



## Ordinanze bio, OPD

### Agricoltura

**Protezione delle piante** Inserimento di perossido di idrogeno, terpeni (eugenolo, geraniolo e timolo), cloruro di sodio, cerevisane e piretrine da piante diverse da *Chrysanthemum cinerariaefolium*. (Ord. bio DEFR, allegato 1)

**Concimi, preparati e substrati** Inserimento di «scarti di molluschi e gusci d'uovo» nonché di «acido umico e acido fulvico». (Ord. bio DEFR, allegato 2)

### Trasformazione

**Produzione di vino** Inserimento di un riferimento diretto al diritto UE (Regolamento (CE) 889/2008) relativo ai procedimenti e processi enologici, prodotti e sostanze ammessi. (Ord. bio DEFR, art. 3b / 3c, allegato 3b abrogato)

**Additivi alimentari** Gomma di tara [E 417] figura come addensante per prodotti di origine vegetale o animale. Per ulteriori applicazioni sono ammessi glicerolo [E 422] come agente umidificante nelle capsule di gelatina e come involucro per compresse nonché cera di carnauba [E 903] come involucro conservante di frutta che a seguito di una misura di quarantena per la protezione da organismi nocivi è stata sottoposta a una refrigerazione estrema. (Ord. bio DEFR, allegato 3, parte A)

**Coadiuvanti per la trasformazione** Per la produzione di estratti di proteine vegetali figurano ora nella lista acido L-(+)-lattico derivato dalla fermentazione e idrossido di sodio. Estratto di luppolo e estratto di resina di pino sono ammessi unicamente per scopi antimicrobici nella produzione di zucchero. (Ord. bio DEFR, allegato 3, parte B, cifra 1)

### Importazione

**Elenco dei Paesi** La competenza per l'inserimento di Paesi nell'elenco dei Paesi è ora affidata all'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG. L'elenco dei Paesi nell'allegato 4 dell'Ordinanza bio DEFR è stato pertanto eliminato e integrato nella nuova Ordinanza bio UFAG. (OrdB art. 23, cpv. 1; Ord. bio DEFR, art. 4, allegato 4 soppresso; Ord. bio UFAG, art. 1, nuovo allegato 1)

**Autorizzazione** I prodotti certificati da enti di certificazione di Paesi terzi riconosciuti dall'UE possono essere importati in Svizzera. L'allegato 4a dell'Ord. bio DEFR viene sostituito da un elenco per casi speciali nel nuovo Ordinamento bio UFAG. (Ord. bio, art. 23a, cpv. 1 a 4; Ord. bio DEFR, art. 4a, allegato 4a abrogato; Ord. bio UFAG, art. 2, nuovo allegato 2)  
[La procedura di autorizzazione per enti di controllo di Paesi terzi va applicata solo in casi speciali. Per gli organismi già riconosciuti dall'UE questa viene abolita.](#)

**Certificato di controllo** Con le modifiche si vuole chiarire che il certificato di controllo deve essere rilasciato in TRACES (Trade Control and Expert System dell'UE) dall'autorità competente prima che l'invio lasci il Paese di esportazione o di origine. (Ord. bio DEFR, art. 16b, cpv. 1 a 4)

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, nessuna modifica per URA e SSRA per il 1.1.2021.

## Impressum

### Editore

Bio Suisse, 4053 Basilea e FiBL, 5070 Frick

**Redazione:** Ania Biasio, FiBL

**Traduzioni:** Regula van den Berge

**Impaginazione:** Simone Bissig, FiBL

Download gratuito

[normativebio.bioattualita.ch](http://normativebio.bioattualita.ch)

### Collaborazione:

UFAG: Priska Dittrich, Luana Cresta

Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Désirée Isele

Demeter: Susanne Huber, Bettina Holenstein

Natura-Beef-Bio: Stefan Lobsiger

Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli

Migros-Bio: Jörg Schumacher, Isabel Specker

KAGfreiland: Marco Staub

### Normative bio 2021

Da febbraio 2021 saranno disponibili le «Normative bio 2021» da consultare online, scaricare gratuitamente o acquistare sotto forma di chiavetta a 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)  
[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)

