

## 1. Obiettivo della direttiva

Fatti, non parole. Transgourmet Svizzera SA segue una chiara strategia di sostenibilità. Transgourmet si aspetta dai suoi partner commerciali un attivo contributo per il miglioramento della sostenibilità dell'assortimento promuovendo in tal modo il consumo sostenibile.

Transgourmet persegue i seguenti obiettivi:

1. ampliamento dell'assortimento con prodotti conformi ai più elevati standard di sostenibilità e promozione di prodotti di marca particolarmente sostenibili;
2. creare trasparenza / tracciabilità delle marche proprie attraverso la catena di produzione e fornitura;
3. attuazione di standard elevati riguardo al benessere degli animali nella produzione e promozione di soluzioni innovative per il miglioramento dell'allevamento di questi animali da reddito;
4. promozione e adozione di requisiti minimi nell'intero assortimento, in particolare in merito ai diritti umani e del lavoro, nonché per materie prime, prodotti e processi critici sulla base di standard internazionali;
5. riduzione dell'impatto ambientale riguardo a coltivazione, produzione, trasporto, confezionamento e smaltimento;
6. cancellazione di prodotti che non soddisfano le richieste minime di sostenibilità.

## 2. Campo di applicazione

La direttiva si applica a tutti i partner commerciali che producono o lavorano merci oppure offrono servizi per Transgourmet Svizzera SA.

La direttiva vale in generale per tutti i prodotti di marca e di marca propria e viene completata con richieste specifiche per assortimenti a rischio definiti, nonché per la marca propria di sostenibilità Origine e la marca propria biologica Natura.

Per i prodotti della marca propria Transgourmet Economy si applicano i requisiti legali o gli accordi generali del settore. Dove vi sono particolari rischi di sostenibilità, Transgourmet emette anche per i prodotti Economy ulteriori disposizioni adottate o richiede la messa in atto di standard minimi adattati e affermati.

Alla firma del contratto, durante una prima fase fino al 31.12.2024, concediamo ai nostri partner commerciali un periodo transitorio di due anni, per garantire le richieste dei loro prodotti. Alla firma del contratto dal 01.01.2025, viene concesso un periodo transitorio di un anno.

## 3. Definizioni

- Marche proprie Transgourmet: il termine marche proprie fa riferimento a tutti i prodotti per cui Transgourmet stabilisce la distribuzione. Tra questi vi sono anche canali di vendita come prodotti No Name o pseudomarche (marchi privati).
- Paesi a rischio: sono considerati paesi a rischio i paesi indicati nella definizione di amfori BSCI ("risk countries").
- Paesi ad alto rischio: sono considerati i paesi ad alto rischio i paesi in cui il Governance Indicator è inferiore a 25 secondo amfori BSCI.
- Materie prime critiche: per Transgourmet le materie prime considerate critiche riguardo all'impatto ambientale e benessere dell'animale sono: carne, uova, latte, frutta & verdura, caffè, cacao, olio di palma, soia (come mangime), pesce & Seafood, legno & prodotti di carta e riso.
- Frutta e verdura fresca: frutta fresca, verdura, patate, funghi, legumi, castagne ed erbe aromatiche.
- Frutta e verdura lavorata: in questa categoria rientrano prodotti freschi Convenience, conserve di frutta e verdura, prodotti surgelati a base di frutta, verdura e patate, frutta

secca, legumi, come anche tutti i prodotti che contengono minimo il 50% di frutta, verdura oppure erbe aromatiche. Succhi di frutta, oli commestibili, aceto e vino sono esclusi da questa definizione.

- Prodotti di origine animale: sono considerati prodotti di origine animale tutti i prodotti a base di carne (carne fresca, affettati, carne surgelata, prodotti elaborati come prodotti Convenience con una parte di carne >50%), latticini (latte, formaggio, latticini lavorati con una parte di latte >50%), uova (uova intere, uova da elaborazione e prodotti con una parte di uova >50%), come anche pesce e seafood (fresco, lavorato, in conserva o surgelato, come anche tutti i prodotti con una parte di pesce o seafood >50%).

#### **4. Principi**

Transgourmet, insieme ai partner commerciali, vuole impedire lo sfruttamento della forza lavoro e promuovere un trattamento rispettoso per l'ambiente e il benessere degli animali. È vietata qualsiasi forma di sfruttamento, estorsione e corruzione.

I partner commerciali che soddisfano i requisiti dell'approvvigionamento sostenibile oltre la misura minima, vengono favoriti in caso di prestazione commerciale equivalente.

