie prime

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagine 2, 4 e 6.

Caso speciale raccolta selvatica

- Nel caso di prodotti provenienti interamente da raccolta selvatica, l'origine «raccolta selvatica certificata» deve essere indicata nella descrizione.
- Nel caso di prodotti compositi con $\geq 10\%$ ingredienti da raccolta selvatica l'origine deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.
- **Etichette di contenitori per frutta e verdura:** L'etichetta deve recare sia il nome o il codice dello stabilimento di imballaggio, sia il nome o il codice del produttore.

Approvazione delle etichette

Per i licenziatari l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale di Bio Suisse è obbligatoria. Ai produttori si consiglia di far verificare le etichette dal segretariato centrale di Bio Suisse.

Acquisto di logo Gemma

È possibile scaricare i diversi tipi di logo Gemma da www.bio-suisse.ch. Per la procedura di download è necessario un nome utente e una password che i produttori e i licenziatari possono richiedere a Bio Suisse.

Contrassegno secondo Demeter

Base

Convenzione Demeter parte III: Direttive per il contrassegno di prodotti Demeter (fonti d'acquisto vedi pagina 12)

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Oltre alle disposizioni di legge del diritto sulle derivate alimentari e sui prodotti biologici (vedi pagine 2-5) i prodotti Demeter devono recare le seguenti indicazioni:

16 Marchio Demeter:



Il marchio Demeter può essere usato per:

a. Prodotti contenenti almeno il 90 % di ingredienti Demeter

- Almeno il 90 % delle materie prime da coltivazione certificata Demeter (in caso di mancata disponibilità, in ordine decrescente qualità Gemma, bio CH)
- Ingrediente che dà il nome al prodotto di qualità Demeter, eccetto le spezie se il loro peso o il loro volume è inferiore al 2 % degli ingredienti di origine agricola.
- Il 100 % degli ingredienti di origine agricola da produzione biologica
- Direttive per la trasformazione interamente adempiute

b. Prodotti con almeno il 66 % di ingredienti Demeter

- Indicazione dello stato di riconoscimento della materia prima nell'elenco degli ingredienti: «Demeter», «in conversione a Demeter» o «Bio»
- La percentuale Demeter va dichiarata sotto l'elenco degli ingredienti.
- Per nuovi prodotti contenenti almeno il 66 % di ingredienti Demeter è necessaria un'autorizzazione in deroga limitata nel tempo. Alla scadenza dell'autorizzazione è necessaria una parte di ingredienti Demeter pari ad almeno il 90 %.

Il marchio Demeter **non** può essere utilizzato per prodotti contenenti meno del 66 % di ingredienti Demeter.

c. Prodotti con almeno il 10 % di ingredienti Demeter

- Riferimento a Demeter possibile nell'elenco degli ingredienti

Demeter in conversione:



in conversione.

- Gli ingredienti provenienti da aziende in conversione devono essere chiaramente identificati nell'elenco degli ingredienti.
- Nota aggiuntiva obbligatoria: «Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biodinamica (Demeter)».

Le direttive per la trasformazione Demeter vanno rispettate per tutti i prodotti e le fasi di trasformazione.

Applicazione del logo Demeter:

- Il logo deve essere indipendente dalla denominazione specifica e dal nome della marca e deve essere riportato nel terzo superiore, preferibilmente sul bordo superiore al centro dell'etichetta.
- Le dimensioni devono essere all'incirca 1/3 della larghezza del campo visivo (almeno 20 mm, al massimo 50 mm).
- Il logo del marchio viene utilizzato in co-branding con il nome / l'etichetta del rivenditore sul fronte.

