

# Novità in agricoltura biologica 2026

Panoramica delle principali modifiche  
delle ordinanze bio e dei marchi bio





## Novità in agricoltura biologica

### Ordinanza bio (Ord. bio)

#### Produzione vegetale

<b>Sementi</b>	I commercianti di sementi non sono più tenuti a registrare la quantità disponibile di sementi e di materiale vegetativo di moltiplicazione su <a href="http://www.organicxseeds.ch">www.organicxseeds.ch</a> . <b>La segnalazione regolare dei quantitativi di sementi disponibili crea elevati oneri amministrativi e stando al servizio delle sementi del FiBL non apporta alcun valore aggiunto. Su OrganicXseeds i commercianti di sementi dichiarano le varietà esaurite come «non disponibili».</b>	DEFR Ord. bio art. 16h, lett. g
----------------	--	---------------------------------

#### Allevamento di animali

<b>Alimenti per animali</b>	Non vi sono più limitazioni riguardo al metodo di produzione del sale ammesso nella trasformazione di alimenti biologici per animali e nell'alimentazione di animali. <b>La Svizzera non dispone né di sale marino né di salgemma. Il sale nelle saline svizzere viene estratto mediante evaporazione con il metodo «solution mining», un procedimento minimamente invasivo. I termini impiegati corrispondono alla legislazione alimentare e al Regolamento bio (UE) 2018/848.</b>	DEFR Ord. bio art. 4b, cpv.1, lett. c
-----------------------------	--	---------------------------------------

#### Trasformazione

<b>Produzione di lievito</b>	Il termine transitorio per la seguente norma è prorogato fino al 31 dicembre 2026: Per la produzione di lievito biologico è ammessa l'aggiunta di estratto o di autolisato di lievito non biologico nella misura massima del 5%, calcolata in sostanza secca, se è provato che l'estratto o l'autolisato di lievito di produzione biologica non è disponibile.	DEFR Ord. bio Disp. transitoria
<b>Pratiche enologiche</b>	Per la produzione di vini dealcolizzati biologici è ammesso l'uso della parziale evaporazione sottovuoto e della distillazione. <b>Con l'aggiornamento del rimando ai regolamenti UE sono applicabili anche in Svizzera le modifiche del Regolamento (UE) 2018/848 tramite il Regolamento delegato (UE) 2025/405.</b>	DEFR Ord. bio allegato 3b
<b>Pratiche per la produzione di derrate alimentari trasformate</b>	Le pratiche con resina scambiatrice di ioni e adsorbente sono ammesse: a. nella preparazione di derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali giusta l'articolo 2 lettere da a-c ODPPE; b. nella deacidificazione parziale del succo di pera per la fabbricazione di miele di pere con un tenore di acido di 6-12 g di acido malico/kg e un valore Brix di 80-82° Brix, destinato esclusivamente al mercato svizzero.	DEFR Ord. bio art. 3d
<b>Additivi</b>	Fino al 31 dicembre 2026 per la preparazione di derrate alimentari può essere utilizzato Gellano (E 418) ottenuto da produzione non biologica. <b>Poiché le materie prime necessarie in qualità biologica non sono tuttora disponibili, la relativa disposizione transitoria viene prorogata di un anno.</b>	DEFR Ord. bio Disp. transitoria



### Bio Suisse Agricoltura

#### Globalità aziendale

<b>Viticoltura</b>	In viticoltura i gestori privati di piccole risp. piccolissime particelle di vigneto possono ora riunirsi in gruppo e richiedere il controllo e la certificazione come gruppo di piccoli produttori. <b>Con il nuovo modello aziendale si vuole favorire la formazione di regioni vinicole bio contigue in regioni con aziende di piccole dimensioni.</b>	Parte II art. 1.2.1.4
--------------------	--	-----------------------

#### Produzione vegetale

<b>Produzione indipendente dal suolo</b>	Le piante madri e le piante genitrici possono essere coltivate in vaso solo se sono destinate alla produzione di piante ornamentali e erbe aromatiche vendute in vaso. <b>L'articolo viene adeguato alle prescrizioni vigenti dell'art. 10 cpv. 4 Ord. bio.</b>	Parte II art. 2.1.2.1
--	--	-----------------------

<b>Efficienza energetica</b>	Il periodo di limitazione del riscaldamento può essere spostato al periodo dal 1° novembre al 31 gennaio se le aziende soddisfano i requisiti relativi alle fonti di energia e ai requisiti edilizi. <b>In avvenire va tenuto conto del fatto che il mercato negli scorsi anni ha subito modifiche e i prodotti sono richiesti sempre prima.</b>	Parte II art. 2.7.3, 2.7.2, 2.7.1
------------------------------	---	-----------------------------------