#### **5. Produzione socialmente sostenibile**

Il partner commerciale adotta misure adeguate al fine di garantire alle disposizioni legali specifiche del suo paese e alle pertinenti convenzioni e linee guida delle Nazioni Unite (ONU), dell'OCSE e dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL).

Inoltre, i partner commerciali si impegnano a tutelare gli attivisti per l'ambiente e per i diritti umani, i whistleblower, i denunciatori e i portavoce delle comunità e a proteggere il loro anonimato. Ciò include le aziende dei partner commerciali, come anche tutti gli stabilimenti di produzione terzi e parti della produzione delocalizzate, dove viene prodotta merce per Transgourmet, incluse le fasi antistanti.

In particolare, è necessario rispettare le disposizioni e gli standard industriali in vigore riguardo a orario di lavoro, libertà di riunione, diritto ad accordi collettivi, divieto di discriminazione, divieto di lavoro minorile, divieto di lavoro forzato e provvedimenti disciplinari, salari minimi per legge, salute e sicurezza sul posto di lavoro.

#### **6. Produzione ecologica**

Il partner commerciale si impegna a garantire, attraverso provvedimenti adatti, un trattamento il più possibile accurato con risorse limitate e naturali nella sua azienda, nei suoi stabilimenti di produzione, nonché nelle fasi antistanti.

Tra l'altro bisogna tenere particolarmente conto degli ambiti legati a energia e clima, gestione dei rifiuti, sfruttamento dell'acqua e del terreno, come anche alla promozione della biodiversità.

##### **6.1 Imballaggi**

Transgourmet riduce o sostituisce la plastica nei prodotti e imballaggi laddove sono disponibili alternative tecniche ragionevoli, garantisce la protezione del prodotto ed evita lo spreco alimentare. Con la scelta degli imballaggi, il partner commerciale fornisce un contributo per la salvaguardia delle risorse e la riduzione dell'impatto ambientale. Gli imballaggi devono utilizzare il minor materiale possibile e generare il minor numero possibile di rifiuti, tenendo conto dei requisiti legali in materia di conformità alimentare, esigenze dei consumatori e requisiti logistici. Inoltre, si dovrebbe favorire materiali puri che possono essere riciclati nell'ambito del sistema di riciclaggio svizzero.

Per gli imballaggi in plastica a contatto con alimenti deve essere fornita una dichiarazione di conformità su richiesta.

Per gli imballaggi che non sono in plastica a contatto con alimenti deve essere fornita una dichiarazione di conformità (nullaosta) su richiesta. Questa deve contenere minimo i seguenti punti:

- nome e indirizzo dell'azienda che ha emesso la dichiarazione
- informazioni sul produttore
- identità del prodotto, risp. con specifica delle componenti intese e ulteriori dati sul prodotto
- data e firma del responsabile
- conferma che il prodotto per il contatto con i generi alimentari è ammesso in base al diritto europeo risp. svizzero; questa deve essere rilasciata anche dal fornitore di materie prime
- specifica degli utilizzi, per la quale deve essere presa la responsabilità: tipo di genere alimentare, condizioni di utilizzo (p. es. temperature, microonde), superfici/rapporto di riempimento, ecc.
- delegazione di lavoro di conformità non terminato

## **6.2 Trasporto**

Transgourmet intende ridurre al minimo l'impatto ambientale causato dai trasporti. I trasporti a lunga percorrenza, dove possibile ed economicamente sostenibile, devono essere effettuati via nave, su rotaie risp. trasporto combinato.

Ai sensi di una politica energetica e climatica all'insegna della sostenibilità, bisogna rinunciare ai trasporti aerei, garantendo freschezza e qualità.

Su richiesta di Transgourmet, i partner commerciali hanno l'obbligo di comunicare il tipo di trasporto, in particolare se si tratta di trasporti aerei, indicando quantità e distanze.

## **7. Procedure / prodotti non ammessi o soggetti ad autorizzazione**

### **7.1 Utilizzo di OGM**

Prima dell'utilizzo di organismi geneticamente modificati o dell'esposizione della merce a radiazioni, il partner commerciale è tenuto a richiedere l'approvazione di Transgourmet.

### **7.2 Utilizzo di pesticidi nocivi per le api**

Pesticidi per la vendita che contengono sostanze sospettate di produrre effetti estremamente nocivi per le api (in particolare imidacloprid, thiametoxam, clothianidin, fipronil, clorpirifos, cipermetrina, deltametrina).

### **7.3 Sostanze nocive per la salute**

Sono vietati prodotti (miscele e prodotti chimici) contenenti più dello 0.1% di sostanze particolarmente preoccupanti indicate sull'elenco delle sostanze candidate (SVHC Candidate List) dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA). Eventuali deroghe giustificate a questo divieto sottostanno a un processo di approvazione specifico. A tal fine occorre presentare un piano di misure con un calendario che indichi il termine entro il quale la sostanza estremamente preoccupante in questione sarà utilizzata nel prodotto in misura inferiore allo 0,1% o completamente sostituita.