17 Elenco degli ingredienti:

Nell'elenco degli ingredienti, la qualità di produzione dei singoli ingredienti deve essere indicata in dettaglio direttamente nell'elenco degli ingredienti con simboli e chiarimenti o con una leggenda in fondo all'elenco degli ingredienti, p. es:

- * Demeter
- ° Gemma
- + biologico

18 Dichiarazione Demeter:

Può essere utilizzata una dichiarazione Demeter, p. es. «Gli alimenti Demeter sono puramente naturali. L'agricoltura biodinamica rafforza le piante e favorisce a lungo termine la fertilità del suolo. Si contraddistingue per le vacche con le corna e per i cicli chiusi nell'azienda.».

19 Enti di certificazione:

bio.inspecta, Ecocert IMOSwiss

Esempi (incl. diverse possibilità di dichiarazione):

I requisiti per i prodotti di qualità Demeter sono molto elevati. Singoli additivi e ingredienti non sono ammessi. Pertanto negli esempi indicati sotto sono cancellati.

demeter

16

1 **Wienerli**

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

2 **Ingredienti:** carne di manzo 28% *, carne di maiale 23% *, ghiaccio, pancetta *, cotenne *, ~~sale nitritato per salamaia (sale da cucina, conservante: E-250)~~, stabilizzante: citrato di sodio, spezie *, sale da cucina iodato, zucchero, succo di limone *, involucro: intestino di pecora

17 * Demeter

2 tutti gli ingredienti agricoli (salvo l'involucro) provengono da produzione Demeter o da produzione biologica

3 **da consumare entro il:** 30.9.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 **Produttore:**
Macelleria srl,
Via della carne 10, 6500 Bellinzona

6 Conservare al massimo a 5 °C.

7 200 g (4 x 50 g) 8 L1234

10 *

11 **Certificazione bio:** CH-BIO-xxx

19

demeter

16

1 **Bastoncini di farro alle mandorle**

2 **Ingredienti:** farina sembianca di farro 32%, mandorle 26%, zucchero

9 grezzo di canna, **burro**, scorza di limone, **uovo intero**, vaniglia in polvere, cannella

2 Tutti gli ingredienti di origine agricola

16 provengono da produzione biodinamica Demeter

3 **da consumare preferibilmente entro il:** 31.12.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 **Produttore:**
Panetteria,
Via del pane 5, 6600 Locarno

7 280 g

10 *

11 **Certificazione bio:** CH-BIO-xxx

19

demeter

16

1 **logurt ai lamponi**

2 **Ingredienti:** iogurt intero * (latte intero, latte intero, latte magro in polvere, proteine del latte in polvere), zucchero grezzo di canna *, lamponi 9% *, succo di limone °

17 * da produzione Demeter ° da produzione biologica

18 Gli alimenti Demeter sono puramente naturali. L'agricoltura biodinamica rafforza le piante e favorisce a lungo termine la fertilità del suolo. Si contraddistingue per le vacche con le corna e per i cicli chiusi nell'azienda

3 **da consumare entro il:** 15.06.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 **Produttore:**
Campione SA,
Via del latte 5, 6900 Lugano

6 Conservare al massimo a 5 °C.

7 180 g 8 EM654321

10 *

11 **Certificazione bio:** CH-BIO-xxx

19

Leggenda: (nero: diritto in materia di derrate alimentari, rosso: Ordinanza bio CH, verde: Bio Suisse)

- 1 Denominazione specifica
- 2 Elenco degli ingredienti
- 2 Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- 3 Conservabilità/datazione
- 4 Paese di produzione
- 5 Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- 6 Riferimento alla conservazione e all'utilizzazione
- 7 Indicazione della quantità
- 8 Partita o data (almeno giorno/mese)
- 9 Allergeni
- 10 Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativo per derrate

alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)

- 11 Codice dell'ente di certificazione
- 16 Marchio Demeter
- 17 Elenco degli ingredienti
- 18 Dichiarazione Demeter
- 19 Ente di certificazione (CH-BIO-006 o CH-BIO-004)

Per informazioni relative ai riferimenti vedi le pagine 2, 4, 6 e 8.

Approvazione delle etichette

Per i licenziatari e i produttori l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale Demeter è obbligatoria.

