

Novità in agricoltura biologica 2024

Panoramica delle principali modifiche
delle ordinanze bio e dei marchi bio



Ordinanze bio, OPD

In generale

Rapporto annuale sui controlli degli organismi di certificazione	Suddivisione della tabella originale in una tabella per notifiche relative ai controlli agricoli e in una tabella per notifiche relative ai controlli delle imprese di trasformazione, importazione ed esportazione (Ord. bio DEFR, allegato 12). Il modello per il rapporto annuale degli enti di certificazione relativo ai controlli nel settore della produzione biologica è stato completato e adeguato ai fini della semplificazione e unificazione. Sono ora disponibili due tabelle per la registrazione del numero di irregolarità e infrazioni riscontrate: in una tabella vanno inserite le irregolarità e le infrazioni di aziende agricole, nell'altra quelle di imprese nei settori della trasformazione, dell'importazione, dell'esportazione e di altre imprese.
--	---

Agricoltura

Concimi, preparati e substrati	Inserimento di struvite recuperata (fosfato di ammonio e magnesio), sali di fosfato precipitato e cloruro di potassio di origine naturale (Ord. bio DEFR, allegato 2). L'impiego di queste sostanze è ammesso. L'omologazione è basata sulle raccomandazioni del gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione ecologica/biologica consultata dalle istituzioni dell'UE (EGTOP) in riferimento a concimi, ammendanti e sostanze nutritive.
Alimenti per animali	Sono elencati solo i principi per l'utilizzo di materie prime e additivi per alimenti per animali (Ord. bio DEFR, art. 4b, capoverso 1). Le norme concernenti i singoli alimenti per animali e le sostanze sono elencate in modo sistematico nell'allegato 7 (Ord. bio DEFR, allegato 7). Con la presente revisione non sono stati introdotti nuovi requisiti riguardanti l'utilizzo di materie prime e additivi per alimenti per animali. La struttura dell'elenco è stata però adeguata all'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione animale e alle norme UE.

Trasformazione

Coadiuvanti per la trasformazione	Adeguamento delle voci relative ai coadiuvanti per la trasformazione acido acetico, estratto di luppolo e estratto di resina di pino (Ord. bio DEFR, allegato 3, parte B, cifra 1). Il coadiuvante per la trasformazione acido acetico già inserito nell'elenco è ora ammesso anche per i prodotti vegetali. Per quanto riguarda gli alimenti biologici di origine animale l'acido acetico è ammesso soltanto per il pesce. Per entrambe le applicazioni l'acido acetico deve provenire da produzione biologica ed essere ottenuto da fermentazione naturale. I coadiuvanti per la trasformazione già inseriti estratto di luppolo e estratti di resina di pino sono ora ammessi per scopi antimicrobici per tutti i prodotti vegetali.
Ingredienti non biologici di origine agricola	L'ammissione di determinate alghe per la produzione di alimenti biologici trasformati in Svizzera è stata prolungata (Ord. bio DEFR, allegato 3, parte C). Le alghe non rientrano nel campo di applicazione dell'Ord. bio: possono essere certificate come biologiche solo secondo direttive di diritto privato. In base alle disposizioni attuali, dal 2024 in Svizzera sarebbero ammesse per la produzione di derrate alimentari biologiche trasformate solo le due alghe arame e hijiki. L'ordinanza è stata modificata in modo che possano continuare a essere utilizzate alghe provenienti da acquacoltura biologica certificate secondo norme internazionali riconosciute.
Sostanze ammesse	Estratto di lievito o autolisato di lievito Il periodo di transizione per l'impiego di estratto di lievito o autolisato di lievito non biologico per la produzione di lievito biologico è stato prolungato di un anno fino alla fine del 2024 (Ord. bio DEFR, norme di transizione). Attualmente non è possibile produrre lievito con un estratto di lievito bio né in Svizzera né nell'UE. L'aggiunta di estratto o di autolisato di lievito non biologico nella misura di fino al 5 per cento per la produzione di lievito biologico è permessa fino alla fine del 2024. Il periodo di transizione è stato adeguato a quello dell'UE. Gellano L'impiego dell'additivo gellano proveniente da produzione non biologica è permesso per la produzione di derrate alimentari biologiche fino alla fine del 2025 (Ord. bio DEFR, norme di transizione). L'additivo gellano (E 418) attualmente non può essere prodotto in qualità biologica.

Ord. bio DEFR: Ordinanza del dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca DEFR sull'agricoltura biologica

Ord. bio UFAG: Ordinanza dell'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG sull'agricoltura biologica

Ord. bio: Ordinanza sull'agricoltura biologica del Consiglio federale

OPD: Ordinanza sui pagamenti diretti

Impressum

Editore

Bio Suisse, 4052 Basel,
e FiBL, 5070 Frick

Redazione: Ania Biasio, FiBL

Impaginazione: Simone Bissig, FiBL

Traduzione: Regula van den Berge

Download gratuito:

normativebio.bioattualita.ch

Collaborazione

UFAG: Priska Dittrich / Bio Suisse:

Désirée Isele, Beatrice Scheurer / Demeter:

Pascale Buser, Marco Staub, Verena Wahl /

Natura-Beef-Bio: Esther Manser-Ammann /

Manzo da pascolo bio: Bernhard Kammer,

Dennis Pisoni / Migros Bio: Janina Storjohann /

KAGfreiland: Chiara Augsburger

Normative bio 2024

Da febbraio 2024 saranno disponibili le «Normative bio 2024» da consultare online o da scaricare gratuitamente.