<b>Sostanze nutritive</b>	Per l'uso di concimi oligodinamici e di concimi fogliari va documentato solo l'impiego ma non l'efficacia. La finestra di controllo non è più obbligatoria. L'analisi dei succhi vegetali vale come prova. Possono essere impiegati prodotti con diversi oligoelementi. Per l'impiego di epsomite non è più necessaria una prova della necessità o della carenza. <b>L'onere amministrativo si riduce e l'impiego è maggiormente orientato alla pratica.</b>	Parte II art. 2.4.4.2
---------------------------	---	-----------------------

## Novità in agricoltura biologica



### Bio Suisse Agricoltura

seguito

<b>Vendita parallela</b>	Viene precisato che la notifica relativa a colture annuali esistenti va effettuata al momento della coltivazione di nuove superfici. <b>È possibile che al momento del rilevamento della superficie vi sia già una coltura annuale.</b>	Parte II art. 1.2.7.3
<b>Protezione delle piante</b>	<p><b>Lotta contro le erbe spontanee</b> Per la lotta contro le erbe spontanee sono ora ammessi anche dispositivi laser e la solarizzazione. Per l'uso di acqua calda si distingue tra procedimenti selettivi e procedimenti non o parzialmente selettivi.</p> <p><b>L'autorizzazione è concessa grazie allo sviluppo tecnologico dei procedimenti fisici che in agricoltura biologica risultano interessanti come complemento ai procedimenti meccanici.</b></p> <p><b>Frutta a granella</b> Sull'intera superficie aziendale coltivata a frutta a granella possono essere impiegati al massimo 2 kg di rame per ettaro di superficie trattata e anno che possono essere bilanciati per un periodo di 5 anni. Per ettaro e anno sono ammessi al massimo 3 kg di rame. <b>La flessibilizzazione dell'impiego di rame sull'arco di 5 anni permette di adeguare l'impiego alla pressione fungina.</b></p>	Parte II art. 2.6.4
<b>Materiale di moltiplicazione</b>	<p><b>OrganicXseeds</b> Per il livello 3 la disponibilità di materiale di moltiplicazione biologico va verificata su <a href="http://www.organicxseeds.ch">www.organicxseeds.ch</a> e in caso di mancata disponibilità va generata una conferma (deroga vedi Ord. bio art. 39o).</p> <p><b>L'articolo va adeguato alle prescrizioni vigenti contenute nell'art. 13a cpv 4 Ord. bio.</b></p> <p><b>OrganicXseeds alberi ad alto fusto</b> Per gli alberi da frutta ad alto fusto valgono i livelli di disponibilità di OrganicXseeds. Non sono più esentati dall'obbligo di richiesta di un permesso speciale. <b>L'Ord. bio non prevede la deroga in vigore finora.</b></p> <p><b>Conversione</b> Per la produzione di materiale di moltiplicazione non è più possibile abbreviare il periodo di conversione presentando un'analisi dei residui o mediante una moltiplicazione intermedia. <b>L'articolo va adeguato alle prescrizioni vigenti contenute nell'art. 13 Ord. bio.</b></p> <p><b>Produzione di piante selvatiche</b> Per la provenienza geografica del materiale di moltiplicazione per la produzione di piante selvatiche fanno stato le informazioni contenute nella «lista verde» di InfoFlora. <b>La «lista verde» sostituisce le raccomandazioni della Commissione svizzera per la conservazione delle piante selvatiche (CPS) che non esiste più.</b></p>	Parte II art. 2.6.4
<b>Piante ornamentali</b>	Per la vendita di piante ornamentali, piantine e erbe in vaso biologiche a rivenditori senza licenza Gemma è ora sufficiente fare riferimento al promemoria di Bio Suisse: «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma: informazioni per punti vendita senza licenza Gemma». <b>Il promemoria è stato rivisto e notevolmente semplificato.</b>	Parte II art. 3.6.9.1
<b>Allevamento di animali</b>		
<b>Api</b>	<p><b>Inseminazione</b> Per l'inseminazione strumentale non occorre un permesso speciale se è comprovata l'adesione ad un'associazione che partecipa a un progetto VSH (varroa sensitive hygiene). <b>La selezione VSH è una strategia di lotta volta a ridurre al minimo l'uso di acidi. La prova garantisce che l'inseminazione strumentale viene impiegata solo per la selezione VSH.</b></p> <p><b>Plastica</b> È stato creato un elenco esaustivo di oggetti nelle arnie che possono essere realizzati in plastica per alimenti. <b>Si tratta di parti che non entrano in contatto con la cera o con il miele.</b></p>	Parte II art. 5.8.9
<b>Foraggiamento</b>	Nel foraggio Gemma coadiuvanti per ruminanti la percentuale di foraggio Gemma svizzero può ora essere raggiunta senza limiti mediante il bilancio di massa. <b>Altrimenti i produttori di mangimi dovrebbero investire somme sproporzionate per nuovi sili per il deposito separato di cereali Gemma indigeni ed esteri.</b>	Parte II art. 4.2.4.1
<b>Pollame</b>	<p><b>Banca dati pollame</b> La banca dati ovaiole diventa banca dati pollame. Tutti gli animali (pulcini, pollastrelle, galline ovaiole e galli) vanno registrati, confermati e cancellati. <b>Per garantire il rispetto della promessa «tutti i pulcini restano in vita» il movimento degli animali deve essere verificabile.</b></p>	Parte II art. 5.5.2.4
	<p><b>Pollaio per pollastrelle</b> La possibilità di stabulare fino a 8000 animali durante le prime 6 settimane di vita nella stessa unità di pollaio per il preallavamento è estesa a giovani animali di altre aziende. <b>Le prescrizioni sono più flessibili per far fronte ai periodi di punta della nascita dei pulcini. I requisiti per la stabulazione delle direttive Bio Suisse vanno osservati in ogni momento.</b></p>	Parte II art. 5.5.3.3
	<p><b>Ovaiole ibride</b> Le ovaiole ibride ammesse figurano ora su un elenco positivo. <b>La soglia minima fissa per la crescita giornaliera di 17 g non è praticabile. L'elenco positivo permette una pianificazione sicura analogamente a quella per galline a duplice attitudine e ibridi da ingrasso.</b></p>	Parte II art. 5.5.3.1

