

# LINEA GUIDA PER UNA CORRETTA PRASSI IGIENICA INDIRIZZATA A MERCATI, FESTE CAMPESTRI E PICCOLI NEGOZI



Indice	Pagina
Premessa.....	1
<b>Capitoli</b>	
1. Descrizione dell'attività.....	2
2. Condizioni strutturali (funzionalità) .....	3,4
3. Autocontrollo – Buone pratiche .....	5,6,7
4. Ritiro, richiamo .....	8
5. Rintracciabilità .....	8
6. Documentazioni per le registrazioni .....	9
6.1. Requisiti di temperatura	
6.2. Requisiti per l'olio da frittura	
6.3. Cinque punti chiave per alimenti più sicuri	
6.4. Controllo di entrata merce e stoccaggio	
6.5. Controllo delle temperature per i reparti freddi	
6.6. Giornale di produzione	
6.7. Esempi sull'etichettatura	
6.7.1. Grappa	
6.7.2. Confettura e marmellata	
6.7.3. Miele	
6.7.4. Formaggio	

Allegato 1: Conoscere e dichiarare gli allergeni

Allegato 2: Guida Ritiro / Richiamo

## PREMESSA

La legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso prescrive che chiunque fabbrica, tratta, distribuisce, importa o esporta derrate alimentari, additivi e oggetti d'uso, elabori e/o applichi nel quadro della sua attività - affinché le merci siano conformi alle esigenze legali - un **concetto di autocontrollo** (controllo autonomo). Questa esigenza legale si applica anche ai **venditori senza struttura stazionaria**, muniti o meno di automezzi specifici, che producono, trattano, preparano, vendono, distribuiscono (anche a titolo gratuito) derrate alimentari.

In questo **documento** sono elencati i requisiti minimi specifici per i diversi tipi di distribuzione di alimenti. Esso è concepito come **base (modello) per l'allestimento di un proprio manuale di autocontrollo** e deve quindi essere in ogni caso personalizzato.

Ricordiamo qui che chiunque fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta, consegna, importa o esporta derrate alimentari è tenuto a **notificare** la sua attività alla competente autorità cantonale di esecuzione. Alla pagina <http://www4.ti.ch/dss/dsp/lc/sportello/notificazioni-e-autorizzazioni/> sono visibili i dettagli sulla procedura di notificazione.

## CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente Linea Guida è indirizzata a operatori del settore alimentare e degli oggetti d'uso che sono attivi a livello di mercati, fiere e manifestazioni (feste popolari, feste campestri, manifestazioni turistiche, sagre, esposizioni o eventi simili)

- **con frequenza regolare, maggiore o uguale a 1 volta al mese o**
- **in occasione di manifestazioni che durano 2 o più giorni consecutivi.**

Essa è anche indirizzata a piccoli negozi di paese con vendita locale (escluse filiali GDO o franchising).

Questa Linea Guida si applica alla distribuzione di alimenti del seguente tipo:

- **Alimenti sfusi**
- **Alimenti preimballati**
- **Alimenti prodotti o preparati sul posto**

I titolari di attività alimentari fisse (p.es. caseifici, panetterie, ecc.) che vendono anche al mercato o a manifestazioni sono dispensati dall'allestimento di questo documento solo se il proprio manuale di categoria copre anche l'attività ambulante.

## MODO D'USO

Il documento è suddiviso nei seguenti capitoli

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. <b>Descrizione dell'attività</b>             | 4. <b>Ritiro, richiamo</b> |
| 2. <b>Condizioni strutturali (funzionalità)</b> | 5. <b>Rintracciabilità</b> |
| 3. <b>Autocontrollo – Buone pratiche</b>        | 6. <b>Documentazione</b>   |

La corretta applicazione e personalizzazione del presente modello prevede dapprima l'allestimento completo del capitolo 1 "Descrizione dell'attività". La versione personalizzata del manuale deve essere accessibile e consultabile sul posto dal responsabile, dal personale impiegato e dagli organi di controllo competenti per l'esecuzione della Legislazione federale sulle derrate alimentari

Il responsabile dell'attività dovrà poi identificare quali requisiti dei capitoli 2-6 seguenti si applicano al proprio tipo di distribuzione di alimenti. P.es. il requisito indicato al capitolo 2 ("Condizioni strutturali funzionalità") e facente riferimento alla "protezione anti sputo delle derrate alimentari offerte sfuse" si applica unicamente alle categorie "vendita di derrate sfuse" e "vendita di derrate prodotte in loco". I requisiti elencati ai capitoli 2-6 e applicabili alla propria attività devono essere verificati a uno ad uno dal responsabile. Se applicabili e trovati in ordine il responsabile apporrà il suo visto nell'apposito box a sinistra di ognuno di essi. In caso l'attività preveda l'occupazione di almeno due collaboratori (compreso il responsabile), questi dovranno essere informati sul presente concetto.

Come indicato al capitolo 6, il soddisfacimento dei requisiti è da documentare, se del caso utilizzando i modelli di schede offerti in allegato.

## 1

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Bancarella, impianto mobile, piccolo negozio di paese adibiti alla vendita di:

- Derrate alimentari sfuse  
 Prodotti preimballati  
 Derrate preparate sul posto

L'attività vende:	<input type="checkbox"/> Articoli commerciali	<input type="checkbox"/> Articoli di produzione propria
Indirizzo:		
Domicilio:		
Cantone di riferimento:		
Responsabile della sicurezza alimentare:		
Sostituto del responsabile:		
Telefono abitazione:		Mobile:

- Offerta:
- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Derrate calde                | <input type="checkbox"/> Derrate refrigerate |
| <input type="checkbox"/> Frutta, Verdura              | <input type="checkbox"/> Bibite              |
| <input type="checkbox"/> Derrate senza refrigerazione | <input type="checkbox"/> Altro               |

## MERCATI FREQUENTATI

Luogo	Giorno	Cantone

2	CONDIZIONI STRUTTURALI	La cella vistata (✓) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
➤ <b>Bancarelle, impianti mobili da mercato, negozi</b>				
<input type="checkbox"/>	<b>La struttura deve essere coperta</b> (Eccezioni: prodotti primari non lavorati, prodotti preimballati o protetti in altro modo ad es coperti, vaso con chiusura ermetica, ecc.).	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Deve essere presente una protezione antisputo delle derrate alimentari offerte sfuse.	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Deve essere presente una protezione dagli insetti, uccelli e altri parassiti.	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Suoli instabili (p. es. terra, prato o piazza ghiaiosa) su cui poggia la struttura (p. es. bancarella) devono essere coperti.	✓		✓
➤ <b>Struttura e impianti di produzione</b>				
<input type="checkbox"/>	La superficie di lavoro deve essere in buono stato, liscia, di materiale facilmente lavabile e in caso di bisogno disinfettabile.	✓		✓
<input type="checkbox"/>	I luoghi di stoccaggio devono essere tenuti in modo adeguato e in ordine.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Devono essere presenti sufficienti spazi per la conservazione al freddo.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Deve essere presente un termometro (meglio se a sonda) per il controllo delle temperature di derrate facilmente deperibili che devono essere refrigerate.	✓	✓	✓
➤ <b>Impianti sanitari (WC)</b>				
<input type="checkbox"/>	In occasione di mercati regolari gli operatori devono avere accesso almeno a servizi pubblici regolarmente puliti.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	In occasione di manifestazioni di più di due giorni l'organizzatore deve provvedere alla messa a disposizione di un numero sufficiente d'impianti sanitari destinati esclusivamente agli operatori alimentari.			✓
➤ <b>Igiene delle mani e lavaggio degli alimenti</b>				
<input type="checkbox"/>	Durante la vendita di derrate sfuse devono essere utilizzate pinze, tovaglioli, carta monouso, evitando il diretto contatto con le mani. Il lavaggio deve avvenire con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua potabile calda (tanica con acqua cambiata regolarmente)</li> <li>• Sapone liquido in dispensatore</li> <li>• Carta monouso</li> </ul>	✓		
<input type="checkbox"/>	Nel caso di preparazione degli alimenti in loco, il lavaggio deve avvenire con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua potabile (anche condivisa con altri operatori mediante postazioni definite)</li> <li>• Carta monouso</li> </ul>			✓

