



## Ordinanze Bio, OPD

### Agricoltura

Protezione delle piante	Inclusione di maltodestrina e COS-OGA. (Ord. bio DEFR, Allegato 1, cifra 3) <b>L'uso di maltodestrina è consentito esclusivamente come insetticida e acaricida.</b>
Bovini	Per tutte le categorie di animali della specie bovina (e bufali) di sesso maschile nonché per le stesse categorie di animali di sesso femminile fino all'età di 365 giorni è ora possibile ottenere un contributo aggiuntivo di 120 franchi per UBG e anno, a condizione che a tutti gli animali della categoria interessata durante l'estate (maggio-ottobre) sia concessa esclusivamente l'uscita al pascolo anziché all'aperto. (OPD, art. 75 cpv. 2bis, art. 115e cpv. 4, all. 6 lett. B cfr 2.1, all. 7 cfr. 5.4.2) Gli animali di sesso femminile di età superiore a 365 giorni sono escluse da questo contributo aggiuntivo. L'obiettivo è incentivare l'allevamento al pascolo delle categorie di animali interessate.
Allevamento di capre	Estensione della deroga relativa alla stabulazione fissa delle capre fino al 31 dicembre 2022. (Ord. bio art. 39d) In base all'accordo agricolo con l'UE i prodotti provenienti dall'allevamento di capre in Svizzera sono esclusi dall'equivalenza dei prodotti agricoli e degli alimenti provenienti dall'agricoltura ecologica se gli animali rientrano nella deroga giusta l'art. 39d.
Mangimi proteici non ruminanti	Il termine per l'impiego di al massimo il 5 per cento (riferito a sostanza secca e anno) di mangimi proteici non biologici per non ruminanti sarà prorogato fino al 31 dicembre 2020. (Ord. bio DEFR, disposizione transitoria relativa alla modifica del 31 ottobre 2012, cpv. 5) <b>La disponibilità di mangimi proteici biologici di qualità sufficiente finora non è assicurata. Tale termine è stato prorogato pure nell'UE.</b>

### Trasformazione

Pratiche e trattamenti enologici	Viene aggiunto il riferimento all'articolo 3b. Pratiche e trattamenti enologici possono essere applicati per la produzione di vini biologici se figurano nell'allegato 9 dell'Ordinanza del DFI sulle bevande e se le sostanze utilizzate sono elencate nell'allegato 3b dell'Ord. bio DEFR per le rispettive procedure. (Ord. bio DEFR, art. 3c, allegato 3b)
Coadiuvanti per la trasformazione	Il termine per l'impiego di cera di carnauba (E 903) di cui all'allegato 3 parte A non ottenuta da materie prime biologiche, di oli vegetali di cui all'allegato 3 parte B cifra 1 non ottenuti da produzione biologica e di cera di carnauba per la preparazione di derrate alimentari di origine vegetale di cui all'allegato 3 parte B cifra 1 non ottenuta da materie prime biologiche è prorogato fino al 31 dicembre 2019. (Ord. bio DEFR, disposizioni transitorie della modifica del 1° settembre 2016, cpv. 3) <b>La disponibilità sul mercato svizzero di questi coadiuvanti per la trasformazione è tuttora limitata. Un'ulteriore proroga di tale termine non è prevista. A partire dal 1° gennaio 2020 questi coadiuvanti per la trasformazione possono essere utilizzati solo se sono di qualità biologica.</b> Inclusione di gesso naturale. Autorizzato solo per la produzione di zucchero. (Ord. bio DEFR, allegato 3, parte B, cifra 1)

### Importazione

Elenco dei Paesi	Diversi adeguamenti presso autorità, enti di certificazione e gli uffici che rilasciano i certificati di controllo. (Ord. bio DEFR, allegato 4)
Certificazione e controllo	Riconoscimento di enti di certificazione e autorità di controllo non inclusi nell'elenco dei Paesi: diversi adeguamenti (elenco nuovi enti di certificazione, ampliamento del campo d'applicazione territoriale e/o inclusione di nuove categorie di prodotti nelle liste esistenti.) (Ord. bio DEFR, allegato 4a)