## Novità in agricoltura biologica



### Bio Suisse Agricoltura

seguito

<b>Pollame (seguito)</b>	<i>Branchi di ovaiole</i> I branchi a partire da 250 animali stabulati devono essere macellati dopo il loro utilizzo e preferibilmente venduti come alimenti. <b>Si vuole garantire che la carne delle galline ovaiole venga utilizzata come alimento nonostante l'allevamento dei maschi.</b>	Parte II art. 5.5.4
	<i>Ingrasso preparatorio</i> Nell'ingrasso preparatorio del pollame sono consentiti 3 branchi di 2000 animali per unità di pollaio anziché 2 come finora. <b>L'adeguamento corrisponde al massimo consentito di animali da finissaggio per azienda (6000).</b>	Parte II art. 5.5.6.3
<b>Salute degli animali</b>	Improvac può essere somministrato a singoli bovini per evitare l'abbattimento di animali gravidì al macello. Improvac è vietato per altre specie animali. <b>L'uso di Improvac per impedire una gravidanza indesiderata può essere utile per evitare di separare singoli animali dalla mandria.</b>	Parte II art. 4.5.1
<b>Raccolta di piante selvatiche</b>		
<b>Procedura di controllo</b>	Le piante selvatiche provenienti da raccolta selvatica certificata Bio Suisse che vengono commercializzate sono riportate nell'elenco dei prodotti sia presso il produttore Gemma che presso il licenziatario Gemma. Sono escluse le piante selvatiche trasformate e vendute nell'azienda Gemma. <b>Ciò serve a garantire una procedura di licenza e una dichiarazione verificabili.</b>	Parte IV art. 9