2	CONDIZIONI STRUTTURALI	La cella vistata (√) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
<input type="checkbox"/>	Per il lavaggio delle derrate alimentari e degli attrezzi di lavoro, deve esserci un lavandino separato (anche condiviso con altri operatori mediante postazioni definite).	√		√
<input type="checkbox"/>	Le acque di scarico devono essere eliminate o raccolte adeguatamente.	√		√
<b>➤ Ventilazione</b>				
<input type="checkbox"/>	Un adeguato impianto di ventilazione deve essere presente negli impianti mobili adibiti alla vendita.	√	√	√

**Annotazioni sulla struttura:**

---



---



---



---



---



---



---

3	Autocontrollo - Buone pratiche	La cella vistata (✓) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
➤ Buone pratiche				
<input type="checkbox"/>	<p><b>Alla ricezione di merce senza esigenze di stoccaggio al freddo deve essere verificato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lo stato dell'imballaggio (pulito e intatto)</li> <li>• il rispetto delle date di scadenza</li> <li>• Per derrate alimentari certificate (per.es: BIO) devono essere presenti i relativi certificati/bollettini di fornitura. Oltre a quanto sopra, per le derrate facilmente deperibili deve inoltre essere verificato.</li> <li>• il rispetto delle temperature indicate dal produttore</li> </ul>	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<p><b>Per quanto riguarda il trasporto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la fornitura deve avvenire con un mezzo di trasporto adeguato e pulito.</li> <li>• durante il trasporto la merce deve essere protetta da contaminazioni.</li> <li>• durante il trasporto delle derrate facilmente deperibili deve essere rispettata la catena del freddo.</li> <li>• per il trasporto devono essere utilizzati contenitori ad uso alimentare (frigo box, contenitori vari, ecc.), in buone condizioni e facili da pulire.</li> </ul>	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<p><b>Per quanto riguarda lo stoccaggio al punto vendita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le derrate alimentari devono essere conservate a temperature adeguate (catena del freddo) e in un luogo pulito, protette dalle contaminazioni.</li> <li>• devono essere evitate contaminazioni crociate con la separazione dei prodotti (cotto/crudo, pulito/sporco).</li> <li>• non è permesso esporre i prodotti a diretto contatto con il terreno (pericolo di contaminazione).</li> <li>• devono essere utilizzati solo contenitori ad uso alimentare (frigo box, contenitori vari, ecc.), in buone condizioni e facili da pulire.</li> </ul>	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<p><b>Per quanto riguarda lo scongelamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esso deve avvenire nel frigorifero/frigo box. Può avvenire in acqua fredda a condizione che il consumo o la cottura sia immediato.</li> </ul> <p><b>Attenzione:</b> lo scongelamento non deve mai avvenire a temperatura ambiente!</p>	✓		✓

3	AUTOCONTROLLO - BUONE PRATICHE	La cella vistata (√) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda la preparazione degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti ad alto rischio, come le uova crude, pollame, carne macinata, pesce e frutti di mare devono essere cotti a una temperatura a cuore di almeno di 70-75°C per 10 minuti oppure a 80°C per 3 minuti.</li> <li>• l'olio per frittura deve sempre essere di qualità, la friggitrice deve essere regolarmente pulita.</li> <li>• lo svolgimento della preparazione deve rispettare le minime regole di igiene.</li> </ul>			√
<input type="checkbox"/>	Deve essere sempre evitata la contaminazione crociata con la separazione dei prodotti ad es. crudo/cotto, pulito/sporco.	√		√
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda il raffreddamento: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo la cottura di derrate ad alto rischio il raffreddamento deve avvenire il più rapidamente possibile (max. 1.5 ore) a una temperatura inferiore ai 5°C e poi refrigerare.</li> <li>• Dopo la cottura di derrate il raffreddamento deve avvenire il più rapidamente possibile (max. 2 ore) a una temperatura inferiore ai 20°C e poi refrigerare.</li> </ul>			√
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda il mantenimento a caldo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo la cottura si deve mantenere a caldo ad almeno a +65°C al massimo per 3 ore.</li> <li>• In assenza di mantenimento a caldo, la derrata deve essere consumata entro 2 ore.</li> </ul>			√
<input type="checkbox"/>	La vendita al consumatore deve avvenire: <ul style="list-style-type: none"> <li>• mediante uso di utensili adeguati per il servizio (differenti per gli alimenti crudi e cotti).</li> <li>• con utensili (coltelli, taglieri) e vasellame in buon stato.</li> <li>• con utensili usa e getta se non è possibile prevedere un lavaggio adeguato.</li> </ul> L'esposizione per la vendita di prodotti i origine animale facilmente deperibili e a rischio deve avvenire in vetrina refrigerata. Secondo il rischio alcune derrate facilmente deperibili possono essere esposte non refrigerate in piccole quantità, per un periodo non superiore ai 60 minuti.	√		√
<input type="checkbox"/>	I resti di derrate alimentari devono essere protetti e datati (vedi punto stoccaggio). Resti di cibo non devono mai essere mescolati con prodotti o produzioni fresche.			√
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda la caratterizzazione (etichettatura) di derrate preimballate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• essa deve rispettare la legislazione svizzera.</li> <li>• particolare attenzione deve essere prestata alle sostanze allergeniche: vedi allegati.</li> </ul>		√	

3	AUTOCONTROLLO - BUONE PRATICHE	La cella vistata (√) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda la caratterizzazione di derrate sfuse o preparate in loco, la composizione (ingredienti, allergeni e additivi) deve essere comunicata oralmente. Si raccomanda di disporre sempre della ricetta o della scheda tecnica.	√		√
<input type="checkbox"/>	In caso di vendita di carne e prodotti a base di carne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere indicato per iscritto il paese di provenienza (vendita sfusa)</li> <li>• devono essere date in forma scritta le informazioni su eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti o sulla presenza di OGM.</li> </ul>	√	√	√
<input type="checkbox"/>	In caso di vendita di alcolici deve essere esposto, in modo chiaro e visibile, il cartello di <b>“divieto di vendita di alcool ai minori”</b> .	√	√	√
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda la formazione e l'igiene personale: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il personale deve essere formato sulle norme igieniche minime del presente manuale.</li> <li>• gli abiti da lavoro devono essere adeguati e puliti</li> <li>• deve sempre essere garantita una corretta igiene delle mani.</li> <li>• è proibito fumare in prossimità dei punti di vendita e durante la preparazione delle derrate alimentari.</li> <li>• persone malate o con ferite infette, che potrebbero trasmettere agenti patogeni non possono manipolare derrate alimentari.</li> <li>• ferite della pelle, lesioni e simili devono sempre essere protette.</li> </ul>	√	√	√
<input type="checkbox"/>	Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lo stoccaggio dei rifiuti deve avvenire in modo separato dalle derrate alimentari</li> <li>• lo stoccaggio intermedio deve avvenire in sacchi di plastica o in, bidone con coperchio chiudibile</li> <li>• lo smaltimento dei rifiuti deve essere regolare e costante</li> </ul>	√	√	√
<input type="checkbox"/>	Devono essere presenti indicazioni per la pulizia della postazione/impianto mobile e per la loro manutenzione	√	√	√

**Annotazioni sulle buone pratiche:**

---



---



---



<b>4 RITIRO E RICHIAMO</b>		La cella vistata (✓) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
<input type="checkbox"/>	Devono essere noti a tutti gli obblighi relativi al richiamo e al ritiro della merce in caso di constatazione che sia avvenuta la consegna di derrate alimentari o di oggetti d'uso pericolosi per la salute (vedi allegato)	✓	✓	✓

**Annotazioni sul ritiro e richiamo:**

---



---



---

<b>5 RINTRACCIABILITÀ</b>		La cella vistata (✓) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Prescrizioni/ Direttive/ Provvedimenti	Vendita di derrate sfuse	Vendita unicamente di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco
<input type="checkbox"/>	Devono sempre essere presenti in loco tutti i bollettini di consegna/acquisto dei prodotti offerti e/o il registro di produzione, in modo da garantire immediatamente la tracciabilità	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	I bollettini di consegna/acquisto dei prodotti offerti e/o il registro di produzione devono essere conservati fino alla scadenza del prodotto	✓	✓	✓

