



BIOSUISSE

DIRETTIVE

PER LA PRODUZIONE,
LA TRASFORMAZIONE
E IL COMMERCIO DI
PRODOTTI GEMMA

Estratto per la gastronomia

Versione del 1 gennaio 2023

Indice

Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti gemma

Estratto per la gastronomia

Parte I: Direttive comuni	3
2 Obbligo contrattuale e di controllo	3
Parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio	4
16 Gastronomia	4
16.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti	4
16.2 Il modello gastronomico Bio Suisse	5

Parte I: Direttive comuni

2.1.4 **Controllo degli esercizi di ristorazione**

Gli utenti del marchio devono comprovare il rispetto delle prescrizioni valide per gli esercizi di ristorazione nonché delle condizioni per l'uso del marchio.

Tale prova comprende i seguenti punti di controllo:

- Registrazione e presentazione dei valori netti di acquisto della merce entro i termini prescritti.
- Plausibilizzazione dei dati forniti.
- Corrispondenza della dichiarazione con i dati forniti.

L'utente del marchio è tenuto a presentare annualmente un'autodichiarazione completa ed entro i termini prescritti, contenente:

- Conferma del rispetto della Carta.
- Conferma della correttezza dei valori netti di acquisto della merce forniti.
- Conferma dell'avvenuto svolgimento di misure di perfezionamento.
- Conferma del rispetto delle prescrizioni contenute nel CD-Manual Parte IV, Gastronomia di Bio Suisse.

Ogni 3 anni ha luogo un controllo dell'azienda da parte di un ufficio di controllo indipendente. Bio Suisse si riserva il diritto di disporre un controllo in qualsiasi momento.

Parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio

16 Gastronomia

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (cfr. [Requisiti generali Parte III, Cap. 1, Pagina 191](#)) valgono per analogia anche per la gastronomia.

Bio Suisse promuove il consumo di pasti fuori casa con prodotti Gemma e si concentra su materie prima lavorate secondo le direttive Gemma. La Gemma acquisisce visibilità nella gastronomia e il suo grado di notorietà è più largamente condiviso. La gastronomia è un canale di smercio importante per produttori e licenziatari.

I consumatori che scelgono il regime bio al proprio domicilio devono poterlo fare anche fuori casa. Con il suo modello gastronomico, Bio Suisse permette un inizio graduale.

Periodo di transizione per modelli con le direttive 2022:

Per la conversione al nuovo modello vale un periodo di transizione per gli attuali utenti del marchio (Cucina con prodotti Gemma) e per i licenziatari (Cucina con componenti Gemma) fino al 31.12.2025.

Durante il periodo di transizione, per la cucina con prodotti Gemma, la cucina con componenti Gemma e la cucina Gemma si applicano le direttive 2022.

Per la transizione verrà definita una tabella di marcia configurata individualmente con gli attuali utenti del marchio e i licenziatari nel settore della gastronomia.

16.1 **Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti**

16.1.1 **Campo di applicazione e definizione di esercizio**

La presente prescrizione vale per gli esercizi di ristorazione e per produttori con un'offerta commerciale di ristorazione in azienda.

Sono considerati esercizi di ristorazione ai sensi della presente prescrizione le aziende che offrono cibi e bevande da consumarsi direttamente sul posto e che sottostanno alla legge sugli esercizi pubblici. Sono soggette alle prescrizioni anche aziende della gastronomia di sistema, servizi party, corrieri gastronomici, cucine mobili, take-away, imprese di catering ecc.

I prodotti venduti con la Gemma fuori dall'esercizio di ristorazione non rientrano nel campo di applicazione della presente prescrizione. Per tali prodotti valgono i rispettivi requisiti specifici dei prodotti. Ciascun singolo prodotto necessita di licenza, e tutti sottostanno alle disposizioni contenute nel capitolo Parte III, Prescrizioni per trasformazione e commercio.

16.1.2 **Ristorazione commerciale in azienda**

L'offerta commerciale in azienda di pietanze e bevande prodotte in proprio o acquistate nell'ambito di colazioni in fattoria, ritrovi occasionali e altre offerte di ristorazione organizzate in azienda è considerata vendita diretta ed è definita in [Ristorazione commerciale in azienda Parte I, Art. 3.3.4, Pagina 37](#).

I produttori Gemma possono gestire un esercizio di ristorazione indipendentemente dalla propria azienda agricola Gemma. L'ente di certificazione stabilisce i criteri della separazione dell'esercizio di ristorazione dall'azienda agricola. Vanno adempiuti i seguenti requisiti minimi: ditta giuridicamente separata con contabilità propria e immagine indipendente dall'azienda Gemma.

Per l'utilizzo del modello gastronomico, tali esercizi di ristorazione autonomi sono tenuti a stipulare un contratto per l'uso del marchio Bio Suisse.

16.2 Il modello gastronomico Bio Suisse

Il modello gastronomico Bio Suisse comprende i seguenti tre livelli:

Livello 1:	I prodotti biologici rappresentano il 30 % del valore di acquisto della merce ⁶³ . Almeno il 20 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.
Livello 2:	I prodotti biologici rappresentano il 60 % del valore di acquisto della merce. Almeno il 40 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.
Livello 3:	I prodotti biologici rappresentano il 90 % del valore di acquisto della merce. Almeno il 60 % del valore netto di acquisto della merce viene acquistato in qualità Gemma.

