

Direttive per i marchi regionali

Sezione A Direttive generali

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Aggiornato il: 14 dicembre 2016

Valido da: 01.01.2017 (con la riserva che siano ratificate dai marchi regionali che applicano le direttive)

Versione: 7.00

INDICE

1	DEFINIZIONE DEI CONCETTI.....	3
2	VALIDITÀ.....	4
3	OBIETTIVO	4
4	DOVERI E DIRITTI DEI LICENZIATARI	4
5	DIRETTIVE GENERALI PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE E IL COMMERCIO.....	4
5.1	ORIGINE GEOGRAFICA DEI PRODOTTI	4
5.2	VALORE AGGIUNTO.....	5
5.3	INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA	5
5.4	SOSTANZE NON CONSENTITE.....	5
5.5	ECCEZIONI	5
5.6	QUALITÀ VISIVA E GUSTATIVA DEI PRODOTTI	6
5.7	NOMI DEI PRODOTTI	6
6	OBBLIGO DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE	6
7	CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	6
7.1	REGISTRAZIONI, CONTABILITÀ	6
7.2	CONTROLLO	7
7.3	COMBINAZIONE CON PROGRAMMI SUPPLEMENTARI	7
7.4	CERTIFICAZIONE	7
8	ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO REGIONALE.....	7
9	OBBLIGO DI NOTIFICA PER CAMBIAMENTI DI PRODOTTI E DI ASSORTIMENTO	7
10	SANZIONI E RICORSI	7
11	ENTRATA IN VIGORE E MODIFICHE DELLE DIRETTIVE	7
12	APPENDICI	8
12.1	PROPRIETÀ.....	8
12.2	MARCHI REGIONALI, CHE DEVONO OBBLIGATORIAMENTE APPLICARE E RATIFICARE LE DIRETTIVE PER I MARCHI REGIONALI .	8
12.3	SEGRETARIATO DELLE DIRETTIVE PER I MARCHI REGIONALI	9
12.4	DEFINIZIONI TERRITORIALI DEI MARCHI REGIONALI.....	9
	I TITOLARI DEI MARCHI REGIONALI DEFINISCONO LA LORO REGIONE.....	9
12.5	VERIFICA STANDARDIZZATA DELLE RICETTE E DEL VALORE AGGIUNTO.....	9
12.6	CERTIFICATO D'ORIGINE.....	10
12.7	CONTRATTO DI LAVORO A COTTIMO PER DERRATE ALIMENTARI	12
12.8	INGREDIENTI IMPORTATI AUTORIZZATI	14
12.9	SPECIALITÀ AMMESSE.....	19
12.10	FORMULARIO DI RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI FASI DI TRASFORMAZIONE AL DI FUORI DELLA REGIONE DI RIFERIMENTO..	23
	23

1 Definizione dei concetti

Audit o controllo: verifica periodica dell'azienda per definire se e in che misura, le norme definite nelle direttive sono ottemperate.

Autorizzazione: il titolare del marchio regionale può rilasciare un'autorizzazione entro le condizioni definite dalle direttive.

Certificazione dei prodotti: procedura che permette, in condizioni di autonomia e imparzialità, di dimostrare la conformità di un prodotto con tutte le caratteristiche definite in precedenza in un capitolato.

Commissione nazionale delle direttive: si compone di rappresentanti di coloro che utilizzano il marchio regionale secondo l'Appendice 12.2 et di un rappresentante di un'organizzazione di difesa dei consumatori. La Commissione nazionale delle direttive riceve attraverso il segretariato (cfr. Appendice. 12.3) richieste di cambiamenti e richieste per delle eccezioni. Elabora, sulla base delle richieste, una proposta di modifica o di completamento all'attenzione dei proprietari delle direttive per i marchi regionali. Le proposte vengono approvate solo all'unanimità.

Commercializzazione: la detenzione in vista della vendita, la vendita o un altro modo d'immissione in commercio e la fornitura di un prodotto. (RS 910.18. Art. 4, d)

Eccezione: le eccezioni sono permesse o autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive, vengono emesse delle disposizioni al proposito.

Fornitori: sono aziende che forniscono ingredienti singoli, risp. prodotti, a un licenziatario o ad altri fornitori.

Ingrediente principale: l'ingrediente di origine agricola presente con la quota maggioritaria nella ricetta. Lo zucchero di barbabietola è escluso da questa disposizione.

Ingrediente regionale: ingrediente di origine agricola nella ricetta, che proviene dalla regione di riferimento.

Ingredienti di origine agricola: piante, funghi, animali o prodotti della produzione primaria che ne derivano, destinati ad essere utilizzati come derrate alimentari o come foraggio, chiamati d'ora in poi ingredienti agricoli. Con questa definizione si designa in particolare:

- a. prodotti agricoli singoli così come i prodotti che ne derivano tramite l'impiego di operazioni adeguate di pulitura e purificazione e di operazioni termiche e/o meccaniche e/o fisiche che portano ad una diminuzione della quota di umidità contenuta nel prodotto;
- b. prodotti che derivano dai prodotti citati al punto a tramite l'impiego di altre operazioni utilizzate nella trasformazione delle derrate alimentari, purché questi prodotti non siano additivi alimentari.

Ingredienti di origine non agricola: additivi alimentari, sostanze ausiliarie, acqua, sale, microrganismi, colture, minerali, vitamine, aminoacidi e altri leganti azotati, che sono ammessi secondo la Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, ma che non sono dei prodotti agricoli secondo la definizione "Ingredienti di origine agricola".

Marchio regionale: marchio di conformità per un'origine e un valore aggiunto definiti, i quali sono disciplinati dal titolare del marchio regionale.

Preparazione: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti agricoli comprese la macellazione, il trinciamento dei prodotti animali, nonché l'imballaggio, il lavaggio e lo smistamento e/o la modifica dell'etichettatura concernente il riferimento al marchio regionale dei prodotti freschi, conservati e/o trasformati (RS 910.18. Art. 4, c).

Prodotti, composti:

- prodotti composti da più ingredienti di origine agricola e non agricola (insaccati, sale alle erbe, formaggio alle erbe, yogurt alla frutta)
- prodotti composti esclusivamente da più ingredienti di origine agricola (miscela di farine, miscela di tè).

Prodotti, non composti: prodotti che consistono di un ingrediente di origine agricola (frutta, verdura, latte, carne) e che possono contenere ingredienti che non sono di origine agricola (formaggio di capra al 100%, formaggio di latte di mucca).

Prodotti intermedi e semilavorati: prodotti non destinati al consumo immediato e che devono essere ulteriormente trasformati.