**Annotazioni sulla rintracciabilità:**

---



---



---

<b>6</b>		<b>DOCUMENTAZIONE DEL CONCETTO</b>		La cella vistata (✓) indica che il requisito è applicabile alla specifica categoria		
Crociare a requisito soddisfatto	Modulo	Modelli di schede Allegati	Vendita di derrate sfuse	Vendita di derrate preimballate	Vendita di derrate prodotte in loco	
<input type="checkbox"/>	6.1	Documentazione concernente il controllo dei requisiti di temperatura (trasporto, stoccaggio e vendita)	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	6.2	Documentazione relativa all'olio da friggere			✓	
<input type="checkbox"/>	6.3	Dépliant informativo sull'igiene personale: i cinque punti chiave per alimenti più sicuri	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	6.4	Documentazione concernente il controllo di entrata merce e stoccaggio	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	6.5	Documentazione concernente il controllo delle temperature di stoccaggio nei reparti freddi	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	6.6	Giornale di produzione per le preparazioni calde e fredde	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	6.7	Materiale informativo di esempi sull'etichettatura		✓	✓	
<input type="checkbox"/>	<b>Allegato 1</b>	Dépliant informativo dell'Ufficio federale per la sicurezza delle derrate alimentari e veterinaria sugli allergeni	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	<b>Allegato 2</b>	Guida Ritiro / Richiamo	✓	✓	✓	

## Requisiti concernenti le temperature di trasporto, stoccaggio e vendita

Attraverso un corretto raffreddamento, la crescita batterica è impedita e in alcuni casi rallentata. Se la catena del freddo non è rispettata, c'è un evidente rischio che i batteri si moltiplicano, con conseguente deterioramento dei prodotti e accorciamento della loro conservabilità. Particolare attenzione va posta per i prodotti di origine animale, poiché il rischio di intossicazione può aumentare notevolmente, se la catena del freddo viene ripetutamente interrotta. Un'inosservanza di quanto esposto nella presente introduzione va quindi a discapito dei commercianti e soprattutto dei consumatori.

**Un raffreddamento adeguato e continuo è la priorità numero uno !**

Temperature prescritte			
Prodotto	Consegna/trasporto	Conservazione	Vendita
Prodotti surgelati	-15°C sugli strati marginali	-18°C	-18°C
Carni crude di bovini, suini, ovini, cavallo, selvaggina	7°C	7°C	5°C
Carne cruda di uccelli selvatici, conigli selvatici, lepri	4°C	4°C	5°C
Preparati di carne e prodotti a base di carne	4°C	4°C	5°C
Frattaglie e sangue	3°C	3°C	5°C
Carne macinata	2°C	2°C	5°C
Prodotti della pesca compresi crostacei e molluschi crudi, non trasformati e marinati	2°C	2°C	2°C
Crostacei e molluschi cotti e affumicati (senza granchio)	2°C	2°C	5°C
Prodotti ittici cotti e molluschi, affumicati (senza granchio)	5°C	5°C	5°C
Cosce di rana	2°C	2°C	2°C
Latte crudo e prodotti lattiero caseari	5°C	5°C	5°C
Prodotti a base di uova da raffreddare	4°C	4°C	4°C

I requisiti di temperatura si applicano anche per gli acquisti in negozi di vendita all'ingrosso e in dettaglio. Pertanto ci si deve munire di contenitori e elementi refrigerati, atti al trasporto conforme di derrate alimentari. Per i prodotti alimentari per i quali non sono richieste temperature massime, le temperature vanno scelte in modo che la sicurezza alimentare è garantita in ogni momento. Consigliamo comunque di osservare le seguenti temperature massime: verdura e insalata pronta al consumo +12°C; prodotti facilmente deperibili come pasta precotta e prodotti di pasticceria +5°C; uova refrigerate +5°C.

### Stoccaggio

- Occorre fare distinzione nello stoccaggio di cibi, pronti al consumo (es. puliti, lavati, precotti, ecc.), da cibi grezzi (es. crudi, non ancora mondati, puliti o lavati). Per garantire un'ottima separazione pulito/sporco - cotto/crudo, vanno separati sia sul banco vendita sia all'interno dei reparti freddi.
- Prodotti precotti vanno coperti o imballati per evitare la contaminazione.
- La temperatura degli apparecchi refrigerati va impostata secondo l'esigenza dei prodotti, che sono da considerarsi temperature massime.
- È consigliata una separazione per categoria di prodotti (es. latticini, verdure, carni, "mise en place" giornaliera, ecc.), questo nei reparti freddi e dispense.

### Eccezioni

Per l'esposizione non refrigerata di alimenti che normalmente richiedono una conservazione refrigerata (es. pasticceria, panini, ecc.), devono essere eliminati dopo 3 ore. Per pasticceria secca, come ciambelle, crostate di frutta, ecc. non è richiesta una refrigerazione. Questi prodotti sono considerati "giornalieri" e non possono essere consegnati il giorno successivo - N.B. deviazione a questa direttiva deve essere esaminata e documentata nel concetto di controllo autonomo.

### Autocontrollo

Le temperature dei reparti refrigerati, destinate alla refrigerazione e al congelamento, devono essere controllate regolarmente con un termometro adeguato. La registrazione delle temperature va documentata nell'apposito formulario. Si consiglia di misurare le temperature nel prodotto (temperatura a cuore)

## Materiale informativo sull'olio da friggere

Gli oli da frittura alterati, sono pericolosi per la salute e ritenuti diminuiti di valore. Durante la friggitura di alimenti si devono rispettare le seguenti regole.

### Scelta del tipo di olio

Usare soltanto oli e grassi alimentari resistenti al calore (ad esempio: arachidi o grassi per friggere speciali). L'aggiunta di stabilizzanti può rallentare notevolmente l'alterazione dell'olio (non usare olio di girasole o altri oli per insalata).

### Tenere pulita la friggitrice

Filtrare giornalmente l'olio. Pulire a fondo il cesto, la vasca e le resistenze.

### Riscaldare gradualmente e non surriscaldare

Il riscaldamento graduale riduce un surriscaldamento locale dell'olio vicino alle resistenze. Temperature sopra i 180°C accelerano considerevolmente la degradazione dell'olio. Controllare regolarmente l'affidabilità del termostato.

### Evitare inutili mantenimenti a regime

Il mantenimento a regime della friggitrice, fuori dagli orari dei pasti per diverse ore, peggiora notevolmente la qualità dell'olio.

### Controllare la qualità

Caratteristiche degli oli alterati:

- Aspetto: marrone scuro, torbido, nello stato caldo appare denso, viscoso e schiumeggiante. Sotto i 180°C l'olio emana fumi.
- Gusto: rancido e retrogusto sgradevole (sul mercato esistono mezzi tecnici che servono alla valutazione della qualità dell'olio).

Non mischiare l'olio alterato con dell'olio nuovo <<rinnovare>>, l'olio fresco si altera in modo significativamente più veloce.

### Cambiare spesso

Nell'uso frequente e continuo della friggitrice, può essere necessario la sostituzione dell'olio anche dopo 2 o 3 giorni.

### Prodotti da friggere bagnati e speziati

I prodotti bagnati e speziati, accelerano l'alterazione dell'olio. Sale, acqua, zucchero, spezie, liquidi delle carni, ecc. accorciano la durata dell'olio per friggere – quindi usare possibilmente alimenti asciutti e non conditi, gli alimenti idealmente vanno conditi dopo la friggitura.

### Proteggere dalla luce

Dopo ogni uso, coprire la friggitrice con il coperchio.

### Smaltimento

L'olio usato non deve essere versato nelle canalizzazioni. Il prodotto di scarto va smaltito negli appositi centri di smaltimento o consegnato a ditte specializzate per lo smaltimento. Friggitrici non utilizzate devono essere vuotate e pulite, l'olio non va lasciato nelle vasche.





