

## Direttive 2023 – queste modifiche alle prescrizioni sono previste

Giugno 2022

All'inizio di giugno la commissione qualità di Bio Suisse ha approvato una serie di modifiche alle prescrizioni. Queste saranno [visualizzabili online](#) a partire dal 15 luglio 2022 e verranno inviate alle organizzazioni associate (OA). Salvo eventuali ricorsi presentati dalle OA entro il 12 settembre 2022, le nuove prescrizioni entreranno in vigore il 1° gennaio 2023.

Per gli interessati si terrà un evento informativo online il 9 agosto 2022. Le organizzazioni associate hanno ricevuto i relativi dettagli.

### Direttive comuni (parte I)

- **2.1.4:** Ridefinizione dell'obbligo di controllo per esercizi di ristorazione in seguito alla revisione completa del capitolo sulla ristorazione nella parte III.
- **2.2.1:** Adeguamento della prescrizione in seguito alle modifiche al contratto di produzione, in particolare con l'inserimento di un punto sulla protezione dei dati e l'indicazione della notifica individuale come parte integrante del contratto.
- **2.3:** Gli esercizi di ristorazione stipulano ora un contratto per l'uso del marchio; l'obbligo del contratto di licenza decade.
- **3.4** Aggiunta di OGM (organismi geneticamente modificati) e prodotti OGM in riferimento alla prevenzione di contaminazioni da OGM nel quadro dell'obbligo generale di diligenza.

### Produzione vegetale e allevamento di animali (parte II)

- **1.3.3** Il modulo «Introduzione all'agricoltura biodinamica» può ora essere accreditato come offerta formativa e di perfezionamento; inoltre, la dispensa dalle cinque giornate di corso introduttivo dovrà essere applicata a tutti i diplomi AFC del settore professionale dell'agricoltura con orientamento in agricoltura biologica.
- **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 particolari vengono definiti per la coltivazione con terra e senza terra.
- **2.1.1.4/2.2.12.3/3.1.4/3.1.5:** Inserimento di requisiti in ambito di materiali di copertura e pacciamatura. I materiali di copertura in plastica devono essere utilizzati con moderazione e smaltiti correttamente; a partire dal 1° gennaio 2025 è consentito l'uso esclusivo di pellicole per pacciamatura degradabili in conformità con l'elenco dei fattori di produzione.
- **2.2.3.3/2.5.1:** Per le sementi non biologiche di colture a rischio, è ora richiesta una dichiarazione di assicurazione dell'assenza di OGM da parte del rivenditore di sementi. Inoltre, il materiale di partenza biologico/la semente di base per la produzione delle sementi di colture a rischio deve essere testato/a per gli OGM mediante analisi PCR.
- **2.4.3:** Divieto esplicito di utilizzo di fertilizzanti azotati facilmente solubili ricavati da stripping dell'ammoniaca.
- **2.4.4.2:** Eliminazione del rame vietato come concime oligodinamico.
- **2.4.4.5:** Autorizzazione all'uso della calce di convertitore come concime minerale, in quanto biocompatibile come le altre scorie dell'industria del ferro.

- 2.6.3.1: Aggiunta della regola già vigente sull'inclusione dei prodotti fitosanitari nell'elenco dei fattori di produzione.
- 2.6.3.2: Aggiunta della regola già vigente riguardante rame e olio di paraffina.
- 4.2.2: Autorizzazione all'uso di aceto e succo di frutti Gemma per l'acidificazione del latte per la nutrizione dei ruminanti.
- 4.2.4.1: Le aziende Gemma svizzere con centro aziendale nella zona di confine con la Svizzera (10 chilometri) sono autorizzate a utilizzare al proprio interno foraggio di base per ruminanti proveniente da tutte le superfici estere di proprietà e/o in affitto situate in detta zona di confine con l'estero (10 chilometri). Le aziende Gemma svizzere sono autorizzate a vendere il foraggio di base proveniente da superfici abituali e da superfici avviate prima del 2014 come foraggio svizzero Gemma.
- 5.3: Revisione completa del capitolo sulle capre su richiesta di una OA. Le modifiche apportate riguardano in particolare la stabulazione. La revisione ha interessato l'intero settore.
- 5.4: Maiali da ingrasso, scrofe non lattanti e cinghiali devono da ora poter disporre di una possibilità di strofinamento. Inoltre, diversi articoli sono stati adeguati a causa dei periodi di transizione scaduti.
- 5.5: Secondo la decisione dell'Assemblea dei delegati dell'autunno 2021, a partire dal 2026 ogni pulcino dovrà essere allevato (divieto di uccisione dei pulcini), con particolare attenzione ai polli a duplice attitudine. L'intero capitolo sul pollame è stato revisionato di conseguenza, con l'inclusione di requisiti specifici per l'allevamento dei galli, l'eliminazione del sottocapitolo sull'ingrasso dei giovani galli, adeguamenti e precisazioni per le pollastre e le galline ovaiole nonché per il pollame da ingrasso (area climatica all'aperto, corte scoperta in caso di intemperie, pollai mobili, pascoli, pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico). La revisione ha interessato l'intero settore.