### Bio Suisse Trasformazione e commercio

In generale

<b>Assenza di OGM</b>	Viene accettata anche una conferma equivalente. <b>Nella pratica, oltre alla dichiarazione di assicurazione ufficiale, viene accettata anche una conferma equivalente.</b>	Parte III art. 1.6
<b>Commercio di merce</b> <b>Bio Suisse Organic all'estero</b>	Precisazione delle designazioni per aziende che operano all'estero e per gli imballaggi per merce proveniente dall'estero. <b>Viene illustrato il caso in cui licenziatari Gemma operano all'estero con merce proveniente da aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse (aziende BIOSUISSE ORGANIC).</b>	Parte III art. 1.4.3, 1.4.3.2
<b>Commercio di piante</b>	Il promemoria menzionato nel nuovo testo delle direttive è stato notevolmente semplificato e adeguato al procedimento attuale: «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma: informazioni per punti vendita senza licenza Gemma». <b>A determinate condizioni le piante ornamentali Gemma, le piantine e le erbe in vaso possono essere vendute senza licenza Gemma. Il promemoria serve da guida ai punti vendita senza licenza Gemma.</b>	Parte III art. 1.14, 1.14.1, 1.14.2
<b>Apicoltura</b>	L'apicoltura è ora considerata attività agricola. <b>Anziché un contratto di licenza viene emesso un contratto di produzione.</b>	Parte III art. 1.12.1.1, 13
<b>Certificato Gemma</b>	Come prova per i partner commerciali al posto del certificato Gemma è sufficiente il certificato dell'ente di certificazione con l'elenco dei prodotti sul quale deve essere dichiarato in modo chiaro quali prodotti possono essere commercializzati con la Gemma e quali invece no. <b>La norma riduce l'elevato onere amministrativo per i licenziatari, gli enti di certificazione e Bio Suisse.</b>	Parte III art. 1.4.2, 21.1.2
<b>Sostenibilità</b>	Bio Suisse rinuncia a presentare una valutazione della sostenibilità separata. <b>Nell'industria alimentare il tema della sostenibilità è ormai onnipresente ed è profondamente ancorato anche nella domanda. Vale il principio «Sviluppo sostenibile, Parte I, cap. 6.</b>	Parte III art. 1.13, 1.13.1, 1.13.2
<b>Imballaggio</b>	Nuova struttura e nuovo strumento per la valutazione degli imballaggi. <b>Il testo delle direttive sugli imballaggi è stato rivisto. Il calcolatore degli imballaggi consente di valutare gli imballaggi di prodotti Gemma secondo criteri uniformi. La valutazione è facoltativa.</b>	Parte III art. 1.9 ff

Gastronomia

<b>Perfezionamento</b>	Il capitolo 16.2.6 è eliminato. <b>Il contenuto è menzionato a più riprese.</b>	Parte III art. 17.2
<b>Periodo di transizione</b>	Il periodo di transizione per la conversione delle aziende partecipanti da Cucina prodotti Gemma a Bio Cuisine scade a fine 2025.	Parte III cap. 17
<b>Contratto</b>	Una prima visita entro i primi tre mesi non è più obbligatoria, la prova necessaria per tre mesi consecutivi è abolita. <b>Bio Cuisine va resa più snella e flessibile. La qualità rimane garantita grazie alla verifica preventiva del sito web e dei documenti come il menu. Le visite sono tuttora offerte.</b>	Parte III art. 17.2.2

# Novità in agricoltura biologica



## Bio Suisse Trasformazione e commercio

### Gemma sostanze ausiliarie

<b>Principi generali</b>	I principi generali per la Gemma sostanze ausiliarie sono eliminati. <b>Sono già contenuti nell'articolo 1.10.2.7.</b>	Parte III cap. 22
<b>Concimi aziendali</b>	I concimi aziendali con la Gemma sostanze ausiliarie sono disciplinati in un sottocapitolo separato. <b>Il testo contenuto nei principi generali nel capitolo 22 viene spostato.</b>	Parte III art. 22.3.8
<b>Solfato di potassio e solfato di potassio magnesiaco</b>	Il solfato di potassio e il solfato di potassio magnesiaco possono essere utilizzati a fini di compensazione. <b>Per poter ottenere prodotti sostenibili con uno spettro di sostanze nutritive equilibrato.</b>	Parte III art. 22.3.2
<b>Requisiti per i prodotti</b>	Organismi utili, prodotti di biocontrollo microbici e sostanze di base sono ammessi. <b>Si tratta di una precisazione e dell'inserimento di nuovi prodotti.</b>	Parte III art. 22.2
<b>Categorie di prodotti</b>	Adeguamento per componenti non fermentati e spostamento di prodotti critici per l'immagine al punto 22.2 h). <b>I prodotti sostenibili e ragionevoli sono completati, la struttura dei requisiti resa più chiara.</b>	Parte III art. 22.1, 22.2