## Giornale di produzione per le preparazioni calde e fredde

Nome dell'attività:	Mese:	Anno:
---------------------	-------	-------

Data produzione	Nome del prodotto	Quantità prodotta	Ingredienti impiegati e no. Lotto	Temperatura di cottura	≥ 70°C	Temperatura mantenimento a caldo	≥ 65°C	Resti Q.tà	Osservazioni
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> </ul>	Vistare se ≥ 70°C		Vistare se ≥ 65°C			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> </ul>	Vistare se ≥ 70°C		Vistare se ≥ 65°C			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> <li>▪ _____</li> </ul>	Vistare se ≥ 70°C		Vistare se ≥ 65°C			

# Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



## Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

### Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



## Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

### Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.



## Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

### Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrostiti arroccati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



## Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

### Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



## Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

### Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondare e sbucciate.



# ACQUAVITE DI VINACCIA

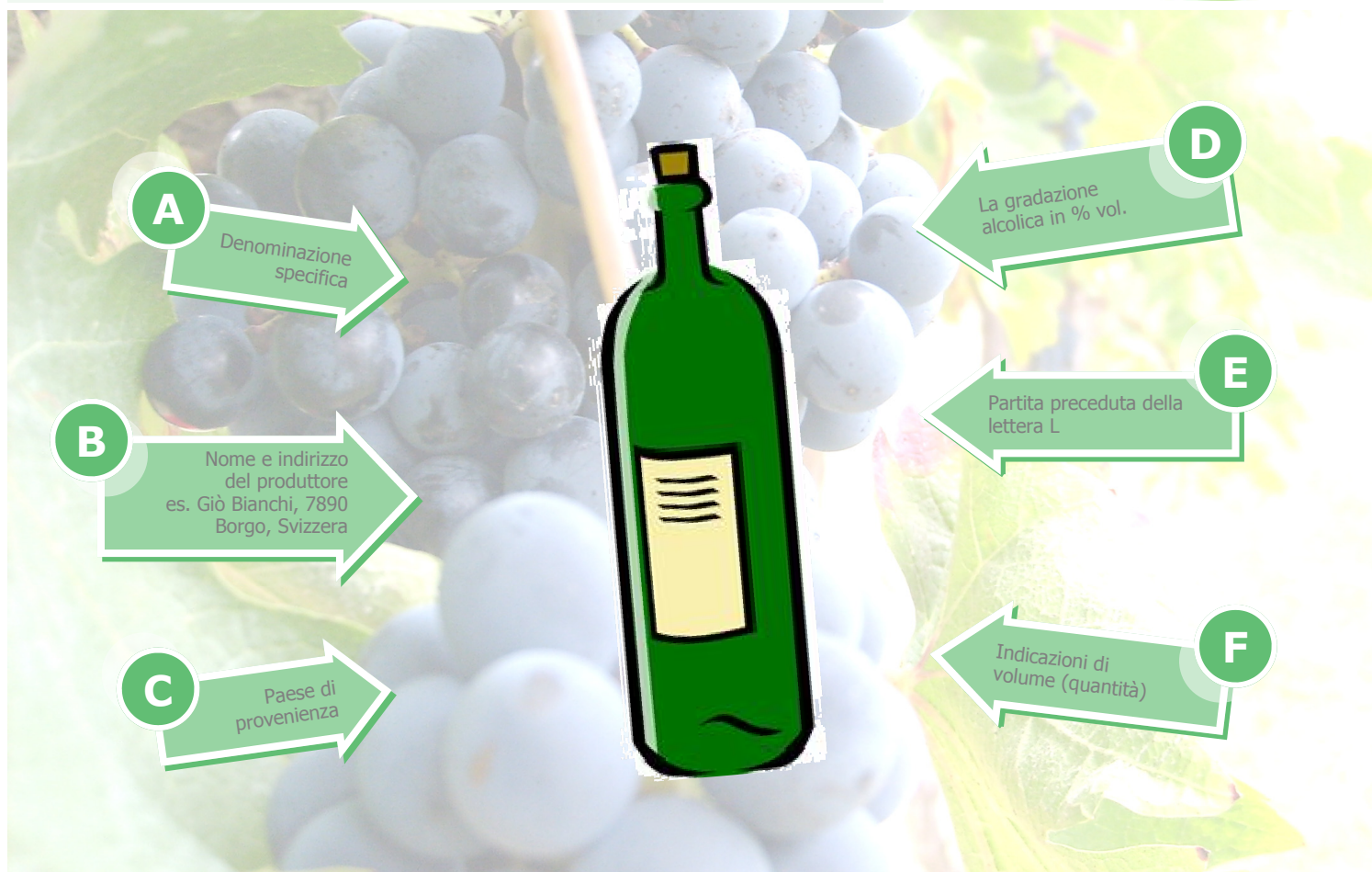
L'acquavite di vinaccia, rientra nella categoria delle bevande spiritose; viene ottenuta dalla distillazione di sole vinacce d'uva che hanno subito una fermentazione alcolica.

La denominazione "Grappa del Ticino o Grappa Ticinese" è permessa unicamente se il prodotto è ottenuto in Ticino da vinacce provenienti da uve della regione.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, l'acquavite di vinaccia in commercio deve essere appropriatamente caratterizzata (etichettata) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra in modo come redigere un'etichetta conforme alla legislazione svizzera per la Grappa. I dati devono apparire direttamente sul prodotto oppure sulle etichette da apporsi sul prodotto.

MODULO 6.7.1



- A** Acquavite di vinaccia - **se prodotta in Ticino con vinacce provenienti da uve della regione può essere denominata Grappa del Ticino o Grappa Ticinese** -
- B** In alternativa nome e indirizzo dell'imbottigliatore, importatore o venditore
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)
- D** La gradazione alcolica espressa in % volume esempio: 37.5% vol = 375 ml di alcool etilico per un litro di prodotto.
- E** La partita può corrispondere alla data di distillazione idealmente preceduta dalla lettera L (lotto)
- F** Il volume, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)

**Si raccomanda, per evitare manipolazioni e garantire l'integrità del prodotto, di dotare l'imballaggio di un sigillo di garanzia**

# Domande e Risposte

## 1. Perché posso denominare "Grappa" un distillato di vinacce d'uva in Ticino?

Il termine "Grappa" è un nome protetto con indicazione geografica dal "Regolamento CE n. 110/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 15 gennaio 2008 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose" e riservato all'Italia.

In virtù dell'Accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (allegato 8 art. 4 cpv 2 e appendice 2, 0.916.026.81), la denominazione "Acquavite di vinaccia" può essere sostituita dalla denominazione "Grappa" per le bevande spiritose prodotte nelle seguenti regioni svizzere di lingua italiana, con **vinacce** di uve ottenute in tali regioni, ovvero:

⇒	<b>Grappa del Ticino/Grappa Ticinese</b>	⇒	<b>Grappa della Val Mesolcina</b>
⇒	<b>Grappa della Val Calanca</b>	⇒	<b>Grappa della Valle di Poschiavo</b>
⇒	<b>Grappa delle Val Bregaglia</b>		

## 2. Esiste la "Grappa di uva americana"?

No, se il prodotto è ottenuto esclusivamente con vinacce di uva americana coltivata e distillata nelle regioni menzionate nella risposta 1, allora la sua denominazione sarà "Grappa del Ticino o Grappa Ticinese". Se invece viene distillato il frutto polposo dell'uva americana si ottiene una bevanda spiritosa la cui denominazione è "Acqua vite di uva americana".

