

Contrassegno di alimenti biologici

Dichiarazione corretta degli alimenti biologici confezionati e sfusi venduti nei negozi, in fattoria e online





Effettuare correttamente la dichiarazione di alimenti certificati Gemma e Demeter può rivelarsi molto impegnativo. La presente guida tecnica offre alle imprese del settore alimentare nonché a trasformatrici e trasformatori in azienda un supporto per l'etichettatura dei loro prodotti. Nella pubblicazione sono spiegati i requisiti per il contrassegno di alimenti biologici secondo le basi giuridiche e le direttive di diritto privato di Bio Suisse e Demeter in vigore in Svizzera. Esempi pratici illustrano in modo chiaro le possibilità di applicazione.

Indice

Basi giuridiche	3
Contrassegno secondo la legislazione alimentare	4
Contrassegno secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica	6
Contrassegno secondo Bio Suisse	8
Contrassegno secondo Demeter	10
Doppio marchio Demeter e Gemma	12
Vendita sfusa: contrassegno secondo la legislazione alimentare	14
Vendita sfusa: contrassegno secondo Bio Suisse	16
Vendita sfusa: contrassegno secondo Demeter	16
Contrassegno nella vendita online	17

Basi giuridiche

La base giuridica per il contrassegno di alimenti in Svizzera è costituita dalla legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr, RS 817.0) e dall'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02). Dal 2017, i particolari relativi al contrassegno di derrate alimentari sono disciplinati nell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16).

Per il contrassegno di prodotti bio valgono inoltre le direttive dell'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica (OBio, RS 910.18). Per l'esportazione di alimenti svizzeri nell'Unione europea, il logo bio dell'UE può essere usato a titolo facoltativo.

Figura 1: Piramide delle normative



Fonti relative alla legislazione alimentare

Panoramica di tutte le leggi e ordinanze

blv.admin.ch > Alimenti e nutrizione > Basi legali ed esecutive > [Legislazione](#)

Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02)

fedlex.admin.ch > Cercare: [817.02](#)

Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16)

fedlex.admin.ch > Cercare: [817.022.16](#)

Ordinanza sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati (ordinanza sulle indicazioni di quantità, OIQ, RS 941.204)

fedlex.admin.ch > Cercare: [941.204](#)

Ordinanza del DFGP sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati (OIQ-DFGP, RS 941.204.1)

fedlex.admin.ch > Cercare: [941.204.1](#)

Ordinanza sull'indicazione dei prezzi (OIP, RS 942.211)

fedlex.admin.ch > Cercare: [942.211](#)

Ordinanza sulle dichiarazioni agricole (ODAgr)

fedlex.admin.ch > Cercare: [916.51](#)

Fonti relative alla legislazione sul biologico e alle direttive di diritto privato

Ordinanza sull'agricoltura biologica (RS 910.18)

fedlex.admin.ch > Cercare: [910.18](#)

Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181)

fedlex.admin.ch > Cercare: [910.181](#)

Ordinanza dell'UFAG sull'agricoltura biologica (RS 910.184)

fedlex.admin.ch > Cercare: [910.184](#)

Direttive Bio Suisse

bio-suisse.ch > Trasformazione & commercio > [Normative e promemoria](#)

Direttive Demeter

demeter.ch > Contadini | trasformatori > [Direttive](#) (in tedesco e francese)

Normative bio

Le principali basi giuridiche e direttive vigenti in materia di agricoltura biologica in Svizzera sono consultabili nella raccolta «Le normative bio» al seguente indirizzo: normativebio.bioattualita.ch

Contrassegno secondo la legislazione alimentare

Basi

RS 817.0 LDerr / RS 817.02, art. 26 ODerr /
RS 817.022.16 OID / RS 817.022.31 OAdd /
RS 941.204 OIQ / RS 941.204.1 / OIQ-DFGP /
RS 942.211 OIP
Ordinanze specifiche: RS 817.022.17 ODOV /
RS 871.022.13 ORDOA, ecc. (vedi pagina 3)

Requisiti

Sulle etichette di alimenti preimballati devono figurare almeno le seguenti indicazioni (art. 3 OID):

① Denominazione specifica (art. 6 + 7, all. 1 OID)

- In assenza di denominazione specifica, sono ammesse denominazioni usuali o descrittive.
- I nomi di fantasia o commerciali sono ammessi solo in complemento alla denominazione specifica (nome del prodotto).

② Elenco degli ingredienti

- Ingredienti in ordine quantitativo decrescente (art. 8, all. 5 OID)
- Additivi con categoria funzionale e numero E o denominazione (all. 5, parte C OID)
- Quantità dell'ingrediente in percentuale se è menzionato nella denominazione specifica o messo in evidenza sul prodotto con parole o immagini (art. 12, all. 7 OID)
- **Origine degli ingredienti** (art. 16 OID): se la provenienza di un ingrediente non corrisponde alla presentazione del prodotto, essa deve essere indicata (nel caso di paesi diversi, indicare tutti i paesi). Questo vale per:
 - ingredienti di origine vegetale $\geq 50\%$
 - ingredienti di origine animale $\geq 20\%$
- **Ingredienti composti** (all. 5, parte E OID): è sufficiente indicare la denominazione specifica con successivo elenco di ingredienti e additivi efficaci, eccetto ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito. Gli allergeni devono sempre essere dichiarati.

③ Conservabilità/datazione (art. 13, all. 8 OID)

Data di scadenza per prodotti deperibili che devono essere conservati al freddo:

«da consumare entro...»

Termine minimo di conservazione per prodotti che non devono essere conservati al freddo:

«da consumarsi preferibilmente entro il...» o
«da consumarsi preferibilmente entro fine...»

Data di congelamento:

Per prodotti non contrassegnati come surgelati, deve essere indicata la data di congelamento: «congelato il...»

④ Paese di produzione (art. 15 + 16 OID)

- Se non risulta dall'indirizzo o dalla denominazione specifica.
- In alternativa al Paese di produzione può essere indicata una regione geografica più ampia (p. es. «UE» o «Sudamerica»).

⑤ Nome del produttore, importatore, confezionatore o venditore (art. 3 OID)

Indicare l'indirizzo completo (informazioni minime: Paese, NPA, località; solo il sito web non è sufficiente).

⑥ Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzo (art. 14 OID)

- Indicazione della temperatura per alimenti conservati al freddo o congelati
- Indicazione sul trattamento dopo lo scongelamento: «non ricongelare dopo lo scongelamento»

⑦ Indicazione della quantità (art. 4 OIQ)

Peso o volume

⑧ Partita (art. 19 + 20 OID)

Per garantire la rintracciabilità, indicare il codice/numero di partita o la data (almeno giorno e mese).

⑨ Allergeni (art. 11, all. 6 OID)

- I seguenti allergeni vanno indicati ed evidenziati nell'elenco degli ingredienti: cereali contenenti glutine (compresa l'avena), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, noci (indicare la specie) sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupino e molluschi.
- L'indicazione non è necessaria se la denominazione specifica fornisce una chiara menzione (p. es. bastoncini di farro alle mandorle, yogurt).

