

Linee guida locale

Versione del 1° gennaio 2023



Indice

1. Introduzione	3
2. Disposizioni generali	3
3. Esigenze d'ammissione fornitori e prodotti	3
3.1. Prodotti locali di produttori del settore primario e di aziende di trasformazione agricola.....	4
3.2. Prodotti locali e trasformazione	4
3.3. Distribuzione e logistica	5
3.4. Eccezioni	5
3.5. Validazione e certificazione	5
4. Esigenze assortimento supermercati Manor Food	6
5. Esigenze assortimento ristoranti Manora	6
6. Comunicazione.....	7
7. Appendice – documenti interni a Manor	7

1. Introduzione

Considerati la sempre maggiore focalizzazione sul commercio al dettaglio svizzero, la crescente concorrenza e pressione sui prezzi e le tendenze al livellamento e alla globalizzazione per quanta riguarda i prodotti, i clienti nutrono un crescente interesse nei confronti di derrate alimentari di origine locale. Sono definiti prodotti locali i prodotti che vengono consegnati da produttori e trasformatori ubicati nelle vicinanze del mercato Food. Con il label locale Manor contrassegna i prodotti provenienti dalla regione del rispettivo mercato Food. In tal modo Manor sottolinea il radicamento locale dei mercati Food e la vicinanza ai clienti. Grazie a prodotti locali l'offerta si distingue in modo significativo da quella della concorrenza. Tali prodotti promuovono la creazione di valore aggiunto a livello locale (possibilità di smercio per le piccole aziende di produzione) e supportano gli sforzi di Manor a favore della sostenibilità (diversità, tragitti di trasporto brevi).

Le linee guida per il marchio locale regolano i requisiti che un prodotto deve soddisfare per poter essere incluso nell'assortimento locale.

2. Disposizioni generali

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

Tutti i prodotti contrassegnati con il label locale 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 (O1D)). Sono anche da rispettare vari requisiti base di livello superiore dei marchi/label propri di Manor Food. Sostanzialmente questi requisiti vengono citati nel formulario «Locale_Iscrizione fornitore e prodotti». Inoltre vanno rispettati i requisiti seguenti:

- Uova e prodotti a base di uova devono provenire da detenzioni al coperto o all'aperto.
- 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 quanta riguarda la produzione di carne e uova).

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

L'applicazione dei requisiti viene integrata negli appositi processi interni di Manor.

3. Esigenze d'ammissione fornitori e prodotti

I prodotti dell'assortimento locale si distinguono per il loro legame con la regione:

- origine locale

- qualità ricetta / qualità locale
- fornitore locale (nota)
- prodotti innovativi con identità locale

Tutte le derrate alimentari con il label locale vengono prodotte in un raggio di massimo 30 km in linea d'aria dal supermercato/ristorante. Per i supermercati/ristoranti ticinesi e del Canton Vallese invece del raggio di 30 km, vale come limite il confine del Cantone. Mentre per i produttori del settore primario e le aziende di trasformazione agricola il calcolo del bacino locale si esegue in base all'indirizzo della fattoria, per i trasformatori viene considerato il luogo di produzione.

La distanza in linea d'aria viene rilevata con un programma corrispondente e rappresenta una parte integrante e fondamentale del processo di certificazione.

I prodotti svizzeri con label locale vengono equiparati a prodotti provenienti dal Principato del Lichtenstein, dalla zona franca di Ginevra nonché dalle zone di confine regolate nei trattati statali. Quale presupposto è necessario rispettare in modo documentato i requisiti di base della legge federale sulla protezione degli animali e dell'esclusione assicurata di OGM (formulario «Locale_Iscrizione fornitore e prodotti». o tramite certificato, ad es. Suisse Garantie).

In caso di prodotti locale equiparabili, viene data la preferenza ai prodotti che, oltre al legame con la regione, offrono anche un valore aggiunto: IP SUISE, Bio, ecc.

3.1. Prodotti locali di produttori del settore primario e di aziende di trasformazione agricola

Monoprodotti non trasformati provengono al 100% dal bacino locale (ad es. frutta e verdura, pesce, uova).

Fungono come aziende di trasformazione agricola delle semplici aziende di trasformazione o di preparazione che producono le materie prime principali dei prodotti con label locale nelle proprie aziende agricole (ad es. vino, liquori, miele).

3.2. Prodotti locali e trasformazione

Per i prodotti locali valgono le categorie sottostanti con i rispettivi requisiti specifici 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. 30 km/ 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. 30 km/ per il Ticino e il Vallese: confini cantonali).

Il criterio determinante è il 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 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.

3.3. Distribuzione e logistica

- Il commercio intermedio e le cooperazioni logistiche devono essere autorizzate 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 secondo 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.

Le disposizioni dettagliate vengono regolate nella documentazione dei processi interni a Manor.

