

Linee guida Bio Natur Plus

Versione del 1° gennaio 2024



Indice

1.	Fondamenti giuridici dei requisiti bio.....	3
2.	Standard settoriali svizzeri fondamentali.....	4
3.	Comunicazione	5
4.	Principi.....	5
	4.1. Principi generali	5
	4.2. Principi d'acquisto.....	6
5.	Standard relativi alla sostenibilità	6
	5.1. Unione tra bio e Fairtrade.....	6
	5.2. Materie prime sensibili	7
	5.3. Disposizioni di realizzazione.....	7
6.	Trasformazione e commercio.....	7
	6.1. Principi relativi alla trasformazione	8
	6.2. Principi relativi alla logistica e al confezionamento.....	9
	6.3. Principi relativi alla commercializzazione	9
7.	Importazione	9
	7.1. Principi	10
	7.2. Disposizioni dettagliate.....	10
8.	Ammissione di prodotti e certificazione	11
	8.1. Ammissione dei prodotti	11
	8.2. Certificazione Manor	11
	8.3. Certificazione aziende fornitrici Manor	12
	8.4. Disposizioni di realizzazione, disconoscimento e sanzioni	12
9.	Allegato - Documentazione interna Manor.....	12

1. Fondamenti giuridici dei requisiti bio

In Svizzera, la commercializzazione di prodotti bio è stabilita giuridicamente in accordo con le regolamentazioni biologici internazionali. Nel settore disciplinare rientrano tutte le attività dell'agricoltura e dell'allevamento nelle aziende agricole biologiche nonché tutte le fasi di preparazione nella trasformazione, distribuzione, commercializzazione e lo stoccaggio dei prodotti biologici.

Per le linee guida Bio Natur Plus fa stato quale base tutte le regolamentazioni giuridiche stabilite in queste ordinanze, le quali ne rappresentano quindi una parte integrante.

Fungono da base le seguenti disposizioni di legge:

- Ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica/ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente del 22 settembre 1997¹. Sono applicabili le disposizioni aggiornate a partire dal 1° gennaio 2024.
- Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica del 22 settembre 1997². Sono applicabili le disposizioni aggiornate a partire dal 1° gennaio 2024.

Tali ordinanze sono qui di seguito denominate «Ordinanza sull'agricoltura biologica» e «Ordinanza DEFR».

Art. 2 ordinanza sull'agricoltura biologica - Per la designazione quale prodotto biologico possono essere utilizzate le denominazioni seguenti o denominazioni usuali derivate (come bio, eco):

- tedesco: biologisch, ökologisch
- francese: biologique, écologique
- italiano: biologico, ecologico
- romancio: biologic, ecologic

Art. 3 ordinanza sull'agricoltura biologica - Per la produzione e la preparazione di prodotti biologici valgono i principi seguenti:

- Sono presi in considerazione i cicli e i processi naturali.
- L'utilizzazione di materie ausiliarie e di ingredienti chimico-sintetici è vietata.
- Si rinuncia all'utilizzo di organismi geneticamente modificati e dei loro derivati. Fanno eccezione i prodotti veterinari.
- I prodotti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non vengono utilizzati prodotti irradiati.

¹ Vedi: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19970385/index.html>

² Vedi: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19970387/index.html>

- Il numero di animali da reddito deve essere adattato alla superficie agricola utile propria o presa in affitto, che si presta all'utilizzazione dei concimi aziendali. Gli animali da reddito sono tenuti in aziende biologiche durante la loro intera vita, conformemente alle esigenze fissate nella presente ordinanza e nutriti con alimenti per animali ottenuti secondo la presente ordinanza.