⑩ Dichiarazione dei valori nutritivi

(art. 21–28, all. 9 OID)

- Dichiarazione dei valori nutritivi per 100 g o 100 ml con almeno le seguenti indicazioni: valore energetico in kJ e kcal e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale in g (facoltativa per alimenti artigianali venduti direttamente o tramite negozi locali).
- Eventuali indicazioni sulla salute richiedono una dichiarazione nutrizionale dettagliata.

Figura 2: Esempi di dichiarazione secondo la legislazione alimentare

<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div><div>10</div></div> <div><div>Wienerli Prodotto affumicato a base di carne di manzo e di maiale</div><div>Ingredienti: carne di manzo 28 %, carne di maiale 23 %, ghiaccio, lardo, cotenna, sale nitrato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie, sale da cucina iodato, zucchero, succo di limone, involucri: budello di pecora</div><div>Da consumare entro il: 30.09.20xx</div><div>Prodotto in Svizzera</div><div>Produttore: Macelleria srl Via della carne 10, 6500 Bellinzona</div><div>Conservare a una temperatura massima di +5 °C.</div><div>200 g (4 × 50 g)</div><div>L1234</div><div>100 g di Wienerli contengono: Energia 1108 kJ (268 kcal) Grassi 23 g di cui acidi grassi saturi 8 g Carboidrati < 1 g di cui zuccheri 1 g Proteine 14 g Sale 2 g</div></div>	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div><div>5</div><div>7</div><div>10</div></div> <div><div>Bastoncini di farro alle mandorle</div><div>Ingredienti: farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero grezzo di canna, burro, uovo intero, scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella</div><div>Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.12.20xx</div><div>Produttore: Panetteria Via del pane 5, CH-6600 Locarno</div><div>280 g</div><div>100 g di bastoncini di farro alle mandorle contengono: Energia 1900 kJ (453 kcal) Grassi 15 g di cui acidi grassi saturi 6 g Carboidrati 70 g di cui zuccheri 42 g Proteine 7 g Sale 0,2 g</div></div>	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div><div>10</div></div> <div><div>Yogurt ai lamponi</div><div>Ingredienti: yogurt intero (latte intero, latte magro in polvere, proteine del latte in polvere), zucchero grezzo di canna, lamponi 9 %, succo di limone</div><div>Da consumare entro il: 15.06.20xx</div><div>Caseificio SA Via del latte 5, CH-6900 Lugano</div><div>Conservare a una temperatura massima di +5 °C.</div><div>180 g</div><div>EM654321</div><div>100 g di yogurt ai lamponi contengono: Energia 400 kJ (96 kcal) Grassi 3 g di cui acidi grassi saturi 1,8 g Carboidrati 14 g di cui zuccheri 13,2 g Proteine 3 g Sale 0,2 g</div></div>
--	---	---

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10
- Denominazione specifica

Elenco degli ingredienti

Conservabilità/datazione

Paese di produzione

Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore

Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzazione

Indicazione della quantità

Partita o data (almeno giorno/mese)

Allergeni

Dichiarazione dei valori nutritivi

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagina 4.

Requisiti generali

Art. 12 + 13 LDerr, art. 12 + 36 ODerr e art. 3 OID

- Le indicazioni vanno apposte in **posizione** ben visibile in modo chiaro, leggibile e indelebile (altezza minima: 1,2 mm; ≅ Arial 7 pt.) (art. 4 OID).
- Le indicazioni devono figurare in almeno una delle **lingue ufficiali** (tedesco, francese o italiano).
- Indicazione del **prezzo** in CHF sul prodotto o nelle immediate vicinanze del prodotto

Approvazione delle etichette

Le etichette non devono essere approvate. In caso di domande relative al contrassegno, è possibile rivolgersi all'Ispettorato cantonale delle derrate alimentari o a laboratori e organismi di certificazione accreditati (kantonschemiker.ch, swisstestinglabs.ch, ecc.).

Indicazioni specifiche del prodotto

Se del caso, vanno fornite le seguenti indicazioni aggiuntive (elenco non esaustivo):

- Tenore alcolico** (art. 18 OID): indicazione del tenore alcolico delle bevande alcoliche se superiore a 1,2 % vol.
- Riferimento allo stato fisico** (p. es. in polvere, concentrato) **o al trattamento tecnologico** se l'omissione può trarre in inganno (art. 3, all. 2, parte A OID)
- Marchio d'identificazione per alimenti di origine animale** (art. 36–38 OID): indicazione del numero di autorizzazione dell'azienda per carne, uova, latte e i prodotti derivati

Contrassegno secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica

Basi

RS 910.18 Ordinanza sull'agricoltura biologica /
RS 910.181 Ordinanza del DEFR sull'agricoltura
biologica (vedi pagina 3)

Requisiti aggiuntivi rispetto alla legislazione alimentare

Oltre alle disposizioni relative alla legislazione alimentare (vedi pagine 4–5), ai prodotti biologici si applicano i seguenti requisiti:

1 «Bio» nella denominazione specifica

Il termine «bio» può figurare nella denominazione specifica, a condizione che siano rispettate le disposizioni dell'ordinanza sull'agricoltura biologica e dell'ordinanza del DEFR (art. 16j e 18 RS 910.18).

- In linea di principio, gli ingredienti di origine agricola devono essere biologici.
- Gli ingredienti non biologici di origine agricola possono essere utilizzati solo se figurano nell'allegato 3, parte C, RS 910.181 e se rappresentano complessivamente meno del 5 % del peso del prodotto finito.
- Le sostanze ausiliarie e gli additivi sono ammessi solo se elencati nell'allegato 3, parti A e B, RS 910.181.

2 Elenco degli ingredienti

Nell'elenco degli ingredienti occorre indicare quali ingredienti sono biologici (vedi anche «Casi speciali»). Le possibili varianti sono indicate negli esempi di etichette disponibili a pagina 7 (art. 18 e 20 RS 910.18).

11 Codice dell'ente di certificazione

- Sui **prodotti fabbricati in Svizzera** deve sempre figurare il numero di codice dell'ente di certificazione competente per l'impresa che ha realizzato l'ultima operazione di produzione o di preparazione. Anche l'applicazione di etichette è considerata un'operazione di preparazione (art. 21c RS 910.18).
- Sui **prodotti importati preimballati** va dichiarato il numero di codice dell'ente di certificazione competente per l'ultima impresa di produzione o di preparazione all'estero, p. es. DE-Öko-xxx (art. 21c RS 910.18).

Numeri di codice degli enti di certificazione in Svizzera

Ente di certificazione	Numero di codice
Ecocert Swiss SA CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004
bio.inspecta SA CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert SA CH-3011 Berna	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO SA CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Casi speciali

Prodotti per i quali «bio» non può figurare nella denominazione specifica

(art. 18 RS 910.18):

Per questi prodotti, gli ingredienti biologici possono essere contrassegnati con la dicitura «bio» nell'elenco degli ingredienti. È necessario indicare la percentuale totale di ingredienti da agricoltura biologica («il x % degli ingredienti di origine agricola proviene da produzione biologica»). Vanno inoltre rispettate le disposizioni relative alla trasformazione (art. 16j a–b, d–f RS 910.18) nonché agli additivi e alle sostanze ausiliarie (all. 3, parti A e B, RS 910.181) autorizzati (art. 18, cpv. 2, RS 910.18).