Regione risp. regioni: le regioni sono definite geograficamente dal titolare del marchio regionale.

Strutture valide: valide significa che la struttura di trasformazione, risp. di trattamento, non è di proprietà di un concorrente diretto del cliente, significa che ci si attiene alle norme legali (per es. protezione degli animali, igiene, ecc.) e che la produttività è garantita. Per il trasporto di prodotti o di animali abbattuti o da abbattere si deve utilizzare il tragitto più breve possibile.

Trasformazione: una trasformazione sostanziale del prodotto originale, per esempio attraverso il calore, l'affumicamento, il salmistrare, il far maturare, l'essiccazione, il marinare, l'estrarre, l'estrudere o una combinazione di questi processi (RS 817.02, Art.2).

Valore aggiunto regionale: il valore aggiunto lordo interno all'azienda e il valore aggiunto derivato dagli ingredienti acquistati nella regione (cfr. Appendice 12.5).

2 Validità

Queste direttive sono valide per la produzione e la commercializzazione di prodotti vegetali e animali (incl. funghi) e per l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale di tutti coloro che utilizzano i marchi regionali elencati nell'Appendice 12.2.

3 Obiettivo

Con queste direttive si mira a definire uno standard unitario per i titolari e i licenziatari dei marchi regionali e a definire le norme specifiche per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti regionali. I marchi regionali da una parte garantiscono un'origine e un valore aggiunto stabiliti, dall'altra promuovono la commercializzazione dei prodotti regionali.

4 Doveri e diritti dei licenziatari

I titolari dei marchi regionali definiscono i reciproci diritti e doveri attraverso la stipulazione di un contratto di licenza.

Le tariffe della licenza sono definite nel regolamento tariffario del titolare del marchio di riferimento.

5 Direttive generali per la produzione, la trasformazione e il commercio

5.1 Origine geografica dei prodotti

Prodotti non composti

Gli ingredienti agricoli di prodotti non composti (per es. latte, carne, frutta, verdura) così come la carne non raffinata devono provenire al 100 % dalla regione di riferimento.

Per le aziende, il cui domicilio si trova in un comune sul confine della regione, il titolare del marchio regionale può autorizzare ingredienti provenienti da comuni limitrofi fino a una quota massima del 20%. Il titolare del marchio regionale ha la responsabilità di definire questa particolarità nella definizione territoriale.

Prodotti composti

Per i prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) tutti gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione di riferimento. Qualora non fosse possibile, l'ingrediente principale deve essere al 100% di provenienza dalla regione di riferimento e una quota pari all'80% degli ingredienti agricoli deve provenire dalla regione di riferimento.

Al licenziatario che produce prodotti composti con una quota del 75% di materie prime che provengono dalla regione di riferimento, viene concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

Per aziende, il cui domicilio si trova in un comune sul confine della regione, i titolari dei marchi regionali possono autorizzare ingredienti provenienti da comuni limitrofi fino a una quota massima del 20%. Il titolare del marchio regionale ha la responsabilità di definire questa particolarità nella definizione territoriale.

Nel caso in cui gli ingredienti agricoli non fossero disponibili nella quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, sono consentiti ingredienti di provenienza svizzera, ad eccezione dell'ingrediente principale. Nel caso in cui questi ingredienti, escluso l'ingrediente principale, non fossero disponibili in Svizzera in quantità sufficiente e nella qualità richiesta, si possono utilizzare ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice 12.8 Ingredienti importati autorizzati). Ottimizzazioni, per es. per ragioni di prezzo, non sono consentite.

L'appendice con gli ingredienti importati autorizzati è elaborata e approvata dalla Commissione nazionale delle direttive.

Ai licenziatari, che producono prodotti composti con ingredienti importati non consentiti, è concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

Decisiva è la quota presente al momento della lavorazione.

Specialità

Le specialità comprendono prodotti registrati nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP / IGP) o prodotti che appartengono al Patrimonio culinario svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.

Le specialità adempiono in linea di principio le condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti. Qualora gli ingredienti agricoli non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera ed è ammessa una quota massima del 20% di ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice 12.8 Ingredienti importati autorizzati). Se può essere dimostrato, che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione, la Commissione nazionale delle direttive può ammettere delle eccezioni (cfr. Appendice 12.9 Specialità autorizzate).

Trattamento dei prodotti al cioccolato

Il trattamento di prodotti a base di cioccolato deve essere definito. Prodotti a base di cioccolato autorizzati sono ammessi fino a nuova regolamentazione.

5.2 Valore aggiunto

Il valore aggiunto deve essere generato per almeno i 2/3 nella regione di riferimento per i prodotti non composti, per i prodotti composti e per le specialità (cfr. Appendice 12.5). Qualora una fase della trasformazione o del trattamento dovesse svolgersi fuori dalla regione di riferimento, questo deve essere autorizzato dal titolare del marchio regionale.

5.3 Ingredienti di origine non agricola

Salvo indicazioni contrarie nelle norme per settori specifici, gli ingredienti di origine non agricola non vengono presi in considerazione nel calcolo della parte regionale.

5.4 Sostanze non consentite

Gli organismi genericamente modificati e i loro derivati non sono autorizzati ai sensi dell'Ordinanza sulle derrate alimentari. Per ingredienti che comportano dei rischi, additivi, coadiuvanti tecnologici, microrganismi, aromi, enzimi e vitamine bisogna presentare il formulario InfoXgen o un formulario equivalente a conferma dell'assenza di OGM.

5.5 Eccezioni

Ai licenziatari, che producono prodotti da forno e pasta e utilizzano fino ad una quota pari al 50% di ingredienti agricoli che non provengono dalla regione di riferimento, viene concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

Per il settore gastronomico, i titolari dei marchi regionali possono autorizzare eccezioni fino a una quota di 1/3 degli ingredienti agricoli che non provengono dalla regione di riferimento. Anche in questo caso, con un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

Se nella regione di riferimento non esistono strutture valide per la trasformazione e il trattamento, la Commissione nazionale delle direttive può autorizzare delle eccezioni per quel che riguarda la verifica del valore aggiunto. Permessi speciali per il trasporto di animali vivi sono ottenibili, se il tragitto fino al macello è più corto che all'interno della regione di riferimento.

Se lo zucchero di barbabietola non è disponibile nella regione, lo zucchero di barbabietola svizzero viene accettato quale ingrediente regionale.

I licenziatari dichiarano le eccezioni accordate sull'etichetta del prodotto.