2. Standard settoriali svizzeri fondamentali

Oltre alle disposizioni di legge, ai prodotti agricoli Bio Natur Plus si applicano le seguenti regolamentazioni:

Elevato standard dell'agricoltura biologica - principio della globalità aziendale

- I prodotti Bio Natur Plus provengono da aziende agricole che hanno effettuato una conversione ad un sistema biologico, in conformità con i requisiti previsti dalle direttive Bio Suisse³.
- I prodotti Bio Natur Plus devono, oltre ai requisiti di legge, soddisfare i requisiti previsti dalle direttive di Bio Suisse.
- Le disposizioni dell'ordinanza Swissness⁴ e i relativi standard settoriali (SUISSE GARANTIE⁵, Bio Suisse) si applicano, se del caso.
- Oltre ai requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica, per diverse specie animali valgono le disposizioni della Confederazione in merito alla detenzione con uscita regolare all'aperto (ordinanza URA e prova che le esigenze ecologiche sono state rispettate, PER bilancio delle sostanze nutritive).
- I prodotti Bio Natur Plus soddisfano standard sociali ed etici generalmente riconosciuti (diritto del lavoro, requisiti Bio Suisse, disposizioni OIL, SA 8000 o standard equivalenti). Il fondamento è costituito dal «Codice di condotta per i fornitori Manor».
- Per le aziende bio da agricoltura biologica svizzera è consentito un riscaldamento delle serre solo quale protezione dal gelo (max. 5° C). Per importazioni bio, un riscaldamento a causa del clima più caldo nei Paesi di origine è necessario e consentito solo in casi eccezionali.
- Viene data la priorità all'acquisto di prodotti con certificazione QM riconosciuta (ad es. ISO, BRC / IFS, GlobalGap). Gli standard stabiliti da Bio Suisse sono rilevanti in Svizzera e nel caso di importazioni.

³ Vedi: <https://gemma.bio-suisse.ch/trasformazione-commercio/normative-e-promemoria.html>

⁴ Vedi: <https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/kennzeichnung/swissness.html>

⁵ Vedi: <https://www.suissegarantie.ch/de/der-weg-zur-garantiemarke/anforderungen-30.html>

Promozione della conversione all'agricoltura biologica

Il label Bio Natur Plus non viene conferito a prodotti provenienti da aziende in conversione. Tale regolamentazione vale sia in caso di acquisti da aziende bio svizzere, sia in caso di prodotti d'importazione.

Per sostenere la conversione all'agricoltura biologica, nel quadro di un programma di promozione supplementare è possibile anche la commercializzazione di prodotti bio provenienti da aziende in conversione. Essi vengono dichiarati secondo i requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica con la menzione di conversione e pubblicizzati a parte (senza il logo Bio Natur Plus).

Promozione della biodiversità

Oltre ai requisiti di legge in materia di prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER), i gestori delle aziende agricole Bio Natur Plus si impegnano a mantenere, ampliare o creare ex novo ambienti naturali (superfici di compensazione ecologica) e a curarli in modo appropriato.

Le disposizioni concernenti le superfici di compensazione ecologica si orientano, oltre che ai requisiti giuridici, anche agli standard di qualità generali dell'agricoltura biologica svizzera, definite nelle direttive Bio Suisse.

Nella scelta dei prodotti Bio Natur Plus provenienti dall'agricoltura biologica svizzera sono privilegiate le aziende agricole fornitrici che si distinguono per prestazioni particolari innovative nel campo della biodiversità e della sostenibilità.

3. Comunicazione

È possibile combinare il label Bio Natur Plus di Manor Food con tutti i marchi propri di Manor Food.

Per i prodotti Bio Natur Plus che contengono il 90% o più di ingredienti da agricoltura di origine svizzera, nel campo visivo della designazione si può far riferimento alla provenienza svizzera (croce svizzera) insieme all'indicazione Bio Natur Plus. Per quanto riguarda l'applicazione valgono i requisiti posti dall'ordinanza Swissness⁶.