## Direttive Bio Suisse Agricoltura

### Produzione vegetale

Tenore di torba nei substrati	Dal 2025 per diversi substrati valgono nuovi limiti massimi relativi al tenore di torba (Parte II, art. 3.6.2). <b>A causa degli effetti negativi sul clima e sugli ecosistemi dell'estrazione di torba a lungo termine viene ridotta la parte di torba nei substrati.</b>
Efficienza energetica, colture protette	Dall'1.1.2030 nelle colture protette l'ottanta per cento dell'energia di riscaldamento deve provenire da fonti di energia rinnovabile, a partire dal 2040 si tratterà del cento per cento. Dall'1.1.2040 non potrà più essere apportata energia da reti di riscaldamento che oltre alla copertura del carico di punta bruciano combustibili fossili. Per le serre di nuova costruzione a partire dall'1.1.2021 per l'isolamento termico varrà inoltre un valore U medio di 2.1 W/m <sup>2</sup> K (Parte II, art. 2.7). A causa della complessità della documentazione l'obbligo di registrazione del consumo energetico e della prova regolare della riduzione del consumo energetico inserito nelle direttive nel 2019 viene soppresso.

### Allevamento di animali

Ruminanti: foraggiamento	Fino al 31.12.2021 è ancora possibile acquistare foraggio Gemma importato, lo stesso va consumato entro la fine del foraggiamento invernale 2022 (Parte II, art. 4.2.4.1, norma di attuazione). Dal 1.1.2020 il novanta per cento dell'intero foraggio per ruminanti deve essere di qualità Gemma di provenienza svizzera (Parte II, art. 4.2). <b>Il 90 % di foraggio Gemma dal 2020 è una tappa intermedia verso il 100 % di foraggio Gemma svizzero dal 2022.</b>
Agnelli: accorciamento della coda	L'accorciamento della coda degli agnelli può avvenire unicamente in singoli casi su ordine del veterinario e sotto anestesia (Parte II, art. 4.5.5 e art. 5.2.4.1).
Produzione suini	<b>Obbligo di adesione</b> Tutti i produttori di suini Gemma che vendono più di 20 suini a trasformatori o acquirenti risp. a altre aziende di ingrasso di suini Gemma tramite organizzazioni commerciali con licenza o vendita diretta sono tenuti a aderire ad un'organizzazione di produttori di suini bio riconosciuta. Non necessitano di un'adesione le aziende che vendono meno di venti mezzanotti all'anno, che vendono direttamente i suini al cliente finale o alla gastronomia, che allevano unicamente razze ProSpecieRara o che praticano la vendita diretta dei suini. (Parte I, art. 2.2.4) <b>Il motivo dell'obbligo di adesione è una maggiore trasparenza del mercato.</b>
	<b>Programma salute dei suini Plus</b> Dall'1.4.2021 le aziende allevatrici di suinetti o di suini da ingrasso che vendono al commercio con licenza risp. a trasformatori con licenza sono tenuti a partecipare al programma salute dei suinetti Plus del servizio del SSAS (Servizio sanitario allevamento suini) o Qualiporc. I programmi salute per suini Plus includono in particolare la tenuta di un registro di trattamento elettronico e visite in azienda. Per piccole aziende esiste un programma speciale a basso costo. (Parte II, art. 5.4.4) <b>L'obiettivo dei programmi salute dei suinetti Plus è la promozione della salute degli animali e la riduzione dell'uso di antibiotici.</b>
Suini: rinfresco	A partire da una temperatura esterna di 25 °C i suini devono avere a disposizione una doccia o una pozza per rinfrescarsi. Fanno eccezione le scrofe riproduttrici allattanti e i suinetti. Devono essere disponibili posti all'ombra. (Parte II, art. 5.4.1.6)
Ingrasso giovani galli: termine di transizione	Dall'1.1.2020 per i giovani galli valgono gli stessi requisiti come per le pollastrelle. Per i pollai nei quali sono già stati allevati giovani galli prima del 31.12.2019 vige un periodo di transizione fino al 31.12.2029. Durante questo periodo nei pollai possono essere allevati giovani galli secondo i requisiti validi per le pollastrelle (Parte II, art. 5.5.7).

## Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio

### In generale

Campioni di tracciabilità	Le prescrizioni relative ai campioni di tracciabilità contenute nelle direttive sono state completate. (Parte III, art. 1.5) <b>Necessari per la ricerca delle cause in caso di presenza di residui</b>
Requisiti dichiarazione	<b>Ingredienti e additivi</b> La precisazione relativa alla regola del 2 per cento per il contrassegno di spezie e erbe è stata eliminata. (Parte III, art. 1.10.3.2) <b>La regola è disciplinata a livello del diritto alimentare.</b>
	<b>Provenienza delle materie prime</b> La provenienza delle materie prime va indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo. (Parte III, art. 1.10.3.4) <b>L'aggiunta nei punti a) e b) permette una creazione delle etichette più flessibile e più chiara.</b>
Documenti di accompagnamento	Per l'indicazione della provenienza sui documenti di accompagnamento vale una regola precisa: per prodotti importati occorre la menzione «Importazione», per materie prime svizzere «Svizzera» o «CH» e per prodotti provenienti dalla raccolta selvatica «da raccolta selvatica certificata». (Parte III, art. 1.10.4.1)
Controllo infestanti	In caso di trattamento delle tane con piretroidi sintetici i materiali da imballaggio e altri materiali a contatto con gli alimenti presenti nel locale non devono entrare in contatto con il prodotto antiparassitario. (Parte III, art. 1.12.4.2) <b>Si tratta di una precisazione delle direttive.</b>

**Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio**

Sostenibilità	<p><b>Prestazioni</b> I licenziatari sono tenuti a migliorare continuamente le prestazioni nel settore della sostenibilità, a verificarle regolarmente e a documentarle. I settori risp. gruppi esclusi dalle direttive sono stati ampliati. (Parte III, art. 1.13.1)  <b>Le prestazioni nel campo della sostenibilità vanno ora verificate e documentate.</b></p>
	<p><b>Verifica breve</b> Le formulazioni relative alla verifica della sostenibilità sono state precisate: è ora possibile fare la richiesta di una verifica breve. (Parte III, art. 1.13.2)  <b>La verifica breve rappresenta un'opzione soprattutto per piccole imprese.</b></p>
Vignette traffico animali	<p>Le vignette annuali Gemma si chiamano ora «vignette per il traffico di animali per produttori Gemma e commercianti». Il documento di accompagnamento per animali a unghia fessa dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV è ora disponibile anche in forma elettronica. La vignetta per il traffico di animali viene redatta e visualizzata per via elettronica. (Parte III, art. 4.1.2)  <b>Bio Suisse non emette più fatture per le vignette bensì, per un miglior rapporto costi-benefici, le mette ogni anno a disposizione dei licenziatari che possono stamparle. La numerazione pertanto non è più necessaria.</b></p>
Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	<p><b>Acqua</b> I termini acqua di lavaggio e acqua di processo sono sostituite dal termine acqua. Si tiene conto della tematica del trattamento delle superfici di taglio. È ora permesso arricchire l'acqua con sale NaCl e disinfettarla con l'ozono. (Parte III, art. 6.1.4)</p> <p><b>Procedimenti di trasformazione</b> La pastorizzazione ad alta pressione (High Pressure Pasteurisation, HPP) è ora ammessa come procedimento di trasformazione per succhi di frutta e verdura non sottoposti a trattamento termico (Parte III, art. 6.3.1).  <b>La pastorizzazione ad alta pressione è un procedimento delicato per la produzione di succhi di frutta e verdura ed è stata aggiunta nelle direttive.</b></p> <p><b>Prodotti per la chiarificazione</b> La proteina di piselli è ammessa come coadiuvante per la trasformazione per la chiarificazione di succhi di frutta, vini di frutta e aceto di frutta. (Parte III, art. 6.3.4, art. 11.3.4, art. 11.5.4)  <b>L'autorizzazione corrisponde a un adeguamento all'Ord. bio DEFR.</b></p>
Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	<p><b>Procedimenti di trasformazione</b> L'estrusione è ora ammessa come procedimento di trasformazione per prodotti di origine vegetale contenenti amido e fibre e ricchi di proteine (Parte III, art. 7.2.1, art. 7.7.1). La temperatura non deve superare 120 °C e la pressione 20 bar per prodotti a base di amido e fibre e 140 °C e 35 bar per prodotti ottenuti da proteine vegetali. Con la regola del 10 per cento viene introdotto un margine unitario per la produzione di prodotti semilavorati a base di amido e fibre (al massimo il 10 per cento nel prodotto finale).  <b>La decisione relativa all'ammissione limitata dell'estrusione è stata presa dopo un lungo processo di discussione e decisionale. Finora il procedimento era ammesso unicamente in singoli casi su decisione della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT). Con la definizione del parametro di estrusione è stata creata una normativa coerente. L'estrusione permette di attingere meglio al potenziale dei prodotti.</b></p> <p><b>Ingredienti biologici</b> Le ostie per pasticceria biologiche possono essere utilizzate per i prodotti Gemma. (Parte III, art. 7.3.3)  <b>Non esistono ostie Gemma; per i produttori la quantità non è sufficiente per farle certificare secondo le direttive di Bio Suisse.</b></p> <p><b>Additivi di origine non agricola</b> Gli agenti di separazione biologici possono contenere i seguenti additivi: lecitina biologica [E 322] e estratti biologici con elevato contenuto di tocoferolo [E 306]. (Parte III, art. 7.3.5)  <b>Gli agenti di separazione devono funzionare per diversi campi di applicazione come tagliapane, affettatrici, tagliapasta, dosatori mandapasta, teglie e forme. Per garantire tale flessibilità è necessario aggiungere additivi agli agenti di separazione.</b></p> <p><b>Contrassegno</b> Le amilasi aggiunte alle bevande a base di soia e di cereali vanno dichiarate. (Parte III, art. 7.6.5)  <b>«Fermentato» può figurare sull'etichetta solo se il prodotto è stato sottoposto a una fermentazione dovuta a microrganismi viventi o a enzimi presenti naturalmente nel prodotto.</b></p>
Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	<p>Gli antiagglomeranti [E 170] e [E 504] sono ammessi solo per miscele di spezie e erbe nonché per estratti di spezie e erbe. (Parte III, art. 9.1.3.5, art. 9.1.4.4)  <b>Le direttive con questa regola sono state adeguate alla legge svizzera sulle derrate alimentari.</b></p>
Vino e spumante	<p>L'intero capitolo delle direttive è stato rielaborato in collaborazione con la CE vino. (Parte III, art. 11.2 segg.)</p>
Aceto	<p>Ingredienti di origine agricola non biologici: le proteine di piselli sono state eliminate nell'articolo 11.5.3 e aggiunte nell'articolo 11.5.4 (Parte III, art. 11.5.3, art. 11.5.4)  <b>Adeguamento all'Ord. bio DEFR che dal 2020 permette l'uso di proteine di piselli per la chiarificazione di succhi di frutta, vino di frutta e aceto di frutta. Le proteine di piselli rappresentano un'alternativa vegetale ai prodotti per la chiarificazione di origine animale.</b></p>
Dolciumi	<p>Tipi di zucchero: è stata effettuata una precisazione giusta la legge sulle derrate alimentari (Parte III, art. 14.1).</p>