#### Trasformazione e commercio (parte III)

- 1.5: Precisazione delle disposizioni per il campione di prova all'accettazione merci e al controllo del flusso delle merci.
- 1.7.1: Aggiunta della regola già in vigore sulla ricostituzione di alimenti e sulla rilevazione a raggi X.
- 1.9.2: Aggiunta delle decisioni adottate dalla Commissione del marchio trasformazione e commercio sulla gestione dei piccoli imballaggi (promemoria [«Autorizzazione limitata per imballaggi elaborati \(overpackaging\) – piccoli imballaggi»](#)).
- 2: Ulteriore revisione del capitolo sul latte a causa dei ricorsi dello scorso anno.
- 4.1.2: Abolizione delle vignette per il trasporto di animali per commercianti di bestiame da macello con licenza, in quanto irrilevanti ai fini della rintracciabilità degli animali Gemma nonché per il calcolo dei mezzi a destinazione vincolata. La vignetta del commerciante Bio-Suisse non può più essere integrata nel documento di accompagnamento elettronico ora introdotto dalla Confederazione.
- 4.2.1: Autorizzazione della separazione a bassa pressione per pollastri e galline ovaiole. Ciò va a supporto del programma finalizzato ad arrestare l'uccisione dei pulcini maschi delle galline ovaiole ed evita la gassificazione delle galline per la produzione di biogas.
- 4.2.6: Introduzione dell'obbligo di designazione per carne da separazione a bassa pressione, per escludere frodi ai danni dei consumatori.
- 6.2.5 (Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve): Autorizzazione all'uso dell'argon come gas tecnico.
- 6.5.5 (Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti): Autorizzazione all'uso del sale per l'affinamento dei dolci.
- 7.3 (Pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte): aggiunta di «Impasto» nel titolo.
- 7.3.2: Autorizzazione all'uso dell'etanolo come conservante per impasti destinati alla vendita.
- 7.3.5: Autorizzazione all'uso dell'argon come gas tecnico.
- 7.3.6: Adesso è possibile contrassegnare pane e prodotti da forno con il laser.
- 7.6 (Bevande a base di soia e di cereali): Nuovo titolo «Bevande a base di leguminose e cereali» per rendere evidente che si intendono tutte le bevande a base di legumi.
- 7.7.1 (Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali): Precisazione sul fatto che l'autorizzazione di parametri di estrusione più elevati riguarda solo i sostituti della carne.
- 7.7.6: Obbligo di designazione inequivocabile dei prodotti scongelati prima della vendita.
- 9.1.4.1 (Procedimento di trasformazione (erbe e miscele di erbe essiccate): Autorizzazione all'uso fino al 20 per cento di elementi fini di erbe per la prevenzione di sprechi alimentari. Alcune nuove tecnologie

causano una maggiore quantità di polvere di foglie durante la lavorazione delle erbe del tè, ma la qualità rimane elevata.

- 11.2.5 (Vino e spumante): Eliminazione della restrizione impraticabile sui nutrienti del lievito (autoimposta dall'industria); per una migliore comprensione della restrizione sull'argon, viene aggiunta la relativa spiegazione dell'ordinanza sull'agricoltura biologica dell'UE.
- 11.4 (Bevande spiritose e acquavite): Autorizzazione all'uso di lieviti selvaggi accanto ai lieviti puri selezionati.
- 11.4.1: Cancellazione della disposizione relativa all'eliminazione della lanugine delle mele cotogne. La qualità di bevande spiritose e acquavite è garantita in termini di buone pratiche di produzione.
- 11.5.1 (aceto): Aggiunta della miscelazione come procedimento di trasformazione autorizzato. Nella standardizzazione si fa ora riferimento al valore minimo legale dell'acido totale, mentre scompare l'elenco dettagliato dell'acido totale.
- 11.5.5: Divieto dell'uso della colla di pesce per la chiarificazione.
- 14.2.5 (Gelatina e caramelle gomose): Adeguamento all'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica. I grassi e gli oli vegetali nonché la cera di carnauba devono essere di qualità biologica.
- 15.2.1 (Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao): Aggiunta della filtrazione come fase di processo comune nella produzione del burro di cacao.
- 15.2.4: Autorizzazione all'uso del sale per l'affinamento dei dolci nonché dei coadiuvanti di filtrazione per la produzione di burro di cacao.
- 16: Revisione del capitolo sulla ristorazione. Nel corso del progetto «Offensiva ristorazione collettiva» sono state sviluppate nuove possibilità di riconoscimento in ambito biologico per i tre modelli esistenti di ristorazione privata.
- 17.1: Il commercio di foraggio diventa soggetto a licenza.
- 19.2.4: Il controllo dei trasformatori per conto terzi senza un proprio contratto di controllo durante la vinificazione viene effettuato da anni nel quadro della regolamentazione e ora è illustrato in modo più preciso nelle direttive.