4. Principi

4.1. Principi generali

Oltre alle disposizioni relative alla coltivazione, alla detenzione di animali e alla preparazione, i prodotti Bio Natur Plus devono rispettare disposizioni particolari:

- elevata qualità complessiva del prodotto per quanto concerne equità, salute e gusto;

⁶Vedi: <https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/kennzeichnung/swissness.html>

- in caso di prodotti paragonabili viene data la preferenza a prodotti bio svizzeri conformi alle linee guida di Bio Suisse, al fine di promuovere la creazione di valore aggiunto regionale ed evitare trasporti non necessari;
- le fasi di trasformazione non necessarie vanno evitate; devono essere adottati processi di trasformazione il più possibile rispettosi degli alimenti e dell'ambiente;
- gli additivi di origine animale vanno evitati (eccezione: prodotti a base di carne);
- occorre utilizzare meno additivi possibile, ma nella quantità necessaria (per garantire la sicurezza della produzione).

4.2. Principi d'acquisto

Le disposizioni legali del diritto agrario, del diritto sulla protezione degli animali e del diritto sulle derrate alimentari fungono da base per i marchi propri di Manor. Anche eventuali disposizioni dettagliate legali o di diritto privato nonché gli standard settoriali possono costituirne una parte integrante (ad es. requisiti bio, programmi regionali, fair trade/ social standards, sostenibilità degli standard settoriali). Le disposizioni dettagliate vengono regolate nelle relative linee guida.

Tutti i prodotti contrassegnati con il label Bio Natur Plus e venduti presso Manor devono sempre soddisfare i requisiti della legge federale sulle derrate alimentari (LDerr) e delle relative ordinanze (ad es. ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)). Sono anche da rispettare vari requisiti base di livello superiore dei marchi propri di Manor Food. Inoltre vanno rispettati i requisiti seguenti:

- Uova e prodotti a base di uova devono provenire da allevamenti all'aperto o al suolo.
- Impiego obbligatorio di olio di palma sostenibile, certificato secondo "RSPO Segregation" o "Identity Preserved".
- Rispetto della legislazione svizzera sulle derrate alimentari anche per l'importazione di materie prime sensibili (ad es. le disposizioni sulla detenzione di animali per quanto riguarda la produzione di uova e carne).

La Commissione dei marchi propri, in coordinazione con l'ente certificatore, prende le decisioni riguardo alle eccezioni. Le eccezioni devono essere motivate e temporanee. Avviene una rivalutazione regolare nel quadro della revisione delle linee guida.

L'applicazione di tutti i requisiti viene integrata nei processi QM interni a Manor.

5. Standard relativi alla sostenibilità

Nel quadro della concretizzazione degli obiettivi relativi alla sostenibilità di Manor, Manor Food stabilisce requisiti di sostenibilità concreti per i diversi marchi propri. Per Bio Natur Plus, i settori indicati di seguito sono fondamentali.

5.1. Unione tra bio e Fairtrade

- In linea di principio viene data la priorità a materie prime provenienti dalla Svizzera o da Paesi esteri vicini.

- È necessario aspirare a un co-branding con Max Havelaar/FLO Cert o altri membri Swiss Fair Trade, segnatamente nel caso di monoprodotti (ad es. frutta, zucchero, riso, succhi).
- Previa consultazione con la Commissione dei marchi propri sono tuttavia possibili altri marchi.
- Nel caso di prodotti composti che contengono ingredienti eponimi, è tuttavia necessario aspirare a una certificazione del marchio Fair Trade. (ad es. yogurt al caffè, al cacao, alla banana, all'ananas).
- Se a causa delle linee guida del marchio Fair Trade non è possibile un riconoscimento dello stesso marchio, vi è la possibilità, nel caso di prodotti composti, di ricevere solo le materie prime nella qualità Fair Trade e di utilizzare la denominazione «*dal commercio equo».
- Se non vi è alcuna certificazione Fairtrade, la decisione di accettazione avviene sulla base dei principi di Swiss Fair Trade, i quali vengono ripresi quale base⁷.
- Se si verificano problemi di realizzazione, nei casi ben giustificati alla Commissione dei marchi propri è concesso un periodo transitorio.