Ord. bio DEFR Ordinanza sull'agricoltura biologica del Consiglio federale Dip. fed. economia, formazione e ricerca

Ord. bio DEFR OPD Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica Ordinanza sui pagamenti diretti

## Impressum

**Editore**  
Bio Suisse, 4053 Basilea, e  
FiBL, 5070 Frick

**Redazione:** Res Schmutz, FiBL  
**Layout:** Simone Bissig, FiBL

**Collaborazione**  
UFAG: Priska Dittrich  
Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Jasmin Siegrist

Demeter: Susanne Huber, Bettina Holenstein  
Natura-Beef-Bio: Daniel Flückiger  
Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli  
Migros-Bio: Alexander Brunner  
KAGfreiland: Marco Staub

**Prezzo**  
Download gratuito da [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)  
Versione stampata (con spiegazioni):  
Fr. 3.-

### Normative bio 2019

Da febbraio 2019 saranno disponibili le «Normative bio 2019», consultabili online, da scaricare gratuitamente o da acquistare sotto forma di stick per fr. 30.-. Le normative bio sono disponibili in tre lingue (D, F, I).

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch)  
→ Acquisto stick / no. di ordinazione 1283  
FiBL, tel. 062 865 72 72  
[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org), [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)



**Direttive Bio Suisse Agricoltura**

Produzione vegetale	
Selezione e moltiplicazione	L'uso di varietà ottenute con tecniche di fusione cellulare non è più ammesso. Eccezioni: cavolfiore (incl. romanesco, tipi di cavolfiore colorato), broccoli, cavolo bianco, verza e cicoria. (Dir. parte II, art. 2.2.7) <b>Per Bio Suisse la fusione cellulare rappresenta un metodo di selezione indesiderato. Per le eccezioni menzionate attualmente non vi sono buone varietà alternative. Non appena saranno disponibili, le aziende Gemma non potranno più utilizzare varietà ottenute con tecniche di fusione cellulare.</b>
Contributi d'incentivazione	In caso di acquisto di piantine bio UE (piantine non Gemma svizzere per coltivazione di frutta e bacche), per il calcolo dei contributi d'incentivazione viene ora dedotto il 10 per cento dal prezzo di riferimento. (Dir. parte II, art. 2.2.11.14)
Efficienza energetica	Entro il 31.12.2039 le serre devono essere dotate di un sistema di riscaldamento che utilizza fonti di energia rinnovabile. Il consumo energetico va inoltre registrato e la riduzione del consumo va documentato a intervalli regolari. (Dir. parte II, art. 2.7) <b>La prova della riduzione avviene tramite automonitoraggio o nel quadro di un programma federale.</b>
Apporto di concimi aziendali e ottenuti da riciclaggio	Prima di utilizzare concimi aziendali provenienti da aziende non biologiche, l'azienda Gemma è ora tenuta a fornire la prova che entro i limiti di distanza non è ottenibile concime bio. (Dir. parte II, art. 2.4.3.1) <b>Come prova per il controllo bio vale un documento stampato da <a href="http://www.bioboerse.ch">www.bioboerse.ch</a> una volta per anno civile. Va fatta la differenza tra concimi aziendali solidi e liquidi.</b>
Approvvigionamento con sostanze nutritive	L'applicazione della limitazione che il digestato / liquame fermentato può provenire solo da impianti di biogas che non fermentano prodotti imballati nella plastica viene prorogato di un altro anno fino all'1.1.2020. (Dir. parte II, art. 2.4) <b>Il 2019 viene utilizzato per elaborare una nuova norma per la riduzione dell'inquinamento dei campi bio causato dalla plastica.</b>
Allevamento	
Foraggiamento in generale	Tutte le materie prime per mangimi Gemma e i mangimi Bio UE, Bio CH e convenzionali autorizzati in base all'art. 4.2.4 devono provenire dall'Europa. Fanno eccezione le erbe e le spezie, componenti dei prodotti contenuti nell'elenco dei fattori di produzione e premiscele. (Dir. parte II, art. 4.2.3.1)
