

Direttiva per le linee guida locale: Requisiti per le categorie di prodotto

Versione del 1° gennaio 2024



locale

Indice

1. Requisiti generali delle linee guida.....	3
2. Utilizzo dei sistemi logistici di Manor / commercio all'ingrosso.....	3
3. Disposizioni per le categorie di prodotti.....	4
3.1. Prodotti locali e trasformazione	4
3.2. Prodotti d'importazione e materie prime consentite	4
3.3. Monoprodotti non trasformati (ad es. frutta e verdura, miele, pesce, uova).....	5
3.4. Prodotti lattiero-caseari.....	5
3.5. Prodotti cereali / prodotti di panetteria	5
3.6. Bevande (succhi, vini, superalcolici, ecc.)	5
3.7. Carne, pesci e prodotti derivati	6
3.8. Fiori, composizioni floreali (incl. Piante, rami e altro).....	6

1. Requisiti generali delle linee guida

Le disposizioni generali e gli ulteriori requisiti delle linee guida locale fungono da base per requisiti fondamentali dei prodotti locale.

Nella selezione di nuovi articoli si preferiscono prodotti locali già in possesso di certificazioni, in particolare: bio, marchi regionali, AOP, prodotti alpini o di montagna, IP-Suisse e altri programmi di qualità con un valore aggiunto in fatto di provenienza, sostenibilità, benessere animale oppure qualità della produzione.

Tutte le certificazioni possedute vengono registrate sistematicamente. In questi casi, i processi di certificazione per le aziende produttrici sono semplificati in collaborazione con l'ente certificatore.

Il criterio determinante è il calcolo del valore aggiunto, il quale deve essere generato almeno al 60% nel bacino locale. Il calcolo del valore aggiunto viene eseguito in un apposito formulario definito da Manor. 1 requisiti riguardanti il valore aggiunto per l'ammissione nel programma locale sono regolati in via definitiva nel relativo formulario (incluse le disposizioni dettagliate per ingredienti agricoli, acqua e ingredienti non agricoli).

Gli imballaggi dei prodotti locali che presentano proprietà determinanti non vengono calcolati (ad es. macinapepe).

Disposizioni eccezionali

La Commissione dei marchi propri, in coordinazione con l'ente certificatore, prende le decisioni riguardo alle eccezioni.

Solo in casi inevitabili, gli assortimenti di base possono essere modificati e/o possono essere definite regole adattate.

In caso di mancata disponibilità dovuta a carenze di approvvigionamento (esempio: miele a causa di una stagione meteorologica sfavorevole), la prova scritta della mancata disponibilità da almeno due fonti diverse è il presupposto per un'esenzione temporanea.

2. Utilizzo dei sistemi logistici di Manor / commercio all'ingrosso

Su richiesta, la Commissione dei marchi propri di Manor può consentire alle aziende fornitrici di prodotti locali di utilizzare i sistemi logistici Manor. In casi eccezionali è inoltre consentito oltrepassare il raggio massimo locale.

L'ente certificatore segnala alla centrale Manor (referente definito da Manor), tempestivamente e regolarmente, casi nuovi o non ancora disciplinati.

Disposizioni generali distribuzione / logistica:

- Il commercio intermedio e le cooperazioni logistiche devono essere autorizzati da Manor. I flussi di merce devono essere rintracciabili e verificati su posto (obbligo di certificazione / controlli aggiuntivi basati sui rischi).

- Le autorizzazioni sono concesse innanzitutto per i prodotti freschi (monoprodotti non trasformati, come frutta e verdura).
- Autorizzazioni per trasformatori possono essere concesse quando più aziende di trasformazione producono nel raggio locale seconda requisiti comuni e utilizzano una logistica/organizzazione di distribuzione comune (esempio: organizzazione dei formaggi con commercializzazione unitaria). L'azienda di commercializzazione dichiarata al punto vendita (di norma l'azienda produttrice) deve soddisfare pienamente i requisiti locali.

3. Disposizioni per le categorie di prodotti

3.1. Prodotti locali e trasformazione

Per i prodotti locali valgono le categorie sottostanti con i rispettivi requisiti riguardo la provenienza ed il valore aggiunto:

- Monoprodotti non trasformati (per es. frutta, verdura, ecc.)
- Prodotti composti non trasformati (per es. casse di frutta)
- Monoprodotti trasformati (per es. Succhi, vini, oli, ecc.)
- Prodotti trasformati composti (più ingredienti)

È imperativo che:

- L'azienda si trovi nel raggio locale (max. 30 km / per il Ticino e il Vallese: confini cantonali)
- La produzione di prodotti trasformati avvenga nei limiti del raggio di distanza definito (max. 30km / per il Ticino e il Vallese: confini cantonali)

Le materie prime devono provenire per quanto possibile da fonti locali, oppure essere di origine regionale o svizzera, se disponibili in quantità sufficienti. Sono concesse materie prime non disponibili per motivi climatici e agronomici (ad es. caffè, cacao, ecc.). Ciononostante, almeno il 60% del valore aggiunto deve essere creato nel raggio di distanza definito (max. 30km / per il Ticino e il Vallese: confini cantonali).

Il criterio determinante è calcolo del valore aggiunto, il quale deve essere generato almeno al 60% nel bacino locale.

Il calcolo della creazione del valore aggiunto tramite gli appositi formulari per l'ammissione prodotti avviene solo in casi eccezionali. Per i casi chiari in base alla provenienza, alle ricette o a valori empirici, si rinuncia ora a questo calcolo.

Manor definisce le disposizioni dettagliate con l'ente certificatore (documentazione di processi interna a Manor). Tutte le informazioni rilevanti vengono registrate sistematicamente nelle piattaforme virtuali accessibili.

