



## Modulo di opposizione all'entrata in vigore delle prescrizioni del 15 luglio 2024

Diritto di opposizione ai sensi degli [statuti](#), articolo 13:

*I membri collettivi (organizzazioni associate) hanno il diritto di sollevare opposizioni contro le prescrizioni emanate entro 60 giorni. Qualora almeno tre membri collettivi sollevino opposizioni nei termini indicati e un dialogo conciliatore non porti ad alcun accordo con gli opposenti (ritiro dell'opposizione o nuova proposta con possibilità di opposizione), la prescrizione verrà presentata all'assemblea dei delegati che si pronuncerà in merito alla decisione in via definitiva.*

### Entrata in vigore delle modifiche

Nel caso in cui almeno tre organizzazioni associate di Bio Suisse non sollevino alcuna opposizione contro una prescrizione, tale prescrizione entrerà in vigore il 1° gennaio dell'anno successivo.

### Nota sul tedesco quale lingua di riferimento

La stesura principale delle direttive Bio Suisse è in tedesco. In caso di ambiguità interpretative o giuridiche la versione tedesca è determinante. Le direttive Bio Suisse sono tradotte con la massima cura in francese, italiano, inglese e spagnolo dal tedesco. Non si escludono eventuali errori di traduzione.

### Presentare opposizioni

È possibile presentare opposizioni preferibilmente via e-mail entro il 12 settembre 2024. Ora il modulo di opposizione è compilabile direttamente in PDF. È possibile contrassegnare i numeri di capitolo/articolo con una crocetta e compilare il campo «commento/motivazione» (salvare dopo aver compilato). Se possibile, scrivere la motivazione direttamente in PDF oppure inviare un ulteriore documento con la motivazione.

Si prega di firmare il modulo alla fine del documento.

- E-mail: [verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch) (seguirà una conferma di ricezione)
- Per posta: Verbandsmanagement/Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea.

Nome **dell'organizzazione associata:**

Opposizione contro		Commento/motivazione
<b>Prescrizioni contenute nella parte I: Direttive comuni</b>		
2	Obbligo contrattuale e di controllo	
2.3	Contratto tra aziende di trasformazione, imprese commerciali e Bio Suisse ( <i>obbligo contrattuale e di controllo</i> )	

<b>Prescrizioni contenute nella parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento in Svizzera</b>		
1	Conversione <b>all'agricoltura biologica e globalità aziendale</b>	
1.2.7.3	Disposizioni generali ( <i>affitto complementare e usufrutto di superfici non biologiche</i> )	
1.3.2	Durata della conversione ( <i>conversione apicoltura</i> )	
2	Norme generali per la produzione vegetale	
2.1.4.1	Aziende con almeno il 20 % di superficie prativa	
2.3.1 / 2.3.6 / 2.3.7 (articoli cancellati, disponibili come allegato)	Misure per la promozione della biodiversità/spiegazione relativa al catalogo delle misure di promozione/catalogo delle misure per la promozione della biodiversità	
2.3.2	Superfici per la promozione della biodiversità	
2.4.3.4	Concimi commerciali	
4	Norme di produzione generali per la detenzione di animali	
4.1.4	Macellazione ( <i>allevamento di animali</i> )	
4.1.5	Trasporto di animali da parte di trasportatori non professionali ( <i>allevamento di animali</i> )	
4.2.4.2	Disposizioni per non ruminanti ( <i>foraggiamento</i> )	
4.5.1	Trattamenti preventivi e prodotti ammessi ( <i>salute degli animali, lotta agli acari</i> )	

5	Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali	
	5.5.6.3	Pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico ( <i>pollame da ingrasso</i> )
	5.5.6.8	Area con clima esterno, bagno di polvere, superficie d'acqua ( <i>pollame da ingrasso</i> )
	5.8.1 (vecchio, cancellato)	Requisiti minimi ( <i>apicoltura e prodotti dell'apicoltura</i> )
	5.8.1 (nuovo)	Aziende apicole non agricole
	5.8.3	Ubicazione delle arnie
	5.8.4	Ubicazione degli apiari ( <i>apicoltura e prodotti dell'apicoltura</i> )
	5.8.5	Controllo del patrimonio ( <i>apicoltura e prodotti dell'apicoltura</i> )
	5.8.6	Nutrizione ( <i>apicoltura e prodotti dell'apicoltura</i> )
	5.8.8	Conservazione e promozione della salute delle api
	5.8.9	Metodi di gestione zootecnica, allevamento e riproduzione
	5.8.10	Caratteristiche delle arnie
	5.8.11	<b>Caratteristiche del materiale utilizzato nell'apicoltura</b>
	5.8.12	Trasformazione ( <i>apicoltura e prodotti dell'apicoltura</i> )