Prodotti il cui ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca

(art. 18 RS 910.18):

«Bio» può figurare nella denominazione specifica accanto al rispettivo ingrediente, p. es. «tonno in olio d'oliva bio». Nell'elenco degli ingredienti va indicata la percentuale totale di ingredienti da agricoltura biologica: «Il x % degli ingredienti di origine agricola proviene da produzione biologica.»

Prodotti provenienti da aziende in conversione

(art. 20 RS 910.18):

- «Bio» può figurare nella denominazione specifica di prodotti monoingrediente (limitazioni vedi art. 20 RS 910.18). La menzione obbligatoria è la seguente: «ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica».
- Per prodotti composti, «bio» non può essere impiegato nella denominazione specifica.
- Anche per questi prodotti è necessario indicare il numero di codice dell'ente di certificazione.

Figura 3: Esempi di dichiarazione secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica

<p>1 Wienerli bio Prodotto affumicato a base di carne di manzo e di maiale</p> <p>2 Ingredienti: carne di manzo bio 28 %, carne di maiale bio 23 %, ghiaccio, lardo bio, cotenna bio, sale nitritato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), stabilizzante: E 331, spezie bio, sale da cucina iodato, zucchero bio, succo di limone bio, involucri: budello di pecora</p> <p>3 Da consumare entro il: 30.09.20xx</p> <p>4 Prodotto in Svizzera</p> <p>5 Produttore: Macelleria srl Via della carne 10, 6500 Bellinzona</p> <p>6 Conservare a una temperatura massima di +5 °C.</p> <p>7 200 g (4 × 50 g)</p> <p>8 L1234</p> <p>10 *</p> <p>11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx</p>	<p>1 Bastoncini di farro alle mandorle bio</p> <p>2 Ingredienti: farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero grezzo di canna, burro, uovo intero, scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella</p> <p>3 Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica.</p> <p>4 Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.12.20xx</p> <p>5 Produttore: Panetteria Via del pane 5, CH-6600 Locarno</p> <p>7 280 g</p> <p>10 *</p> <p>11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx</p>	<p>1 Yogurt bio ai lamponi</p> <p>2 Ingredienti: yogurt intero* (latte intero, latte magro in polvere, proteine del latte in polvere), zucchero grezzo di canna*, lamponi 9%*, succo di limone*</p> <p>3 * da agricoltura biologica</p> <p>4 Da consumare entro il: 15.06.20xx</p> <p>5 Caseificio SA Via del latte 5, CH-6900 Lugano</p> <p>6 Conservare a una temperatura massima di +5 °C.</p> <p>7 180 g</p> <p>8 EM654321</p> <p>10 *</p> <p>11 Certificazione bio: CH-BIO-xxx</p>
---	---	--

○ Legislazione alimentare ● Ordinanza bio CH

- 1 Denominazione specifica
- 1 «Bio» nella denominazione specifica
- 2 Elenco degli ingredienti
- 2 Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- 3 Conservabilità/datazione
- 4 Paese di produzione
- 5 Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- 6 Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzazione
- 7 Indicazione della quantità
- 8 Partita o data (almeno giorno/mese)
- 9 Allergeni
- 10 Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativa per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- 11 Codice dell'ente di certificazione

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagine 4 e 6.

Approvazione delle etichette

Le etichette non devono essere approvate. In caso di domande relative al contrassegno, è possibile rivolgersi agli organismi di certificazione.

Contrassegno secondo Bio Suisse

Basi

Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma; parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio, 1 Requisiti generali, 1.10 Etichettatura (vedi pagina 3)

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Oltre alle disposizioni relative alla legislazione sulle derrate alimentari e i prodotti biologici (vedi pagine 4-7), i prodotti Gemma devono recare le seguenti indicazioni:

12 Logo Gemma

a) Prodotti Gemma composti almeno al 90 % da materie prime Gemma svizzere, nessun ingrediente proveniente da aziende in conversione: logo con la bandiera svizzera



b) Prodotti Gemma contenenti più del 10 % di materie prime Gemma provenienti dall'estero: logo senza bandiera svizzera



c) Prodotti contenenti ingredienti provenienti da aziende in conversione Gemma: Gemma di conversione agricoltura (logo con o senza bandiera svizzera, secondo la percentuale di ingredienti Gemma svizzeri)



Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.



Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.

Ove possibile, l'indicazione va collocata direttamente sotto o accanto al logo.

d) Prodotti trasformati che non soddisfano pienamente le direttive Bio Suisse ma che sono conformi all'OBio (p. es. una fase di trasformazione non consentita): Gemma di conversione trasformazione (senza bandiera svizzera)







Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse.

Ove possibile, l'indicazione va collocata direttamente sotto o accanto al logo. L'utilizzo della Gemma di conversione trasformazione è soggetto ad autorizzazione ed è limitato a un massimo di 2 anni.

Per tutti i prodotti vale:

- Il marchio denominativo e figurativo non può essere modificato.
- Il marchio denominativo e figurativo deve essere a sé stante.
- Il logo Gemma va applicato sulla parte frontale.
- La parola «Gemma» va sempre usata al singolare, p. es. «prodotti Gemma».

13 Licenziatario/produttore

- Licenziatario : nome, NPA, località 
- (Produttore Gemma:) nome, NPA, località 
- (Produttore ) nome, NPA, località

14 Procedimenti di trasformazione

Le direttive di Bio Suisse specifiche per i diversi prodotti precisano le fasi di trasformazione che vanno indicate sulle etichette (trattamento UHT, pastorizzazione, sbollentamento, battofugazione, surgelazione, ecc.).

15 Provenienza delle materie prime

Gemma Bio Suisse (logo con bandiera svizzera)

Dichiarazione dell'origine svizzera nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo:

- Se almeno il 90 % delle materie prime proviene dalla Svizzera, si applicano le seguenti diciture: «Svizzera», «CH» o «almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera».
- Se il 100 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera, l'indicazione dell'origine non è obbligatoria.

Gemma bio (senza bandiera svizzera)

Dichiarazione dell'origine nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo:

- Ingredienti vegetali se ≥ 50 % del prodotto: in questo caso è possibile indicare una regione geografica più ampia. Caso speciale: se non è possibile garantire che un ingrediente vegetale provenga dai paesi menzionati, la provenienza non deve essere dichiarata neanche se si tratta del ≥ 50 %, a condizione che vengano rispettate le prescrizioni dell'OID.
 - Uova e miele se ≥ 10 % del prodotto
 - Pesce e acquaculture se ≥ 10 % del prodotto
- L'origine va sempre indicata per:
- prodotti monoingrediente
 - latticini
 - carne, preparazioni e prodotti a base di carne
 - insetti e prodotti a base di insetti

Per gli ingredienti agricoli svizzeri, la provenienza svizzera va indicata se la loro quota è ≥ 10 %.