### **7.4 Triclosano**

È vietato l'utilizzo di triclosano nelle marche proprie Transgourmet.

### **7.5 Nanotecnologia**

Nell'impiego delle nanotecnologie occorre osservare le regolamentazioni ai sensi del Codice di condotta Nanotecnologie della CI Commercio al dettaglio Svizzera.

### **7.6 Prodotti vietati nell'intero assortimento dal 01.01.2023**

Sono vietati i seguenti prodotti e forme di produzione da allevamenti di animali maltrattati o non nel rispetto degli animali nell'intero assortimento (marche e marche proprie):

- Food
  - uova intere e uova elaborate d'allevamento in gabbia<sup>1</sup>
  - astici, granchi e aragoste vivi
  - prodotti a base di squalo
  - tartarughe marine
  - cetacei
  - storione e caviale di pesca selvatica (eccezione per quelli di allevamento)
  - razze, pesce sega e prodotti da essi derivati
  - cernia, pesce specchio, pesce topo, pesce pappagallo e anguilla
- Ambito Non-Food:
  - piumini ottenuti da animali spiumati vivi o sottoposti a gavage
  - pellicce vere (esclusi agnello e mucca)
  - lana di pecora/pellicce d'agnello sottoposti a mulesing
  - jeans sottoposti a sabbiatura
  - sostanze in base al MRSL (Manufacturing Restricted Substances List) del ZDHC (Zero Discharge of Hazardous Chemicals Programme)

### **7.7 Lista di marche proprie No-Go dal 01.01.2023**

- La seguente lista No-Go è vincolante per tutti i prodotti di marche proprie. Per i partner commerciali di prodotti di marca la lista funge da suggerimento per passare a prodotti alternativi. Transgourmet si riserva di puntare su articoli di marca specifici con uno o più standard. I prodotti No-Go sono:
  - specie animali sulla lista rossa dell'IUCN (in pericolo, fortemente in pericolo, in via di estinzione) (International Union for Conservation of Nature, [www.iucn-redlist.org](http://www.iucn-redlist.org))
  - lista CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)
  - carne da giugulazione (uccisione rituale tramite taglio della gola senza anestesia)
  - gavage (oche, anatre)
  - cosce di rana
  - carne d'allevamento in gabbia
  - carne di pollame spiumato vivo
  - carne equina dall'America del Nord e del Sud
  - carne di cappone
  - Pesce e frutti di mare provenienti da scorte di pesca eccessiva o gestite in modo non sostenibile o la cui pesca è legata a pratiche nocive per l'ambiente

## **8. Ulteriori requisiti di base per partner commerciali di Transgourmet riguardo a prodotti di marca propria**

### **8.1 Condizioni di lavoro e diritti umani**

Come membro di Amfori, Transgourmet si impegna per la messa in atto degli standard sociali BSCI (Business Social Compliance Initiative). In caso di produzione (ultima elaborazione rilevante: p. es. tagliare la frutta per una macedonia, l'imballaggio non è considerata un'elaborazione rilevante) in paesi a rischio, i partner commerciali sono tenuti a osservare il Code

---

<sup>1</sup> nessun controllo di prodotti con dichiarazione «Può contenere tracce di uova», che non contengono uova

of Conduct del Business Social Compliance Initiative (BSCI) di amfori o un altro standard sociale riconosciuto da Transgourmet (Fairtrade Max Havelaar (FLO), SA8000, ETI/Se-dex/SMETA, IMO Fair for Life, IMO For Life, Rainforest Alliance o SIZA). Un BSCI Audit C viene classificato sufficiente, un BSCI Audit B buono e un BSCI Audit A molto buono. Un BSCI Audit D viene classificato insufficiente e un BSCI Audit E inaccettabile.

L'approvvigionamento di prodotti di marca propria Transgourmet da paesi ad alto rischio (overall risk score inferiore a 25 secondo amfori BSCI) è ammesso solo se nel paese di produzione vengono attuati ulteriori misure e progetti per il rispetto di buone condizioni di lavoro e dei diritti umani. In caso di approvvigionamento di articoli o materie prime da paesi con un overall risk score inferiore a 10 secondo amfori BSCI, occorre consultarsi con il dipartimento di Sostenibilità.