5.6 Qualità visiva e gustativa dei prodotti

Il titolare del marchio regionale stabilisce se i prodotti devono essere sottoposti a un esame visivo e gustativo e se questo è parte integrante della procedura di certificazione.

5.7 Nomi dei prodotti

Le denominazioni dei prodotti devono essere autorizzate dal titolare del marchio regionale.

6 Obbligo di controllo e di certificazione

I licenziatari sottostanno all'obbligo di controllo e di certificazione.

Fornitori, che si occupano del trattamento, della trasformazione o del commercio, devono essenzialmente essere sottoposti a una procedura di controllo.

Il titolare del marchio decide che tipo di controllo applicare ai prodotti intermedi e ai semilavorati dei fornitori. L'ente di certificazione verifica:

- a) le particolarità specifiche dei prodotti intermedi e dei semilavorati presso i licenziatari,
o
- b) i prodotti intermedi e i semilavorati presso i fornitori e rilascia una conferma.

Le specificazioni dei prodotti risp. le conferme devono indicare la quota degli ingredienti della regione di riferimento e la quota di valore aggiunto nella regione di riferimento.

Nel caso in cui i fornitori adempiono i criteri delle presenti direttive in modo palese, possono richiedere un certificato d'origine (cfr. Appendice 12.6) al titolare del marchio regionale, al fine di garantire l'osservanza delle direttive.

I licenziatari hanno la possibilità di far svolgere alcune fasi della lavorazione a terzi nell'ambito di un contratto di lavoro a cottimo (cfr. Appendice 12.7).

Le verifiche dei certificati di origine connessi con i contratti di lavoro a cottimo sono coordinate dal titolare del marchio regionale in base a campioni e si svolgono su una base di rischio.

I seguenti fornitori e aziende non sono sottoposti a controllo e a certificazione e non devono compilare nessun certificato di origine:

- a) fornitori nel senso di produttori primari che, nell'ambito del trattamento, si occupano al massimo di impacchettare e di etichettare per il licenziatario
- b) società venatorie
- c) aziende che producono prodotti svizzeri DOP o AOC o formaggio d'alpe. Il controllo e la certificazione di questi prodotti avviene in modo separato e segue le disposizioni legali federali, quando il territorio DOP si situa integralmente nel territorio del marchio regionale di riferimento
- d) aziende, che producono prodotti IGP, che in accordo con l'articolo 5.1, paragrafo Specialità, sono autorizzati
- e) imbottigliatori di acqua minerale.

7 Controllo e certificazione

7.1 Registrazioni, contabilità

Il licenziatario deve provare (documentare) l'adempimento delle direttive. Le registrazioni e il flusso delle merci devono essere rintracciabili in ogni fase dei processi di preparazione e trasformazione, dalla produzione agricola al trasporto, allo stoccaggio, alla trasformazione vera e propria fino all'imballaggio, dal trasformatore o dal commerciante all'ingrosso fino al commercio al dettaglio.

Ogni ingrediente agricolo e ogni prodotto deve essere rintracciabile fino al luogo d'origine.

Per la pianificazione a lungo termine e la reportistica, il titolare del marchio regionale può esigere dalle aziende delle cifre indicative, ai fini di rilevamenti statistici. Queste non sono comunicate a terzi e vengono pubblicate solo come somma totale di tutte le aziende:

- Dati relativi al fatturato ricavato dai prodotti che sono registrati presso il marchio regionale
- Dati relativi ai dipendenti, incl. il direttore dell'azienda, per quel che riguarda la percentuale di lavoro
- Numero delle aziende agricole fornitrici

- Dati relativi alla distanza del più lontano fornitore di ingredienti agricoli di qualità del marchio regionale.

7.2 Controllo

Il controllo si svolge periodicamente. I controlli devono essere svolti da almeno un ente preposto dal titolare del marchio regionale. Durante la verifica l'ente preposto al controllo verifica il rispetto delle direttive relative all'origine, alle procedure di produzione e al valore aggiunto, e le disposizioni applicabili alle aziende relative alla preparazione e alla distribuzione come anche le direttive concernenti l'etichettatura dei prodotti dei marchi regionali. Per verificare l'osservanza delle direttive vigenti, gli auditori dell'ente di controllo devono avere accesso ai locali dell'azienda, devono poter esaminare i documenti della contabilità e i documenti relativi al flusso delle merci.

7.3 Combinazione con programmi supplementari

Il controllo del marchio regionale deve essere combinato con altri programmi, quando questi sono seguiti. Per questo bisogna trovare delle soluzioni individuali con l'ente di certificazione. I costi inerenti saranno fatturati separatamente dall'ente di certificazione, secondo il programma.

7.4 Certificazione

La certificazione, in accordo con le direttive, avviene per tutti i licenziatari, tramite almeno un'organizzazione designata dai titolari del marchio regionale. L'ente di certificazione ha a disposizione una documentazione specifica relativa alle singole procedure, che è parte integrante delle presenti direttive. L'operato dell'ente di certificazione è sottoposto a severi criteri di neutralità, imparzialità, indipendenza e riservatezza secondo la norma DIN EN ISO/IEC 17065.

8 Assegnazione del marchio regionale

Il contratto di licenza firmato dal titolare del marchio regionale così come un valido certificato autorizzano l'azienda a contrassegnare i prodotti certificati con il marchio regionale.

Per i fornitori di prodotti intermedi e semilavorati non vi è obbligo di licenza. Prodotti senza licenza non possono essere contrassegnati con il marchio regionale.

Il titolare del marchio regionale definisce come contrassegnare i prodotti intermedi e semilavorati dei fornitori.

Il titolare del marchio regionale può concedere il diritto di utilizzare il marchio regionale se il territorio DOP o AOC si situa integralmente nel territorio del marchio regionale, se si è in possesso di una certificazione DOP o AOC e ci si attiene a tutte le disposizioni delle Direttive per i marchi regionali.

I costi per l'utilizzo del marchio, il controllo, la certificazione e le attività di marketing sono regolate nel regolamento del titolare del marchio regionale di riferimento.

Il titolare del marchio regionale definisce in forma scritta l'utilizzo del marchio.

9 Obbligo di notifica per cambiamenti di prodotti e di assortimento

Cambiamenti di prodotti e di assortimento devono essere comunicati immediatamente all'ente preposto alla certificazione.

10 Sanzioni e ricorsi

Le sanzioni in caso d'infrazione alle presenti direttive sono stabilite nel Regolamento relativo alle sanzioni.