16.2.1 Contratto con Bio Suisse

Per avere il diritto di impiegare la Gemma in azienda e nella comunicazione, l'esercizio di ristorazione necessita di un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse.

Si presuppone il rispetto delle disposizioni della legge sulle derrate alimentari e delle leggi sugli esercizi pubblici nonché di tutte le altre disposizioni concernenti gli esercizi di ristorazione.

16.2.2 Stipulazione del contratto

Per la stipulazione di un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse occorre osservare quanto segue:

- L'azienda di ristorazione allestisce una descrizione completa dell'azienda e delle sue attività.
- L'azienda determina una persona responsabile del progetto biologico.
- La persona responsabile assolve un programma introduttivo specifico di Bio Suisse.
- La Carta per l'alimentazione sostenibile è stata firmata.
- È stato stipulato un contratto con un ente di controllo riconosciuto.
- È stata fornita la prova del raggiungimento dei valori minimi (ai sensi del modello) per tre mesi consecutivi.
- È avvenuta una prima visita da parte di incaricati di Bio Suisse nel corso dei primi tre mesi.

16.2.3 Prosecuzione del contratto e passaggio di livello

Per la prosecuzione del contratto per l'uso del marchio devono essere soddisfatti almeno i seguenti criteri:

- il valore minimo (ai sensi del modello) viene raggiunto in ciascun trimestre successivo alla stipula del contratto.
- Il raggiungimento dei valori viene notificato a Bio Suisse su base trimestrale.
- È stata fornita la prova della partecipazione in azienda ad una misura di perfezionamento riconosciuta da Bio Suisse.
- Il rispetto della Carta viene confermato per iscritto.
- Ulteriori punti di controllo vengono disciplinati nel contratto per l'uso del marchio.
- Se in due trimestri consecutivi viene raggiunto un valore della merce divergente – per eccesso o per difetto – avviene il passaggio al livello corrispondente oppure l'uso del marchio viene sospeso.

⁶³ Il valore netto di acquisto della merce (= valore della merce al netto dell'IVA) si riferisce alle materie prime utilizzate per la preparazione delle vivande e alle bevande.
Non sono compresi p.es. i detersivi, il materiale decorativo, le stoviglie e simili.

16.2.4 Comunicazione e pubblicità

L'impiego del marchio «Gemma per la ristorazione» segue le disposizioni contenute nel Corporate-Design-Manual, Parte VI, Gastronomia di Bio Suisse.

Il contrassegno «Gemma per la ristorazione» in relazione a bevande e vivande figura direttamente sul menù, su un inserto separato o su un mezzo analogo o digitale di funzione equivalente.

Un utente del marchio nella gastronomia è autorizzato a impiegare la Gemma per la ristorazione nell'ambito della comunicazione all'interno e all'esterno dell'esercizio di ristorazione. È quindi permessa la pubblicità per l'intero ristorante mediante la Gemma per la ristorazione, a condizione che siano soddisfatti i criteri di livello e le indicazioni del Corporate Design Manual di Bio Suisse.

Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione: è ammesso l'uso di prodotti provenienti da aziende in conversione, a condizione che venga rispettata la dichiarazione secondo la legge sulle derrate alimentari.

16.2.5 Controllo

I controlli vengono disciplinati nel capitolo [Controllo degli esercizi di ristorazione Parte I, Art. 2.1.4, Pagina 19](#). Le sanzioni vengono disciplinate nel capitolo [Trasgressioni e sanzioni Parte I, Cap. 2.6, Pagina 25](#).

16.2.6 Perfezionamento

I partner della gastronomia devono svolgere in azienda almeno una volta all'anno una misura di perfezionamento prevista dal curriculum Bio Suisse e fornirne prova.

16.2.7 Carta

La Carta è parte integrante del contratto per l'uso del marchio. In essa vengono definiti i principi per l'attuazione del modello gastronomico e disciplinati i seguenti punti:

- principi della sostenibilità
- programma di introduzione e di perfezionamento
- prevenzione di inganni
- Ingredienti non ammessi
- Non vengono esplicitamente disciplinati i procedimenti di trasformazione: vanno privilegiati i metodi di lavorazione delicati. A tal fine viene offerto il corso di formazione «Trasformazione delicata» come modulo obbligatorio del programma introduttivo.

16.2.8 Tariffe

Le tariffe⁽⁶⁴⁾ per la gastronomia e per la commercializzazione di prodotti Gemma al di fuori dell'esercizio di ristorazione figurano nel «Regolamento tariffario Bio Cuisine» e nel «Regolamento tariffario del contratto di licenza Gemma». Si veda [Tariffe Parte I, Cap. 2.4, Pagina 25](#).

⁶⁴ Non vale per trasformatori in azienda; l'autorizzazione alla commercializzazione con la Gemma è disciplinata nel contratto di produzione Bio Suisse.