Le normative bio sono disponibili in tre lingue (DE, FR, IT).

 www.bioattualita.ch

→ FiBL, tel. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org



Direttive Bio Suisse agricoltura

In generale

Globalità aziendale	<p>Siti di produzione di aziende Ord. bio Nelle direttive è menzionato esplicitamente che i siti di produzione delle aziende Ord. bio non sono riconosciuti come aziende Gemma indipendenti (parte II, art. 1.2.1.3). La formulazione sostiene il principio secondo il quale le aziende Gemma vanno gestite interamente in base alle direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma.</p> <hr/> <p>Superfici di aziende Ord. bio Il periodo di conversione di superfici di aziende Ord. bio è di un anno, analogamente alla conversione di un'azienda (parte II, art. 1.2.7.1). La prassi in vigore è stata inserita nelle direttive Bio Suisse.</p> <hr/> <p>Comunità aziendali settoriali (CAS) Una CAS può essere costituita solo tra due aziende Gemma, analogamente ad una comunità aziendale. Una CAS tra un'azienda Gemma e un'azienda Ord. bio non è possibile (parte II, art. 1.2.10.3). Si tratta di una precisazione che rafforza il principio di globalità aziendale e pertanto anche la credibilità e la controllabilità.</p> <hr/> <p>Comunità PER Sono possibili comunità PER nelle quali l'azienda Gemma, oltre alle proprie superfici necessarie per la promozione della biodiversità, dichiara anche le superfici per la promozione della biodiversità per un'azienda non Gemma. Sono pure permesse comunità PER tra aziende Gemma e aziende Ord. bio che presentano un bilancio di concimazione equilibrato a livello interaziendale. Tutte le altre comunità PER con aziende non Gemma sono vietate (Parte II, art. 1.2.10.4). Finora le aziende Ord. bio non sono state menzionate esplicitamente nelle comunità PER, ciò che ha reso poco chiara l'applicazione. L'adeguamento nelle direttive colma tale lacuna.</p>
Conversione all'agricoltura biologica	<p>Offerta di corsi della consulenza bio ticinese Devono includere solo corsi specifici sull'agricoltura biologica e non un elenco esaustivo per contenuti specifici bio (parte II, art. 1.3.3.2). Con questa norma si tiene conto del fatto che l'offerta di corsi in Ticino è inferiore.</p> <hr/> <p>Computi e dispense di corsi Corsi frequentati fino a cinque anni prima dell'inizio della conversione sono computabili; la partecipazione a un corso bio separato nel terzo anno di apprendistato (specializzazione agricoltura bio durante un intero anno scolastico in una classe bio separata) richiede solo la partecipazione a tre giornate di corsi di perfezionamento; sono dispensati dalla frequentazione dei corsi coloro che forniscono la prova di aver lavorato per cinque anni in un'azienda Gemma in qualità di responsabile (parte II, art. 1.3.3.3). La norma è stata precisata.</p>

Produzione vegetale

Protezione delle piante	<p>Per la frutta a nocciolo possono essere impiegati solo tre anziché quattro chilogrammi di rame per ettaro (parte II, art. 2.6.3.2). Nel quadro dell'iniziativa parlamentare «Ridurre il rischio associato all'uso di pesticidi», gli attuali contributi per l'efficienza delle risorse (CER) per la riduzione di prodotti fitosanitari in frutticoltura e viticoltura sono stati rivisti e estesi ad altre colture permanenti. Sono fra l'altro versati contributi per l'impiego ridotto di rame nelle colture di frutta a nocciolo, vale a dire al massimo tre chilogrammi per ettaro e anno. Da un sondaggio è emerso che i produttori di frutta a nocciolo Gemma riescono a rispettare questa quantità.</p>
-------------------------	--