### **8.2 Catene di fornitura libere da deforestazione e conversione**

Il partner commerciale si impegna a rispettare i principi fondamentali di Accountability Framework Initiative (AFi<sup>2</sup>) per i prodotti di marca propria di Transgourmet riguardo a No Deforestation e No Conversion e rinuncia alla deforestazione e conversione di altri ecosistemi naturali lungo tutta la catena di fornitura. Altri ecosistemi includono tra l'altro savane, praterie, zone torbose e umide. La data limite (Cutoff Date<sup>33</sup>) è il 31 dicembre 2015, se non indicato diversamente nelle disposizioni specifiche di Transgourmet per materie prime critiche.

### **8.3 Trasparenza e tracciabilità**

Transgourmet richiede per tutti i prodotti di marca propria Transgourmet una tracciabilità e trasparenza almeno fino all'ultima fase di lavorazione rilevante. Inoltre, per le materie prime critiche contenute nei prodotti di marca propria Transgourmet, il partner commerciale deve essere in grado di garantire e documentare la tracciabilità e la trasparenza per tali materie prime e per le relative fasi critiche dei processi fino al livello della produzione primaria.

Nell'ambito di un sondaggio svolto ogni anno, tutti i partner commerciali che forniscono prodotti di marca propria a Transgourmet, devono indicare le quantità di materie prime critiche impiegate, la provenienza e la certificazione di sostenibilità. Inoltre, viene verificata l'esistenza di un impegno pubblico per il rispetto dei diritti umani (per tutte le materie critiche), nonché le catene di fornitura senza deforestazione e conversione sulla base dell'AFi (per carne di manzo, caffè, cacao, olio di palma, prodotti di legno e di carta). A tal fine devono essere utilizzati i sistemi indicati da Transgourmet.

#### **8.3.1 Impegno pubblico per la tutela dei diritti umani e riguardo alle catene di fornitura senza deforestazione e conversione**

Da parte dei partner commerciali di prodotti di marche proprie, vengono richiesti due impegni pubblici. Un impegno pubblico è visibile online via link.

##### **a. Impegno pubblico dei partner commerciali (rango 1) per la tutela dei diritti umani lungo la catena di fornitura**

- i.* L'impegno pubblico sostiene letteralmente "*il rispetto/la tutela* (o simili termini) *dei diritti umani lungo la catena di fornitura*" e si basa sull'UN Guiding Principles on Business and Human Rights, come anche le convenzioni e i principi delle Nazioni Unite (NU), l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) e l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL).
- ii.* Sono esclusi partner commerciali **certificati** Fairtrade. In questi casi, vale la certificazione Fairtrade del partner commerciale come impegno pubblico per il rispetto dei diritti umani.

<sup>2</sup> <https://accountability-framework.org/>

<sup>3</sup> Cutoff Date: data a partire dalla quale una determinata area o unità produttiva non può più essere disboscata o convertita.

- b. **Impegno pubblico dei partner commerciali (rango 1) per una catena di fornitura senza deforestazione e conversione**
- i. L'impegno pubblico riconosce "*Una catena di fornitura senza deforestazione/taglio/disboscamento e conversione*" risp. "*Una catena di fornitura senza deforestazione e conversione*".
  - ii. Questo impegno è solo da richiedere a partner commerciali che elaborano risp. forniscono cosiddette materie prime "Forest Risk": carne di manzo, caffè, cacao, olio di palma, prodotti di legno e di carta. La soia è anche una materia prima "Forest Risk", tuttavia in questo caso è esclusa.
  - iii. Sono esclusi i prodotti certificati Bio Suisse che vengono riforniti direttamente da Transgourmet (rango 1). In questi casi vale la certificazione Bio Suisse del partner commerciale come impegno riguardo alla catena di fornitura senza deforestazione e conversione.

#### **8.4 Imballaggi**

Nell'ambito di un sondaggio svolto ogni anno, tutti i partner commerciali che forniscono prodotti di marca propria a Transgourmet, devono indicare le quantità di plastica utilizzate per i loro imballaggi. I dettagli e le definizioni saranno rispettivamente forniti con il sondaggio.