11 Entrata in vigore e modifiche delle direttive

Le presenti direttive sono state elaborate 19.06.2007 e aggiornate l'ultima volta il 21.09.2016 dalla commissione nazionale delle direttive. Le modifiche sono state ratificate da coloro che utilizzano il marchio in accordo con le Direttive per i marchi regionali, Sezione A, Appendice 12.2. Le presenti direttive entrano in vigore il 01.01.2017 con la riserva che siano ratificate dai marchi regionali che le utilizzano.

Le direttive e i documenti annessi sono disponibili in tedesco, francese e italiano. In caso di dubbio fa fede la versione originale in tedesco.

12 Appendici

12.1 Proprietà

Il proprietario delle direttive per i marchi regionali è l'Associazione svizzera dei prodotti regionali, i cui membri sono le organizzazioni sovraregionali secondo l'Ordinanza sulla promozione dello smercio RS 916.010:

- alpinavera
- «Das Beste der Region»
- Pays romand - Pays gourmand
- Trägerverein Culinarium

12.2 Marchi regionali, che devono obbligatoriamente applicare e ratificare le Direttive per i marchi regionali

Direttive per i marchi regionali	Sezione A Direttive generali	Sezione B1 Norme specifiche per alimentari, fiore e piante	Sezione B2 Norme specifiche per bevande	Sezione C Norme per settori specifici Prodotti non alimentari	Regolamento delle sanzioni
Ultima modifica	27.09.2016	27.09.2016	27.09.2015	07.10.2015	26.09.2012
Entrata in vigore (con la riserva che la ratifica avvenga tramite tutti i marchi regionali che utilizzano le direttive)	01.01.2017	01.01.2017	01.01.2017	01.01.2016	01.01.2013
Marchi regionali	Data della ratifica				
alpinavera con i marchi regionali associati Glarus, Graubünden, Ticino, Uri	14.12.2016	14.12.2016	14.12.2016	10.12.2015	22.01.2015
«Das Beste der Region» con i marchi regionali associati Ämmtaler Ruschtig, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantrisch, RundumBern, Seeland, «Das Beste der Region Aargau», «Das Beste der Region Baselbiet», «Das Beste der Region Zentralschweiz», Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Urschwyz, so natürlich, Jura-park Aargau, Naturpark Thal, natürli zürioberland.ch, Uster plus, Zentralschweizer Lamm	22.11.2016	22.11.2016	22.11.2016	24.11.2015	11.12.2014
Pays romand - Pays gourmand con i seguenti marchi regionali associati:					
Pays-d'Enhaut Produits Authentiques	14.11.2016	14.11.2016	14.11.2016	14.11.2016	01.01.2015
Terre Vaudoise	15.11.2016	15.11.2016	15.11.2016		01.01.2015

Direttive per i marchi regionali	Sezione A Direttive generali	Sezione B1 Norme specifiche per alimentari, fiore e piante	Sezione B2 Norme specifiche per bevande	Sezione C Norme per settori specifici Prodotti non alimentari	Regolamento delle sanzioni
Produits du Terroir Fribourg	29.11.2016	29.11.2016	29.11.2016		24.03.2015
Jura bernois Produits du terroir	30.11.2016	30.11.2016	30.11.2016	30.11.2016	
Spécialité du Canton du Jura	30.11.2016	30.11.2016	30.11.2016	30.11.2016	
Neuchâtel Vins et Terroir	14.11.2016	14.11.2016	14.11.2016	14.11.2016	
Trägerverein Culinarium con le regioni associate St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, ZürichseeLinth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhausen, Appenzellerland	15.11.2016	15.11.2016	15.11.2016		21.11.2012
Aus der Region. Für die Region la Federazione delle cooperative Migros con le cooperative Svizzera orientale, Zurigo, Lucerna, Aare, Basilea, Neuchâtel-Friburgo, Vallese, Vaud, Ginevra.	27.10.2016	27.10.2016	27.10.2016	14.10.2015	06.02.2015
Parchi svizzeri	Le esigenze per l'ottenimento del marchio Prodotto dei Parchi svizzeri si basano sulle Direttive per i marchi regionali (secondo i parchi svizzeri di importanza nazionale: Direttive per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio Prodotto, UFAM, aprile 2013).				

La prassi relativa alle sanzioni viene costantemente elaborata e adattata.

12.3 Segretariato delle Direttive per i marchi regionali

Associazione svizzera dei prodotti regionali
Distelweg 4
7000 Chur
Tel 081 254 18 57
Mail info@schweizerregionalprodukte.ch
Web www.schweizerregionalprodukte.ch

12.4 Definizioni territoriali dei marchi regionali

I titolari dei marchi regionali definiscono la loro regione.

12.5 Verifica standardizzata delle ricette e del valore aggiunto

La verifica delle ricette e del valore aggiunto deve avvenire secondo i formulari standardizzati (tabella Excel) delle Direttive per i marchi regionali. Per quel che riguarda il valore aggiunto si fa una distinzione tra le direttive per le aziende all'interno o all'esterno della regione di riferimento. I titolari del marchio regionale mettono i formulari a disposizione degli enti di certificazione e dei licenziatari. Modifiche dei formulari devono essere approvate dalla Commissione nazionale delle direttive.

12.6 Certificato d'origine

Obiettivo del certificato d'origine

I fornitori che non devono sottostare alla procedura di certificazione garantiscono, attraverso il certificato d'origine, l'osservanza delle Direttive per i marchi regionali.

Requisiti per il rilascio del certificato d'origine

Qualora un fornitore adempisse "in modo chiaro" ai criteri presenti nelle Direttive per i marchi regionali, può richiedere un certificato d'origine al titolare del marchio regionale. Adempiere i criteri "in modo chiaro" significa che il fornitore:

- a) produce esclusivamente prodotti corrispondenti alla qualità del marchio regionale
- b) non acquista nessun ingrediente di origine agricola fuori dalla regione di riferimento
- c) presenta la composizione dei prodotti e, se esistenti, la lista dei fornitori di riferimento.

Nessuna necessità del certificato d'origine

I seguenti fornitori non devono compilare nessun certificato d'origine e non devono sottostare a nessun obbligo di controllo e certificazione:

- a) Produttori primari che, nell'ambito della preparazione, si occupano al massimo di imballare ed etichettare per un licenziatario
- b) Società venatorie
- c) Aziende che producono prodotti svizzeri DOP o AOC o formaggio d'alpe. Il controllo e la certificazione di questi prodotti avviene in modo separato secondo le disposizioni legali federali, qualora il territorio DOP o AOC si situi integralmente nel territorio del marchio regionale
- d) Aziende, che producono prodotti IGP, autorizzati secondo l'articolo 5.1, paragrafo Specialità
- e) Imbottiglieri di acqua minerale.