Doppio marchio Demeter e Gemma

Base

I prodotti che adempiono sia le direttive Demeter sia le direttive Bio Suisse possono recare entrambi i simboli a condizione che tra le due organizzazioni sia stato stipulato un contratto. »

Requisiti

Oltre alle disposizioni di legge del diritto sulle derrate alimentari e sui prodotti biologici (vedi pagine 2-5) i prodotti con doppio marchio devono recare le seguenti indicazioni:

20 Licenziatari:

- **Se lo spazio è sufficiente:**
«licenziatario Demeter & Gemma: ... »
- **Se lo spazio è scarso:**
«licenziatario ... »

21 Collocazione dei simboli:

- I prodotti che adempiono sia le direttive Demeter sia le direttive Bio Suisse possono recare entrambi i simboli.
- Il simbolo Demeter e il logo Gemma vanno collocati sull'etichetta anteriore. Il logo Demeter deve sempre figurare nella parte superiore, la Gemma Bio Suisse non va collocata alla stessa altezza del logo Demeter.

22 Contrassegno nell'elenco degli ingredienti:

Monoprodotti:



- Ingrediente e tra parentesi «(Demeter & Gemma)», p. es. avena bio (Demeter & Gemma).

Prodotti composti:

- Almeno il 90 % degli ingredienti deve essere certificato Demeter.
- Tutti gli ingredienti agricoli con doppio marchio: «Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica (Demeter & Gemma).»
- In parte con doppio marchio: * Demeter, ° Gemma, «Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica.» Gli ingredienti con doppio marchio sono contrassegnati con entrambi i simboli * °.

Esempi (incl. diverse possibilità di dichiarazione):

16
12
21

1 Wienerli

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

2 Ingredienti: carne di manzo 28%, carne di maiale 23%, ghiaccio, pancetta, cotenne, sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie, sale da cucina iodato, zucchero, succo di limone, involucro: intestino di pecora

2 tutti gli ingredienti agricoli (salvo l'involucro) provengono da produzione biologica [Demeter & Gemma].

15 Almeno il 90% degli ingredienti agricoli proviene dalla Svizzera.

3 da consumare entro il: 30.9.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 Licenziatario Demeter & Gemma:

13 Macelleria srl,

20 Via della carne 10, 6500 Bellinzona

6 Conservare al massimo a 5 °C.



7 200 g (4 x 50 g) **8** L1234

10 *

11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx

19

16
12
21

1 Bastoncini di farro alle mandorle

2 Ingredienti: farina semibianca di farro 32%, mandorle 26%, zucchero grezzo di canna, **15** burro (Svizzera), **9** uovo intero, scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella

2 tutti gli ingredienti agricoli provengono da produzione biologica

22 (Demeter & Gemma).

3 da consumare preferibilmente entro il: 31.12.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 Licenziatario:

13 Panetteria,

20 Via del pane 5, 6600 Locarno



7 280 g **8** *

10 *

11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx

19

16
12
21

1 Iogurt ai lamponi

2 Ingredienti: iogurt intero *° (CH), **14** (latte intero past.), zucchero grezzo di canna *°, lamponi 9% *°, succo di limone °

22 * Demeter, ° Gemma

2 tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica

3 da consumare entro il: 15.06.20xx

4 Prodotto in Svizzera

5 Licenziatario:

13 Campione SA,

20 Via del latte 5, 6900 Lugano

6 Conservare al massimo a 5 °C.

7 180 g **8** EM654321

10 *

11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx

19

Leggenda: (nero: diritto in materia di derrate alimentari, rosso: Ordinanza bio CH, arancio: Demeter, blu: doppio marchio)

- 1** Denominazione specifica
- 2** Elenco degli ingredienti
- 2** Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- 3** Conservabilità/datazione
- 4** Paese di produzione
- 5** Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- 6** Riferimento alla conservazione e all'utilizzazione
- 7** Indicazione della quantità
- 8** Partita o data (almeno giorno/mese)
- 9** Allergeni
- 10** Dichiarazione dei val. nutrit. (*facolt. per derr. aliment. fabbr. artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- 11** Codice dell'ente di certificazione
- 12** Logo Gemma