Allevamento

Suini all'alpe	<p>I suini non biologici estivati su alpi non biologiche non possono essere allevati in un'azienda Gemma né prima né dopo l'estivazione (parte II, art. 4.4.5.2). La norma in vigore finora ha dovuto essere adeguata non essendo conforme all'Ord. bio. Il testo della norma prevedeva il rientro di suini allevati in un'azienda di estivazione non Gemma nell'azienda di provenienza.</p>
Quaglie	<p>Le quaglie vanno ora allevate in pollai a più zone climatiche costituite dal pollaio e da un'area all'aperto. Per i pollai già esistenti vale un periodo di transizione fino alla fine del 2024. Una parte dell'area all'aperto deve essere protetta dalla pioggia e provvista di lettiera. La superficie dell'altra parte (corte) deve misurare almeno la metà dell'area all'aperto e deve essere coperta da una rete a maglia stretta. La corte può essere inerbita naturalmente o provvista di lettiera e deve presentare possibilità di nascondersi. Il pascolo non è necessario. La base del pollaio a più zone climatiche deve misurare almeno 2,5 metri quadrati. Dalle ore 16.00 e durante la fase di oscurità la densità di occupazione massima è di 3,3 chilogrammi per metro quadrato, sull'intera superficie del pollaio a più zone climatiche sono ammessi al massimo 2,2 chilogrammi per metro quadrato. In ogni unità del pollaio possono essere tenute al massimo 150 quaglie. L'accesso all'area all'aperto può essere chiuso dalle ore 16.00 (parte II, art. 5.5.5). Le quaglie in natura conducono una vita piuttosto riservata e hanno bisogno di rifugi nel loro ambiente per potersi nascondere al fine di soddisfare la loro esigenza di sicurezza. Per contro, non hanno bisogno di un pascolo nel senso di un prato verde per sviluppare il loro comportamento naturale. Sono più importanti spazio a sufficienza e elementi strutturali. Le quaglie quando si spaventano prendono il volo. Una copertura nell'area all'aperto impedisce loro di scappare. Una caratteristica naturale è che le quaglie depongono le uova sempre nel tardo pomeriggio e non di mattina come le galline. Per raccogliere le uova può essere vantaggioso chiudere le quaglie nel pollaio a partire dalle ore 16.00. Per questo motivo sono stati definiti la densità di occupazione nel pollaio da un lato e nel pollaio a più zone climatiche dall'altro.</p>



Direttive Bio Suisse agricoltura (seguito)

Pollame da ingrasso	<p>Area con clima esterno (ACE) L'80 per cento della superficie ACE richiesta deve essere contigua e accessibile da un lato del pollaio. Ciò vale dall'inizio del 2025 per i pollai nuovi e dall'inizio del 2028 per quelli esistenti. L'altezza libera nell'ACE deve sempre risultare di almeno 50 centimetri (parte II, art. 5.5.6.8).</p> <p>Se in avvenire dovesse ripresentarsi l'influenza aviaria sarà possibile mettere a disposizione degli animali in modo semplice un giardino d'inverno separato dal pascolo. Inoltre l'uscita all'ACE in caso di temperature sotto zero e/o forte vento potrà essere limitato.</p> <hr/> <p>Accesso al pascolo L'accesso al pascolo può essere limitato se sono soddisfatte le seguenti condizioni: tra il 22° e il 28° giorno di vita in caso di temperature esterne inferiori a dieci gradi Celsius e/o di forte vento; dal 29° giorno di vita solo in caso di temperature esterne sotto zero e/o forte vento; qualsiasi limitazione dell'accesso al pascolo va iscritta nel registro delle uscite e motivata (parte II, art. 5.5.6.9).</p> <p>L'accesso al pascolo per pollame da ingrasso è stato precisato, l'indicazione «condizioni atmosferiche particolarmente sfavorevoli» è stata specificata.</p> <hr/> <p>Piccioni da ingrasso Ai piccioni va offerta la possibilità di bagnarsi in acqua fresca almeno due volte la settimana. La lettiera può essere costituita da sabbia. Le lettiere di origine agricola devono essere biologiche (parte II, art. 5.5.7).</p> <p>L'offerta di una possibilità di bagnarsi è stata precisata essendo importante per il comportamento naturale dei piccioni.</p>
Pesci commestibili	<p>Impianti a ricircolo Possono riutilizzare ogni giorno al massimo il novanta per cento dell'acqua di scarico dopo una pulizia intermedia (parte II, art. 5.7.3).</p> <p>Si tratta unicamente di un adeguamento redazionale, il contenuto è rimasto invariato.</p> <hr/> <p>Salmonidi: impiego di ossigeno liquido L'impiego di ossigeno liquido per il raggiungimento di un tenore di ossigeno ottimale e costante dei salmonidi è ammesso a tutti i livelli della produzione (parte II, art. 5.7.4.3).</p> <p>La crisi climatica pone i piscicoltori in Svizzera dinanzi a crescenti sfide. Costituisce in particolare un problema l'insufficiente contenuto di ossigeno nell'acqua più calda. L'impiego di ossigeno liquido permette di reagire meglio a variazioni e di garantire un tenore di ossigeno ottimale e costante. Un tenore di ossigeno più elevato accresce il benessere dei pesci, migliora l'assimilazione del mangime e riduce l'inquinamento delle acque.</p> <hr/> <p>Salmonidi: durata minima di allevamento La durata minima di allevamento dei salmonidi non è più fissata a 18 mesi bensì si orienta in base al peso di macellazione dei pesci che è misurata in gradi/giorno o mesi. Vale l'indicazione di tempo raggiunta prima (parte II, art. 5.7.11.2).</p> <p>Con questa soluzione flessibile si va incontro agli allevatori di pesci che non riescono a soddisfare la norma dei 18 mesi perché i pesci crescono più in fretta a causa della dipendenza dalle acque e dell'aumento delle temperature.</p>

Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio

In generale

Elenco degli ingredienti e additivi	<p>L'obbligo di dichiarazione dell'acqua decade se rappresenta meno del cinque per cento del peso di un prodotto dopo il processo di essiccazione o di cottura (parte III, art. 1.10.3.2).</p> <p>Dato che l'acqua non è più contenuta nel prodotto finale dopo il processo di essiccazione o di cottura si può rinunciare alla sua dichiarazione nell'elenco degli ingredienti sull'etichetta.</p>
Estratti aromatici Gemma	<p>In presenza di estratti aromatici Gemma nell'ingrediente che dà il nome al prodotto, da inizio 2025 quest'ultimo deve contenere anche altri componenti dell'ingrediente (parte III, art. 2, art. 6.5, art. 7, art. 11.5, art. 15).</p> <p>Assieme all'estratto aromatico va sempre impiegato anche un componente fresco, per esempio olio di scorza di limone e succo di limone per soddisfare le aspettative dei consumatori. Questo inasprimento della direttiva va attuato entro la fine del 2024.</p>

Singoli prodotti

Latte e latticini	<p>Yogurt e altri tipi di latte fermentato come latte acido e kefir Per lo yogurt, accanto alla pastorizzazione del latte crudo, è ora consentita anche la pastorizzazione della miscela (latte e altri ingredienti; parte III, art. 2.4.1). L'autorizzazione speciale per la moltiplicazione di colture aziendali con latte scremato UHT non biologico è a tempo indeterminato (parte III, art. 2.4.5).</p> <p>Nella trasformazione industriale il latte crudo all'accettazione della merce viene in parte pastorizzato automaticamente in base alle prescrizioni della gestione della qualità. Per la produzione di yogurt è necessaria una seconda pastorizzazione della miscela per garantire un'acidificazione regolare e affidabile.</p> <p>La moltiplicazione nel latte scremato UHT non biologico nei cartoni per bevande garantisce un'acidificazione affidabile. Ai sensi della proporzionalità, visti i quantitativi relativamente ridotti e la possibilità di impiegare colture starter convenzionali, si rinuncia all'impiego di latte scremato UHT Gemma. Un promemoria informerà in merito alla situazione e ai risultati degli studi effettuati a proposito.</p> <hr/> <p>Latticello, siero di latte, bevande a base di latte e preparati a base di latte Adeguamento alla decisione dell'assemblea primavera dei delegati Bio Suisse 2002: il riscaldamento UHT del latte finora non era incluso come procedimento per l'assenza di prodotti corrispondenti (parte III, art. 2.6.1). Autorizzazione all'uso di farina di semi di guar (E 412) per bevande e preparati a base di latte (parte III, art. 2.6.3). La regolazione del valore pH del siero del latte prima dell'arricchimento è consentita (parte III, art. 2.6.5).</p> <p>La farina di semi di guar è ammessa analogamente alle proporzioni nei dolci e dessert. Riguardo alla regolazione del valore pH del siero: il siero è un ingrediente funzionale e viene impiegato nei prodotti Gemma come per esempio prodotti a base di carne, per questo motivo è ammessa una certa standardizzazione. La regolazione del valore pH prima della filtrazione tramite membrana è necessaria dal punto di vista tecnologico ed è ragionevole.</p>
-------------------	--

Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio (seguito)