Nessuna concessione del certificato di origine

Concerne tutti i licenziatari e i loro fornitori sottoposti alla procedura di certificazione secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, capitolo 6, quando non adempiono in modo palese alle Direttive per i marchi regionali.

Disposizioni generali del certificato d'origine

1. Il certificato di origine è valido solo dopo la conferma dell'ente di controllo e di certificazione.
2. L'azienda s'impegna a osservare le Direttive per i marchi regionali. In particolare l'azienda conferma quanto segue:
 - i prodotti non composti provengono al 100% dalla regione di riferimento
 - nei prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) tutti gli ingredienti devono provenire dalla regione. Se questo non fosse possibile, almeno l'ingrediente principale al 100% e una quota pari all'80% degli ingredienti devono provenire dalla regione di riferimento
 - almeno i 2/3 del valore aggiunto devono svolgersi nella regione.
3. L'azienda conferma che tutti i prodotti menzionati nell'elenco dei prodotti (formulario a pagina 3) sono prodotti all'interno dell'azienda.
4. L'azienda mette a disposizione dei suoi acquirenti, se richiesto, una copia del certificato d'origine.
5. L'azienda conferma che, in nessun caso, contrassegna i suoi prodotti con il marchio regionale solo sulla base del certificato d'origine.
6. In caso di necessità, l'azienda accorda all'ente di controllo e certificazione definito dal titolare del marchio regionale l'accesso alla propria sede e di poter esaminare i propri documenti. La verifica del certificato di origine è coordinata dal titolare del marchio regionale e avviene sulla base di campioni.
7. L'azienda versa una partecipazione alle spese secondo il tariffario del titolare del marchio regionale.
8. Infrazioni a questo certificato d'origine possono essere punite con una pena convenzionale in accordo con il Regolamento delle sanzioni delle Direttive per i marchi regionali.
9. Il certificato di origine del titolare del marchio regionale può essere invalidato per iscritto in ogni momento con un preavviso di tre mesi.
10. In caso di grave infrazione alle Direttive per i marchi regionali e/o di non adempimento dei provvedimenti correttivi richiesti, gli enti di controllo e di certificazione o il titolare del marchio regionale possono invalidare in ogni momento il certificato di origine.

Formulario certificato d'origine per fornitori

Inviare cortesemente il certificato firmato al titolare del marchio regionale!

Azienda		Regione	
Responsabile		Telefono	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

Informazioni / autodichiarazione del fornitore

Produce i suoi prodotti anche in una qualità non conforme al marchio regionale? sì no
 Per la consegna e/o produzione dei prodotti del marchio regionale devono essere acquistati degli ingredienti di origine agricola? sì no

- Se sì: Gli ingredienti di origine agricola acquistati provengono solo dalla regione di riferimento
 (allegare l'indirizzo completo del fornitore con i dati degli ingredienti acquistati)
 Gli ingredienti di origine agricola sono acquistati anche al di fuori della regione di riferimento
 (Allegare la descrizione della completa separazione interna del flusso delle merci ed evt. degli ordini di lavorazione)

Elenco dei prodotti

Descrizione del prodotto	Unità di vendita e consegna, dettagli	Esclusivam. disponibilità stagionale	Ricetta in allegato
		<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
		<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
		<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
		<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

Nuovi prodotti devono essere annunciati per iscritto al titolare del marchio regionale.

Per prodotti composti è necessario allegare la ricetta con i dati dei fornitori delle materie prime. Nel caso in cui non è avvenuto nessun acquisto d'ingredienti agricoli, bisogna dichiarare questi prodotti come ingredienti di propria produzione.

I prodotti vengono forniti ai seguenti licenziatari del marchio regionale:

I prodotti in questo elenco adempiono le condizioni delle Direttive per i marchi regionali. Il fornitore conferma questa dichiarazione con la propria firma:

Luogo, data

Firma del responsabile in
azienda

Non compilare! Conferma dell'ente di certificazione Data: Timbro e firma:	Non compilare! Conferma del titolare del marchio regionale Data: Timbro e firma:
---	--

12.7 Contratto di lavoro a cottimo per derrate alimentari

Scopo del contratto

Questo contratto regola la collaborazione tra il licenziatario e il mandatario.

Oggetto del contratto

Questo contratto regola il mandato di lavoro per prodotti dei marchi regionali. Con questo contratto s'intende ogni procedura di preparazione ed elaborazione svolta, per incarico del licenziatario, da terzi o da aziende terze (per es. macellerie, mulini di cereali) che non lavorano nell'azienda del licenziatario. In ogni momento il licenziatario resta il proprietario della merce.

Il mandatario non ha il diritto di commercializzare prodotti con il marchio regionale con il suo nome.

Controllo del mandatario del lavoro a cottimo

Il mandatario è sottoposto a verifica tramite campioni dall'ente di controllo del licenziatario.

Doveri del licenziatario

Il licenziatario comunica al mandatario le disposizioni delle Direttive per i marchi regionali. I costi del controllo del mandatario sono a carico del licenziatario (controllo su campioni).

Doveri del mandatario

Il mandatario può lavorare a cottimo al massimo per 5 licenziatari di marchi regionali. Se questo limite viene superato, il mandatario deve diventare, l'anno successivo, licenziatario del marchio regionale di riferimento. Le aziende di macellazione fanno eccezione. Il mandatario s'impegna ad attenersi alle norme delle Direttive per i marchi regionali. Mette a disposizione i documenti definiti nell'appendice per eventuali controlli basati su campioni.

Infrazione alle disposizioni dei marchi regionali

In caso di infrazione alle disposizioni, il licenziatario viene sanzionato dall'ente di certificazione secondo il regolamento e le pratiche delle sanzioni delle direttive per i marchi regionali. In caso di colpa del mandatario, il licenziatario ha il diritto di fare ricorso contro quest'ultimo.

Documentazione relativa alle ricette e alla lavorazione svolta dal mandatario

Le ricette e la documentazione dei processi di lavorazione devono essere disponibili.

Conferma dell'assenza di materiale geneticamente modificato nelle culture, additivi e coadiuvanti tecnologici

Attraverso il formulario su www.infoXgen.com o un'altra conferma equivalente.

Garanzia di separazione

Il mandatario garantisce la separazione delle diverse materie prime (non regionale, regionale) come degli ingredienti del licenziatario durante il periodo d'immagazzinamento e di lavorazione. La merce deve essere contrassegnata in modo chiaro. L'immagazzinamento in spazi separati non è necessario.