## 3. Cosa si intende per "Acqua vite di uva americana"?

L'acquavite di frutta o di verdure è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, nonché di bacche o verdure, con o senza nocciolo, e distillata a meno di 86 % vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime distillate. (art. 130 Ordinanza sulle bevande)

## 4. Qual è il tenore alcolico minimo che deve soddisfare la Grappa?

La grappa deve presentare un tenore alcolico minimo di 37.5 % vol. Il tenore effettivo può divergere da quello annunciato al massimo dello 0.5% in volume verso l'alto e verso il basso. (art. 118 e allegato 15 Ordinanza sulle bevande, art. 18 OID)

## 5. Posso diluire la Grappa per diminuire il tenore alcolico?

Sì, la Grappa può essere diluita con acqua anche distillata o demineralizzata, purché potabile. Il tenore alcolico non può essere inferiore al 37.5% vol. (art. 117 e 118 Ordinanza sulle bevande)

## 6. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

### Riferimenti:

RS 817.022.16 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

RS 817.022.12 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle bevande alcoliche

RS 0.916.026.81 Accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: [www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero

# CONFETTURA E MARMELLATA

MODULO 6.7.2

Per conserve di frutta e di verdura si intendono quei prodotti le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti. In questa categoria rientrano: La **confettura** che è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e polpa o purea di frutta di una o più specie di frutti e acqua; la **marmellata** che è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea di frutta, succo, estratti acquosi, buccia.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, le confetture e marmellate messe in commercio devono essere appropriatamente caratterizzate (etichettate) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore. Il presente volantino illustra come redigere una etichetta, conforme alla legislazione svizzera, per la confettura e la marmellata. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio, sulla confezione oppure sulle etichette da apporsi sull'imballaggio.



- A** La denominazione specifica va completata con il nome del frutto/i utilizzati in ordine quantitativo decrescente. Es. Confettura di fragole e lamponi
- B** In alternativa nome e indirizzo dell'invasatore o importatore o venditore
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)
- D** Da consumare preferibilmente entro il: se indicato GG:MM:AA  
Da consumare preferibilmente entro fine: se indicato MM:AA o AAAA se la conservabilità è superiore a 18 mesi è sufficiente indicare l'anno
- E** La partita può corrispondere alla data di scadenza (se questa è dichiarata con almeno gg:mm:aa)
- F** Esempio: "fabbricata con **X g di frutta/i per 100g di prodotto finito**" e "tenore totale di zucchero: **X g per 100g**". Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 8
- G** Menzione necessarie quanto l'omissione non consente al consumatore di far uso corretto del prodotto.  
Esempio: dopo apertura conservare in frigorifero
- H** Elenco degli ingredienti in ordine decrescente. Dettagli vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 4
- I** Il peso, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)
- L** La dichiarazione del valore nutritivo è di regola obbligatoria, per le eccezioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 6 e 7

# Domande e Risposte:

## 1. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

## 2. Ci sono requisiti minimi per la denominazione marmellata (agrumi)?

Sì, per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g (=20%) di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo (porzione più interna nei frutti carnosi). (art. 42 cpv 1 ODOV)

## 3. Ci sono dei requisiti minimi per le denominazioni confettura e gelatina (frutta)?

Sì, per la fabbricazione di 1000 g di confettura devono essere utilizzati almeno 350 g (=35%) di polpa o di purea di frutta, per 1000g di gelatina almeno 350g (=35%) di succo o estratti acquosi. (art. 40 cpv 1 ODOV)

Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra devono essere utilizzati almeno 450 g (=45%) di polpa, per 1000g di gelatina extra almeno 450g di succo o estratti acquosi. (art. 40 cpv 3 ODOV)

Eccezioni per:

Ribes nero e rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cotogne	25%	35% extra
Zenzero	15%	25% extra
Pomo acagiù (mela d'anacardio)	16%	23% extra
Frutto di granadiglia (frutto della passione)	6%	8% extra

## 4. Come devo indicare l'elenco degli ingredienti?

- L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto dalla dicitura <<ingredienti>>. (art. 8 cpv 1 OID)
- Obbligo di indicare gli allergeni mettendoli in evidenza rispetto agli altri ingredienti. (art. 11 OID e allegato 6)
- Se la materia prima utilizzata supera il 50% e proviene da un paese diverso del paese di produzione, occorre menzionare la provenienza della materia prima. (art. 16 OID)
- Eventuali additivi aggiunti devono essere indicati mediante categoria funzionale dell'additivo, seguita dalla denominazione singola e dal numero E (es. "gelificante: pectina" o "gelificante: E440"). (allegato 5 parte C OID)

## 5. Come posso denominare la marmellata o la confettura se utilizzo più frutti?

Se si utilizzano da tre o più specie di frutti, la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione "più frutti". Per il raggiungimento delle percentuali di peso fa stato la somma totale dei frutti impiegati. (art. 49 cpv 3 ODOV)

## 6. Cosa deve contenere l'informazione del valore nutritivo?

La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le quantità dei seguenti nutrienti contenuti in 100 g di prodotto. (art. 22 OID)

Per la dichiarazione del valore esistono due varianti

1. valore energetico, tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale;
2. valore energetico, tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale;

In caso di indicazioni nutrizionali o sulla salute è d'obbligo indicare il valore nutritivo secondo variante 1, altrimenti è sufficiente la variante 2 (requisito minimo).

## 7. In quali casi posso rinunciare all'indicazione del valore nutritivo?

L'indicazione non è obbligatoria per prodotti artigianali, venduti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che li forniscono direttamente ai consumatori. (art. 21 e allegato 9 OID)

## 8. Ulteriore caratterizzazione

Le indicazioni di cui la lettera **F** devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica

L'indicazione del tenore di zucchero può essere omessa se già presente nella dichiarazione del valore nutritivo

Le indicazioni di cui la lettera **F non** sono necessarie per i prodotti forniti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che li forniscono direttamente ai consumatori.

### Riferimenti:

RS 817.022.16 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

RS 817.022.17 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: [www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero

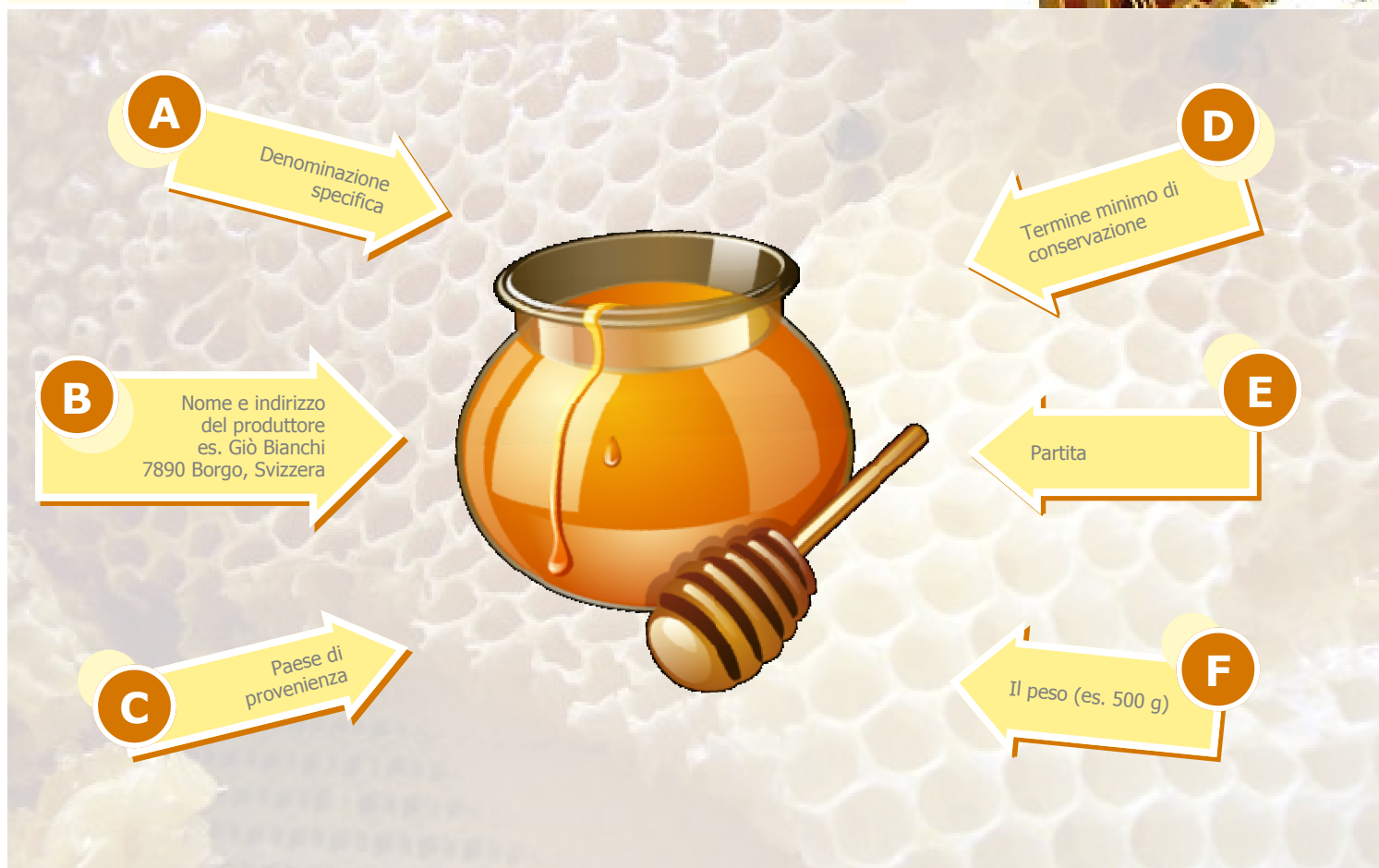
# MIELE

Il miele è la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla mielata o da altre secrezioni zuccherine di parti vive di piante, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, trasformano, immagazzinano nei favi che fanno maturare. Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, il miele messo in commercio deve essere appropriatamente caratterizzato (etichettato) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra come redigere una etichetta conforme alla legislazione svizzera per il miele. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio del prodotto oppure sulle etichette da apporsi sul prodotto.

## MODULO 6.7.3



- A** Miele o miele svizzero - miele di fiori, miele di mielata, miele sciolato, miele torchiato, miele centrifugato
- B** In alternativa nome e indirizzo del confezionatore, importatore o venditore
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)
- D** Da consumare preferibilmente entro il: se indicato GG:MM:AA  
Da consumare preferibilmente entro fine: se indicato MM:AA o AAAA se la conservabilità è superiore a 18 mesi è sufficiente indicare l'anno
- E** La partita può corrispondere alla data di scadenza se è indicato anche il giorno (es. gg:mm:aa).
- F** Il peso, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)

**Si raccomanda, per evitare manipolazioni e garantire l'integrità del prodotto, di dotare l'imballaggio di un sigillo di garanzia**

# Domande e Risposte

## 1. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

## 2. Se metto in commercio miele di favi o dischi di miele devo modificare la denominazione?

Sì, in questo caso devono essere designati come tali, va modificata la dicitura alla lettera A. (art. 98 ODOA)

## 3. Se il mio miele non presenta più le caratteristiche organolettiche per essere venduto come tale, lo posso ancora mettere in commercio?

Sì, a sola condizione che il miele venga denominato nel seguente modo "miele per pasticceria" o "miele per industria" e modificato il campo alla lettera A. In combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione "solo per cottura". (art. 98 cpv. 3 ODOA)

## 4. Posso indicare (lettera A) la provenienza da determinati fiori o piante, per es: "miele di fiori", "miele di acacia" o "miele di castagno"?

Certamente, a patto che ne abbia le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche. (art. 98 ODOA)

## 5. Posso denominare il mio miele nel seguente modo: "Miele della Val Bedretto" - "Miele ticinese" o proveniente da qualsiasi altra regione topografica?

Sì, sempre che, come citato al quesito 4, il prodotto provenga da quelle regioni menzionate e non si inganni il consumatore. Sono fatte salve le disposizioni DOP/IGP. (art. 98 ODOA)

## 6. A cosa serve indicare la partita e come si fa ad assegnare un no. di lotto al prodotto?

Indicare il lotto serve a garantire una corretta rintracciabilità del prodotto. Con tale informazione deve essere possibile risalire con esattezza al miele raccolto, al periodo di produzione, alla quantità prodotta in quel periodo, ecc. facendo riferimento, nell'ambito del proprio autocontrollo, ad es. un giornale di produzione. (art. 19 e 20 OID)

Qualora la data di conservabilità minima o la data di consumo, oppure la data di imballaggio o di raccolta sono indicate nell'ordine espresso in GG:MM:AA, tale indicazione può essere utilizzata anche come indicazioni della partita.

## 7. Come posso determinare la data di scadenza?

È responsabilità degli apicoltori fissare la data di conservabilità del proprio prodotto. Il centro di ricerche apicole di Liebefeld suggerisce tuttavia una durata di conservazione di 2 anni per un miele immagazzinato ad una temperatura di +20°C al massimo.

## 8. Posso menzionare in etichetta che il miele ha proprietà terapeutiche?

No, allusioni terapeutiche sono assolutamente proibite per le derrate alimentari. (art. 12 ODerr)

### Riferimenti:

RS 817.02      *Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del 16/12/2016 (ODerr)*

RS 817.022.16      *Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)*

RS 817.022.108      *Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)*

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: [www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero

# FORMAGGIO

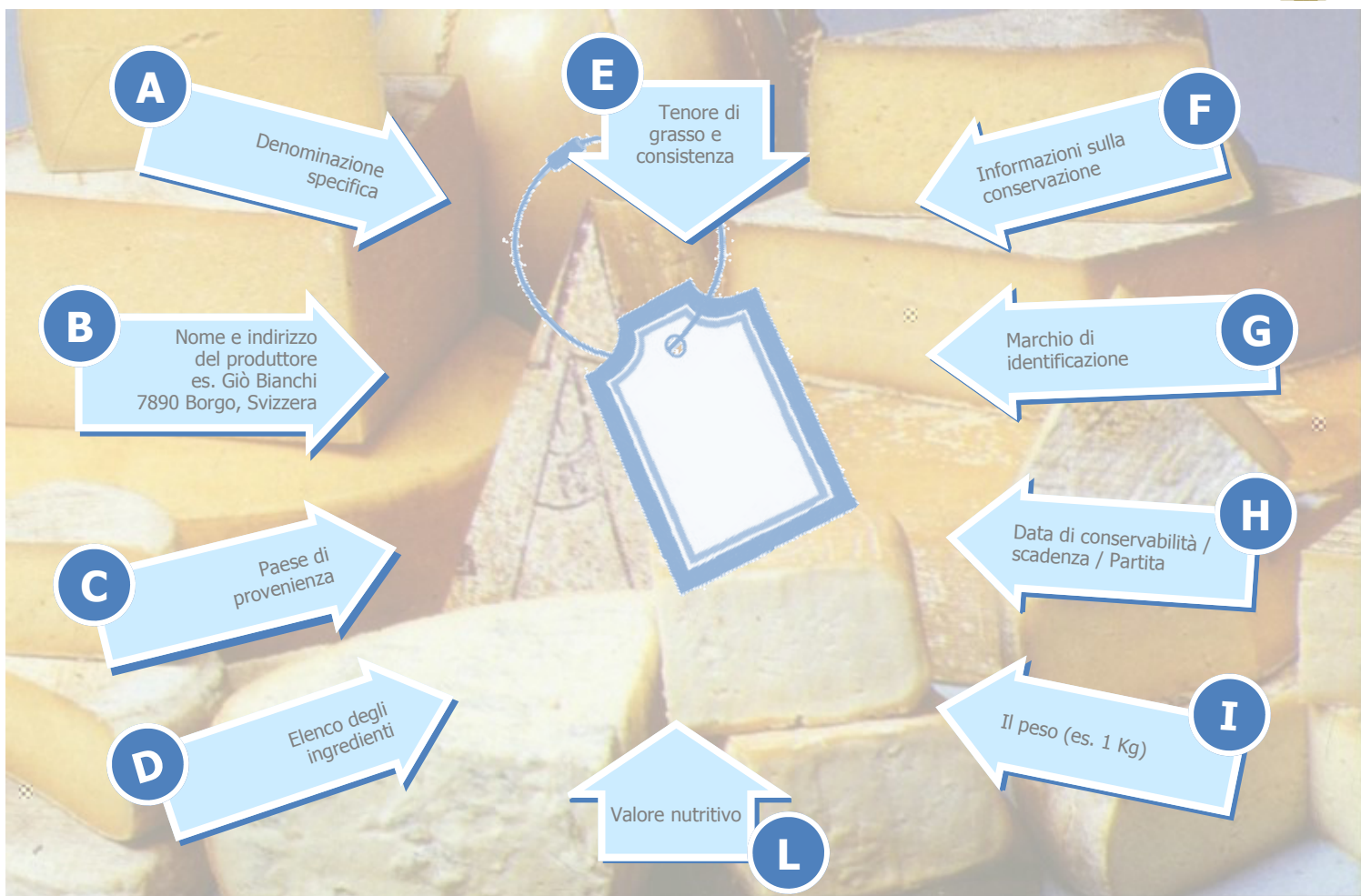
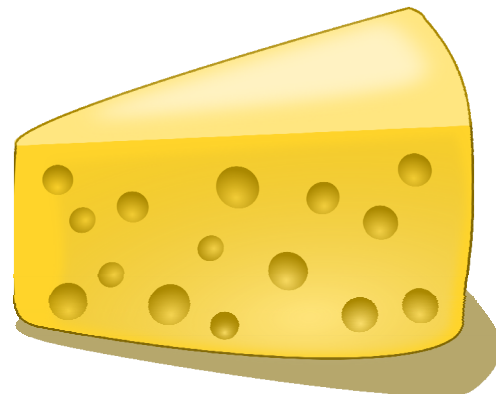
MODULO 6.7.4