### Requisiti specifici dei prodotti

<b>Prodotti dell'acquacoltura</b>	È stato inserito un nuovo capitolo per prodotti dell'acquacoltura. <b>Dal 2025 l'Ord. bio disciplina anche i prodotti da acquacoltura trasformati e non, pertanto le direttive Bio Suisse sono state completate.</b>	Parte III cap. 5
<b>Prodotti da forno</b>	Inserimento dell'alga spirulina come nuovo ingrediente.	Parte III art. 8.3
<b>Uova</b>	Precisazione del testo per evitare malintesi e interpretazioni errate riguardo alla stampigliatura. <b>Ciò è necessario poiché le uova Gemma giungono anche nel commercio/nella vendita senza licenza e in tale sede non possono recare il marchio Gemma.</b>	Parte III art. 9.1.3
<b>Prodotti a base di carne</b>	<b>Nitrito di potassio e nitrito di sodio</b> Sono ammessi solo separatamente. <b>Le prescrizioni relative alla salamoia sono precise. Può essere impiegato solo nitrito di sodio o nitrito di potassio.</b>  <b>Affumicatura</b> Le indicazioni nelle direttive finora erano poco chiare. Il filtraggio e il lavaggio con acqua vanno effettuati prima del processo di affumicatura e non durante. <b>Precisazione delle prescrizioni per l'affumicatura.</b>	Parte III art. 4.2
<b>Latticini</b>	<b>I procedimenti per compensare</b> le oscillazioni stagionali possono essere approvati in modo specifico per i prodotti dalla CMT. <b>I procedimenti come la surgelazione o lo stoccaggio in pellicola per compensare le oscillazioni stagionali tenendo conto dei principi specifici del prodotto sono ammessi con riserva.</b>  <b>Terreni di coltura</b> Per le colture è ammesso latte non biologico. <b>I terreni di coltura per colture prodotte nell'azienda di trasformazione possono essere di origine non bio fino all'1% della quantità del latte in trasformazione (latte magro UHT). L'autorizzazione per l'uso di latte magro e siero non bio proveniente dalla stessa azienda di trasformazione è pertanto coerente.</b>	Parte III art. 2.8.1
	<b>Burro per trasformazione</b> La fusione e il raffreddamento del burro per trasformazione sono consentiti.  <b>Per il burro per trasformazione la fase di fusione (fusione e raffreddamento del burro) è necessaria per distribuire in modo più uniforme le molecole di grasso. Ciò migliora la consistenza e le caratteristiche di trasformazione come la piegatura.</b>	Parte III art. 2.4.5
<b>Frutta e verdura</b>	<b>Prodotti a base di patate</b> La tecnologia PEF per il pretrattamento delle patate è ammesso. <b>La tecnologia Pulsed Electric Field (PEF) è un metodo sostenibile per il pretrattamento dei prodotti a base di patate che permette di risparmiare tanta acqua ed energia termica e può ridurre il contenuto di grassi e di acrilammide nei prodotti fritti.</b>  <b>Antischiumante</b> L'impiego di olio vegetale biologico nell'acqua di processo funge da antischiuma. <b>Durante la trasformazione di verdura contenente proteine e di leguminose nonché nella produzione di lievito e prodotti a base di lievito può formarsi un'intensa schiuma.</b>	Parte III art. 7.2.1
	<b>Frutta morbida</b> La limitazione nella reidratazione (solo per prugne) viene abolita. <b>La limitazione viene abolita affinché anche altra frutta possa essere offerta come frutta morbida.</b>	Parte III art. 7.2.5
	<b>Uva sultanina</b> Il carbonato di potassio per la produzione di uva sultanina è ammesso. <b>Un bagno di acqua, olio d'oliva e potassa (carbonato di potassio) riduce la naturale protezione contro l'evaporazione dell'uva facendola essiccare più rapidamente.</b>	Parte III art. 7.2.1