5.2. Materie prime sensibili

Nel caso di materie prime sensibili viene assicurato che la certificazione bio esamini anche tutti gli aspetti rilevanti sulla sostenibilità, ovvero che vi sia una relativa doppia certificazione (esempio olio di palma: RSPO Segregation, Identity Preserved).

5.3. Disposizioni di realizzazione

- La Commissione dei marchi propri prende decisioni concrete in merito alla qualità bio del nuovo assortimento in base ai principi e agli standard summenzionati.
- Per gli assortimenti esistenti, la Commissione dei marchi propri decide una volta all'anno in merito alla qualità bio sulla base degli standard summenzionati e della valutazione annuale dell'ente certificatore.
- La Commissione dei marchi propri redige un elenco delle decisioni correnti, che viene aggiornato almeno una volta all'anno e contiene le autorizzazioni eccezionali concesse e temporanee.

6. Trasformazione e commercio

I requisiti che vanno oltre i requisiti di base legislativi sono elencati nei paragrafi seguenti.

Le disposizioni dettagliate in particolare in merito ai processi di trasformazione e preparazione per tutte le categorie di prodotto rilevanti vengono stabilite nel documento «Requisiti per la trasformazione - ingredienti, additivi e sostanze ausiliarie».

⁷ Vedi: <https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/kennzeichnung/swissness.html>

6.1. Principi relativi alla trasformazione

Lo stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la trasformazione, la preparazione, il confezionamento dei prodotti e la vendita sfusa sono soggette alla procedura di certificazione Bio Natur Plus.

Per i prodotti Bio Natur Plus si applicano le disposizioni aggiuntive e gli obiettivi seguenti:

Ingredienti da agricoltura bio al 100%

- I prodotti Bio Natur Plus contengono ingredienti da agricoltura biologica al 100%. I prodotti bio ammessi secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica con ingredienti tradizionali nei limiti del 5% in peso non vengono commercializzati con la dicitura Bio Natur Plus.
- Lo standard per i prodotti trasformati con materie prime provenienti dall'agricoltura svizzera è Bio Suisse (ad es. latte, carne, prodotti derivati).

Ricette naturali – ingredienti bio con funzione di additivo

- Molti ingredienti hanno anche proprietà funzionali e possono quindi sostituire gli additivi. Esempi: concentrato di succo di limone al posto dell'acido citrico oppure acerola in polvere al posto dell'acido ascorbico.
- A parità di qualità viene data la preferenza ai prodotti che corrispondono al meglio all'obiettivo degli «Ingredienti bio con funzione di additivo».

Aromi

- Estratti di aromi dalla sostanza naturale – per quanto possibile di qualità bio.
- Oltre ai requisiti di base previsti dall'ordinanza sull'agricoltura biologica vengono privilegiati gli estratti di aromi dalla sostanza naturale – per quanto possibile di qualità bio.

Metodi di lavorazione delicati

- In conformità con le disposizioni di legge, per la lavorazione dei prodotti "Bio Natur Plus" vengono utilizzati solo processi fisici (ad esempio lavorazione manuale, meccanica, processi di riscaldamento). Per ogni categoria di prodotti, vengono utilizzati i processi più delicati (principio del "trattamento minimo"). Oltre ai metodi di produzione tradizionali, possono essere approvati anche nuovi metodi, purché soddisfino questi criteri e offrano un valore aggiunto alla qualità naturale.
- La Commissione del marchio proprio decide sull'approvazione di nuovi metodi di lavorazione.

Pastorizzazione ad alta pressione

- La pastorizzazione ad alta pressione (HPP) è approvata come metodo di lavorazione per succhi di frutta e verdura non trattati termicamente.
- La Commissione del marchio proprio decide sulle approvazioni specifiche dei prodotti e su altre aree di applicazione.