Documentazione del flusso delle merci

Il mandatario tiene per ogni partita trasformata un diario di lavoro con la data di produzione e l'indicazione della quantità del prodotto finale.

Formulario di contratto a cottimo per derrate alimentari

Tra il licenziatario

Azienda		Regione	
Responsabile		Tel.	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

e il mandatario

Azienda		Regione	
Responsabile		Tel.	
Indirizzo		Fax	
NAP, luogo		E-mail	

Elenco dei prodotti trasformati

Descrizione del prodotto	Tipo di lavorazione (attività)	Informazioni supplementari (unità, disponibilità stagionale)	Ricetta allegata
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
			<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

Nuovi prodotti devono essere comunicati per iscritto al titolare del marchio regionale.

Licenziatario

Luogo, data _____ Firma del responsabile in azienda _____

I prodotti in questo elenco adempiono alle disposizioni delle Direttive per i marchi regionali. Il mandatario conferma questa dichiarazione con la sua firma:

Mandatario

Luogo, data _____ Firma del responsabile in azienda _____

Non compilare! Conferma del titolare del marchio regionale / dell'ente di certificazione

Data:

Timbro e firma:

12.8 Ingredienti importati autorizzati

Sulla base dell'art. 5.1 Origine geografica dei prodotti, tutti gli ingredienti agricoli di prodotti composti (per es. yogurt alla frutta, salsiccia) devono provenire dalla regione di riferimento. Qualora questo non fosse possibile, almeno l'ingrediente principale deve provenire al 100 % dalla regione di riferimento e una quota pari all'80 % degli ingredienti agricoli deve provenire dalla regione di riferimento.

Se gli ingredienti agricoli non sono disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, possono provenire dalla Svizzera, fatta eccezione per l'ingrediente principale. Se questi ingredienti, eccetto l'ingrediente principale, non sono disponibili in Svizzera in quantità sufficiente e nella qualità richiesta, si possono utilizzare ingredienti agricoli importati autorizzati. Ottimizzazioni, per es. per ragioni di prezzo, non sono consentite.

L'appendice con gli ingredienti importati autorizzati è elaborata e approvata dalla Commissione nazionale delle direttive.

Ai licenziatari che producono prodotti composti con ingredienti importati non autorizzati è concesso un periodo di transizione fino alla fine del 2018.

Ingredienti che non necessitano un'autorizzazione della Commissione nazionale delle direttive:

- Salvo indicazioni contrarie nelle norme specifiche: gli ingredienti agricoli presenti nella ricetta con una quota inferiore all'1% (*Elaborazione definitiva sulla base della clausola bagatella del modello Swissness*)
- secondo l'Ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto (RS 817.022.103), estratti di carne, condimenti, mescolanze di condimenti, brodi, brodo di carne, brodo di pesce, gelatina, minestre e salse (secondi gli Art. 2 - 7), spezie (Art. 11) e senape (Art. 14)
- agenti lievitanti (per es. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix ecc.)
- Ingredienti agricoli importati autorizzati che possono essere utilizzati solo come aromatizzanti di prodotti a base di latte: l'importazione è consentita secondo le direttive, Sezione B1, art. 1 ingredienti non agricoli (secondo la Sezione A, art. 1 Ingredienti di origine non agricola)

Ingredienti agricoli importati autorizzati:

Ingredienti agricoli importati	Autorizzazione fino a	Osservazioni
Noci & semi oleosi		
Noci	31.12.2017	
Nocciole	31.12.2018	
Semi di zucca	31.12.2018	Unicamente per prodotti di pasticceria
Semi di lino	31.12.2018	
Mandorle	31.12.2018	
Castagne	31.12.2018	
Pinoli	31.12.2018	
Pistacchi	31.12.2018	
Sesamo	31.12.2018	
Semi di girasole	31.12.2018	

Leguminose	Autorizz. fino a	Osservazioni
Fagioli bianchi	31.12.2018	
Arachidi	31.12.2018	

Grassi e oli	Autorizz. fino a	Osservazioni
Grassi per friggere	31.12.2018	
Olio di semi di girasoli con acidi grassi oleici	31.12.2018	

Frutta (incl. succo, buccia, concentrato, estratto, ...)	Autorizz. fino a	Osservazioni
Ananas	31.12.2018	
Prugne secche	31.12.2017	
Fichi	31.12.2018	
Agrumi	31.12.2018	
Uva passa / sultanina	31.12.2018	
Concentrato di succo di ribes	31.12.2018	

Olive	31.12.2018	
-------	------------	--

Erbe fresche	Autorizz. fino a	Osservazioni
Coriandolo	31.12.2018	
Peperoncino	31.12.2018	

Cereali, malti, farine	Autorizz. fino a	Osservazioni
Orzo per la produzione di birra risp. malto per la produzione di birra	31.12.2018	
Farina di grano saraceno	31.12.2017	
Farina di malto d'orzo	31.12.2018	
Grano duro	31.12.2018	Autorizzazione solo quando non la mancanza di disponibilità presso fornitori nazionali è dimostrata
Farina di castagne	31.12.2018	
Glutine di frumento, colla di farina di frumento, farina lievitante	31.12.2019	
Glutine di spelta	31.12.2019	
Malto di frumento	31.12.2018	

Stimolanti	Autorizz. fino a	Osservazioni
Caffè	31.12.2018	
Cacao	31.12.2018	

Amidi	Autorizz. fino a	Osservazioni
Fecola di patate	31.12.2018	
Amido di mais	31.12.2018	
Amido di riso	31.12.2018	
Amido di frumento	31.12.2018	

Altro	Autorizz. fino a	Osservazioni
Acquavite	31.12.2018	
Albume in polvere	31.12.2018	
Karkadè (fiori di ibisco)	31.12.2018	
Budello naturale	31.12.2018	
Canditi d'arancio	31.12.2018	
Alcol puro	31.12.2018	
Gelatina di manzo	31.12.2018	
Acqua di rosa	31.12.2018	
Zucchero vanigliato	31.12.2018	
Cioccolato	31.12.2018	
Canditi di limone	31.12.2018	

Tipi di zucchero, succedanei dello zucchero, edulcoranti	Autorizz. fino a	Osservazioni
Sciroppo di zucchero caramellato	31.12.2018	
Destrosio	31.12.2018	
Fruttosio	31.12.2018	
Glucosio	31.12.2018	
Zucchero invertito	31.12.2018	
Maltodestrina	31.12.2018	
Zucchero di canna	31.12.2018	
Zucchero di barbabietola bio	31.12.2018	
Zucchero d'uva	31.12.2018	