3.2. Prodotti d'importazione e materie prime consentite

- Lista di prodotti limitata: caffè, cioccolato, ecc.
- I requisiti per i prodotti locali riguardanti la creazione del valore aggiunto devono essere rispettati.

- Per i prodotti e le materie prima di origine svizzera che non sono disponibili in quantità sufficienti, ad es. caffè, cacao e altre materie prime, la Commissione dei marchi propri di Manor decide in merito a eccezioni e periodi transitori.
- Al momento dell'acquisto, la preferenza viene data ai prodotti di qualità biologici e Fair Trade o ad altri standard di sostenibilità. Le direttive di Bio Suisse servono come base.

3.3. Monoprodotti non trasformati (ad es. frutta e verdura, miele, pesce, uova)

- I monoprodotti non trasformati provengono al 100% dal bacino locale.
- Una semplice preparazione (ad es. confezionamento in casse) non viene considerata come trasformazione.
- L'acquisto presso aziende vicine è consentito se anch'esse si trovano nel bacino locale (max. 30 km/ per il Ticino e il Vallese: confini cantonali) e se sono documentate tali quali.

3.4. Prodotti lattiero-caseari

- La trasformazione deve essere effettuata nel raggio locale.
- La materia prima principale è il latte. Il latte proviene dal raggio locale o da una raccolta del latte dalle immediate vicinanze (nessun commercio di latte extraregionale).
- Per quanta riguarda i prodotti acquistati, viene data preferenza ai prodotti locali (ad es. frutta di stagione e altro).
- La fabbricazione di formaggio direttamente nell'alpeggio (conformemente alla definizione giuridica) è considerata come produzione del settore primario, a condizione che si passa presentare un certificato con la designazione montagna e alpe.
- Il criterio determinante è il calcolo del valore aggiunto, il quale deve essere generato almeno al 60% nel bacino locale.

3.5. Prodotti cereali / prodotti di panetteria

- I cereali e le altre materie prime principali provengono, se possibile, dal raggio massimo locale.
- Se non è possibile acquistare prodotti nella regione o in Svizzera oppure se i prodotti non sono disponibili in quantità sufficienti, è consentito l'acquisto dall'estero.
- Per l'assortimento di pasta vengono privilegiati prodotti le cui materie prime principali (cereali, uova, ecc.) possono essere acquistate a livello regionale.
- Qualora non fosse possibile acquistare i cereali a livello regionale, è consentito acquistare la pasta di grano duro anche nel resto della Svizzera e nei Paesi limitrofi (specificamente dall'Italia).
- Il criterio determinante è il calcolo del valore aggiunto, il quale deve essere generato almeno al 60% nel bacino locale.

3.6. Bevande (succhi, vini, superalcolici, ecc.)

- L'acqua (sorgente d'acqua minerale) e gli altri liquidi utilizzati devono in ogni caso provenire dal raggio locale.

- Per l'imbottigliamento al di fuori del raggio massimo locale è necessaria l'autorizzazione della Commissione dei marchi propri di Manor (ad es. birra).
- Origine dell'alcol (ad esempio, il gin):
 1. Se l'alcol è l'ingrediente di base e non proviene dal bacino locale, è necessario compilare un modulo di valore aggiunto.
 2. Se le materie prime dell'alcol sono di origine svizzera (CH11 - Etanolo svizzero: etanolo svizzero (schweizer-ethanol.ch)), non è necessario compilare un modulo di valore aggiunto.
- Provenienza delle uve utilizzate per la vinificazione (cantina): Per il vino, l'indirizzo/l'ubicazione della cantina fungono da base per il calcolo del bacino locale. Per l'origine delle uve, fa fede in linea di principio il bacino locale (anche in caso di acquisto di parcelle dei vigneti da altre località). Le acquisizioni dall'esterno del bacino locale sono possibili con l'approvazione di Manor, se si basano su regolamenti di settore e label riconosciuti (esempio: quota riconosciuta del 10% di uve vallesane seconda le specifiche del Merlot ticinese DOC).

3.7. Carne, pesci e prodotti derivati

- Nel caso di prodotti trasformati il valore aggiunto è generalmente di almeno 60%.
- Nel caso di prodotti trasformati è solitamente necessario calcolare innanzitutto la creazione del valore aggiunto, senza considerare la provenienza degli ingredienti.
- I requisiti del settore (QM carne svizzera, benessere degli animali, norme sull'allevamento) devono essere rispettati.
- I programmi federali BTS e RAUS sono da preferire.
- I label privati con requisiti di benessere animale (Bio Suisse, IP-SUISSE, Demeter, KAG Freiland, ecc.) sono da preferire.
- La macellazione (lavoro per conto terzi) può avvenire al di fuori del raggio massimo locale. È tuttavia necessaria l'autorizzazione della Commissione dei marchi propri di Manor.
- Requisiti per l'allevamento di animali (incluso il pesce): gli animali devono essere tenuti nel proprio allevamento almeno per tre mesi.
- Se l'acquisto locale non è fattibile (bacino locale/60% creazione del valore aggiunto), la Commissione dei marchi propri di Manor può acconsentire l'introduzione di carne certificata (ad es. Bio Suisse, IP Suisse, Suisse Garantie) svizzera, che verrà poi riconosciuta come carne di «provenienza locale».
- Per il pesce e i suoi derivati il bacino locale si applica solitamente in ogni caso.

3.8. Fiori, composizioni floreali (incl. Piante, rami e altro)

- Fiori e le composizioni floreali rientrano nella categoria «monoprodotti» e hanno origine locale al 100% (come ad es. le verdure).
- In caso di dubbio per quanto riguarda mazzi di fiori legati e composizioni floreali con più componenti viene effettuato un calcolo della creazione del valore aggiunto.