Figura 4: Esempi di dichiarazione secondo Bio Suisse

12		12		12	
1	Wienerli bio	1	Bastoncini di farro alle mandorle bio	1	Yogurt bio ai lamponi
1	Prodotto affumicato a base di carne di manzo e di maiale	1		1	
2	Ingredienti: carne di manzo bio 28 %, carne di maiale bio 23 %, ghiaccio, lardo bio, cotenna bio, stabilizzante: citrato di sodio, spezie bio, sale da cucina, zucchero bio, succo di limone bio, involucri: budello di pecora	2	Ingredienti: farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero grezzo di canna, burro (Svizzera), uovo intero, scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella	2	Ingredienti: yogurt intero (latte intero past. * [Svizzera], latte magro in polvere * [Svizzera], proteine del latte in polvere * [Svizzera]), zucchero grezzo di canna *, lamponi 9 %, succo di limone *
2		2	Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica.	2	* da agricoltura biologica
15	Almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera.	3	Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.12.20xx	3	Da consumare entro il: 15.06.20xx
3	Da consumare entro il: 30.09.20xx	3		3	
4	Prodotto in Svizzera	4	Licenziatario Gemma:	4	Licenziatario:
5	Macelleria srl	4	Panetteria	4	Caseificio SA
13	Via della carne 10, 6500 Bellinzona	13	Via del pane 5, CH-6600 Locarno	13	Via del latte 5, CH-6900 Lugano
6	Conservare a una temperatura massima di +5 °C.	6		6	Conservare a una temperatura massima di +5 °C.
7	200 g (4 × 50 g)	7	280 g	7	180 g
8	L1234	8		8	EM654321
10	*	10	*	10	*
11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx

○ Legislazione alimentare ● Ordinanza bio CH ● Bio Suisse

- 1 Denominazione specifica
- 1 «Bio» nella denominazione specifica
- 2 Elenco degli ingredienti
- 2 Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- 3 Conservabilità/datazione
- 4 Paese di produzione
- 5 Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- 6 Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzazione
- 7 Indicazione della quantità
- 8 Partita o data (almeno giorno/mese)
- 9 Allergeni
- 10 Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativa per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- 11 Codice dell'ente di certificazione
- 12 Logo Gemma
- 13 Licenziatario
- 14 Procedimenti di trasformazione
- 15 Provenienza delle materie prime

Per informazioni relative ai riferimenti vedi pagine 4, 6 e 8.

Approvazione delle etichette

Per i **licenziatari**, l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale di Bio Suisse è obbligatoria.

Ai **produttori** si consiglia di far verificare le etichette dal segretariato centrale di Bio Suisse.

Caso speciale raccolta selvatica

- Nel caso di prodotti provenienti interamente da raccolta selvatica, l'origine «da raccolta selvatica certificata» va indicata nella denominazione specifica.
- Nel caso di prodotti composti contenenti almeno il 10 % di ingredienti da raccolta selvatica, l'origine va indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

Etichette su contenitori di frutta e verdura: l'etichetta deve recare sia il nome o il codice dello stabilimento di imballaggio, che il nome o il codice del produttore.

Tipi di logo Gemma: è possibile scaricare i diversi tipi di logo Gemma da bio-suisse.ch. Per la procedura di download sono necessari un nome utente e una password che i produttori e i licenziatari possono richiedere a Bio Suisse.

Contrassegno secondo Demeter

Base

Direttive Demeter, capitolo 8: direttive per il contrassegno di prodotti Demeter (vedi pagina 3)

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Oltre alle disposizioni relative alla legislazione sulle derrate alimentari e i prodotti biologici (vedi pagine 4-7), i prodotti Demeter devono recare le seguenti indicazioni:

16 Marchio Demeter



Il marchio Demeter può essere usato per:

a) Prodotti con $\geq 90\%$ di ingredienti Demeter

- Almeno il 90 % delle materie prime da coltivazione certificata Demeter (in caso di mancata disponibilità, in ordine decrescente qualità Gemma, bio CH)
- Ingrediente che dà il nome al prodotto di qualità Demeter, eccetto le spezie (se il loro peso o volume è inferiore al 2 % degli ingredienti di origine agricola) e gli ingredienti provenienti da raccolta selvatica certificata (con riferimento alla raccolta selvatica riportato sull'etichetta anteriore)
- Il 100 % degli ingredienti di origine agricola proviene da produzione biologica
- Direttive per la trasformazione interamente adempiute

Per i prodotti contenenti almeno il 90 % di materie prime svizzere, l'uso del logo Demeter Suisse è facoltativo.



b) Prodotti con $\geq 66\%$ di ingredienti Demeter

- Indicazione dello stato di riconoscimento della materia prima nell'elenco degli ingredienti: «Demeter», «in conversione a Demeter», «bio» o «da raccolta selvatica certificata»
- La percentuale Demeter va dichiarata sotto l'elenco degli ingredienti.
- Per nuovi prodotti con almeno il 66 % di ingredienti Demeter è obbligatoria un'autorizzazione speciale limitata nel tempo (a meno che il 33 % di ingredienti non Demeter non provenga da raccolta selvatica certificata bio). Alla scadenza dell'autorizzazione deve essere raggiunta una percentuale di ingredienti Demeter non inferiore al 90 %.

Il marchio Demeter **non** può essere utilizzato per prodotti contenenti meno del 66 % di ingredienti Demeter.

c) Prodotti con $\geq 10\%$ di ingredienti Demeter

Riferimento a Demeter possibile nell'elenco degli ingredienti

Demeter in conversione



- Gli ingredienti provenienti da aziende in conversione devono essere chiaramente identificati nell'elenco degli ingredienti.
- Nota aggiuntiva obbligatoria: «Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biodinamica (Demeter)».

Le direttive per la trasformazione Demeter vanno rispettate per tutti i prodotti e le fasi di trasformazione.

Collocazione del logo Demeter

- Il logo deve essere indipendente dalla denominazione specifica e dal nome della marca e deve essere riportato nel terzo superiore, preferibilmente sul bordo superiore al centro dell'etichetta.
- Le dimensioni devono essere all'incirca $\frac{1}{4}$ della larghezza del campo visivo (min. 20 mm, max. 50 mm).
- Il logo Demeter viene utilizzato in co-branding con il nome/marchio del rivenditore sul fronte dell'etichetta.

17 Elenco degli ingredienti

La qualità di produzione dei singoli ingredienti deve essere indicata in dettaglio direttamente nell'elenco degli ingredienti, con simboli e precisioni, o con una leggenda in fondo all'elenco, p. es.:

- * Demeter
- ° Gemma
- + biologico



18 Dichiarazione Demeter

Può essere utilizzata una dichiarazione Demeter, p. es.: «Gli alimenti Demeter sono puramente naturali. L'agricoltura biodinamica rafforza le piante e favorisce a lungo termine la fertilità del suolo. Si contraddistingue per le vacche con le corna e per i cicli chiusi nell'azienda.»