Il formaggio è un prodotto ricavato dal latte, che viene separato dal siero mediante presame, altre sostanze o procedimenti coagulanti. A seconda della sua natura, esso può essere sottoposto a ulteriore trattamento o a maturazione.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, il formaggio in commercio preconfezionato deve essere appropriatamente caratterizzato (etichettato) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra il modo di redigere un'etichetta conforme alla legislazione svizzera per il formaggio. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio del prodotto oppure sulle etichette da apporsi sul prodotto.

**In caso di vendita sfusa le informazioni devono essere fornite almeno verbalmente.**



- A** Formaggio, Formaggio fresco o formaggio maturato
- B** In alternativa nome e indirizzo del confezionatore, importatore o venditore
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)
- D** Per questa dicitura vedere a tergo del presente documento, nella sezione domande e risposte no. 3
- E** Il tenore di grasso corrisponde alla categoria ad es: magro, alla panna, grasso o indicato in % grasso nella sostanza secca  
La consistenza (solo per formaggio maturato) è suddivisa nei seguenti gradi: extra duro, duro, semiduro, molle
- F** Indicazioni sulla temperatura di conservazione
- G** Il marchio di identificazione è il numero dell'azienda autorizzata es. CH-0101
- H** Da consumare entro il: se fresco  
Da consumare preferibilmente entro il o entro fine: se maturato  
La partita può corrispondere alla data di scadenza se è indicato anche il giorno (es. dd:mm).
- I** Il peso, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)
- L** La dichiarazione del valore nutritivo è di regola obbligatoria, per le eccezioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 7 e 8

# Domande e Risposte

## 1. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

## 2. Posso chiamare il formaggio con un nome di fantasia?

Sì, oltre al nome di fantasia va aggiunta di regola denominazione specifica (lettera **A**). (art. 6 OID)

## 3. Quali sono le modalità nel caso in cui devo indicare l'elenco degli ingredienti?

- L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto dalla dicitura <<ingredienti>>. (art. 8 cpv 1 OID)
- Obbligo di indicare l'impiego di latte di altri animali e di latte crudo (anche parzialmente), ad esempio capra o altri mammiferi. (art. 53 cpv 2 ODOA)
- Obbligo d'indicare l'origine dell'ingrediente (es. latte FR) se questo è contenuto in quantità pari o superiore al 20% e la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia origine diversa (es. bandiere nazionali, indicazione del paese di produzione, ecc). (art. 16 OID)
- Obbligo d'indicare l'aggiunta di sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicatura, bevande spiritose o altri ingredienti. (art. 53 cpv 2 ODOA)
- Obbligo di indicare l'aggiunta di sale da cucina iodato e fluorato. (art. 9 cpv. 1 lettera d.2 OID)
- Obbligo di indicare gli allergeni mettendoli in evidenza, ad esempio: **latte**, lisozima (proteina dell'**uovo**), **sedano**. (art. 11 e allegato 6 OID)
- L'elenco degli ingredienti non è necessario nel caso di formaggio, purché contenga esclusivamente latte, enzimi, colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione e il sale salvo per il formaggio fresco o fuso. (art. 9 cpv 1 lettera d OID)

## 4. Se vendo il formaggio al banco e non sono il produttore come faccio a dare le informazioni corrette al consumatore?

In questo caso si deve richiedere al produttore o di caratterizzare i produttori o di fornire una scheda tecnica, in modo da soddisfare le esigenze legali per la vendita sfusa di derrate alimentari. (art. 5 OID)

## 5. A cosa mi serve indicare la partita e come si fa ad assegnare un no. di lotto al prodotto?

Indicare il lotto serve a garantire una corretta rintracciabilità del prodotto. Con tale informazione deve essere possibile risalire con esattezza ai dettagli sulla produzione (provenienza della materia prima usata, parametri di lavorazione, ecc.) e sulle vendite già effettuate (a chi è

## 6. A cosa devo prestare attenzione se indico "da latte termizzato" o da "latte pastorizzato"?

Questi due termini sono innanzitutto facoltativi, contrariamente all'obbligo di dichiarare l'utilizzo di latte crudo. Per poter dichiarare "termizzato" il latte usato deve presentare una reazione positiva al test della fosfatasi. Se la reazione del test della fosfatasi è negativa e si vuole indicare un trattamento, questo deve per forza essere quello della pastorizzazione. (art. 53 ODOA)

## 7. Cosa deve contenere l'informazione del valore nutritivo?

La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le quantità dei seguenti nutrienti contenuti in 100 g di prodotto. (art. 22 OID)

Per la dichiarazione del valore esistono due varianti

1. valore energetico, tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale;
2. valore energetico, tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale;

In caso di indicazioni nutrizionali o sulla salute (es. povero in lattosio) è d'obbligo indicare il valore nutritivo secondo variante 1, altrimenti è sufficiente la variante 2 (requisito minimo).

## 8. In quali casi posso rinunciare all'indicazione del valore nutritivo?

L'indicazione non è obbligatoria per prodotti trasformati e maturati costituiti da un solo ingrediente o da una sola categoria di ingredienti. Inoltre l'indicazione non è obbligatoria per le derrate alimentari fabbricate artigianalmente, fornite direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori. (art. 21 e allegato 9 OID)

### Riferimenti:

RS 817.022.16 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

RS 817.022.108 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: [www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero





# Allergeni nelle derrate alimentari: **per essere ben informati**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI  
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ  
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE  
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Caseina

estratto di malto d'orzo

emulsionante E322

amido modificato

proteina del siero di latte

semola di grano duro

antiossidante solfito di calcio

preparazione di spezie

seitan (proteine del frumento)

**Vi trovate talvolta in difficoltà nel leggere l'elenco degli ingredienti sugli imballaggi delle derrate alimentari? Questa guida si propone di aiutare le persone affette da allergia o intolleranza alimentare a comprendere meglio tali elenchi e le informazioni per gli allergici.**

In Svizzera, più di un milione di persone soffre di intolleranze alimentari, quali ad esempio l'allergia alle arachidi, l'allergia al sedano, l'intolleranza al lattosio o la celiachia (intolleranza al glutine). Evitare i fattori scatenanti costituisce l'unica possibilità di prevenire una reazione allergica o indesiderata. Di conseguenza, per le persone colpite è indispensabile una dichiarazione degli ingredienti delle derrate alimentari completa, corretta e comprensibile.

#### **Cos'è una derrata alimentare preimballata?**

Per derrata alimentare preimballata si intende una derrata confezionata o imballata prima della consegna al consumatore. Non può essere modificata senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio.





### Quali indicazioni devono figurare sulle derrate alimentari preimballate?

Nell'Ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari sono prescritte le indicazioni che devono figurare sugli alimenti. La caratterizzazione comprende tutte le diciture riportate su un imballaggio, una confezione o un'etichetta.