Panna e prodotti a base di panna	La battofugazione/doppia battofugazione come procedimento di trasformazione per panna e prodotti a base di panna è ammessa (parte III, art. 2.7.1). Le aziende che trasformano latte dispongono sovente di un'accettazione latte centrale presso la quale il latte dopo l'accettazione viene trattato e in seguito impiegato per i più svariati prodotti. Non ha pertanto senso vietare la battofugazione per la panna.
Formaggio di siero di latte, mascarpone, formaggio per griglia o piastra e paneer	Estensione della norma relativa al formaggio di siero di latte e mascarpone a tutti i prodotti a base di latte, risp. siero di latte che possono essere ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione (parte III, art. 2.8.3). Il capitolo 2.9 relativo al formaggio di siero di latte e mascarpone è stato da un lato ampliato con l'aggiunta di formaggio per griglia e piastra nonché paneer e dall'altro integrato nell'art. 2.8 Formaggio (parte III, art. 2.8 e art. 2.9).
Formaggio fresco e quark	Procedimento di trasformazione Aumento della pressione di omogeneizzazione a 120 bar (parte III, art. 2.8.2). Integrazione dell'articolo 2.9.5 (parte III, art. 2.8.7). L'aumento della pressione di omogeneizzazione massima ammessa è necessario dal punto di vista tecnologico. Imballaggio La pastorizzazione del latte va indicata nella denominazione specifica o nella lista degli ingredienti (parte III, art. 2.8.9). L'obbligo di contrassegno si riferisce al latte trasformato e non al prodotto finale.
Prodotti a base di formaggio	Solo il latte o i prodotti del latte possono essere aggiunti come terreno di coltura per la produzione di burro, burro da cucina e burro industriale (parte III, art. 2.10.1). Si tratta di una precisazione dei requisiti in vigore finora: l'impiego di stimolatori della crescita, minerali, eccetera per accelerare la crescita o per promuovere la formazione di un determinato aroma sono vietati.
Burro, preparati di burro e frazioni lipidiche del latte	Precisazione su quando i procedimenti di trasformazione vanno dichiarati per il latte come ingrediente e quando per il prodotto intero (parte III, art. 2.11.6).
Dolci e dessert	La ricostituzione del succo concentrato non è consentita (parte III, art. 2.12.2).
Prodotti trasformati a base di carne	L'impiego di estratto di lievito per conferire la tonalità rossa ai prodotti a base di carne è autorizzato (parte III, art. 4.2.3). L'estratto di lievito serve da terreno di coltura per i fermenti che contribuiscono a conferire la tonalità rossa alla carne. È pertanto possibile rinunciare al nitrito di sodio (E 250) e al nitrato di potassio (E 252).
Prodotti a base di frutta e verdura incluse le conserve	Procedimento di trasformazione La reidratazione delle prugne secche è autorizzata. È stato precisato che i prodotti formati ottenuti dalla trasformazione delle patate come gnocchi o crocchette a base di fiocchi di patate con dichiarazione sulla parte anteriore della confezione (prodotti ricostituiti consentiti) sono ammessi (parte III, art. 6.2.1). Ingredienti L'uso del concentrato di pomodoro è consentito nei prodotti pronti come i ravioli in scatola per esaltarne il sapore e il colore. Per i prodotti a base di pomodoro puro come la salsa di pomodoro, l'uso del concentrato di pomodoro comporta la presenza di una percentuale doppia di pomodoro (parte III, art. 6.2.2). Per i prodotti a base di pomodoro puro è in vigore un periodo di transizione fino alla fine del 2024.
Sostanze di base per yogurt, latticini, gelato, sorbetto	Sono ora consentiti estratto di caffè per la base di caffè e cacao in polvere per la base di cioccolato (parte III, art. 6.5.2). Le mandorle amare sono ora consentite in qualità bio (parte III, art. 6.5.3 e art. 7.3.3). L'impiego di mandorle amare è stato autorizzato in qualità bio non essendo garantita la disponibilità in qualità Gemma. Numerosi mandorli amari vecchi o selvatici sono sostituiti con mandorli dolci.
Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	Le farciture come la crema per crostate e le creme di pasticceria che indicano un ingrediente speciale vanno realizzate con il prodotto fresco corrispondente (parte III, cap. 7).
Fecole, glutine, sciroppi di cereali e prodotti per la saccharificazione dell'amido	La bentonite è ammessa come mezzo ausiliario aggiuntivo per la filtrazione (parte III, art. 7.5.6). La bentonite è ammessa come mezzo di filtrazione, per esempio per la preparazione di sciroppo di glucosio. Giusta l'ord. bio DEFR, dall'inizio del 2025 il processo di scambio ionico non sarà più permesso per la produzione di sciroppo di glucosio.
Ovoprodotti essiccati	L'uso di polvere di uova è ammesso nel rispetto del divieto di ricostituzione (parte III, art. 8.4.1).
Senape, maionese	L'omogeneizzazione sotto pressione non è consentita (parte III, art. 9.2.1 e art. 10.4.1). L'olio commestibile può essere vaporizzato a temperature superiori a 130 gradi Celsius se più del settanta per cento viene impiegato per una maionese di alta qualità sensoriale (parte III, art. 10.2.1 e art. 10.4.2).
Birra	È ammesso l'impiego di succhi di frutta concentrati in bevande a base di birra (parte III, art. 11.1.2).
Vino e spumante, sidro e vino di frutta, aceto	L'ordinanza sull'agricoltura biologica non consente l'impiego dei due coadiuvanti bio albume di uovo di gallina e latte scremato che pertanto sono stati eliminati nelle direttive (parte III, art. 11.2.3, art. 11.3.3, art. 11.5.3). Per vino e spumante è stato reintrodotta il dosaggio massimo di 0,5 grammi di fosfato di ammonio per litro, erroneamente eliminato nel 2022 (parte III, art. 11.2.5). Per la produzione di aceto di mele è consentito l'impiego di succo di mela concentrato (parte III, art. 11.5.1). La produzione di aceto di mele da succo concentrato di mela e acqua va dichiarata (parte III, art. 11.5.6).
Bevande spiritose e acquavite	L'acido citrico (E 330) è ora consentito, l'acido lattico può essere impiegato solo come additivo (parte III, art. 11.4.3). Il mosto per bevande spiritose e acquavite Gemma deve rimanere microbiologicamente stabile per diverse settimane (valore pH inferiore a 4.5). L'acido lattico nelle direttive Bio Suisse figura come coadiuvante ma secondo l'ord. bio DEFR non è ammesso come coadiuvante per la trasformazione (solo come additivo) e pertanto non può essere impiegato per la stabilizzazione del mosto. Bio Suisse aggiunge pertanto l'acido citrico come coadiuvante per la trasformazione.

Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio (seguito)

Miele	Le condizioni per la liquefazione delicata del miele sono state ridefinite (parte III, art. 12.2.1). La durata della liquefazione del miele per l'ulteriore trasformazione è stata aumentata a 120 ore. Ciò è necessario in particolare per la liquefazione in grandi contenitori. Da analisi del miele, per parametri specifici (attività diastasi e contenuto di HMF) non sono emerse perdite di qualità di rilievo.
Lievito e prodotti a base di lievito	Non può più essere impiegato estratto o autolisato di lievito convenzionale (parte III, art. 13.1.4).
Tipi di zucchero e prodotti da tipi di zucchero	La calcinazione e la carbonatazione per lo zucchero di canna sono consentite. Nel 2022 erano state erroneamente eliminate nelle direttive Bio Suisse (parte III, art. 14.1.1).
Mangimi	Farine animali I mangimi contenenti farine animali sono ammessi (parte III, art. 17.4.1). A livello di legislazione svizzera dall'inizio del 2024 le proteine animali per il foraggiamento di non ruminanti sono di nuovo ammesse. Per i mangimi per suini sono permesse unicamente farine animali di scarti della macellazione di pollame, per il mangime per pollame solo farine di scarti della macellazione dei suini. Mangimi per pesci Il contenuto di grassi nel mangime per pesci d'acqua dolce è stato portato al 25 per cento (parte III, art. 17.4.9). Finora il contenuto massimo di grassi nel mangime per pesci d'acqua dolce era fissato al 20 per cento. L'aumento del contenuto di grassi nel mangime e quindi il tenore proteico inferiore permette di migliorare l'assimilazione del mangime e pertanto anche di ridurre il suo consumo. Inoltre, visto che grazie alla diversa composizione del mangime si riduce l'escrezione di nitrati (N) e fosfati (P), si riduce anche l'inquinamento delle acque.
Alternative vegetali a latticini e prodotti a base di carne	Nelle direttive Bio Suisse è stato aggiunto un nuovo capitolo sulle alternative vegetali ai latticini e ai prodotti a base di carne, i vigenti articoli 6.10, 7.6 e 7.7 sono stati integrati (parte III, art. 22).



Direttive Demeter Agricoltura

Produzione vegetale

Concimi aziendali	I concimi aziendali acquistati vanno preparati almeno sei settimane prima del loro spargimento (capitolo 4, allegato 3). I concimi aziendali acquistati vanno preparati per garantirne l'efficacia.
Impianti biogas	Le materie prime per gli impianti di biogas in un'azienda Demeter devono provenire dalla produzione biodinamica o biologica riconosciuta e non devono essere alimenti in concorrenza con l'alimentazione umana e animale. Può essere immesso nell'impianto di biogas al massimo la metà dei concimi aziendali propri (4.7.4.4). A causa della revoca della moratoria è stato redatto un nuovo capitolo per gli impianti di biogas.
Irrigazione	L'irrigazione deve essere rispettosa delle risorse e adatta al sito. Va pianificata e effettuata in modo che la quantità d'acqua, la tecnica di irrigazione e/o la frequenza non pregiudichino la qualità del suolo causando per esempio salinizzazione o erosione (4.7.9.1). La modifica delle direttive costituisce un adeguamento alle norme internazionali.
Preparati biodinamici	Deve essere a disposizione un impianto funzionante per la miscela dei preparati che va controllato nell'ambito del controllo annuale (4.8.2). L'azienda deve disporre di un impianto per la miscela dei preparati che può essere condiviso con altre aziende.

Allevamento

Obbligo di allevamento di animali	Fino ad una determinata grandezza dell'azienda l'allevamento di animali propri non è obbligatorio ma auspicato. Letame, compostaggio, sovescio e l'applicazione di preparati vanno praticati in modo particolarmente intensivo. La grandezza delle aziende e il patrimonio zootecnico minimo sono disciplinati al punto 4.9.2. Per la classificazione dell'azienda come azienda con colture permanenti vale: su oltre il cinquanta per cento della superficie sono coltivate colture permanenti oppure il settanta per cento del ricavo lordo proviene da colture permanenti. Nel dubbio, la commissione per le questioni relative alle direttive (CQD) può decidere se si tratta di un'azienda con colture permanenti. Si tratta di una precisazione della definizione, a partire da quando si tratta di un'azienda con colture permanenti (vedi anche 4.9.2 sul patrimonio zootecnico in relazione alla grandezza dell'azienda).
Stabulazione fissa	L'Ord. bio vieta la stabulazione fissa. Gli animali possono essere tenuti legati nei seguenti casi: nelle piccole aziende la cui grandezza è stabilita dall'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG; nel caso di animali della specie bovina se sono rispettate le prescrizioni sull'uscita regolare all'aperto (URA). La nuova costruzione di stalle a stabulazione fissa per animali della specie bovina tuttavia non è consentita. Per nuova costruzione si intende anche la ristrutturazione della stalla esistente se per la stessa è necessaria una domanda di costruzione. Ne sono escluse le aziende di alpeggio e estivazione nonché le aziende che fissano gli animali solo durante il foraggiamento, rispettivamente la mungitura (4.9.4). La stabulazione libera in avvenire dovrà sostituire quella fissa perché tiene maggiormente conto del comportamento naturale degli animali. Per questo motivo non vanno più costruite stalle a stabulazione fissa.