Semilavorati	Autorizz. fino a	Osservazioni
Apricotur	31.12.2017	
Tartufi d'estate in dadi, miscela per formaggi	31.12.2017	

Corn-flakes	31.12.2017	
Miscela per pani di frutta (pan di pere)	31.12.2017	
Burro di cacao	31.12.2017	
Croccante	31.12.2017	
Gianduia	31.12.2017	
Paste aromatiche per prodotti a base di latte	31.12.2017	
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta amarena • Pasta amaretto • Pasta di soia bio • Pasta cannella • Pasta caramello • Pasta cassata • Pasta Churer Röteli • Pasta cioccolato bianco • Pasta cioccolato • Pasta cocco • Pasta crema ovo • Pasta fior di latte • Pasta gianduia • Pasta caffè • Pasta malaga • Pasta mandorle • Pasta marron • Pasta castagne • Pasta alla menta After Eight • Pasta alla menta naturale • Pasta meringa • Pasta miele • Pasta nocciola • Pasta noci • Pasta panna cotta • Pasta pinolata • Pasta popcorn • Pasta stracciatella • Pasta torrone • Pasta tiramisù • Pasta torroncino • Pasta uva spina • Pasta vaniglia • Pasta zabaglione • Pasta zuppa inglese 		

I semilavorati sono autorizzati fino al 31.12.2017. Se non si stabilisce una soluzione con criteri vincolanti per i semilavorati, si prolunga ogni anno di un anno fino al massimo al 2022.

Prassi per l'ammissione di nuovi ingredienti importati:

- Il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione di un anno al massimo per ingredienti non elencati nella lista degli ingredienti importati autorizzati, ma la cui importazione sia giustificabile. Il segretariato mette a disposizione dei titolari dei marchi regionali un formulario per la richiesta.
- Il titolare del marchio regionale ha l'obbligo di dichiararli. Il titolare del marchio regionale deve inviare una copia dell'autorizzazione al segretariato delle Direttive per i marchi regionali, il quale conferma formalmente l'autorizzazione concessa in via eccezionale.
- Durante la durata dell'autorizzazione, il titolare del marchio regionale ha il tempo per proporre alla Commissione nazionale delle direttive di autorizzare l'ingrediente in questione.

Formulario di richiesta di autorizzazione per l'utilizzo di ingredienti agricoli importati

Secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, Appendice 12.8, per gli ingredienti importati non elencati è valevole la regolamentazione seguente:

- Il titolare del marchio regionale può concedere un'autorizzazione di un anno al massimo per ingredienti non elencati nell'Appendice 12.8 come ingredienti importati autorizzati ma la cui importazione è giustificabile e sostenibile.
- Il titolare del marchio regionale deve inviare una copia dell'autorizzazione al segretariato delle Direttive per i marchi regionali, che deve confermare ufficialmente la concessione dell'autorizzazione.
- Durante l'anno in cui l'autorizzazione è valida, il titolare del marchio regionale può proporre alla Commissione nazionale delle direttive di autorizzare gli ingredienti in questione.
- Per gli ingredienti autorizzati secondo l'Appendice 12.8, Sezione A delle Direttive per i marchi regionali, non è necessario inoltrare nessuna richiesta.

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione del titolare del marchio regionale
Indirizzo		
Persona di riferimento		
E-mail / Tel.		
Per quali prodotti si presenta la richiesta?		
Per quale regione e quale marchio regionale?		
La verifica della composizione del prodotto è allegata? Si è già svolta la verifica da parte dell'ente preposto alla certificazione?		
Secondo la ricetta indicata, a quanto ammonta la quota degli ingredienti di provenienza regionale? Dare le indicazioni in % e kg/anno.		
Quali ingredienti si dovrebbe poter importare? A quanto ammonta la loro quota in percentuale (%)? ¹		
Gli ingredienti di provenienza svizzera sono disponibili anche nella regione di riferimento? In che quantità e qualità?		

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione del titolare del marchio regionale
Perché gli ingredienti non sono disponibili di provenienza svizzera in quantità sufficiente e nella qualità richiesta?		
Esporre le prove delle spiegazioni del punto precedente.		
Quali sono le differenze di prezzo tra l'ingrediente importato e quello di provenienza svizzera?		
Argomenti per giustificare ai consumatori e ai media l'utilizzo d'ingredienti importati.		
Decisione della Commissione dei marchi del titolare del marchio regionale		
Durata di un'eventuale concessione		
Data della richiesta / Decisione		

¹ Cfr. l'introduzione al presente formulario (pagina 1). Per ingredienti che sono autorizzati secondo l'appendice 12.8, Sezione A delle Direttive per i marchi regionali, non è necessario inoltrare nessuna richiesta.

12.9 Specialità ammesse

Secondo l'art. 5.1 Origine geografica degli ingredienti, i prodotti inclusi nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP/IPG) o i prodotti appartenenti al Patrimonio culinario svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento, sono considerati delle specialità. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.

In linea generale, le specialità sottostanno alle condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti. Se gli ingredienti agricoli non sono reperibili nella regione di riferimento in quantità sufficiente o nella qualità richiesta, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera e una quota massima del 20% può essere costituita da ingredienti importati autorizzati (secondo l'Appendice Ingredienti importati autorizzati). La Commissione nazionale delle direttive può approvare delle eccezioni, se si può dimostrare che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione di riferimento (cfr. Appendice 12.9 Specialità autorizzate).

Prodotti autorizzati appartenenti al Patrimonio culinario svizzero	Cantone risp. regione	Permesso fino al
Agathenringli	UR, SZ	31.12.2022
Amaretti bianchi	TI	31.12.2018
Brascidèla	GR	31.12.2022
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2022
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2022
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2022
Bündner Röteli	GR	31.12.2022
Bündner Torte	GR	31.12.2022
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2022
Bütschella, Butschella	GR	31.12.2022
Churer Pfirsichsteine	GR	31.12.2022
Ciambelle	TI	31.12.2018
Cicitt	TI	31.12.2018
Colomba pasquale	TI	31.12.2018
Coppa	GR, TI	31.12.2022
Cotechino	TI	31.12.2018
Crèfli	TI	31.12.2018
Drusenzelte	GL	31.12.2022
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2022
Engadiner Torte	GR	31.12.2022
Fiascia	TI	31.12.2018
Fiderisertorte	GR	31.12.2022
Fitri	TI	31.12.2018
Fuatscha grassa	GR	31.12.2022
Gazzosa al limone, al mandarino	TI	31.12.2018
Glarner Birnbrot	GL	31.12.2022
Glarner Kalberwurst (Chalberwurscht)	GL	31.12.2022
Glarner Netzbraten	GL	31.12.2022
Glarner Pastete (Pastetä & Beggeli)	GL	31.12.2022
Glarner Schüblig	GL	31.12.2022
Iberlitzli	UR	31.12.2022
Iva-Schnaps / Iva	GR	31.12.2022
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2022
Lardo	TI	31.12.2018
Linthmais-Mehl	GL, SG, SZ	31.12.2022
Luganighe	TI	31.12.2018
Luganighetta	TI	31.12.2018
Magenträs	GL, SZ, UR	31.12.2022
Monta sù (Sciampa, dit di pè)	TI	31.12.2018
Mortadella di fegato	TI	31.12.2018
Nocino (Ratafià)	TI	31.12.2018
Nusstorte / Turta da nuschs	GR	31.12.2022
Oss in bogia	TI	31.12.2018
Ossi da mordere	TI	31.12.2018
Pan Tranvai, Pan ugheta, Cavigiun	TI	31.12.2018