Estrusione

- L'estrusione è approvata come metodo di lavorazione per prodotti vegetali contenenti amido e fibre e ricchi di proteine. Una temperatura massima di 120 °C e una pressione di 20 bar possono prevalere per i prodotti a base di amido e fibre, e un massimo di 140 °C e 35 bar per i prodotti a base di proteine vegetali.
- La Commissione del marchio proprio decide sulle approvazioni specifiche dei prodotti e su altre aree di applicazione.

6.2. Principi relativi alla logistica e al confezionamento

Ottimizzazione dei trasporti: per quanto possibile dalla regione

- Se possibile l'acquisto avviene direttamente presso aziende agricole biologiche ubicate nei dintorni dei grandi magazzini Manor.
- Sempre nell'ambito delle possibilità offerte dal mercato, una quota elevata del fabbisogno viene coperta con prodotti provenienti dall'agricoltura biologica svizzera.
- Per i prodotti Bio Natur Plus, i trasporti per via aerea sono vietati (anche per i prodotti semilavorati). Questa clausola vale sia per l'acquisto diretto da parte di Manor SA, sia per l'acquisto dei prodotti attraverso il commercio bio.

Conservazione

- La conservazione in atmosfera controllata (con CO₂, O₂ e N₂) è consentita. Anche la refrigerazione e il congelamento sono metodi di conservazione consentiti. I metodi di conservazione devono essere regolati nei dettagli in collaborazione con l'ente certificatore.

Confezioni: il più ecologiche possibile

- Le confezioni in PVC e alluminio sono ammesse solo in casi eccezionali.
- Per la scelta e il design delle confezioni devono essere presi in considerazione aspetti ecologici (riciclabilità, smaltimento senza produzione di sostanze tossiche ecc.). Per quanto possibile devono essere utilizzati materiali di confezionamento compostabili.

6.3. Principi relativi alla commercializzazione

Nei casi adatti (di norma per frutta e verdura) la commercializzazione si effettua tramite vendita sfusa. A questo proposito è necessario garantire la separazione fisica e il flusso di merce deve essere documentato di conseguenza. La dichiarazione Bio Natur Plus avviene mediante mezzi idonei (adesivi, banderuole ecc.). La Commissione dei marchi proprio autorizza, in coordinamento con l'ente certificatore, relativi modelli di commercializzazione.

7. Importazione

I prodotti di qualità Bio Suisse (Gemma) o standard bio equivalenti viene data la preferenza. Le eccezioni sono trattate nella sezione 7.2. In caso di importazioni, si opta per il tragitto di trasporto più breve (Paesi esteri vicini).

Se possibile, anche i processi di trasformazione avvengono in aziende con sede in Svizzera.

7.1. Principi

Le seguenti priorità si applicano per l'importazione di prodotti bio e di materie prime e ingredienti per prodotti trasformati:

1. Requisiti dell'importazione da Bio Suisse (Gemma) / di label bio direttamente riconosciuti da Bio Suisse (ad es. Bioland, Naturland). Questa qualità biologica vale come requisito vincolante solo nei casi chiaramente definiti di seguito.
2. Ordinanza UE sull'agricoltura biologica e quindi riconoscimento secondo l'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica, che in ogni caso funge da base giuridica per la commercializzazione in Svizzera.
3. Per i piccoli ingredienti (ad es. spezie): L'acquisto in Europa in qualità biologica secondo l'ordinanza svizzera o europea sul biologico viene data la priorità invece dell'acquisto in Paesi oltremare di qualità Bio Suisse (Gemma).