19 Ente di certificazione

bio.inspecta

Figura 5: Esempi di dichiarazione secondo Demeter

16		16		16	
1	Wienerli bio Prodotto affumicato a base di carne di manzo e di maiale	1	Bastoncini di farro alle mandorle bio	1	Yogurt ai lamponi
2	Ingredienti: carne di manzo 28%*, carne di maiale 23%*, ghiaccio, lardo*, cotenna*, stabilizzante: citrato di sodio, spezie*, sale da cucina, zucchero*, succo di limone*, involucri: budello di pecora	2 9	Ingredienti: farina semibianca di farro 32%, mandorle 26%, zucchero grezzo di canna, burro, uovo intero, scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella	2 9 17	Ingredienti: yogurt intero (latte intero)*°, zucchero grezzo di canna*°, lamponi 9%*°, succo di limone°
17	* da produzione biodinamica (Demeter)	2 16	Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biodinamica (Demeter).	17	* da produzione Demeter ° da produzione biologica
2	Tutti gli ingredienti di origine agricola (salvo l'involucro) provengono da produzione biodinamica o biologica.	3	Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.12.20xx	18	Gli alimenti Demeter sono puramente naturali. L'agricoltura biodinamica rafforza le piante e favorisce a lungo termine la fertilità del suolo. Si contraddistingue per le vacche con le corna e per i cicli chiusi nell'azienda.
3	Da consumare entro il: 30.09.20xx	4	Produttore: Panetteria	3	Da consumare entro il: 15.06.20xx
4	Prodotto in Svizzera	5	Via del pane 5, CH-6600 Locarno	4	Produttore: Caseificio SA
5	Produttore: Macelleria srl	5		5	Via del latte 5, CH-6900 Lugano
6	Conservare a una temperatura massima di +5 °C.	6		6	Conservare a una temperatura massima di +5 °C.
7	200 g (4 x 50 g)	7	280 g	7	180 g
8	L1234	8		8	EM654321
10	*	10	*	10	*
11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx
19		19		19	

○ Legislazione alimentare ● Ordinanza bio CH ● Demeter

- ① Denominazione specifica
- ② Elenco degli ingredienti
- ② Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- ③ Conservabilità/datazione
- ④ Paese di produzione
- ⑤ Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- ⑥ Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzazione
- ⑦ Indicazione della quantità
- ⑧ Partita o data (almeno giorno/mese)
- ⑨ Allergeni
- ⑩ Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativa per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)

- ⑪ Codice dell'ente di certificazione
- ⑪ Marchio Demeter
- ⑪ Elenco degli ingredienti
- ⑪ Dichiarazione Demeter
- ⑪ Ente di certificazione (CH-BIO-006)

Per informazioni relative ai riferimenti vedi le pagine 4, 6, 8 e 10.

Approvazione delle etichette

Per i **licenziatari** e i **produttori**, l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale Demeter è obbligatoria.

Doppio marchio Demeter e Gemma

Base

I prodotti che adempiono sia le direttive Demeter che quelle di Bio Suisse possono recare entrambi i marchi, a condizione che sia stato stipulato un contratto con entrambe le organizzazioni.

Requisiti

Oltre alle disposizioni relative alla legislazione sulle derrate alimentari e i prodotti biologici (vedi pagine 4–7), i prodotti con doppio marchio devono recare le seguenti indicazioni:

20 Licenziatario

- **Se lo spazio è sufficiente**
«Licenziatario Demeter e Gemma: ...»
- **Se lo spazio è limitato**
«Licenziatario: ...»

21 Collocamento dei marchi

- I prodotti che adempiono sia le direttive Demeter che le direttive Bio Suisse possono recare entrambi i marchi.
- Il simbolo Demeter e il logo Gemma vanno collocati sull'etichetta anteriore. Il logo Demeter deve sempre figurare nella parte superiore, la Gemma Bio Suisse non va collocata alla stessa altezza del logo Demeter.

22 Contrassegno nell'elenco degli ingredienti

Prodotti monoingrediente

Ingrediente seguito dalla dicitura «Demeter e Gemma» tra parentesi, p. es.: avena bio (Demeter e Gemma)

Prodotti composti

- Almeno il 90 % degli ingredienti deve essere certificato Demeter.
- Tutti gli ingredienti agricoli con doppio marchio: «Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica (Demeter e Gemma).»
- In parte con doppio marchio: * Demeter, ° Gemma, «Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica». Gli ingredienti con doppio marchio sono contrassegnati con entrambi i simboli * °.



Le aziende di produzione e trasformazione che hanno stipulato un contratto sia con Bio Suisse che con Demeter possono contrassegnare i loro prodotti con entrambi i marchi.



Ove possibile, il logo Demeter va collocato sopra il marchio Gemma.

Figura 6: Esempi di dichiarazione con doppio marchio Demeter e Gemma

	16 12 21	16 12 21	16 12 21
1	Wienerli bio Prodotto affumicato a base di carne di manzo e di maiale	Bastoncini di farro alle mandorle bio	Yogurt ai lamponi
2	Ingredienti: carne di manzo 28 %, carne di maiale 23 %, ghiaccio, lardo, cotenna, stabilizzante: citrato di sodio, spezie, sale da cucina, zucchero, succo di limone*, involucro: budello di pecora	Ingredienti: farina semibianca di farro 32 %, mandorle 26 %, zucchero grezzo di canna, burro (Svizzera) , uovo intero , scorza di limone, vaniglia in polvere, cannella	Ingredienti: yogurt intero* (latte intero past.* [Svizzera]), zucchero grezzo di canna*°, lamponi 9%*°, succo di limone°
22	Tutti gli ingredienti di origine agricola (salvo l'involucro) provengono da produzione biologica (Demeter e Gemma).	Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica (Demeter e Gemma).	*Demeter, °Gemma Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica.
15	Almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera.		
3	Da consumare entro il: 30.09.20xx	Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.12.20xx	Da consumare entro il: 15.06.20xx
4	Prodotto in Svizzera		
5	Licenziatario Demeter e Gemma: Macelleria srl Via della carne 10, 6500 Bellinzona	Licenziatario: Panetteria Via del pane 5, CH-6600 Locarno	Licenziatario: Caseificio SA Via del latte 5, CH-6900 Lugano
6	Conservare a una temperatura massima di +5 °C.		Conservare a una temperatura massima di +5 °C.
7	200 g (4 × 50 g)	280 g	180 g
8	L1234		EM654321
10	*	*	*
11	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	Certificazione bio: CH-BIO-xxx	Certificazione bio: CH-BIO-xxx

○ Legislazione alimentare ● Ordinanza bio CH ● Bio Suisse ● Demeter ● Doppio marchio

- 1 Denominazione specifica
- 2 Elenco degli ingredienti
- 2 Indicazione degli ingredienti prodotti in regime biologico
- 3 Conservabilità/datazione
- 4 Paese di produzione
- 5 Indirizzo completo del produttore, importatore, confezionatore o venditore
- 6 Dicitura relativa alla conservazione e all'utilizzazione
- 7 Indicazione della quantità
- 8 Partita o data (almeno giorno/mese)
- 9 Allergeni
- 10 Dichiarazione dei valori nutritivi (*facoltativa per derrate alimentari fabbricate artigianalmente vendute direttamente o tramite negozi locali)
- 11 Codice dell'ente di certificazione
- 12 Logo Gemma

- 13 Licenziatario
- 14 Procedimenti di trasformazione
- 15 Provenienza delle materie prime
- 16 Marchio Demeter
- 19 Ente di certificazione (CH-BIO-006)
- 20 Licenziatario
- 21 Collocamento dei marchi
- 22 Contrassegno nell'elenco degli ingredienti

Per informazioni sui riferimenti vedi pagine 4, 6, 8, 10 e 12.