## Novità in agricoltura biologica

### Bio Suisse Trasformazione e commercio

<b>Oli vegetali</b>	<i>Olio di avocado</i> La farina fossile come mezzo per la filtrazione è ammessa. <i>Per ottenere un prodotto finale non torbido e stabile allo stoccaggio per l'olio di avocado è necessaria la farina fossile.</i>	Parte III art. 11.1
	<i>Maionese light</i> Per la maionese a basso contenuto calorico è consentito l'impiego di oli e grassi per arrostire e friggere e per l'ulteriore trasformazione sopra i 100°C. <i>Anche se l'uso dell'olio in una maionese a basso contenuto calorico è inferiore al 70 per cento della massa, l'amarezza dell'olio non trattato con vapore è dominante.</i>	Parte III art. 11.4
<b>Vino e spumante</b>	<i>Aggiunta di mosto d'uva</i> Al mosto d'uva possono essere aggiunti zucchero, mosto d'uva concentrato e mosto d'uva concentrato rettificato. Il possibile aumento della gradazione alcolica può ora raggiungere 1,5 anziché 1,25 in volume (corrisponde a 3 kg di saccarosio per 100 litri). <i>A causa dei cambiamenti climatici, nella produzione del vino è necessaria maggiore flessibilità.</i>	Parte III art. 12.2
	<i>Succo d'uva</i> Nell'articolo 12.2.2 il succo d'uva viene eliminato come ingrediente per la vinificazione. <i>Il succo d'uva deve essere impiegato in qualità Bio Suisse anche all'estero.</i>	Parte III Art. 12.2
	<i>Succo d'uva concentrato</i> Il succo d'uva concentrato rettificato di qualità bio è ammesso. <i>Il succo d'uva concentrato rettificato non esiste in qualità Gemma e deve pertanto poter essere impiegato anche in Svizzera come ingrediente bio.</i>	Parte III art. 12.2
	<i>Solforazione</i> La solforazione secondo le prescrizioni del Regolamento bio UE (valori massimi anidride solforosa) è possibile solo per spumanti Gemma. <i>Per l'impiego di altri additivi e coadiuvanti per la trasformazione durante la produzione di spumanti e altri vini valgono le direttive Bio Suisse.</i>	Parte III art. 12.2
<b>Prodotti a base di zucchero</b>	Il carbonato di sodio (E 500) è ammesso per la produzione dello sciroppo di zucchero invertito, zucchero liquido invertito e sciroppo di caramello. Con il carbonato di sodio si aumenta il valore pH nello sciroppo di caramello per poterlo utilizzare per es. nei latticini (additivo). Per lo sciroppo di zucchero invertito e lo zucchero liquido invertito il carbonato di sodio viene impiegato come coadiuvante per la trasformazione per fermare l'inversione.	Parte III art. 15.1
<b>Ingredienti e additivi</b>		
<b>Paesi di provenienza</b>	A causa di origini variabili finora il Paese di provenienza sovente non è stato indicato nell'elenco degli ingredienti. Per la provenienza può ora essere utilizzata una denominazione geografica generale. <i>Si tratta di un adeguamento in base all'Ordinanza sulle derrate alimentari (OID).</i>	Parte III art. 1.10.3.4
<b>Provenienza dell'amido</b>	La dichiarazione relativa alla provenienza dell'amido è ora definitivamente disciplinata. <i>Vi è un periodo di transizione di 2 anni per esaurire il materiale da imballaggio esistente.</i>	Parte III art. 1.10.3.2
<b>Pectina</b>	La pectina (E440) è considerata ingrediente di origine agricola. <i>Ciò è previsto dalla legge (RS 910.181 allegato 3 parte A).</i>	Parte III art. 2.8.6, 7.5.4, 15.1.4, 15.2.4
<b>Antiagglomeranti</b>	Le prescrizioni relative agli antiagglomeranti contenuti nel sale sono ora raggruppate al punto 1.3 e eliminate dai capitoli nei quali erano contenuti finora. <i>Per prodotti specifici sono previste deroghe nei rispettivi capitoli.</i>	Parte III art. 1.3