### **9. Requisiti specifici riguardo a materie prime e prodotti di partner commerciali di Transgourmet per i prodotti di marca propria**

#### **9.1 Materie prime e prodotti di origine vegetale**

##### **9.1.1 Frutta, verdura ed erbe aromatiche fresche e lavorate**

- Su richiesta il fornitore deve indicare le quantità utilizzate di frutta, verdura ed erbe aromatiche, il paese di provenienza, il paese in cui ha luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- Per la frutta e la verdura fresca e lavorata, nonché erbe aromatiche di produzione svizzera vanno rispettate le disposizioni di SwissGAP, le esigenze ecologiche richieste (PER) e le disposizioni di Suisse Garantie.
- La frutta e la verdura fresca e lavorata, nonché le erbe aromatiche d'importazione devono provenire da una produzione certificata secondo lo standard GLOBALG.A.P. o uno standard equivalente.
- Per frutta, verdura ed erbe aromatiche provenienti da paesi a rischio in base ad amfori BSCI, è richiesto un audit di standard sociale riconosciuto da amfori BSCI Primary Production, GRASP (GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice) o equivalente (ulteriormente alla provenienza dell'ultima elaborazione rilevante).
- Per frutta, verdura ed erbe aromatiche provenienti da paesi altamente a rischio in base ad amfori BSCI, è richiesto un audit di standard sociale riconosciuto da amfori BSCI Primary Production o equivalente (ulteriormente alla provenienza dell'ultima elaborazione rilevante). In questo caso lo standard GRASP (GLOBAL G.A.P. Risk Assessment on Social Practice) non viene accettato.
- Vengono preferiti fornitori che garantiscono una produzione di frutta, verdura ed erbe aromatiche da serre riscaldate con fonti energetiche non fossili. Transgourmet considera come fonti energetiche non fossili il calore residuo, la bioenergia (biomassa), la geotermia, l'energia idroelettrica, l'energia marina, l'energia solare, il calore ambientale e l'energia eolica.

- Per la produzione di frutta, verdura ed erbe aromatiche in paesi e regioni con un elevato stress idrico (secondo il Water Stress Indicator dell'Aqueduct Water Risk Atlas<sup>44</sup>), se non sono soddisfatti i requisiti di Bio Suisse vanno eseguiti audit secondo standard idrici quali GLOBALG.A.P. SPRING (programma sostenibile per l'irrigazione e l'uso dell'acqua di falda), AWS (alleanza per la gestione dell'acqua), EWS (European Water Stewardship), Rainforest Alliance, CAAE Water, FSA Gold, Naturland, Leaf Marque o SIZA Environmental Standard, On the way to PlanetProof.

### **9.1.2 Olio di palma**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare a Transgourmet le quantità, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante dell'olio di palma, dell'olio di semi di palma e dei derivati dell'olio (di semi) di palma utilizzati e il rispettivo standard di sostenibilità.
- L'olio di palma, l'olio di semi di palma e i derivati dell'olio (di semi) di palma utilizzati nelle marche proprie Food di Transgourmet con una parte superiore al 1%, devono almeno corrispondere agli attuali criteri in vigore di RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) per *Segregated* o *Identity Preserved*.

### **9.1.3 Caffè**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante del caffè utilizzato e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- Tutti i prodotti di caffè, incl. caffè in polvere, in grani, istantaneo e tutti i prodotti con minimo il 50% di contenuto di caffè, devono presentare come standard minimo un certificato Fairtrade, FSI, Bio Suisse, Naturland, Rainforest Alliance, UE-Bio, IMO Fair for Life o Demeter.

### **9.1.4 Cacao**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante del cacao utilizzato e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- Tutti i prodotti a base di cacao, come p. es. tavolette e barette di cioccolato, praline, cacao in polvere, granelli e glasse di cioccolato, nonché tutti i prodotti con minimo il 50% di contenuto di cioccolato, devono presentare come standard minimo un certificato Fairtrade, FSI, Bio Suisse, Naturland, Rainforest Alliance, UE-Bio, IMO Fair for Life o Demeter.

### **9.1.5 Riso**

- Il riso con provenienza da paesi a rischio secondo BSCI deve presentare uno standard di sostenibilità minimo accettato da coltivazione (SA8000, elaborazione BSCI, ETI/Se-dex/Smeta (con Third Party Audit).

## **9.2 Materie prime e prodotti di origine animale**

### **9.2.1 Uova**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità di uova utilizzate, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.

---

<sup>4</sup> <https://www.wri.org/data/aqueduct-30-country-rankings>

- Le uova d'importazione e quelle utilizzate per l'elaborazione di prodotti che non vengono realizzati con uova svizzere, devono provenire da aziende certificate secondo le linee guida degli stabilimenti di deposizione certificate dall'associazione tedesca per allevamenti alternativi controllati (*Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen*, KAT) oppure secondo un sistema di controllo alternativo comparabile ai requisiti KAT.
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti uova e prodotti a base di uova con uno standard di valore aggiunto per il benessere dell'animale (p. es. Suisse Garantie, SSRA, URA, IP Suisse, Label Rouge, Bio).

#### **9.2.2 Latte e prodotti a base di latte**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità di latte e prodotti a base di latte utilizzati, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti latte e prodotti a base di latte con uno standard di valore aggiunto per il benessere dell'animale (p. es. SSRA, URA, Suisse Garantie, IP Suisse, Bio).