Approvazione delle etichette

Per i **licenziatari**, l'approvazione delle etichette da parte dei segretariati centrali Demeter e Bio Suisse è obbligatoria.
Per i **produttori**, l'approvazione delle etichette da parte del segretariato centrale di Demeter è obbligatoria; quella del segretariato centrale di Bio Suisse è invece facoltativa.

Vendita sfusa: contrassegno secondo la legislazione alimentare

Basi

RS 817.02, art. 39 ODerr / RS 817.022.16, art. 15 OID / RS 916.51, ODAgr

Che cos'è la vendita sfusa e di cosa occorre tenere conto?

Le derrate alimentari sfuse sono alimenti che non sono preimballati (p. es. frutta, verdura, uova), che vengono avvolti in loco su richiesta dell'acquirente (p. es. croissant nei sacchetti di carta, carne fresca sottovuoto, formaggio imballato al banco frigo) o che vengono imballati per la vendita immediata (entro 24 ore) (p. es. insalata da asporto).

Al contrassegno degli alimenti venduti sfusi si applicano le stesse norme che valgono per gli alimenti preimballati. In genere, tuttavia, è possibile rinunciare alle indicazioni scritte se l'informazione delle consumatrici e dei consumatori è garantita in altro modo (p. es. oralmente). Fanno eccezione i seguenti dati, che devono in ogni caso essere indicati per iscritto:

Ⓐ Origine di carne e pesce

L'origine della carne e del pesce deve sempre essere indicata per iscritto.

Ⓑ Paese di produzione di pane e prodotti di panetteria fine

Il Paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria fine va sempre indicato per iscritto. Questo vale sia per il pane intero che per quello proposto a fette (p. es. al ristorante) o utilizzato per la preparazione di panini. Se in Svizzera è stata effettuata solo la cottura finale di preparati di impasto importati, i prodotti finali sono considerati fabbricati all'estero. Lo stesso vale per i prodotti di panetteria surgelati provenienti dall'estero il cui scongelamento o cottura finale avvengono in Svizzera.

Ⓒ Informazioni sugli allergeni

In linea di principio, gli allergeni devono essere dichiarati per iscritto. Vi si può rinunciare se si fornisce un'indicazione scritta in cui si precisa che l'informazione è comunicata oralmente. In questo caso, le informazioni sugli allergeni devono essere a disposizione del personale di vendita in forma scritta oppure poter essere immediatamente fornite da un/una professionista.

Ⓓ Applicazione di tecniche di ingegneria genetica o di processi tecnologici particolari

Tali tecniche, ad esempio la radiazione ionizzante, devono sempre essere indicate per iscritto.

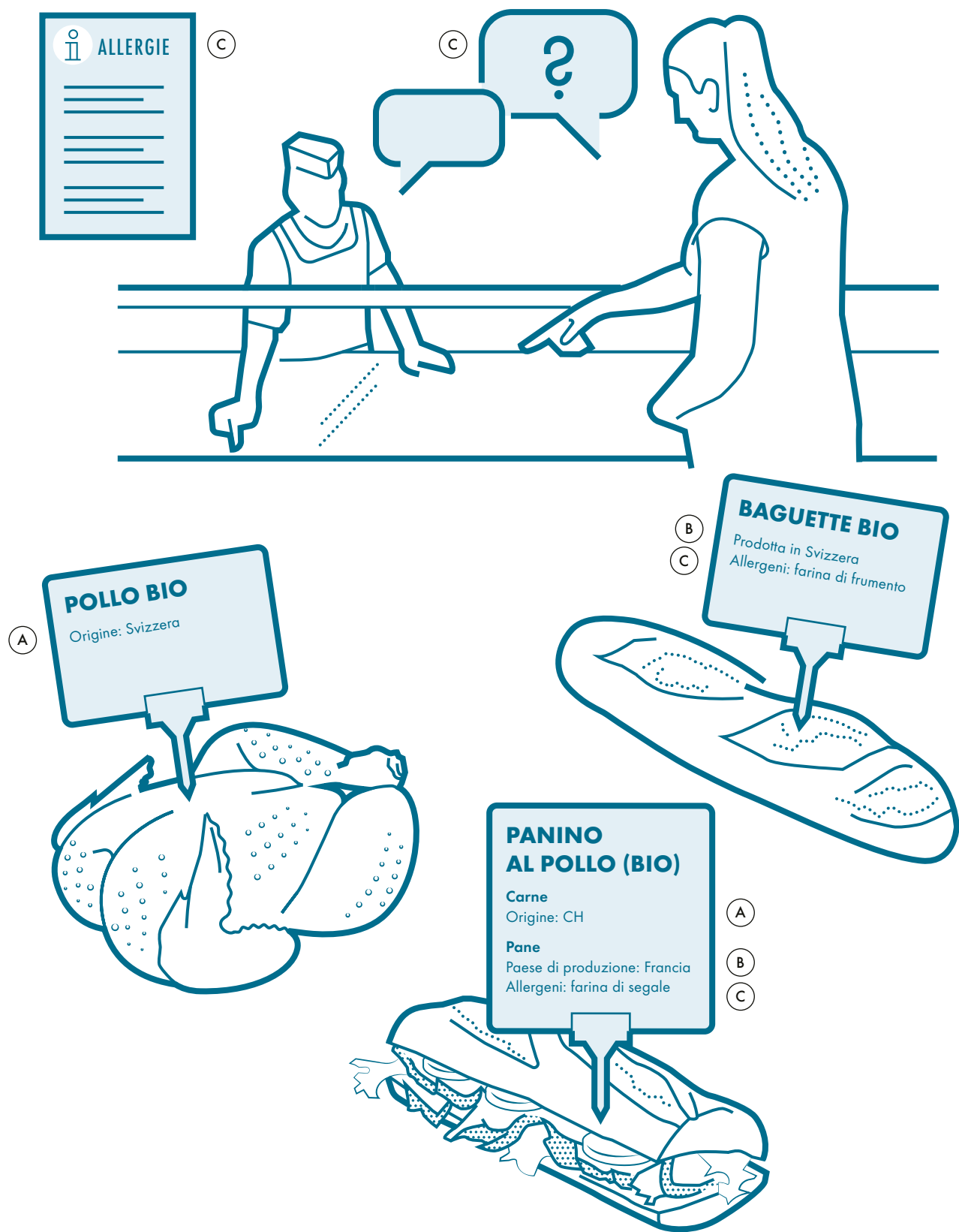
Ⓔ Indicazioni secondo l'ordinanza sulle dichiarazioni agricole (ODAgr)

I prodotti agricoli ottenuti con metodi di produzione vietati in Svizzera, come l'uso di sostanze ormonali / non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali, o con forme di allevamento non autorizzate in Svizzera (galline ovaiole e conigli allevati in batteria), devono essere obbligatoriamente contrassegnati con un'apposita dicitura prima della vendita alla consumatrice o al consumatore finale.