7.2. Disposizioni dettagliate

Cereali - Qualità Bio Suisse o equivalente obbligatoria

- Cereali, oltre alle direttive legislative, devono ricevere l'approvazione di Bio Suisse o corrispondere a standard bio equivalenti. Funge da base la lista delle associazioni per l'agricoltura biologica direttamente riconosciute da Bio Suisse.
- Questo requisito si applica ai monoproducti non trasformati e alle materie prime della prima fase di lavorazione (ad esempio, farina o altri prodotti molitori utilizzati come ingrediente per la produzione di pane o prodotti da forno).
- In linea di principio, il requisito si applica anche alle fasi di lavorazione successive. Sono possibili eccezioni su richiesta. I requisiti della direttiva sugli standard "Bio Natur Plus" si applicano alle ulteriori fasi di lavorazione: Requisiti di lavorazione - ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, in particolare le disposizioni per il pane e i prodotti da forno.

Frutta e verdura: registrare e aumentare la percentuale di qualità Bio Suisse

- Per la frutta e la verdura, l'obiettivo è quello di raggiungere una percentuale il più possibile elevata, oltre alle direttive legislative, di prodotti con l'approvazione di Bio Suisse o corrispondere a standard bio equivalenti. Funge da base la lista delle associazioni per l'agricoltura biologica direttamente riconosciute da Bio Suisse. Questo requisito si applica ai monoproducti e alle materie prime della prima fase di lavorazione (ad esempio, frutta come ingrediente di marmellate). Per le fasi di produzione successive si applicano i requisiti descritti nella direttiva "requisiti per la trasformazione – ingredienti, additivi e sostanze ausiliarie", in particolare il profilo di requisiti per frutta e verdure.
- Ai fini dell'attuazione, la percentuale di importazioni di qualità biologica svizzera viene registrata da Manor in collaborazione con le aziende all'estero. L'ente di certificazione verifica e convalida la percentuale di importazioni registrate come qualità Bio Suisse nell'ambito della certificazione annuale della sede centrale di Manor.
- Per le altre fasi di lavorazione si applicano i requisiti del disciplinare "Bio Natur Plus": Requisiti di lavorazione - Ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, in particolare le disposizioni relative a bevande, sciroppi, marmellate (comprese le preparazioni di frutta).

Uova, carne - qualità Bio Suisse o equivalente obbligatorio

- L'uovo come prodotto trasformato proveniente dall'estero (permesso esclusivamente dall'UE) solo di qualità gemma (Bio Suisse) o riconosciuto da requisiti di label (Bioland, Naturland, Demeter ecc.).
- Carne e prodotti a base di carne provenienti dall'estero (esclusivamente di origine UE) sono autorizzati con qualità Bio Suisse o con requisiti di label riconosciuti (Bioland, Naturland, Demeter ecc.).

Caso particolare di pesce e acquacoltura

- Il pesce e i prodotti ittici nonché gli altri prodotti dell'acquacoltura vengono acquistati preferibilmente in qualità Bio Suisse o secondo uno standard equivalente, sia in Svizzera che d'importazione. Bio Suisse, Naturland, Bioland, EU-Bio e con un'etichettatura corretta (dichiarazione / Bio-Clips in vendita aperta) sono direttamente riconosciute per il label "Bio Natur Plus" sono da preferite al momento dall'acquisto.
- Per i prodotti da pesca selvatica, la certificazione biologica non è possibile, ma è preferibile acquistare prodotti con le corrispondenti certificazioni di standard di sostenibilità. La pesca selvatica "Friend of the Sea" (FOS) serve come standard di riferimento per l'approvvigionamento sostenibile.

8. Ammissione di prodotti e certificazione

Quale base per l'ammissione di prodotti e la certificazione viene considerata tutta la documentazione rilevante QM e di processo interna a Manor quale parte integrante delle linee guida Bio Natur Plus. Manor SA incarica l'ente certificatore bio.inspecta per la certificazione e l'assegnazione del label per le sue forniture e anche per il suo proprio assortimento Bio Natur Plus. La collaborazione tra Manor SA e bio.inspecta è disciplinata di un contratto separato.

Ogni anno ha luogo una valutazione comune di tutte le certificazioni, sia per le certificazioni interne Manor, sia per quelle esterne (si veda più avanti). Su questa base si definiscono gli obiettivi per l'anno successivo e, se necessario, vengono stabiliti quali modifiche delle linee guida.