Foraggiamento ruminanti	In case di perdite comprovate di alimenti per animali, in particolare a causa di condizioni atmosferiche eccezionali, il detentore di animali interessato può, previo consenso scritto da parte dell'ente di certificazione, utilizzare per una durata limitata foraggio di base bio UE come prima priorità e foraggio di base non bio solo come seconda priorità se non è disponibile foraggio di base bio UE. (Dir. parte II, art. 4.2.3.4)  In caso di perdite del raccolto di colture campicole destinate al foraggiamento (per esempio granturco) non sono rilasciati permessi speciali per prodotti provenienti da colture campicole non biologiche (incl. colture intercalari). (Dir. parte II, art. 4.2.3.4)  Dall'1.1.2020 il 90 per cento del foraggio deve essere costituito da foraggio Gemma svizzero, dall'1.1.2022 l'intero foraggio deve essere costituito nella misura del 100 per cento da coltivazione Gemma svizzera (esclusi sottoprodotti della molitura). (Dir. parte II, Art. 4.2) <b>Il 2019 è considerato anno di transizione e serve a cercare nuove fonti per l'acquisto di foraggio grezzo.</b>  Dall'1.1.2022 può essere impiegato al massimo il 5 per cento di mangimi concentrati (eccetto sottoprodotti della molitura). (Dir. parte II, Art. 4.2)
Assenza degli animali dall'azienda di base (ruminanti)	Su superficie agricola utile non biologica possono essere condotti provvisoriamente al pascolo unicamente gli animali bio di mandrie migranti o animali bio estivati, non munti, annunciati presso l'azienda di estivazione. La quantità di foraggio assunto, riferito alla sostanza secca, non deve superare il 5 per cento della quantità totale di foraggio annua. La possibilità di estivare animali bio su SAU non biologica per la quale è disciplinato contrattualmente che i requisiti contenuti negli articoli 26 - 34 dell'OPD sono rispettati è stata abolita. (Dir. parte II, art. 4.4.5.1) <b>La norma è stata adeguata all'Ordinanza bio.</b>
Capre	Le capre tenute in stabulazione fissa devono avere quotidianamente accesso a un'area d'uscita o al pascolo anche all'infuori del periodo vegetativo. (Dir. parte II, art. 4.1.2) <b>La possibilità di stabulazione fissa delle capre viene prorogata fino al 31 dicembre 2022 analogamente all'Ordinanza bio.</b>
Suini	Tutte le superfici di riposo devono essere ricoperte con paglia Gemma o materiale equivalente di qualità Gemma. (Dir. parte II, art. 5.4.1)  In caso di produzione condivisa di suinetti (PCS) le singole aziende gestite da produttori associati devono situarsi entro un raggio di 20 km (linea d'aria). La distanza massima per il trasporto all'interno della regione nella quale si situano le aziende gestite da produttori associati che si ripartiscono il lavoro pertanto è di 40 km (linea d'aria).  Dall'1.1.2020 il 100 per cento delle rimonte deve provenire da aziende bio. (Dir. parte II, art. 4.4.2) <b>Nel 2019 è ancora possibile acquistare il 10 per cento di suini non gravidi non biologici.</b>
Vendita di carne	Gli animali destinati alla produzione di carne provenienti da aziende in conversione devono aver vissuto in un'azienda Gemma per un determinato periodo prima che i prodotti a base di carne possano essere commercializzati con la Gemma. Valgono i seguenti termini: a) 30 giorni per polli da ingrasso; b) 2 mesi per suini per la produzione di carne; c) 3 mesi per animali della specie equina e bovina per la produzione di carne. (Dir. parte II, Art. 4.4.3)
Piccioni da ingrasso	Per l'allevamento di piccioni da ingrasso sono state emanate nuove norme esecutive. (Dir. parte II, art. 5.4.3)



**Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio**

In generale

Contrassegno	<p>Aggiunta: integratori alimentari (solo monoprodotti) nonché alimenti per lattanti e di proseguimento. (Dir. parte III, art. 1.10.1)</p> <p>I tre gruppi di prodotti possono ora essere contrassegnati con la Gemma integrale. Le norme specifiche per i prodotti seguiranno nell'edizione 2020 delle direttive.</p>
Prescrizioni per la dichiarazione	<p><b>Raccolta selvatica</b> Modifica: La provenienza dei prodotti della raccolta selvatica vanno indicati nella lista degli ingredienti o nello stesso campo visivo solo se la quantità raggiunge o supera il 10 per cento. (Dir. parte III, art. 1.10.3.3) L'informazione è tuttora considerata rilevante. Se la quantità rimane inferiore al 10 % tuttavia può essere trascurata in quanto l'ingrediente non è determinante. La modifica è stata ripresa nei punti successivi interessati analogamente a 1.10.3.3.</p> <p>Periodi di transizione per l'applicazione: per nuovi prodotti, ristampa di etichette o riedizioni i requisiti vanno applicati a partire dal 01.01.2019. Per le etichette esistenti già stampate vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020</p> <p><b>Provenienza delle materie prime</b> Modifica: Menzione attiva degli ingredienti svizzeri, rinuncia all'indicazione di regioni geografiche come p. es. Europa e abolizione della regola del 10 %. La provenienza degli ingredienti di origine agricola va ora dichiarata nei seguenti casi: 50 % o più di ingredienti vegetali; 10 % o più di uova o miele; sempre per latticini, carne e monoprodotti. (Dir. parte III, art. 1.10.3.4)</p> <p>Finora le prescrizioni erano difficilmente attuabili e in parte non corrispondevano più alle nuove leggi sulle derrate alimentari.</p> <p>Termini di transizione per l'applicazione per i nuovi prodotti, ristampa di etichette o riedizioni i requisiti vanno applicati a partire dal 01.01.2019. Per le etichette esistenti già stampate vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.</p> <p><b>Indirizzo licenziatario</b> Precisazione: Il distributore non è tenuto a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse solo in caso di merce già imballata (Dir. parte III, art. 1.10.3.6)</p> <p>Finora la formulazione non era precisa e ha portato a malintesi.</p>
Documenti di accompagnamento	<p><b>Precisazione</b> Le bollette di consegna e le fatture sono ora riunite sotto forma di documenti di accompagnamento. (Dir. parte III, art. 1.10.4)</p> <p>Si tratta di un termine usato nella pratica. La modifica è stata ripresa nei successivi punti interessati analogamente a 1.10.4</p>
Sviluppo sostenibile	<p><b>In generale</b> Aggiunta: I commercianti di bestiame sono esclusi da questa direttiva. (Dir. parte III, art. 1.13.1)</p> <p>Analogamente ai trasformatori in azienda senza contratto di licenza e agli apicoltori.</p> <p><b>Verifica della sostenibilità</b> Modifica: La verifica della sostenibilità non va più compilata ogni due bensì ogni tre anni. (Dir. parte III, art. 1.13.2)</p> <p>I rapporti di sostenibilità in genere sono redatti sull'arco di tre anni.</p>