**Prescrizioni contenute nella parte III: Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma**

1	Requisiti generali	
	1.5	Accettazione merci e controllo del flusso delle merci
	1.7.1	Principi generali ( <i>procedimenti e metodi di trasformazione</i> )
	1.7.4	Impiego del rework ( <i>processi e metodi di trasformazione</i> )
	1.10.4.1	Contrassegno Gemma sui documenti di accompagnamento ( <i>documenti di accompagnamento</i> )
	1.12.3.1 c)	Pianificazione ed esecuzione da parte di un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta (ALA) ( <i>lotta antiparassitaria</i> )

2	Latte e latticini	
2	Latte e latticini	
2.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>latte vaccino pronto per il consumo</i> )	
2.4.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>yogurt e altri tipi di latte fermentato, come latte acido e kefir</i> )	
2.8.7	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>formaggi come formaggio fresco, formaggio stagionato e prodotti ottenuti mediante coagulazione termica con acidificazione</i> )	
4	Carne e prodotti a base di carne	
4.1.3	Macellazione ( <i>requisiti generali relativi a carne e prodotti a base di carne</i> )	
4.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>prodotti trasformati a base di carne</i> )	
4.2.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>prodotti trasformati a base di carne</i> )	
4.2.6	Etichettatura ( <i>prodotti trasformati a base di carne</i> )	
6	Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	
6.3.3	Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>succhi di frutta e di verdura nonché nettari e sciroppi</i> )	
6.5	Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati per gelati e sorbetti	
7	Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	
7	Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	
7.3.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>impasti, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte</i> )	
7.4.6	Etichettatura ( <i>paste alimentari e paste ripiene</i> )	

9	Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	
	9.1.4	Erbe e miscele di erbe essiccate ( <i>adattamento del titolo del capitolo</i> )
	9.1.4.1	Procedimento di trasformazione ( <i>erbe e miscele di erbe essiccate</i> )
	9.3.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>salsa di soia e condimenti liquidi</i> )
10	Oli e grassi vegetali	
	10.2	Oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la trasformazione complementare
11	Alcolici e aceto	
	11.1	Birra
	11.2.1	Procedimento di trasformazione ( <i>vino e spumante</i> )
	11.3.1	Procedimento di trasformazione ( <i>sidro e vino di frutta</i> )
	11.3.6	Etichettatura ( <i>sidro e vino di frutta</i> )
	11.5	Aceto
12	<b>Prodotti dell'apicoltura</b>	
	12.2.2	Qualità misurabile del miele e della cera ( <i>miele</i> )
14	Dolciumi	
	14.1.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>tipi di zucchero, prodotti da tipi di zucchero</i> )
15	Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	
	15	Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao
22	Alternative vegetali a latticini e prodotti a base di carne	
	22	Alternative vegetali ai latticini e ai prodotti a base di carne (adattamento del titolo del capitolo)
	22.1.4	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola ( <i>bevande a base di cereali, leguminose, frutta a guscio duro e semi</i> )
	22.3.3	Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente) ( <i>tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</i> )

22.3.5	Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola <i>(tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali)</i>	
22.4	Alternative vegetali alla maionese <i>(alternative vegetali a latticini e prodotti a base di carne)</i>	

**Prescrizioni contenute nella parte IV: Direttive per la raccolta di piante selvatiche**

nessuna

**Prescrizioni contenute nella parte V: **Direttive per aziende all'estero e prodotti importati****

2	Restrizioni alle importazioni di Bio Suisse	
2.1	Priorità alla produzione e alla trasformazione nazionale	
2.2	Priorità per l' Europa/paesi del Mediterraneo	
2.3	Credibilità	
3	Prescrizioni generali	
3.1.1.3	Gruppi di produttori	
3.1.5	Certificazione di gruppi di produttori	
3.1.5.3	Certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini	
3.3	Responsabilità sociale	
3.5	Dissodamento	
3.6.1	Requisiti generali <b>(relativi alla gestione dell'acqua)</b>	
3.6.2	Sfruttamento delle acque in regioni a rischio idrico	

4	Prescrizioni per produzione vegetale e allevamento di animali	
4.1.1	Periodo di conversione	
4.1.2	Prima commercializzazione di colture permanenti dei tropici e dei subtropici come prodotti in conversione	
4.1.3.2	Definizione di azienda ( <i>globalità aziendale</i> )	
4.2.3	Promozione della biodiversità	
4.2.4	Concimazione	
4.2.7	Protezione delle piante	

Nome, cognome e funzione della persona:

Data e firma:

Nel caso in cui la motivazione dell'opposizione non fosse stata indicata, si prega di allegare al presente modulo un documento separato con la descrizione della motivazione (facoltativo)