8.1. Ammissione dei prodotti

La Commissione dei marchi propri tiene una lista aggiornata del proprio assortimento e decide in merito alla nuova ammissione o alla cancellazione di prodotti Bio Natur Plus nell'assortimento. Nessun prodotto Bio Natur Plus viene escluso dalla lista senza l'approvazione della Commissione dei marchi propri.

8.2. Certificazione Manor

La produzione biologica propria di Manor e le importazioni bio sono soggette a una procedura di controllo che rispetta i requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica e delle linee guida Bio Natur Plus. I dettagli della certificazione interna Manor (incl. le disposizioni relative alle sanzioni) vengono stabiliti insieme nel quadro della pianificazione annuale delle certificazioni, in particolare con riguardo all'attuazione dei requisiti supplementari Bio Natur Plus nei settori acquisto/importazione e trasformazione nonché per quanto riguarda punti chiave selezionati nell'ambito di controlli a posteriori e aggiuntivi a sorpresa.

Se necessario è possibile combinare diversi programmi di certificazione (in particolare la certificazione locale).

La certificazione interna Manor riguarda soprattutto i settori seguenti:

- Panetterie (produzione interna)
- Vendita sfusa (frutta/verdura/formaggio/affettato/pesce/carne/pollame)
- Centrale Manor (importazioni bio/disposizioni generali)
- Magazzino Manor (misure di identificazione e di separazione)

8.3. Certificazione aziende fornitrici Manor

Come la certificazione interna Manor, anche le aziende fornitrici sono sottoposte a una procedura di controllo che rispetta i requisiti previsti dall'ordinanza sull'agricoltura biologica. La consegna di prodotti bio di una determinata categoria è possibile solo se sono soddisfatti i requisiti previsti dall'ordinanza sull'agricoltura biologica e dalle linee guida Bio Natur Plus.

Il relativo certificato conferito dall'ente certificatore deve essere disponibile prima della prima consegna. L'ente certificatore elabora, per quanto possibile, i requisiti specifici per ogni settore. Inoltre informa immediatamente Manor non appena un'azienda o i suoi prodotti bio non soddisfano più i criteri della certificazione bio. Nei casi gravi, su tale base può essere disposta l'esclusione dal programma Bio Natur Plus.

8.4. Disposizioni di realizzazione, disconoscimento e sanzioni

L'ente certificatore informa immediatamente Manor non appena, in caso di un'azienda fornitrice o un'unità aziendale Manor (in base all'elenco summenzionato), i prodotti bio non soddisfano più i criteri della certificazione bio. Nei casi gravi, su tale base può essere disposta l'esclusione dal programma Bio Natur Plus. Sono fatte salve eventuali altre misure.

L'ente certificatore redige almeno una volta all'anno una panoramica di valutazione in merito ai risultati della certificazione. Su tale base si procede all'ulteriore sviluppo delle linee guida e delle disposizioni di realizzazione.

L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) emana un regolamento delle sanzioni e definisce misure esecutive uniformi.

Le misure a disposizione vengono suddivise nelle seguenti categorie di sanzione:

- a) Raccomandazione
- b) Certificazione solo in seguito all'adempimento delle misure
- c) Nessuna certificazione possibile – notifica vincolante alla Commissione dei marchi propri Manor

In caso di violazioni, nel quadro dell'accordo con i fornitori Manor può disporre sanzioni e misure. In caso di gravi violazioni è possibile disporre anche multe convenzionali di natura finanziaria.

9. Allegato - Documentazione interna Manor

- Direttiva «Requisiti per la trasformazione - ingredienti, additivi e sostanze ausiliarie» - Versione 2024
- Formulario d'utilizzo del label Bio Natur Plus – Versione 2024
- Principio e criteri di acquisto del commercio equo Fairtrade – Versione 2024