3.4. Eccezioni

Le eccezioni, come la trasformazione per conto terzi, l'origine delle materie prime, il valore aggiunto, ecc., vengono approvate dalla Commissione dei marchi propri.

Eccezioni sono solitamente valide per un anno e vengono riconsiderate annualmente.

Le disposizioni dettagliate per le categorie di prodotto sono riportate nella direttiva «Requisiti per le categorie di prodotto».

3.5. Validazione e certificazione

locale è un label certificato che garantisce il rispetto delle direttive tramite un ente certificatore esterno (q.inspecta).

Oltre alla certificazione biennale di tutte le aziende di trasformazione, al riconoscimento annuale dei produttori del settore primario e alla certificazione annuale dei canali di distribuzione (supermercati Manor Food e ristoranti Manora), ogni anno circa il 5% di tutti i fornitori sono oggetto di un controllo su posto senza preavviso. In tal modo si garantisce il rispetto delle direttive e l'elevata credibilità del label Manor locale.

In linea di principio, non è necessario certificare le seguenti categorie di prodotti ai sensi della summenzionata definizione:

- produttori del settore primario di monoproducti non trasformati, che provengono al 100% dal raggio di distanza locale
- aziende di trasformazione agricola di monoproducti trasformati, nella misura in cui la materia prima/l'ingrediente proviene al 100% dalla loro stessa azienda agricola.

La Commissione dei marchi propri e l'ente certificatore procedono con delle valutazioni in base ai rischi e possono dunque disporre dei controlli su posto, soprattutto nell'ambito di una prima certificazione, in caso di sospetti o nell'ambito dei controlli a campione.

Le disposizioni dettagliate per la certificazione locale sono riportate nella documentazione dei processi interni a Manor.

4. Esigenze assortimento supermercati Manor Food

L'assortimento di base per tutti i supermercati Manor Food comprende:

- frutta/verdura, latticini, uova, marmellata/miele, bevande/vino.
- almeno un'azienda fornitrice deve essere in possesso di una certificazione bio (approvazione Bio Suisse) e preferibilmente fornisce prodotti dall'assortimento di base.

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.

5. Esigenze assortimento ristoranti Manora

Per l'acquisto di prodotti locali viene incoraggiata espressamente una collaborazione tra i supermercati Manor e i ristoranti Manora, in modo da rafforzare l'identità della posizione e la collaborazione con i partner del programma locale.

Le aziende fornitrici locali devono per quanto possibile corrispondere a quelle del supermercato Manor Food (eccezione: determinazione di nuove aziende fornitrici per le filiali senza supermercato Manor Food).

Assortimento di base locale Manora disponibile tutto l'anno:

- Ingredienti di almeno due prodotti locali
- Vasta gamma di un assortimento predefinito:
 1. Pesce
 2. Marmellata
 3. Miele
 4. Yogurt
 5. Frutta
 6. Verdura
 7. Polenta/ Riso
 8. Salumi - per antipasti
 9. Formaggio - per antipasti

10. Vino
11. Birra - in bottiglia, 33 cl
12. Bibite analcoliche - in bottiglia in PET 0,5 l
13. Succo d'uva - al bicchiere
14. Succo di mela - al bicchiere

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.

Esigenze riguardo la trasformazione

Durante un lasso di tempo chiaramente definito (stagione locale) gli ingredienti contrassegnati secondo le direttive locale vengono acquistati, staccati e lavorati esclusivamente da aziende fornitrici con validazione locale (una sola qualità per l'intero ristorante).

Se, in casi straordinari, la consegna non può avvenire (ad es. per danni da maltempo), il contrassegno locale deve essere rimosso.

Il contrassegno locale viene apposto su singoli ingredienti risp. pietanze e viene modificato in base all'offerta attuale. Le informazioni generali sulle aziende fornitrici locale vengono comunicate indipendentemente dal contrassegno sui prodotti (ad es. all'ingresso del locale) tramite cartelli locale (foto, nome, luogo, come nei supermercati) e dai certificati locale di q.inspecta (emessi appositamente per Manora).

6. Comunicazione

Le disposizioni dettagliate per la comunicazione locale sono riportate nella documentazione dei processi interni a Manor.

I supermercati Manor Food e i ristoranti Manora sono responsabili della pianificazione e dell'attuazione di degustazioni e promozioni con i propri fornitori.

7. Appendice – documenti interni a Manor

- Direttiva «Requisiti per le categorie di prodotto» - Versione 2023
- Formulário d'utilizzazione del label locale (accordo di cooperazione)

Come base per l'accettazione e la certificazione del prodotto, i suddetti documenti, così come tutti gli altri documenti interni di Manor relativi alla gestione della qualità e al processo sono considerati parte integrante delle linee guida «locale».