#### **9.2.3 Carne e prodotti a base di carne**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità di carne utilizzate, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- Per l'importazione di carne di manzo (bestiame di grossa taglia) per i prodotti di marca propria Transgourmet, bisogna particolarmente tenere conto anche del capitolo 8.2 Catena di fornitura senza deforestazione e conversione.
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti carne e prodotti a base di carne con uno standard di valore aggiunto per il benessere dell'animale (p. es. SSRA, URA, IP Suisse, Bio).

#### **9.2.4 Pesce e Seafood**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità di pesce e seafood, il paese di provenienza (zona e sottozona di pesca), il metodo di pesca, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti pesce e seafood con certificato ASC o MSC.

#### **9.2.5 Soia (mangime per prodotti animali)**

- I prodotti a base di soia utilizzati per la produzione di prodotti di origine animale (fagioli, cruschetto, torta, olio) devono, sempre se possibile, provenire da produzione responsabile (coltivazione compatibile con l'ambiente e socialmente leale). Transgourmet accetta come standard di sostenibilità gli standard base della rete soia Svizzera (ISCC Plus, Pro-Terra, RTRS Non-GM, Donau Soja, Europa Soja, Bio Suisse).
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti standard con divieto di mangime a base di soia (vacche nutrici, Naturabeef, Naturaveal, IP Suisse, Bio Suisse).

### **9.3 Near-Food e Non-Food**

#### **9.3.1 Olio di palma**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare a Transgourmet le quantità, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante dell'olio di palma, dell'olio (di semi) di palma e dei derivati dell'olio di semi di palma utilizzati e il rispettivo standard RSPO.

- L'olio di palma, l'olio di semi di palma e i derivati dell'olio (di semi) di palma utilizzati nelle marche proprie Non-Food Transgourmet con una parte superiore al 1%, devono almeno corrispondere agli attuali criteri in vigore di RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) per *Mass Balance*.

### **9.3.2 Legno e carta**

- Su richiesta il fornitore deve comunicare le quantità di legno e carta fornite, il paese di provenienza, il paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante e il rispettivo certificato a Transgourmet.
- Tutti prodotti di legno e carta con provenienza da un paese a rischio di disboscamento in base a Preferred by Nature<sup>5</sup> (Cut-off-date 31.12.2015), devono essere composti da materiali certificati FSC o riciclati (FSC recycled, PEFC, Blauer Engel).
- In caso di requisiti commerciali equivalenti o leggermente differenti, vengono preferiti prodotti con certificato FSC o equivalente.

## **10. Attuazioni ed eccezioni**

Ogni partner è responsabile, oltre al rispetto delle direttive legali, degli ulteriori requisiti di Transgourmet nella propria sfera di influenza. Ciò comprende anche le fasi antistanti della catena di produzione e di fornitura. Inoltre, i partner commerciali sono responsabili di partecipare tempestivamente a sondaggi e rilevamenti per verificare il rispetto di questa direttiva. Per la realizzazione di questa direttiva Transgourmet si impegna per l'intero assortimento e in particolare per le marche proprie Transgourmet. Per quanto riguarda i prodotti di marca la responsabilità per la realizzazione è in primis del rispettivo produttore di articoli di marca.

Del resto, sono in vigore gli obblighi in base all'accordo generale di collaborazione e di qualità (AZQV).

## **11. Sanzioni**

Se le richieste di questa direttiva non vengono rispettate, si applicano le sanzioni prescritte dall'accordo di collaborazione e di qualità (AZQV).