Vendita sfusa: contrassegno secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica

Nel 2020, l'UFAG ha pubblicato un promemoria sugli alimenti biologici immessi sfusi sul mercato: [blw.admin.ch > Temi > Designazione > Designazione di prodotti biologici > Promemoria: Derrate alimentari biologiche immesse sfuse sul mercato](#)

Figura 7: Requisiti di dichiarazione relativi agli alimenti sfusi proposti nei banchi



Mentre alcune indicazioni devono obbligatoriamente essere dichiarate per iscritto, altre informazioni possono essere comunicate oralmente.

Vendita sfusa: contrassegno secondo Bio Suisse

Basi

Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma, parte III: Prescrizioni per trasformazione e commercio

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Adesivo con logo

La frutta e la verdura Gemma vendute sfuse possono essere contrassegnate con un adesivo Gemma. Gli adesivi standard sono disponibili in due varianti: con e senza bandiera svizzera. Gli adesivi Gemma sono ottenibili presso Bio Suisse. Gli adesivi creati in proprio necessitano dell'approvazione di Bio Suisse prima della stampa (cap. 6.1.2.7).

Contrassegno dei prodotti scongelati

I prodotti scongelati (p. es. pane ottenuto da preparati di impasto congelati) vanno contrassegnati adeguatamente (cap. 7.3.6).

Contrassegno delle uova

- In caso di vendita di uova sfuse, è possibile indicare su un cartello l'azienda Gemma, l'ente di certificazione e la data di deposizione.
- Se le uova vengono vendute direttamente dalle produttrici e dai produttori Gemma alle consumatrici e ai consumatori finali, non è necessario stampigliarle (cap. 8.1.3).

Vendita sfusa: contrassegno secondo Demeter

Basi

Direttive Demeter, capitolo 7.23: Trasformazione in azienda e vendita diretta

Requisiti aggiuntivi rispetto alle disposizioni di legge

Dichiarare la produzione propria

Presso una bancarella o un locale di vendita, bisogna indicare per iscritto, per ciascuno dei prodotti proposti, se proviene dalla produzione propria o se è stato acquistato.

Come per i prodotti confezionati, anche per i prodotti venduti sfusi Demeter richiede che venga dichiarato il produttore.



Contrassegno nella vendita online

Base

RS 817.02, art. 44 ODerr

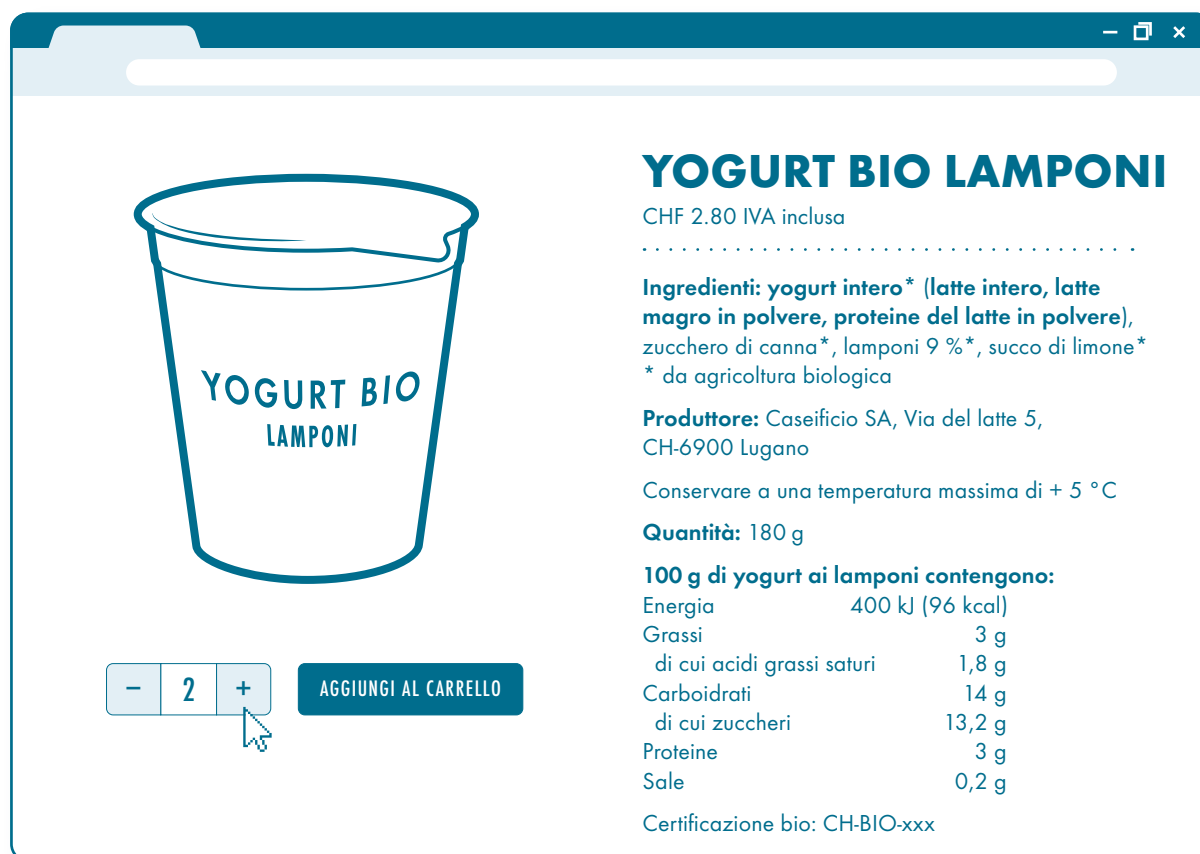
Sempre più spesso, le derrate alimentari vengono vendute nei negozi online. Sono considerati negozi online anche le piattaforme di social media, i mercati online e i fornitori che operano secondo modelli commerciali di dropshipping.

Requisiti

Alimenti preimballati

Per la vendita online di alimenti preimballati devono essere disponibili le stesse informazioni previste per la vendita in negozio (vedi pagine 4–13). La data di scadenza e il numero di partita devono essere indicati solo al momento della consegna.

Figura 8: Esempio di applicazione su un prodotto biologico preimballato venduto online



Alimenti non preimballati

Per gli alimenti non preimballati venduti online (p. es. consegna di pasti, panieri di verdura) valgono gli stessi requisiti di contrassegno previsti per la vendita sfusa (vedi pagine 14–16).