Direttive Demeter Agricoltura (seguito)

Pollame	<p>Gli allevatori di galline ovaiole devono fornire la prova dell'allevamento di pulcini maschi. Come prova vale la rintracciabilità nella banca dati del pollame o una registrazione equivalente. Nella banca dati vanno registrati, risp. eliminati entro sette giorni tutti gli animali dell'azienda dalla nascita alla macellazione. Non appena è possibile stabilire il sesso, gli animali vanno iscritti nella categoria corrispondente (pulcino maschio risp. pollastrella o gallina ovaiola) all'uscita dall'azienda (4.9.4.4).</p> <p>Il traffico di animali va documentato con maggiore precisione per meglio garantire la rintracciabilità e il rispetto delle direttive.</p>
Prodotti dell'apicoltura: conversione	<p>È stato inserito un nuovo capitolo sulla conversione in apicoltura. Ecco le principali modifiche (4.9.8.13):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per poter contrassegnare i prodotti con lo stato di certificazione «miele d'api da apicoltura Demeter in conversione», le prescrizioni contenute in questa direttiva vanno osservate per almeno dodici mesi. - In caso di conversione da apicoltura convenzionale a Demeter, nel primo anno di conversione la cera va analizzata per individuare la presenza di residui indesiderati della precedente gestione. - Ogni azienda è soggetta alla conversione anche se l'apicoltura ha inizio solo all'inizio della conversione. - La conversione regolare fino al raggiungimento dello stato di certificazione «miele d'api da apicoltura Demeter» dura tre anni (secondo e terzo anno «miele d'api da apicoltura Demeter in conversione»). - Se un'azienda prima della conversione è stata riconosciuta come azienda Gemma secondo le direttive Bio Suisse per almeno tre anni, il riconoscimento Demeter può essere concesso nel secondo anno. - La conversione graduale di aziende piccole con più di un'ubicazione è possibile se il piano di conversione prevede disposizioni efficaci sulla separazione delle merci. La documentazione relativa alla separazione delle merci deve includere tutte le ubicazioni con i verbali di movimentazione nonché la trasformazione e lo stoccaggio. Il favo deve essere esente da residui al più tardi dopo tre anni. <p>Le modifiche costituiscono un adeguamento alle norme internazionali di BFDI (Biodynamic Federation Demeter International). Le modifiche delle direttive relative a questo capitolo sono riprodotte in forma accorciata, per ulteriori dettagli vedi direttive.</p>

Direttive Demeter Trasformazione e commercio

In generale

Smaltimento rifiuti	<p>È stato inserito un capitolo relativo alla gestione dei rifiuti (3.4.1).</p> <p>Tutte le aziende sono tenute a gestire i rifiuti, a questo proposito è disponibile un modello sul sito internet di Demeter (www.demeter.ch).</p>
Procedimenti vietati	<p>L'impiego di condensati di fumo primario è vietato indipendentemente dal suo uso (6.2.2).</p> <p>Occorre puntare anche in avvenire su metodi di affumicatura tradizionale.</p>
Lotta agli organismi nocivi	<p>Sono tuttora ammesse le esche tossiche e le trappole con anticoagulanti (6.6.3).</p> <p>Ciò corrisponde alla gestione pratica di una buona sicurezza alimentare.</p>
Detergenti	<p>Il termine è stato prolungato: cloro attivo e acqua elettrolitica possono essere impiegati fino alla fine del 2025 (6.6.2.4).</p> <p>Ciò costituisce un adeguamento ai termini a livello di UE per semplificare la messa in atto per le aziende Demeter.</p>
Contrassegno	<p>Dichiarazione provenienza svizzera Per i monoproducti di provenienza svizzera al cento per cento e per i prodotti composti con almeno il novanta per cento di ingredienti di provenienza svizzera e trasformati in Svizzera può essere impiegata l'aggiunta al marchio Demeter, la croce svizzera (8.4.1).</p> <p>Demeter è un marchio internazionale. L'indicazione della provenienza svizzera sarà ora possibile con un'aggiunta ufficiale al logo, che è ottenibile tramite il seguente indirizzo e-mail: verarbeitung@demeter.ch.</p> <p>Etichette Per il contrassegno di etichette per contenitori, risp. B2B è stato inserito un nuovo sottocapitolo (8.4.10).</p> <p>La norma corrisponde al riassunto delle prescrizioni comuni e all'inserimento nelle direttive.</p> <p>Latticini L'indicazione della prima fase di trasformazione e del licenziatario è obbligatoria anche per i latticini (8.3.1.6).</p> <p>Finora era il caso solo per il formaggio.</p>