---

<sup>5</sup> <https://preferredbynature.org/sourcinghub/timber>

## 12. Riassunto delle direttive dell'approvvigionamento sostenibile

Categoria	Capi- tolo	Sub-categoria	Requisiti	Prodotti di marca	Prodotti di marche proprie Transgourmet Economy, Quality, Natura, Premium, Origine, come canali di vendita di Transgourmet per la messa in circolazione di prodotti No Name o pseudomarche
Produzione ecologica	6.1	Imballaggi	Riduzione della plastica per imballaggi primari	consigliato	Riduzione dove possibile
	6.2	Trasporto	Rinuncia di merce via aerea, nonché, su richiesta, indicazione di distanze di trasporto e quantità trasportate (in particolare per la merce via aereo)	consigliato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rinuncia della merce via aerea dove possibile</li> <li>Su richiesta indicazione obbligatoria per il trasporto</li> </ul>
Procedure non ammesse o soggette ad autorizzazione	7.1	OGM	Utilizzo di OGM	Necessario il consenso di Transgourmet	Necessario il consenso di Transgourmet
	7.2	Pesticidi nocivi per le api	Utilizzo di pesticidi nocivi per le api/classificazione 1a o 1b (OMS)	vietato	vietato
	7.3	Sostanze nocive per la salute	Prodotti contenenti più dello 0.1% di sostanze particolarmente preoccupanti (elenco delle sostanze candidate ECHA)	vietato	vietato
	7.4	Triclosano	Utilizzo di triclosano	Divieto consigliato	vietato
	7.5	Nanotecnologia	Utilizzo della nanotecnologia	In base al Codice di condotta Nanotecnologie della CI Commercio al dettaglio Svizzera	In base al Codice di condotta Nanotecnologie della CI Commercio al dettaglio Svizzera
7.6	No-Go nell'intero assortimento (Food e Non-Food)	Prodotti Food e Non-Food vietati in base al punto 7 (prodotti e forme di produzione dell'intero assortimento da allevamenti di animali maltrattati o non allevati nel rispetto degli animali)	vietato	vietato	

	7.7	No-Go Food Marche proprie (benessere dell'animale/biodiversità)	Prodotti Food vietati in base al punto 7	Necessario il consenso di Transgourmet	vietato
Ulteriori requisiti	8.1	Condizioni di lavoro e diritti umani	Ultima fase di elaborazione nel paese a rischio sociale in base amfori BSCI (esempio: tagliare la frutta per una macedonia; l'imballaggio non è considerata un'elaborazione rilevante): Audit BSCI (risultato audit A o B) Fairtrade Max Havelaar (FLO) SA8000, ETI/Sedex/SMETA IMO Fair for Life IMO For Life Rainforest Alliance SIZA	consigliato	<p>Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione</p> <p><b>Inoltre:</b>          l'impegno pubblico si orienta per la tutela dei diritti umani lungo la catena di fornitura e si basa sull'UN Guiding Principles on Business and Human Rights come anche le convenzioni e i principi delle Nazioni Unite (NU), l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) e l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL).</p>
	8.2	Catene di fornitura senza deforestazione e conversione	Rispetto dei principi di base dell'Accountability Framework Initiative (AFi) riguardo a No Deforestation e No Conversion e rinuncia alla deforestazione e conversione di altri ecosistemi naturali lungo tutta la catena di fornitura.	consigliato	<p><b>Obbligatorio:</b> periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione</p> <p>L'impegno pubblico con catene di fornitura senza disboscamento e conversione per partner commerciali che elaborano risp. forniscono le cosiddette materie prime "Forest Risk": carne di manzo, caffè, cacao, olio di palma, prodotti di legno e di carta. La soia è anche una materia prima "Forest Risk", tuttavia in questo caso è esclusa.</p>
	8.3	Trasparenza e tracciabilità	<b>Indicazioni necessarie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante</li> </ul>	obbligatorio	Tutti i dati sono obbligatori