**KAG freiland**  
für Kü, Schwein, Hubn & Co.

**KAGfreiland**

nessuna modifica

**Natura-Beef**

**Natura Beef Bio**

nessuna modifica

**Migros Bio**

nessuna modifica

**Manzo da pascolo**

Trasferimento delle direttive a  
Vacca madre Svizzera

## Novità in agricoltura biologica



### Demeter Agricoltura

#### Organizzazione

<b>Tasse</b>	La tassa amministrativa per permessi speciali si situa ora tra 80 e 150 franchi. <i>Finora si situava tra 50 e 100 franchi.</i>	Art. 2.2
<b>Conversione</b>	Dal 2026 le persone che convertono o rilevano un'azienda durante i primi cinque anni sono tenute a frequentare ogni anno un corso di perfezionamento. L'offerta sarà pubblicata sul sito internet. <i>L'allegato 11 è eliminato.</i> <i>Finora tutti i capiazienda erano tenuti a seguire ogni anno due giorni di formazione.</i>	Art. 4.3
<b>Funghi</b>		
<b>Requisiti</b>	I requisiti relativi alla produzione, al substrato e ai preparati sono precisati e completati. <i>Le diverse specie di funghi hanno esigenze diverse.</i>	Art. 4.7.8 a 4.7.8.7
<b>Misure biodinamiche</b>	Dopo la sterilizzazione del substrato va applicato un preparato da cumulo/da fatta o cornoletame (500P). Cornoletame (500) va distribuito almeno una volta per ciclo vegetativo, cornosilice (501) almeno una volta per ciclo colturale durante la maturazione. Sono esclusi substrati di legno e paglia. <i>Finora tali preparati dopo la sterilizzazione e l'applicazione di cornoletame (500) dovevano essere distribuiti almeno una volta per ciclo colturale.</i>	Art. 4.7.8.4
<b>Malattie fungine</b>	Il sale non può più essere impiegato per il controllo delle malattie fungine.	Art. 4.7.8.6
<b>Substrati</b>	I substrati esausti vanno ceduti ad un'azienda Demeter o biologica. È permessa anche la cessione a giardiniere dilettanti.	Art. 4.7.8.3 S
<b>Conversione</b>	I produttori di funghi Demeter possono richiedere un periodo di conversione più breve.	Art. 4.7.8.1
<b>Allevamento</b>		
<b>Pollame</b>	<i>Foraggiamento</i> Dal 2026 il 50 % dei mangimi deve provenire dalla propria azienda. <i>Fino alla fine del 2025 l'aumento della percentuale di mangimi propri è avvenuto gradualmente.</i>	Art. 4.9.5.9
	<i>Provenienza, acquisto e vendita di animali</i> Dal 2027 le aziende con oltre 100 galline ovaiole sono tenute a stabulare pollastre Demeter. In caso di stabulazione di pollastre Bio Suisse va versata una tassa d'incentivazione ed è necessaria un'autorizzazione speciale.	Art. 4.9.7.7
	<i>Pascolo</i> Viene computato come mangime proprio come segue: per pollai fissi 5%, per pollai mobili 10% del fabbisogno totale di mangimi. Può essere computata anche la coltura «cubetti di erba».	Allegato 13
<b>Suini</b>	Dal 2026 il 50 per cento dei mangimi deve provenire dalla propria azienda. <i>Fino alla fine del 2025 l'aumento dei mangimi propri è avvenuto gradualmente.</i>	Art. 4.9.5.8
<b>Salute degli animali</b>	L'iscrizione dell'uso di antibiotici nel registro dei trattamenti dei singoli animali e nell'apposito formulario è abolita. <i>I veterinari da due anni sono tenuti a registrare i trattamenti antibiotici su agate.ch. Il formulario relativo agli antibiotici non è più necessario.</i>	Art. 4.9.8.2

### Demeter Trasformazione e commercio

#### Designazione

<b>Miele</b>	Il miele in conversione a apicoltura Demeter può essere contrassegnato come tale.	Art. 8.4.2
<b>Amido</b>	La provenienza vegetale dell'amido (p. es. frumento, patate) va sempre dichiarata. <i>Si tratta di un adeguamento alle direttive Bio Suisse.</i>	Art. 6.3
<b>Dichiarazione ingredienti</b>	Per la dichiarazione di ingredienti Demeter utilizzando la tipografia del testo corrente senza il marchio Demeter vanno solo rispettate le direttive Bio Suisse per la trasformazione. <i>Sono richiesti singoli prodotti non ottenibili secondo le direttive per la trasformazione Demeter, per i quali i produttori impiegano materie prime Demeter che vorrebbero comunque evidenziare. L'obbligo di certificazione Demeter rimane in vigore.</i>	Art. 8.3.1., 8.3.1.4.

#### Importazione

<b>Tasse</b>	Dal 2027 gli importatori che agiscono a nome di un licenziatario estero (rappresentanza fiscale) senza esercitare loro stessi il commercio versano la tassa di licenza ai loro primi acquirenti in base al valore di vendita.	Anhang IV
--------------	---	-----------