Singoli prodotti

Prodotti a base di cereali	<p>La lecitina per i fiocchi di cereali deve presentare almeno qualità bio (7.3.4).</p> <p>I fiocchi sono definiti come miscela di cereali, zucchero e sale.</p>
Salumi	<p>L'impiego di verdura in polvere ricca di nitrati e di succo di verdura ricco di nitrati è vietato (7.6.3). Per le ricette esistenti vale un periodo di transizione fino alla fine del 2025.</p> <p>Non vanno permessi ingredienti o additivi che raggiungono un effetto salamoia grazie al nitrato.</p>
Formaggio	<p>Acido lattico Per la cagliatura del latte e per la preparazione della salamoia è consentito unicamente l'uso dell'acido lattico (E 270) prodotto in modo puramente microbiologico (7.7.4 und 7.7.5).</p> <p>Azi è una parola antiquata e nel capitolo è stato sostituito dall'equivalente acido lattico.</p> <p>Amido Per le miscele di formaggio per fondue è permesso l'impiego di amido di patate o di mais (7.7.4).</p> <p>Nel settore del latte l'amido finora era consentito esclusivamente per i fiocchi di latte.</p> <p>Polvere di fiori di fieno Questo coadiuvante per la trasformazione di qualità Gemma è permesso per la fabbricazione di formaggio (7.7.4).</p> <p>La polvere di fiori di fieno è un coadiuvante per la trasformazione naturale non soggetto a dichiarazione che viene aggiunto al latte in quantitativi minimi prima della caseificazione per favorire la formazione di buchi.</p>



Direttive Demeter Trasformazione e commercio (seguito)

Vino	<p>Chiarificanti L'albumina in qualità bio è ammessa come chiarificante, l'uovo e il latte scremato sono stati cancellati (7.13.4). Secondo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV il latte scremato e l'albumine freschi non sono ammessi per la vinificazione e possono essere sostituiti dall'albumina e dalla caseina.</p> <hr/> <p>Serbatoi in metallo I serbatoi in metallo con rivestimento in epoxy o fibra di vetro esistenti vanno sostituiti entro la fine del 2040 (7.13.4). Si tratta di eliminare i serbatoi con un elevato potenziale di migrazione del materiale.</p>
Aceto	<p>La pastorizzazione dell'aceto come prodotto semilavorato è ammesso per le preparazioni a base di aceto e per l'aceto balsamico (7.14.6).</p>
Cioccolato, cacao e dolciumi	<p>Raggruppamento e specificazione Sono state formulate nuove direttive in un capitolo a parte (7.19). Si tratta di un raggruppamento e della specificazione di norme esistenti, esplicitamente per cioccolato e cacao e di una ristrutturazione dei contenuti relativi ai dolciumi.</p> <hr/> <p>Lecitina L'emulgatore è consentito senza permesso speciale per prodotti semilavorati (7.19). Finora per prodotti semilavorati occorre un permesso speciale. Anche in avvenire la lecitina per cioccolato non è ammessa.</p>
Caffè	<p>È stato introdotto un nuovo capitolo relativo al caffè (7.20). Le prescrizioni in vigore sono state raccolte e specificate in modo esplicito per il caffè.</p>



Direttive KAGfreiland

Suini	<p>I termini di transizione scaduti relativi a determinate dimensioni delle stalle sono stati eliminati (7.2). Il termine di transizione è scaduto alla fine del 2020, da tre anni valgono solo le disposizioni attuali.</p>
Galline ovaiole	<p>I termini di transizione scaduti relativi alle strutture naturali sul pascolo sono stati eliminati (8.2.5). Il termine di transizione è scaduto alla fine del 2019, pertanto valgono solo le disposizioni attuali.</p>
Polli da ingrasso, galletti, tacchini	<p>I termini di transizione scaduti relativi alle strutture naturali sul pascolo sono stati eliminati (9.2.3). Il termine di transizione è scaduto nel 2019, pertanto valgono solo le disposizioni attuali.</p>
Capre	<p>A seguito di modifiche nelle direttive Bio Suisse sono stati adeguati alcune misure e i titoli (12.2.1).</p>



Natura-Beef-Bio

Nutrici Svizzera non prevede modifiche dei requisiti nel regolamento di produzione per l'1.1.2024.



Direttive Manzo da pascolo bio (BWB)

Le direttive Manzo da pascolo bio nel 2024 rimangono invariate.



Direttive Migros Bio, Trasformazione e commercio

Le direttive Migros Bio per la trasformazione e il commercio sono ora riassunte in un documento principale.
 Le direttive sono rimaste invariate dal punto di vista del contenuto e sono state strutturate in modo più chiaro.