## Direttive Demeter Agricoltura

Produzione vegetale	
Acquisto di concimi	L'acquisto di concimi non deve superare il sessanta per cento calcolato in base al fabbisogno complessivo di azoto. (Dir. 3.1.2)
Orticoltura	<p><b>Semente e piantine</b> Tutte le aziende che coltivano ortaggi sono tenute a coltivare sul venti per cento della superficie orticola complessiva varietà di ortaggi a impollinazione libera. (Dir. 4.5)</p> <p><b>Piantine</b> Le piantine acquistate vanno preparate. (Dir. 4.5.1)                      La preparazione di piantine acquistate può aver luogo attraverso il substrato al momento della semina, dopo l'acquisto o dopo la messa a dimora.</p> <p><b>Rotazione</b> Le aziende orticole con più di due ettari devono coltivare il venticinque per cento della superficie di avvicendamento come superficie inerbita. (Dir. 4.6)                      Il quindici per cento della superficie va coltivato con una miscela di graminacee e trifoglio tutto l'anno e il dieci per cento con sovescio.</p>
Allevamento	
Bovini	<p>La certificazione senza allevamento di animali da reddito non è possibile, salvo per aziende con colture speciali con meno di quaranta ettari. (Dir. 1.6)</p> <p>Le aziende con più di quaranta ettari, anche le aziende con colture speciali, devono allevare animali da reddito. (Dir 1.6.4)                      Per le aziende certificate Demeter fino al 2020 compreso vale un periodo di transizione fino al 31.12.2023.</p>
Allevamento	<p>Dal 2025 non sarà più permesso l'allevamento di razze di ruminanti geneticamente senza corna. Fanno eccezione le pecore e le capre. Non è ammesso l'incrocio di assorbimento. (Dir. 6.2.1)                      Le razze storiche e locali nonché le razze geneticamente senza corna che non esistono più con le corna sono ammesse per la produzione di carne.</p>
Foraggiamento	L'ingrasso esclusivamente a base di latte senza aggiunta di foraggio grezzo è escluso. (Dir. 6.4.1)

## Direttive Demeter Trasformazione

In generale	
Mercato, distribuzione	Precisazioni in diversi capitoli, in particolare per quanto riguarda i colloqui e il comportamento sul mercato nonché i principi per la distribuzione.
Trasformazione	<p>La lista dei tipi di zucchero ammessi è stata eliminata (Allegato I, capitolo 3.7), è stata adeguata l'intera direttiva.</p> <p>Le parti dell'impianto molto sollecitate o riscaldate a oltre 250 °C in teflon sono vietate. (Allegato I, capitolo 3.7.2)                      Si tratta fra l'altro delle matrici e dei reattori elicoidali per la preparazione della pasta.</p>
Contrassegno	Precisazioni relative al modo di scrivere Demeter (sempre: «Demeter») e nuove disposizioni sull'uso del marchio: nuova regola sul logo monocromatico in caso di etichette colorate, spazi di colori adeguati a prescrizioni internazionali, distanza di protezione intorno al logo e senza sovrapposizioni. (Allegato III, capitolo 3)
Tariffe	L'annunciato nuovo regolamento tariffario entrerà in vigore l'1.1.2021 (Allegato VI).
Prodotti specifici	
Frutta e verdura	<p>Adeguamento della norma relativa all'imballaggio di frutta e verdura fresca in base alla direttiva internazionale. Vale solo per imballaggi per beni di consumo. Per ora fino al 31.12.2023 per prodotti delicati possono essere utilizzati imballaggi di plastica. (Allegato II/1 Frutta e verdura)                      Sono considerati prodotti delicati erbe fresche, insalata, bacche, carote e pomodoro ciliegino.</p>
Pane e prodotti da forno	<p>Raccomandazioni relative al tempo di lievitazione. (Allegato II/2, capitolo 2.4)                      Spiegazione dei vantaggi di una lievitazione ottimale</p> <p>Nuove prescrizioni sulla differenziabilità di pani Demeter e prodotti da forno Demeter. (Allegato II/2, capitolo 3)                      Va esclusa la confusione.</p>
Latte e latticini	<p>Per la produzione di mozzarella l'acido lattico [E 270] è ammesso come acidificante. (Allegato II/6, capitolo 3.2)                      È ammessa unicamente la forma prodotta in modo puramente microbiologico.</p> <p>L'aggiunta di latte in polvere Demeter è ammessa per la produzione di yogurt. (Allegato II/6, Capitolo 3.2)                      L'aggiunta va dichiarata sull'etichetta.</p>
Vino	La direttiva relativa al vino ha subito diverse modifiche (Allegato II/14). Non possono più essere acquistati serbatoi in metallo con rivestimento di resina epossidica o fibra di vetro. Per i vini da dessert valgono contenuti di zolfo più elevati. Il chiarificante chitosano può essere utilizzato (autorizzazione della commissione per la protezione del marchio CPM necessaria). Inoltre sono ammessi tappi tecnici composti da sughero.