Prodotti autorizzati appartenenti al Patrimonio culinario svizzero	Cantone resp. regione	Permesso fino al
Pancetta piana	TI	31.12.2018
Pane dei morti (Pan di mort)	TI	31.12.2018
Pane ticinese	TI	31.12.2018
Panettone	TI	31.12.2018
Prosciutto crudo della Mesolcina	GR	31.12.2022
Raviö da carnevaa	TI	31.12.2018
Salame	TI	31.12.2018
Salsiz	GR	31.12.2022
Schwartenwurst	GR, BE	31.12.2022
Spampezie (Panspezie)	TI	31.12.2018
Strüzel	GR	31.12.2022
Thusner Hosenknöpfe	GR	31.12.2022
Torta di pane	TI	31.12.2018
Uristier Anisgebäck	UR	31.12.2022
Urner Brot	UR	31.12.2022
Urner Hauswurst	UR	31.12.2022
Urner Pastete	UR	31.12.2022
Veneziane	TI	31.12.2018
Violini di capra e camoscio	TI	31.12.2018
Zigerkrapfen	UR, NW, OW, ZH	31.12.2022

Formulario di richiesta d'iscrizione alla lista delle specialità ammesse

Secondo le Direttive per i marchi regionali Sezione A, articolo 5.1, per le specialità non elencate è valida la regolamentazione seguente:

- Le specialità comprendono prodotti registrati nel Registro federale delle denominazioni di origine (DOP / IGP) o prodotti che appartengono al Patrimonio culinario svizzero del cantone, risp. della regione di riferimento. Tutte le specialità devono essere autorizzate dalla Commissione nazionale delle direttive.
- Le specialità adempiono in linea di principio alle condizioni dei prodotti non composti e dei prodotti composti.
- Qualora gli ingredienti agricoli non fossero disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento, almeno l'80% degli ingredienti deve provenire dalla Svizzera ed è ammessa una quota massima del 20% d'ingredienti agricoli importati autorizzati (secondo l'Appendice Ingredienti importati autorizzati).
- Se può essere dimostrato che il valore aggiunto non può essere generato per i 2/3 nella regione, la Commissione nazionale delle direttive può ammettere delle eccezioni (cfr. Appendice 12.9 Specialità autorizzate).

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione della Commissione nazionale delle direttive
Indirizzo		
Persona di riferimento		
E-mail / Tel.		
Per quali prodotti si presenta la richiesta?		
Per quale regione e quale marchio regionale?		
La verifica della composizione del prodotto è allegata? Si è già svolta la verifica da parte dell'ente preposto alla certificazione?		
Secondo la ricetta indicata, a quanto ammonta la quota degli ingredienti di provenienza regionale? Dare le indicazioni in % e kg/anno.		
Quali ingredienti di provenienza svizzera sono ammessi? A quanto ammonta la quota in percentuale (%)?		
Gli ingredienti di provenienza svizzera sono disponibili anche nella regione di riferimento? In che quantità e qualità?		

	Da compilare da parte del richiedente	Valutazione della Commissione nazionale delle direttive
Elencare le ragioni per cui gli ingredienti non sono disponibili in quantità sufficiente e nella qualità richiesta nella regione di riferimento. Prove delle spiegazioni esposte.		
Elencare le azioni intraprese o che s'intende intraprendere, al fine di aumentare la quota degli ingredienti di provenienza regionale in futuro.		
Argomenti per giustificare ai consumatori e ai media l'utilizzo d'ingredienti provenienti dalla Svizzera.		
Decisione della Commissione nazionale delle direttive		
Durata di un'eventuale concessione		
Data / Decisione		

12.10 Formulario di richiesta di autorizzazione di fasi di trasformazione al di fuori della regione di riferimento

Per prodotti non composti, per prodotti composti, così come per le specialità il valore aggiunto deve essere generato per almeno i 2/3 nella regione corrispondente (cfr. linee guida dei marchi regionali parte A direttive generali, allegato 12.5). Se una fase della lavorazione o della preparazione avviene al di fuori della regione, ciò deve essere autorizzato dal proprietario del marchio regionale.

	da compilare dal richiedente			Valutazione da parte del proprietario del marchio regionale
Indirizzo del richiedente				
Persona di contatto in caso di domande				
E-mail / Telefono				
Quali prodotti / articoli riguardano la richiesta?				
Per quali canali di vendita sono previsti i prodotti / gli articoli?				
Per quale area di definizione / marchio regionale?				
La ricetta e la prova del valore aggiunto sono allegate?				
È già stato controllato dall'organo di certificazione?				
Descrizione delle fasi di lavorazione e indicazione se nella regione o al di fuori	Fase di lavorazione	Luogo	Nella regione (I) / Al di fuori della regione (E)	
Da quale area proviene la materia prima?				
Qual è il valore aggiunto per i prodotti / gli articoli richiesti?				
Ci sono dei trasporti di animali vivi al di fuori della regione? Ragione?				
Distanza dei trasporti a monte e a valle				
Esistono alternative per delle distanze più brevi? Per favore elencare!				
Descriva le proprietà delle distanze alternative più brevi!				

	da compilare dal richiedente	Valutazione da parte del proprietario del marchio regionale
Ci sono delle preoccupazioni per quanto riguarda l'efficienza delle distanze alternative più brevi? Se sì, quali? Descriva le preoccupazioni per ogni alternativa!		
Decisione della commissione del marchio regionale		
Durata di validità di un'eventuale autorizzazione		
Data della richiesta / decisione		