Singoli prodotti	
Latte e latticini	<p><b>Requisiti generali</b> Abrogazione dei seguenti capitoli: 2.1.2 Separazione, 2.1.4 Pulizia, acque reflue e eliminazione di sottoprodotti, 2.1.5 Norme di qualità e igiene e 2.1.6 Rapporti e controlli. (Dir. parte III, art. 2.1)</p> <p>I capitoli non contengono requisiti Bio Suisse supplementari bensì solo disposizioni di legge.</p> <p><b>Latte vaccino pronto al consumo</b> Precisazione / uniformazione di due processi di trasformazione: termizzazione (fosfatasi positiva) e pastorizzazione (unica). (Dir. parte III, art. 2.2.1)</p> <p><b>logurt e altri tipi di latte fermentato</b> Precisazione / uniformazione di due processi di trasformazione: standardizzazione del tenore di grasso e pastorizzazione / pastorizzazione alta. (Dir. parte III, art. 2.4.1)</p> <p><b>Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere</b> Precisazione / uniformazione di due processi di trasformazione e dell'intera struttura del sottocapitolo: standardizzazione del tenore di grasso e proteine nonché trattamento termico a spruzzo e mediante cilindri ruotanti (anche semi istantizzazione). (Dir. parte III, art. 2.5.2)</p> <p><b>Dolci e dessert</b> Precisazione / uniformazione dell'omogeneizzazione del latte: 200 bar, valore limite 250 bar. (Dir. parte III, art. 2.12.1)</p> <p>La precisazione / uniformazione è stata ripresa per tutti i gruppi di prodotti interessati del capitolo Latte e latticini analogamente a 2.2.1, 2.4.1, 2.5.2 e 2.12.1.</p> <p><b>Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparazioni a base di prodotti del latte</b> Aggiunta: L'intero sottocapitolo è stato completato con disposizioni specifiche. (Dir. parte III, art. 2.6)</p> <p>Non vi sono nuove prescrizioni, mancava l'elenco specifico.</p> <p><b>Panna e prodotti a base di panna</b> Precisazione: È permessa solo una pastorizzazione unica per la panna da consumo. (Dir. parte III, art. 2.7.1)</p>
Carne e prodotti a base di carne	<p><b>Requisiti generali</b> Aggiunta di una variante senza la partecipazione del commercio. (Dir. parte III, art. 3.1.2)</p> <p>Finora il caso di commercializzazione dal produttore direttamente a un'azienda di trasformazione (senza il commercio / vignetta per commercianti) non era stato contemplato.</p> <p><b>Requisiti generali</b> Aggiunta: La protezione svizzera degli animali sottopone il processo della macellazione a controlli a campione. (Dir. parte III, art. 3.1.3)</p> <p><b>Prodotti trasformati a base di carne</b> Aggiunta: Pastorizzazione nei procedimenti di trasformazione per la produzione di salsicce e prodotti salmistrati in caso di impiego di colture di avviamento. Finora mancava nell'elenco. Modifica: Il surgelamento non è più limitato. Spetta al commercio dichiararlo con la menzione «scongelato». (Dir. parte III, art. 3.2.1 / 3.2.5 / 3.2.7)</p> <p>Si vogliono in tal modo attuare le forti oscillazioni stagionali della produzione di carne e stabilizzare il mercato della carne.</p>



### Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio (seguito)

Insetti e prodotti a base di insetti	Nuovo capitolo. (Dir. parte III, capitolo 4) Dal 1° maggio 2017 nella trasformazione alimentare sono permesse tre specie di insetti. Le prescrizioni relative alla trasformazione di questo nuovo gruppo di prodotti sono riassunte in questo capitolo.
Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzata	Aggiunta: Per le noci è permesso un trattamento termico più intenso. (Dir. parte III, art. 5.5.1) Il motivo è l'aumento della sicurezza microbiologica che a dipendenza delle condizioni climatiche prima e dopo la raccolta è fortemente influenzata dall'umidità.
Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	Aggiunta: Affumicare nei procedimenti di trasformazione. (Dir. parte III, art. 6.7.1 / 6.7.3) Finora mancava nell'elenco. Aggiunta: Acido lattico per tofu destinato all'ulteriore trasformazione se non viene più scaldato. (Dir. parte III, art. 6.7.3) Questa misura serve a garantire la sicurezza microbiologica.
Uova e ovoprodotti	<b>Ovoprodotti cotti</b> Aggiunta: idrossido d'ammonio come coadiuvante per agenti di rivestimento. (Dir. parte III, art. 7.5.6) Dal 1° aprile 2018 l'Ordinanza bio lo autorizza; viene ripreso
Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	<b>Spezie</b> Eliminato: diossido di silicio [E 551]. Non più ammesso come antiagglomerante. (Dir. parte III, Art. 8.1.3.5 / 8.1.4.4 / 8.1.5.5 / 8.1.6.5) Negli scorsi anni è stato sovente oggetto di critica a causa delle nanoparticelle e pertanto viene eliminato. <b>Erbe essiccate</b> Aggiunta: È autorizzata una parte di granulato pari al 10 %. (Dir. parte III, art. 8.1.4) Aggiunta alla decisione della CMT del 2004.
Oli e grassi vegetali	<b>Principi</b> Aggiunta: Per i grassi tropicali è ammessa la doppia vaporizzazione a al massimo 190 °C. (Dir. parte III, art. 9) <b>Arrostire, friggere, lavorazione successiva</b> Aggiunta: Sterilizzazione nei procedimenti di trasformazione per frutti della palma subito dopo la raccolta. (Dir. parte III, art. 9.2.1) <b>Arrostire, friggere, lavorazione successiva</b> Precisazione: Temperatura limitata a 190°C per la disacidificazione. (Dir. parte III, art. 9.2.4) <b>Margarina</b> Precisazione: Adeguamento delle prescrizioni. (Dir. parte III, art. 9.3.2) Bio Suisse persegue la strategia di promuovere olio di palma sostenibile e di ottima qualità. La qualità (tecniche culturali, criteri economici e sociali, riduzione di sostanze dannose) dell'olio di palma Gemma va costantemente migliorata. <b>Arrostire, friggere, lavorazione successiva</b> Aggiunta: La lecitina biologica [E322] è ammessa specificamente come olio / grasso per marinate. (Dir. parte III, art. 9.2.3) Aggiunta alla decisione della CMT del 2009.
Prodotti dell'apicoltura	Rielaborazione completa del capitolo, nuovo gruppo di prodotti polline e possibilità di Gemma di dichiarazione per la tintura a base di propoli. (Dir. parte III, art. 11) Le disposizioni di legge e le raccomandazioni sono state eliminate.
Dolciumi	Aggiunta: Sono ora ammessi idrossido di sodio, acido citrico [E 330] e invertasi. (Dir. parte III, art. 13.1.5) Il capitolo Dolciumi è in vigore solo dal 2018. È stato riscontrato che nell'elenco non figurano tutti gli ingredienti di origine non agricola, gli additivi, le colture e i coadiuvanti per la trasformazione già autorizzati.
Mangimi	Precisazione: Il commercio di prodotti sfusi incl. bigbag è soggetto a licenza. (Dir. parte III, art. 16.1) Per quanto riguarda la vendita sfusa e la categoria della quale fanno parte le bigbag si sono sovente riscontrate incertezze alle quali si vuole ora ovviare. Modifica: Aumento al 20 % del tenore di grasso nel mangime per pesci d'acqua dolce. (Dir. parte III, art. 16.4.9) L'acquacoltura bio in Svizzera va migliorata per quanto concerne la protezione delle acque. L'aumento del tenore di grasso permette di nutrire le trote in modo più efficiente, vale a dire che utilizzano meno proteine per produrre energia e pertanto espellono meno azoto.



### Direttive Trasformazione Migros Bio

Acquacoltura	Migros riconosce le seguenti direttive bio: Bio Suisse, Naturland, Bioland, Soil Association, Organic Food Federation, Bio Gro e Debio*. Inoltre sono riconosciute le prescrizioni del Regolamento bio UE, tuttavia solo per prodotti provenienti dall'Europa. (Art. 4.2.6) *La scelta è basata su marchi bio raccomandabili giusta WWF Seafood Group.
--------------	---



### Direttive Bio Weide Beef (BWB)

Le modifiche saranno inserite non appena saranno disponibili.