### Direttive Manzo da pascolo bio (Bio Weide-Beef, BWB)

Partenariato	Il partenariato va rafforzato. (Cap. 1.4) Lo scambio di opinioni regolare tra il consiglio direttivo della IG Bio Weide-Beef e rappresentanti della cooperativa Migros favorisce il partenariato.
Amministrazione	Adeguamento del ruolo del consiglio direttivo della IG Bio Weide-Beef a un nuovo modello di collaborazione. Il supplemento per Bio Weide-Beef viene stabilito in modo fisso alla riunione annuale. (Cap. 3.2) Il consiglio direttivo di IG Bio Weide-Beef partecipa regolarmente alle riunioni consultive sul tema mercato e qualità.
Allevamento	Durante la stabulazione (senza accesso al pascolo) a partire dal 2022 tutti gli animali Bio Weide-Beef devono avere a disposizione una possibilità per strofinarsi (spazzola). A partire dalla stessa data sarà vietato l'uso di filo spinato sui pascoli di animali Bio Weide-Beef. Fanno eccezione le aziende di estivazione e la recintazione di singoli alberi. (Cap. 5.2.8) Queste misure servono a migliorare il benessere degli animali. Vale un periodo di transizione di un anno.  La ripetuta fornitura di animali gravidi può comportare l'esclusione di produttori. (Kap. 5.2.11)
Macellazione	Stordimento con pistola a proiettile captivo e dissanguamento per via toracica obbligatori. (Cap. 5.2.15)



### Natura-Beef-Bio

Per quanto riguarda i requisiti relativi a Natura-Beef-Bio non vi sono modifiche per il 2021.



### Direttive Migros-Bio Trasformazione

Prodotti: acquacoltura	I prodotti ottenuti dall'acquacoltura bio UE devono ora soddisfare i criteri supplementari di Migros. Ciò vale anche per i prodotti all'infuori dell'Europa. I criteri supplementari di Migros includono il rispetto di uno standard sociale per i Paesi a rischio, la prova che il metodo di stordimento sia ammesso per pesci d'acqua fredda e il divieto di metabisolfito per i gamberetti. (Cap. 4.2.6) Finora all'infuori dell'Europa erano ammessi solo marchi di associazioni e in Europa il Regolamento bio UE era accettato senza i criteri supplementari.
Imballaggio: dichiarazione	Se il Paese di provenienza è indicato sull'etichetta del prodotto è sufficiente la menzione «*da agricoltura biologica». (Cap. 4.3.3.3) Finora era necessario indicare anche per frutta e verdura se provenivano da coltivazione bio svizzera o estera.



### Direttive KAGfreiland

KAGfreiland per il 2021 non prevede modifiche fondamentali delle direttive. La decisione su un eventuale adeguamento relativo al settore per grufolare per i suini viene presa dopo la chiusura della redazione.