#### Internazionale (parte V)

- 2.1.2: Per i prodotti semilavorati vale lo stesso regolamento applicato ai prodotti completamente trasformati. La lavorazione su territorio svizzero ha la priorità.
- 3.6.2.7: La definizione/ripartizione delle aree desertiche si basa ora sulla classificazione climatica di Köppen e Geiger e non più su Aqueduct (troppo imprecisa).
- 3.8/3.8.1: Aggiunta di OGM (organismi geneticamente modificati) e prodotti OGM in riferimento alla prevenzione di contaminazioni nel quadro dell'obbligo di diligenza generale.
- 4.2.1: Aggiunta dei requisiti riguardanti protezione e fertilità del suolo di cui alla parte II. Definizione della coltura principale, 30 per cento di superficie di avvicendamento inerbita tutto l'anno, con l'eccezione dei piccoli esercizi.
- 4.2.2.3: È previsto l'obbligo generale dell'utilizzo di sementi biologiche. I criteri in base ai quali gli uffici di controllo biologico dell'UE possono concedere un'autorizzazione all'uso di sementi non biologiche sono equivalenti a quelli svizzeri. Non è necessaria un'ulteriore autorizzazione speciale da parte di Bio Suisse.
- 4.2.4: Revisione delle prescrizioni sui concimi. Divieto esplicito di utilizzare fertilizzanti azotati facilmente solubili da stripping dell'ammoniaca; obbligo di una prova vincolante della necessità per tutti gli oligoelementi utilizzati (eccezioni definite); elenco di tutti i chelati (tuttora non consentiti).
- 4.2.6: Estensione dei termini di attesa obbligatori ad altre coltivazioni su aree ex OGM. Le semine precedenti con piante OGM e la lunga facoltà germinativa dei singoli semi possono portare alla proliferazione e quindi a una contaminazione della coltura biologica.
- 4.2.7: L'uso di fitofarmaci e prodotti per la protezione delle piante deve essere ridotto al minimo, anche per la coltivazione della barbabietola da zucchero. Tutti gli erbicidi sono vietati. Rame: Nessun impiego con cereali, legumi, semi oleosi e barbabietole da zucchero. In caso contrario, non è consentito superare un massimo di 4 chili per ettaro all'anno; deroghe specifiche vengono elencate singolarmente (ad esempio per combattere il fuoco batterico, viticoltura). Spinosad: Divieto di applicazione nelle colture in fiore, in quanto molto tossico per le api; seguiranno ulteriori restrizioni. Olio di paraffina: Da sostituire, se possibile, con oli vegetali con un meccanismo d'azione analogo.
- 4.3.1: Cancellazione della prescrizione sugli impianti di alberi da frutta sparsi, poiché obsoleta.

- 4.4.3: La lavorazione del miele e il contenuto massimo di acqua sono disciplinati dalla parte III. Da adesso non è ammessa la presenza di aree OGM in un raggio di 10 chilometri. Questa distanza di sicurezza ha lo scopo di prevenire la contaminazione, poiché il raggio medio di spostamento delle api è di 3–4 chilometri.

#### Contacts

Agricoltura (parti I,II+IV)

[sara.gomez@bio-suisse.ch](mailto:sara.gomez@bio-suisse.ch)

Tel. 061 204 66 38

Trasformazione e commercio (parti I+III)

[desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch)

Tel. 061 204 66 16

Internazionale (parte V)

[anna.lochmann@bio-suisse.ch](mailto:anna.lochmann@bio-suisse.ch)

Tel. 061 204 66 12