

Direttive per i marchi regionali

Sezione B3 Norme per settori specifici Ristorazione

Proprietà: Associazione svizzera dei prodotti regionali

Ultimo aggiornamento: 12.06.2025

Valide da: 01.01.2026

Versione: 2.00

INDICE

1. Definizioni specifiche	3
2. Campo d'applicazione	3
3. Scopo	3
4. Doveri e diritti dei licenziatari	3
5. Norme	3
6. Obbligo di controllo e di certificazione	4
7. Controllo e certificazione	4
8. Assegnazione del marchio regionale con regio.garantie	4
9. Costi	4
10. Entrata in vigore e modifiche delle direttive	5

Nota: Per garantire una parità di trattamento linguistico delle persone, ove possibile, viene utilizzata la forma neutra o, in mancanza, per motivi di leggibilità la forma maschile.

1. Definizioni specifiche

Componenti: Sono degli elementi pronti al consumo che uniti formano un piatto completo e che sono costituiti da uno o più ingredienti. Esempi: salsa di pomodoro con gli ingredienti pomodori, olio e erbe aromatiche; purea di patate con gli ingredienti patate, burro, latte e sale.

Ingredienti: Gli ingredienti sono dei prodotti individuali che costituiscono la base dei piatti o dei componenti. Esempi: pomodori, olio, erbe aromatiche, patate, burro, ecc.

Piatto: Un'offerta culinaria costituita da una o più componenti, servite come un tutt'uno. Esempi: bistecca di manzo con contorno di patate e legumi; rösti con l'uovo; torta di mele.

Prodotto regionale o prodotto di qualità marchio regionale (in seguito indicato come «prodotto regionale»): Un prodotto regionale certificato o un prodotto che può garantire l'adempimento alle Direttive per i marchi regionali (produttore primario o certificato di origine).

Ristorazione: La ristorazione comprende tutte le attività economiche legate alla preparazione, alla vendita e al servizio di alimenti e bevande per la clientela. Queste includono i ristoranti, i caffè, i bar, gli alberghi con offerta di ristorazione, i servizi esterni (catering) e le attività di ristorazione collettiva (imprese, scuole, asili, ospedali, ecc.) con offerta di alimenti e bevande.

Valore di acquisto dei prodotti regionali: Somma del valore di acquisto dei prodotti regionali.

Vitto: nel linguaggio comune, il vitto si riferisce alla fornitura di generi alimentari e voluttari, compresi cibo e bevande.

2. Campo d'applicazione

Queste norme specifiche si basano sulla Sezione A Direttive generali per i marchi regionali e regolano i requisiti minimi per l'ambito della ristorazione.

3. Scopo

Queste norme specifiche hanno come scopo di definire le condizioni di utilizzo di un marchio regionale nell'ambito della ristorazione. Favoriscono una presenza importante degli ingredienti regionali e la creazione di valore aggiunto nella regione del marchio regionale. Il rispetto di questi criteri è controllato e certificato.

4. Doveri e diritti dei licenziatari

I doveri e i diritti reciproci sono definiti con la stipulazione di un contratto di licenza con il titolare del marchio regionale.

5. Norme

5.1 Norme generali

Sono considerati come ingredienti regionali e bevande regionali:

- Un prodotto regionale certificato nell'ambito delle Direttive per i marchi regionali.
- Un prodotto acquistato da un fornitore, il cui adempimento alle Direttive per i marchi regionali è garantito da un certificato di origine (conformemente all'Appendice 3 della Sezione A Direttive generali).
- Un prodotto non composto acquistato da un produttore primario.
- Un prodotto non composto elaborato o raccolto nella natura nella regione di riferimento dal licenziatario stesso (verdura, frutta, erbe aromatiche, carne, latte, funghi).

Un piatto regionale contiene una percentuale della massa di almeno il 60% e un componente regionale di almeno l'80% di ingredienti regionali.

5.2 Norme specifiche

I requisiti seguenti si applicano durante tutto l'anno:

- almeno tre piatti o componenti etichettati e
- almeno tre bibite etichettate e
- il valore di acquisto dei prodotti regionali deve rappresentare almeno il 25% del valore totale di acquisto dei prodotti alimentari e delle bevande.

Il titolare del marchio regionale può, in casi giustificati, autorizzare dei valori di acquisto delle merci inferiori al minimo del 25% del valore regionale.

6. Obbligo di controllo e di certificazione

I licenziatari del marchio sottostanno all'obbligo di controllo e di certificazione, conformemente alle direttive per i marchi regionali, sezione A, articolo 6.

7. Controllo e certificazione

- L'etichettatura dei componenti, delle bevande e dei piatti regionali con il marchio regionale corrispondente e regio.garantie necessita di un controllo e di una certificazione.
- La verifica dei requisiti, conformemente all'articolo 5, avviene tramite il controllo del valore di acquisto delle merci e del flusso delle merci, unitamente ad un esame delle offerte etichettate.

Controllo del valore di acquisto delle merci

Il controllo del valore di acquisto delle merci avviene tramite il controllo della parte del valore di acquisto delle merci regionali e del valore di acquisto totale delle merci in derrate alimentari e bevande. Devono venire presentati i documenti giustificativi del valore totale delle merci acquistate, della quota di prodotti regionali negli alimenti e nelle bevande, oltre a eventuali certificati e attestati di origine che attestino il carattere regionale dei prodotti.

Controllo del flusso delle merci

I piatti e i componenti regionali e le bevande regionali proposte devono essere tracciabili nell'ambito del flusso delle merci. Questo comprende:

- La garanzia di una distinzione delle diverse qualità dei prodotti: deve essere dimostrato che durante il periodo d'immagazzinamento e di lavorazione dei prodotti non possono essere avvenute delle mescolanze e degli scambi con prodotti non regionali.
- Per garantire la tracciabilità, le carte dei menu, le ricette, le fatture/bollettini di consegna devono essere conservati fino al controllo successivo.
- Il controllo e la certificazione di piatti, componenti e bevande etichettate sono effettuati da un ente di certificazione riconosciuto.

8. Assegnazione del marchio regionale con regio.garantie

Le norme relative all'etichettatura e all'utilizzo del marchio regionale in combinazione con il marchio regio.garantie sono definite per iscritto dal titolare del marchio regionale.

9. Costi

I diritti della licenza e i costi per l'utilizzo del marchio, la certificazione e le attività di marketing sono regolate nel regolamento tariffario del titolare del marchio regionale in questione.

10. Entrata in vigore e modifiche delle direttive

Le direttive B3 Norme per settori specifici nell'ambito delle offerte di ristorazione (esclusa la ristorazione collettiva) del 26.09.2017 e le direttive B4 Norme specifiche per le aziende di ristorazione collettiva del 02.10.2018 sono state semplificate e raggruppate nella presente Sezione B3 Norme per settori specifici Ristorazione e adottate il 18.09.2025 dalla Commissione nazionale delle linee direttive.

L'entrata in vigore di queste direttive avrà luogo il 01.01.2026, previa accettazione da parte di tutti i marchi regionali che applicano queste direttive (vedi Direttive generali dei marchi regionali, Sezione A, Appendice 1).