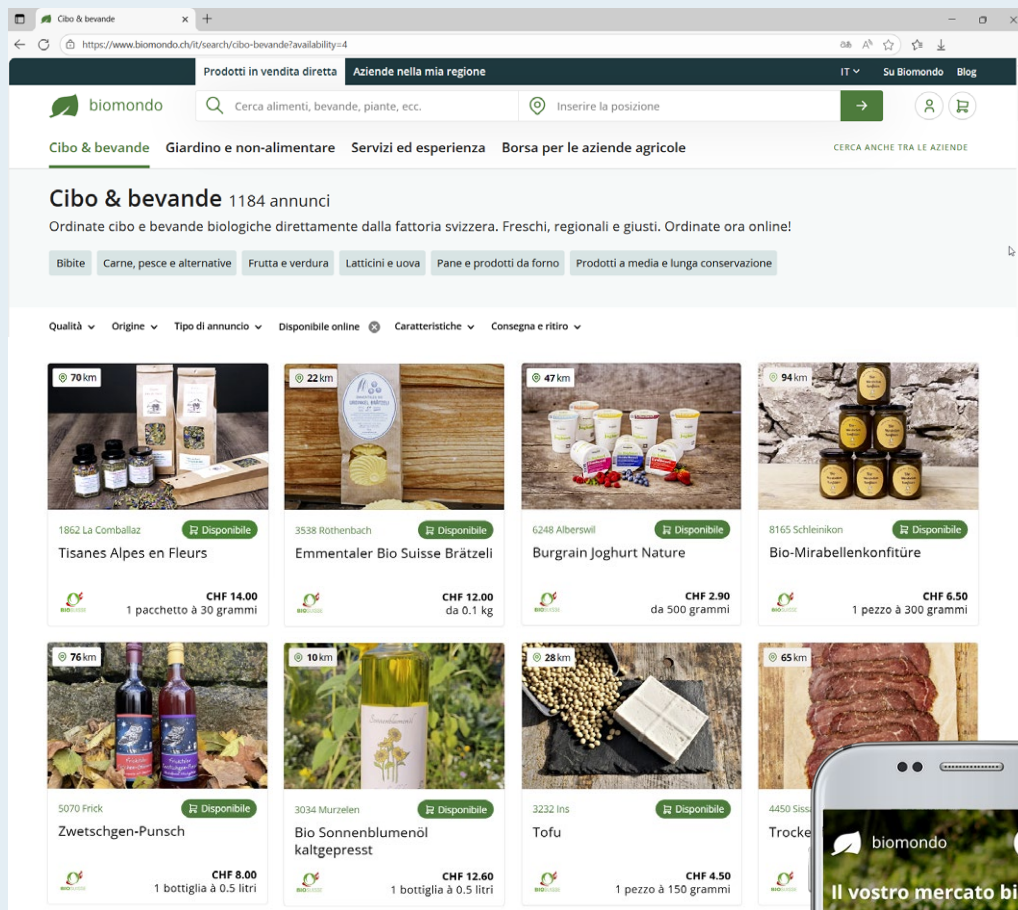
Le informazioni che non vanno obbligatoriamente fornite per iscritto devono essere accessibili gratuitamente e in qualsiasi momento. L'indicazio-

ne su come e dove ottenere tali informazioni deve essere ben visibile. Tuttavia, indicare solo un contatto non è sufficiente, a meno che non sia possibile garantirne la reperibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Si raccomanda pertanto di contrassegnare i prodotti non preimballati venduti online allo stesso modo dei prodotti preimballati (vedi Figura 8).

Figura 9: Esempio di applicazione su un prodotto biologico non preimballato venduto online

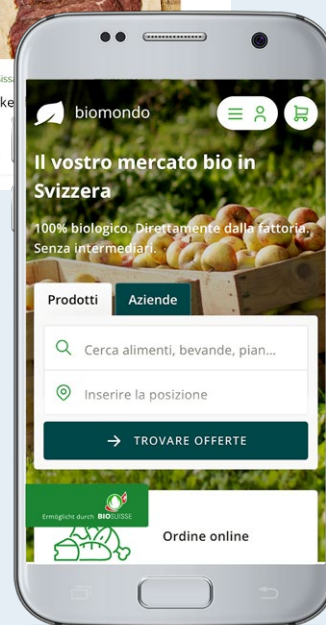


Figura 10: Biomondo: il mercato online svizzero dei prodotti bio



Fonte: biomondo.ch, ottobre 2025; Pixabay

Su biomondo.ch, le aziende biologiche possono vendere i loro prodotti direttamente tramite il carrello integrato. L'utilizzo della piattaforma è gratuito e privo di commissioni. Le giacenze di magazzino, i dati sulla disponibilità, gli ingredienti, gli allergeni e i valori nutritivi possono essere indicati nella schermata dettagliata.





Informazioni

Contrassegno di prodotti

Bio Suisse

Tel. +41 (0)61 204 66-66
bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Demeter

Federazione Demeter Svizzera
Tel. +41 (0)61 706 96 43
verarbeitung@demeter.ch, demeter.ch

Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL

Contatto: Nina Lamprecht
Tel. +41 (0)62 865 63 67
nina.lamprecht@fibl.org, fibl.org

Enti di certificazione

bio.inspecta

[bio.inspecta SA](http://bio.inspecta.ch)
Tel. +41 (0)62 865 63 00
admin@bio-inspecta.ch, bio-inspecta.ch

bio.inspecta Svizzera italiana

Tel. +41 (0)91 210 02 90
contatto@bio-inspecta.ch

Bio Test Agro SA (BTA)

Tel. +41 (0)31 722 10 70
info@bio-test-agro.ch, bio-test-agro.ch

Ecocert Swiss SA

Abt. Schweiz, tel. +41 (0)71 626 06 34
office.switzerland@ecocert.com, ecocert.ch

ProCert SA

Tel. +41 (0)31 560 67 67
produkte@procert.ch, procert.ch

Imprint

Istituzioni editrici

Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL
Ackerstrasse 113, casella postale 219, 5070 Frick, Svizzera
Tel. +41 (0)62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea, Svizzera
Tel. +41 (0)61 204 66-66, bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Federazione Demeter Svizzera

Krummackerweg 9, 4600 Olten, Svizzera
Tel. +41 (0)61 706 96 43, info@demeter.ch, demeter.ch

Autrici: Regula Bickel (FiBL), Nina Lamprecht (FiBL)

Collaborazione a questa edizione: Luana Cresta (UFAG), Fabiola Giannelli (ispettrice delle derrate alimentari cantone d'Argovia), Mirjam Grüter (Bio Suisse), Marc Meli (Demeter), Carolin Vogel (UFAG)

Collaborazione alle edizioni precedenti: Luana Cresta (UFAG), Bettina Holenstein (Demeter), Christine Siegrist (ispettrice delle derrate alimentari Zurigo città), Sabine Würth (Bio Suisse)

Redazione: Gilles Weidmann (FiBL)

Traduzione: Sonja Wopfner

Layout: Patrick Baumann, Brigitta Maurer (entrambi del FiBL)

Foto: Thomas Alföldi (FiBL): pagina 1, 12; Luc Kämpfen (Bio Suisse): p. 20; René Schulte (Bio Suisse): p. 2; Timon Schwarz, Tägerwilen: p. 12

N° di articolo FiBL: 1543

Permalink: orgprints.org/id/eprint/56328/

La presente guida tecnica può essere scaricata gratuitamente da shop.fibl.org > **1543**

Tutte le informazioni contenute in questa guida tecnica sono fornite dalle autrici al meglio delle loro conoscenze. Tuttavia, le imprecisioni non possono essere completamente escluse. Le autrici e gli editori non si assumono pertanto alcuna responsabilità per eventuali inesattezze nei contenuti o danni legati all'osservanza delle raccomandazioni.

2025 © FiBL

Per informazioni dettagliate sul diritto d'autore, consultare:
fibl.org/it/copyright