## Direttive Demeter Agricoltura

### Allevamento

Bovini	La stabulazione individuale di vitelli è possibile solo durante le prime due settimane di vita. In caso di malattia stabulazione individuale al massimo 4 settimane. (Dir. 6.5.1.1) Stabulazione individuale solo con contatto visivo con animali della stessa specie e accesso permanente all'aperto.
Suini	Parte di foraggio aziendale pari al 10-50 % per l'allevamento di suini. (Dir. 6.4.6) Produzione di foraggio aziendale: 2019: 10 %, 2020: 20 %, 2025: 50 %. Cooperazioni aziendali possibili.
Pollame	<b>Allevamento Bruderhahn</b> Nel corso della vita di ogni gallina ovaiole va allevato un pulcino maschio della stessa razza o dello stesso incrocio. (Dir. 6.2.3.1) Non deve necessariamente avvenire nella stessa azienda, la cooperazione con un'altra azienda biodinamica è possibile. Fanno eccezione le galline ovaiole allevate solo per il proprio fabbisogno o le cui uova non sono vendute. Parte di foraggio aziendale pari al 10-50 % per aziende con più di 250 animali. (Dir. 6.4.7.) Produzione di foraggio aziendale: 2019: 10 %/2020: 20 %/2025: 50 %. Cooperazioni aziendali possibili. Le galline ovaiole che non servono più allo scopo della produzione di uova e che sono uccise vanno macellate e utilizzate come alimenti o mangimi. (Dir. 6.5.3.)

## Convenzione Demeter Trasformazione

### In generale

Trasporto per via aerea	Il trasporto per via aerea è tuttora vietato, possono essere rilasciati permessi speciali per piccoli quantitativi di tè e erbe. (Allegato I, capitolo 3.2.1) Le deroghe relative al trasporto per via aerea sono disciplinate in modo più chiaro. L'obbligo di dichiarazione rimane in vigore.
Contrassegno	La semente proveniente da selezione biodinamica può essere contrassegnata come tale anche su prodotti trasformati. (Allegato III, capitolo 5.6) Esempi elencati nella direttiva.

### Singoli prodotti

Cereali	L'estrusione viene ridefinita e suddivisa in estrusione «formante» e «modificante». L'estrusione «formante» è permessa, quella «modificante» no. (Allegato II/3, capitolo 3.1) L'estrusione a caldo è tuttora vietata, la produzione delicata di pasta invece è ammessa.
Prodotti a base di carne e salsicce	Il succo e il succo in polvere di barbabietola per rendere più rossi i prodotti a base di carne sono ora ammessi. (Allegato II/5, capitolo 2.4)
Formaggio	Le etichette per le forme di formaggio possono essere incollate solo con colla alimentare (p. es. gelatina, caseina). (Allegato II/6, capitolo 3.3.9) Le colle sintetiche non sono autorizzate. La dichiarazione delle colle non è necessaria.
Vino	Il trattamento dei contenitori (tank) con acido tartarico è ora ammesso. (Allegato II/14, capitolo 1.4) Il logo Demeter sul vino può ora figurare liberamente anche sul lato anteriore. (Allegato III, capitolo 4.6.2) Questa norma vale da tempo per la parte posteriore della bottiglia.
Birra	<b>Ingredienti</b> Per la fabbricazione della birra è ora possibile utilizzare anche frutta, erbe e spezie. (Allegato II/15, capitolo 2) <b>Birrificazione</b> Per la seconda fermentazione è permessa una maggiore aggiunta di zucchero. Lo stoccaggio a caldo è permesso se la temperatura all'esterno supera i 10°C. (Allegato II/15, capitolo 3.2.1) Le birre speciali devono essere ottenibili anche di qualità Demeter.



### Natura-Beef-Bio

Nessuna modifica



### KAGfreiland Richtlinien

Nessuna modifica