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantità utilizzate di materie prime critiche</li> <li>• Provenienza delle materie prime critiche contenute negli articoli</li> <li>• Certificazione delle materie prime critiche contenute negli articoli</li> </ul>	Paese in cui ha avuto luogo l'ultima fase di elaborazione rilevante degli articoli	
	8.4	Imballaggi	Indicazione della plastica utilizzata negli imballaggi	-	Obbligatorio (richiesta annuale)
Requisiti specifici	9.1	Frutta e verdura, erbe aromatiche (prodotti con minimo >50% parte fresca ed elaborata)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Standard minimo di produzione svizzera:</b> Swiss G.A.P., prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER), Suisse Garantie, IP Suisse, Bio Suisse</li> <li>• <b>Standard minimo d'importazione:</b> GLOBAL G.A.P., UE-Bio, USDA Organic, Bioland, Naturland, Demeter, Rainforest Alliance, Fairtrade, Fair for Life</li> <li>• <b>Paesi con elevato stress idrico:</b> GLOBAL G.A.P. SPRING (Sustainable Programm for Irrigation and Groundwater Use), AWS (Alliance for Water Stewardship), EWS (European Water Stewardship), Rainforest Alliance, CAAE Water, FSA Gold, Naturland, Leaf Marque, SIZA Environmental Standard, On the way to PlanetProof o Bio Suisse</li> <li>• <b>Produzione in un paese a rischio sociale in base ad amfori BSCI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Audit BSCI Primary Production (risultato audit A o B)</li> <li>○ Fairtrade Max Havelaar (FLO)</li> <li>○ SA8000</li> </ul> </li> </ul>	consigliato	Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Global G.A.P GRASP (escluso per paesi ad alto rischio)</li> <li>○ Sedex/SMETA</li> <li>○ IMO Fair for Life</li> <li>○ Rainforest Alliance</li> <li>○ SIZA</li> </ul> <p>Vengono preferite serre riscaldate con fonti energetiche non fossili</p>		
	Olio di palma Food	Standard di valore aggiunto: certificato RSPO (Round Table of Palm Oil) <i>Segregated o Identity Preserved</i>	consigliato	obbligatorio (incl. prova)
	Caffè (prodotti con minimo il 50% di contenuto)	Standard di valore aggiunto Fairtrade, FSI, Bio Suisse, Naturland, Rainforest Alliance, UE-Bio, IMO Fair for Life o Demeter	consigliato	Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione
	Cacao (prodotti con minimo il 50% di contenuto)	Standard di valore aggiunto Fairtrade, FSI, Bio Suisse, Naturland, Rainforest Alliance, UE-Bio, IMO Fair for Life o Demeter	consigliato	Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione
	Riso	Standard minimo: riso con provenienza da paesi a rischio secondo BSCI: SA8000, elaborazione BSCI, ETI/ Sedex/ Smeta (con Third Party Audit)	consigliato	obbligatorio (incl. prova)
9.2	Uova (uova intere ed elaborate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Divieto di allevamento in gabbia</li> <li>• <b>Importazione:</b> minimo da stabilimenti di deposizione certificate dall'associazione tedesca per allevamenti alternativi controllati (<i>Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen</i>,</li> </ul>	Non è obbligatorio l'allevamento in gabbia	Non è obbligatorio l'allevamento in gabbia e il certificato KAT per prodotti d'importazione (incl. prova) consigliato: standard di valore aggiunto sul benessere dell'animale

			KAT) oppure secondo un sistema di controllo alternativo comparabile ai requisiti KAT. <ul style="list-style-type: none"> <li>Standard di valore aggiunto sul benessere dell'animale:                      Suisse Garantie, SSRA, URA, IP Suisse, Label Rouge, UE-Bio, Gemma Bio, Demeter</li> </ul>		
		Latte e prodotti a base di latte	Standard di valore aggiunto sul benessere dell'animale: SSRA, URA, Suisse Garantie, IP Suisse, Naturafarm, UE-Bio, Gemma Bio, Demeter	consigliato	consigliato
		Carne e prodotti a base di carne	Standard di valore aggiunto sul benessere dell'animale: SSRA, URA, Suisse Garantie, IP Suisse, Naturafarm, UE-Bio, Gemma Bio, Demeter	consigliato	consigliato
		Pesce & Seafood	Standard di valore aggiunto: ASC, MSC, WWF Score 1 & 2	consigliato	Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione
		Soia (mangime)	Standard di valore aggiunto: standard di base della rete soia Svizzera (ISCC Plus, ProTerra, RTRS Non-GM, Donau Soja, Europa Soja, risp. standard con divieto di mangime a base di soia (vacche nutrici, Natura-beef, Natura-veal, IP Suisse, Bio Suisse)	consigliato	Obbligatorio: periodo transitorio di due anni nella prima fase fino al 2024, di seguito un anno di transizione
	9.3	Olio di palma Non-Food	Standard minimo: certificato RSPO (Round Table of Palm Oil) <i>Mass Balance</i>	consigliato	obbligatorio (incl. prova)
		Legno & carta	Standard minimi: materiale certificato FSC o riciclato (FSC recycled, PEFC, Blauer Engel) o conferma della provenienza senza rischio di deforestazione in base alla lista dei	consigliato	obbligatorio (incl. prova)

			paesi a rischio di Nature ( <a href="https://preferredbynature.org/sourcinghub/timber">https://preferredbynature.org/sourcinghub/timber</a> ), Cut-off-date 31.12.2015		
--	--	--	---	--	--

### **Informazioni sui paesi a rischio**

Le informazioni sui Paesi a rischio per gli standard sociali, lo stress idrico, la deforestazione e la conversione sono aggiornate annualmente sul seguente sito web (vedi “Direttive”):

<https://www.fatti-non-parole.ch/it/retroscena/principi-e-direttive/policy-paper.html#direttive>

L'elenco si basa sulle compilazioni delle rispettive organizzazioni:

**Amfori BSCI:** la lista dei paesi a rischio è disponibile alla voce: [amfori.org](http://amfori.org)

**Informazione sui paesi a rischio da stress idrico:** <https://www.wri.org/data/aqueduct-30-country-rankings>

**Informazione sui paesi a rischio di deforestazione (Preferred by Nature):** <https://preferredbynature.org/sourcinghub/timber>