- 13** Licenziatario Gemma
- 14** Procedimento di trasformazione
- 15** Provenienza delle materie prime
- 16** Marchio Demeter
- 19** Ente di certificazione (CH-BIO-006)
- 20** Licenziatario
- 21** Collocamento dei simboli
- 22** Contrassegno nell'elenco degli ingredienti

Per informazioni sui riferimenti vedi pagine 2, 4, 6, 8 e 10.

Approvazione delle etichette

Per i **licenziatari** l'approvazione delle etichette da parte dei segretariati centrali Demeter e Bio Suisse è obbligatoria.

Per i **produttori** l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale Demeter è obbligatoria, da parte del segretariato centrale di Bio Suisse è facoltativa.

Informazioni

Contrassegno di prodotti

Bio Suisse

tel. 061 204 66-66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Demeter

Federazione Demeter Svizzera
tel. +41 (0)61 706 96 47, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FiBL

Contatto: Regula Bickel,
tel. +41 (0)61 865 04 22, regula.bickel@fibl.org
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Organismi di certificazione

bio.inspecta AG

tel. +41 (0)62 865 63 33
admin@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro AG (BTA)

tel. +41 (0)31 722 10 70
info@bio-test-agro.ch, www.bio-test-agro.ch

Ecocert IMOSwiss AG

Abt. Schweiz, tel. +41 (0)71 626 06 34
schweiz@ecocert.com, www.ecocert-imo.ch

ProCert AG

tel. +41 (0)31 560 67 67
bern@procert.ch, www.procert.ch

Fonti d'acquisto

Legge sulle derrate alimentari

Panoramica di tutte le leggi e delle ordinanze

www.blv.admin.ch > IT > Alimenti e nutrizione
> Basi legali ed esecutive > Legislazione
→ link diretto

Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02 ODerr)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 817.02
→ link diretto

Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (RS 817.022.16 OID)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 817.022.16
→ link diretto

Ordinanza sulle indicazioni di quantità (RS 941.204 OIQ)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 941.204
→ link diretto

Ordinanza del DFGP (OIQ-DFGP, RS 941.204.1)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 941.204.1
→ link diretto

Ordinanza sull'indicazione dei prezzi (OIP, RS 942.211)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 942.211
→ link diretto

Diritto in materia di agricoltura biologica Ordinanza bio (RS 910.18)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 910.18
→ link diretto

Ordinanza del DEFR (RS 910.181)

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica del diritto federale > Cercare 910.181
→ link diretto

Direttive Bio Suisse

www.bio-suisse.ch > Trasformatori & commercianti > Normative & fogli informativi
→ link diretto

Direttive Demeter

www.demeter.ch > Contadini/Trasformatori > Direttive
→ link diretto

Impressum

Edizione e distribuzione:

Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FiBL
Ackerstrasse 113, casella postale 219,
CH-5070 Frick
tel. +41 (0)62 8657-272, fax -273
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel
tel. +41 (0)61 204 66-66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Federazione Demeter Svizzera

Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal
tel. +41 61 706 96 43, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Autrice: Regula Bickel (FiBL)

Collaborazione e lettura: Luana Cresta (UFAG),
ettina Hostenstein (Demeter), Christine Siegrist
(Ispettrice derrate alimentari Zurigo città), Sabine Würth
(Bio Suisse)

Redazione: Gilles Weidmann (FiBL)

Traduzione: Regula van den Berge

No. ord. FiBL: 1543

Prezzo: Fr. 9.00 (più spese di spedizione)

Il promemoria può essere scaricato gratuitamente da
shop.fibl.org e dai siti internet di Bio Suisse e Demeter.

© FiBL, Bio Suisse & Demeter

5a edizione, agosto 2019