# Novità in agricoltura biologica



## Demeter Trasformazione e commercio

### Singoli prodotti

<b>Aceto/vini di frutta</b>	Per la produzione di vini di frutta o verdura quale base per l'aceto vale: la gradazione alcolica può essere aumentata fino a un massimo di 12 vol.-%. Per gli aceti di frutta o verdura può essere utilizzato zucchero Demeter. Vanno indicati tutti gli ingredienti.	Art. 7.14.3
<b>Carne</b>	La direttiva relativa alla macellazione e al trasporto degli animali è stata rielaborata. È stato eliminato l'obiettivo secondo il quale i macelli dovrebbero accettare anche animali dissanguati. L'autodichiarazione per produttori che fanno macellare gli animali da terzi non è più obbligatoria. Alcuni altri punti sono stati allentati. Per aziende con 100 o più animali Demeter macellati all'anno vale un obbligo di controllo basato sui rischi, per aziende a partire da 1000 animali Demeter macellati all'anno è in vigore un obbligo di controllo da parte della SES almeno ogni tre anni. <b>Alcune prescrizioni delle direttive si sono rivelate difficilmente realizzabili nella pratica. L'onere amministrativo per la compilazione dell'autodichiarazione era elevato.</b>	Art. 7.6.1
<b>Prodotti a base di cereali</b>	La pressione di estrusione può essere aumentata da max. 20 bar a max. 140 bar esclusivamente per la fabbricazione della pasta. La temperatura di estrusione in tal caso deve essere inferiore a 50 °C. <b>La fabbricazione tradizionale della pasta con trafile in rame e bronzo richiede un'elevata pressione.</b>	Art. 7.3.5, 6.2.1
<b>Erbe, spezie</b>	L'impiego di antiagglomeranti per il sale aromatizzato alle erbe va dichiarato.	Art. 7.5.3
<b>Vino</b>	<b>Arricchimento</b> Laggiunta di mosto d'uva rettificato di qualità biologica deve essere possibile. I requisiti minimi relativi alla qualità Gemma bio sono pertanto allentati. <b>Il mosto d'uva rettificato per ora non è disponibile né in qualità Demeter né in qualità Gemma bio.</b>  <b>Filtrazione</b> La filtrazione cross-flow è ammessa a condizione che la grandezza dei pori non sia inferiore a 2 micrometri e la pressione non superi 2 bar. <b>Si tratta di un adeguamento alle direttive Demeter internazionali.</b>	Art. 7.13.4 Art. 7.13.4
<b>Detergenti</b>		
<b>Cloro attivo</b>	Il previsto divieto d'impiego di cloro attivo entra in vigore solo parzialmente. Le aziende trasformatrici di latte e carne sono tuttora autorizzate a utilizzare cloro attivo. In caso di elevato rischio relativo alla sicurezza alimentare può essere richiesta una deroga anche in altri ambiti. Il divieto d'impiego di acqua eletrolitica entra in vigore come previsto. <b>Le riserve relative al cloro attivo sono tuttora valide ma in determinati ambiti prevale il rischio relativo alla sicurezza alimentare.</b>	Art. 6.6.2.5
<b>Sanzioni</b>		
<b>Regolamento delle sanzioni</b>	Nel regolamento delle sanzioni è ora ben chiaro quali infrazioni possono comportare quali sanzioni. Sono definiti i fattori che influenzano l'ammontare della sanzione e il suo utilizzo. <b>Il nuovo regolamento delle sanzioni fornisce alle aziende di trasformazione (in azienda) e commerciali un chiaro orientamento sulla valutazione delle infrazioni.</b>	Allegato III Regolamento delle sanzioni
<b>Imballaggio</b>		
<b>Frutta e verdura</b>	Il previsto divieto di imballaggi di plastica per frutta e verdura sensibile non entra in vigore. Il divieto rimane in vigore per frutta e verdura non sensibile. <b>La frutta e la verdura fresca non andrebbe imballata nella plastica, in alcuni casi tuttavia ciò comporterebbe perdite e spreco alimentare.</b>	Art. 6.5.4, 7.1.5.
<b>PET</b>	L'uso di PET come materiale da imballaggio è ammesso per la maggior parte delle categorie dei prodotti. La necessità tecnica va comprovata in occasione della notifica del prodotto.	6.5.4

### Impressum

**Editore:** Bio Suisse, 4052 Basel,  
und FiBL, 5070 Frick

**Redazione:** Simona Moosmann, FiBL

**Foto in copertina:** Amarante Vitra, FiBL

**Layout:** Simone Bissig, FiBL

**Traduzione:** Regula van den Berge

**Download gratuito:**  
[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > Nr. 1359

**Collaborazione:** BLW: Louisa Bühler, Luana Cresta / Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Simon Woschnik, Heidi Hosp, Judith Köller, Paul Assmus, Sara Gomez, Sarah Bulliard / Demeter:

Patricia Durán, Marc Meli / Bio-Weide-Beef:

Nina Ellenbroek / Migros: Janina Storjohann /

KAG Freiland: Chiara Augsburger /

Natura-Beef Bio: Esther Manser-Ammann

### Normative bio 2026

Da febbraio 2026 le «Normative bio 2026» saranno disponibili in tre lingue (DE, FR, IT). Possono essere consultate online o scaricate gratuitamente: [normativebio.bioattualita.ch](http://normativebio.bioattualita.ch)

FiBL +41 62 865 72 72  
[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)