#### Il consumatore trova, tra l'altro, le seguenti indicazioni (esempio):

- nome del prodotto: Torino
- denominazione specifica: barretta di cioccolato al latte con ripieno di crema di nocciole e mandorle
- elenco degli ingredienti: zucchero, burro di cacao, nocciole, grasso vegetale idrogenato, latte intero in polvere, mandorle, massa di cacao, farina di soia, latte magro in polvere, emulsionante (lecitina disoia), vanillina
- valori nutritivi: valore energetico per 100 g: 2380 kJ (570 kcal)/proteine: 9 g/ carboidrati: 48 g/grassi: 39 g
- eventuali informazioni separate per gli allergici
- eventuali informazioni concernenti le miscele casuali con ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate: «può contenere ...»
- data minima di conservabilità o data di consumo: datazione: da consumare preferibilmente entro il 01.12.2011 o da consumare entro il 01.12.2011
- indirizzo del fabbricante o del distributore
- Paese di produzione

Le indicazioni riportate sull'imballaggio rappresentano una fonte d'informazione utile e importante per coloro che soffrono di un'allergia o di un'intolleranza (qui di seguito denominati «allergici»). Spesso il nome o la denominazione specifica del prodotto fa già riferimento a un determinato componente (ad es. burro di *arachidi*, cioccolato al *latte*, bevanda a base di *soia*). L'elenco degli ingredienti riporta informazioni dettagliate.

Se la denominazione specifica coincide con l'unico ingrediente della derrata alimentare, come avviene ad esempio nel caso della panna o dei manghi secchi non solfitati, non è necessario fornire un elenco degli ingredienti. Per tutti gli altri prodotti, gli ingredienti sono sempre presentati in ordine decrescente nell'apposito elenco, ossia l'ingrediente riportato al primo posto è presente in maggiore quantità nel prodotto.



### **Cosa si intende per caratterizzazione degli allergeni delle derrate alimentari preimballate?**

L'elenco degli ingredienti, le informazioni concernenti mescolanze prodottesi inavvertitamente e le eventuali informazioni specifiche per gli allergici offrono agli interessati le principali basi decisionali per gli acquisti quotidiani.

Da 2002, in Svizzera, come anche in tutti gli Stati della UE, vige l'obbligo della caratterizzazione per determinati ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate (qui di seguito denominati «allergeni»). A questo scopo è stato allestito un elenco delle derrate alimentari e degli ingredienti che producono reazioni di intolleranza molto frequenti e/o molto gravi (vedi tabella). L'Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr) prevede che questi ingredienti e i pro-

dotti derivati devono essere sempre dichiarati, ossia indicati nell'apposito elenco. Questo obbligo si applica anche quando gli ingredienti sono aggiunti in quantità minime, ad esempio come sostanze di supporto di aromi o come additivi, oppure quando sono sottocomponenti di ingredienti composti (ad es. la preparazione di spezie «pasta di curry verde» [con soia e grano]). L'elenco apposto sull'imballaggio permette quindi di sapere se per la preparazione di un prodotto sono stati impiegati degli allergeni.

Nell'elenco che segue sono indicati (colonna a sinistra) gli ingredienti allergenici in conformità alla OCDerr, allegato 1. Nella colonna a destra, per ogni allergene sono riportati esempi di ingredienti e di denominazione specifiche.

<b>Ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate</b> (secondo l'allegato 1 OCDerr)	<b>Esempi tratti dall'elenco degli ingredienti</b> (la scelta non ha la pretesa di essere esaustiva)
<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<i>Deve essere sempre indicato il tipo di cereale:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• amido di frumento</li> <li>• pane grattugiato (farina di grano, ...)</li> <li>• paste alimentari a base di farro (farina di farro, ...)</li> <li>• couscous/boulgour (semola di grano duro)</li> <li>• seitan (proteine del frumento)</li> <li>• estratto di malto d'orzo</li> <li>• glutine di frumento</li> <li>• salsa di soia (con frumento)</li> <li>• tempeh (con frumento)</li> </ul>
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<i>Deve essere sempre indicata la specie animale:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gamberetti</li> <li>• aragosta</li> <li>• gambero australiano</li> <li>• gambero della Louisiana</li> </ul>
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tuorlo</li> <li>• albume in polvere</li> <li>• meringhe (albume)</li> <li>• pasta all'uovo</li> <li>• conservante lisozima E1105 (estratto dall'albume)</li> <li>• emulsionante lecitina d'uovo o emulsionante E322 (da uovo)</li> </ul>
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<i>Per i prodotti della pesca deve essere sempre indicata la denominazione del pesce:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alice (acciuga)</li> <li>• filetto di eglefino</li> <li>• surimi (prodotto a base di merluzzo)</li> <li>• salsa Worcester (con acciughe)</li> <li>• estratto di pesce</li> <li>• salsa di pesce</li> </ul>

<p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arachidi tostate, speziate</li> <li>• burro di arachidi</li> <li>• olio di arachidi</li> </ul>
<p><b>Soia</b> e prodotti a base di soia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• miso (pasta di soia)</li> <li>• tofu (soia)</li> <li>• tempeh (con soia)</li> <li>• condimento (con soia)</li> <li>• emulsionante lecitina di soia o emulsionante E322 (a base di soia)</li> </ul>
<p><b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• burro</li> <li>• panna</li> <li>• siero di latte</li> <li>• formaggio</li> <li>• yogurt</li> <li>• latte scremato in polvere</li> <li>• lattosio</li> <li>• caseina, lattoalbumina, lattoglobulina (proteine del latte)</li> </ul>
<p><b>Frutta a guscio (noci)</b> cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci di macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</p>	<p><i>Deve essere sempre dichiarato il tipo di noce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noci salate (mandorle, noci comuni, noci di pecan, ...)</li> <li>• marzapane (con mandorle)</li> <li>• torrone in pezzi (con mandorle)</li> <li>• olio di noci</li> </ul>
<p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• brodo vegetale (con sedano)</li> <li>• miscele di spezie (con sedano)</li> </ul>
<p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• senape</li> <li>• spezie (con senape)</li> <li>• preparazione di spezie (con senape)</li> <li>• salse in polvere (con senape)</li> </ul>

<p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• olio di sesamo</li> <li>• condimento (con sesamo)</li> <li>• miscele di spezie (con sesamo)</li> </ul>
<p><b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO<sub>2</sub></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conservante disolfito di sodio o conservante E223 (solfiti)</li> </ul>
<p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• farina di lupini</li> <li>• semi di lupino</li> </ul>
<p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p>	<p><i>Deve essere sempre indicata la specie animale:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frutti di mare (pezzi e tentacoli di calamaro, seppie, molluschi)</li> <li>• ostriche oppure ostriche del Pacifico (<i>Crassostrea gigas</i>)</li> <li>• salsa di ostriche</li> </ul>



La caratterizzazione degli allergeni offre agli allergici informazioni importanti per la scelta degli alimenti, ma non comprende tutti i fattori che provocano allergie o intolleranze. Infatti, in linea di massima, ogni alimento può essere allergenico.

Sono esclusi dall'obbligo di caratterizzazione i prodotti che, a seguito della lavorazione industriale, non presentano più alcun potenziale allergenico. Ad esempio, è stato possibile dimostrare che lo sciroppo di glucosio a base di frumento e l'olio di soia raffinato non provocano più allergie.

L'elenco degli ingredienti andrebbe verificato a ogni acquisto anche quando si tratta di prodotti conosciuti, dato che la composizione o la ricetta di una derrata alimentare può cambiare in qualsiasi momento. In caso di dubbio, è consigliabile rivolgersi al produttore o al distributore del prodotto utilizzando il numero di telefono generalmente riportato sulla confezione.

#### **Cosa significa la dicitura «Può contenere ...»?**

All'interno delle imprese, precisamente nello stoccaggio delle materie prime o negli impianti di produzione, possono verificarsi miscele casuali di allergeni e quindi «contaminazioni». Questo problema è noto da sempre nella produzione tradizionale e moderna delle derrate alimentari e, in diversi settori, non può essere evitato. In Svizzera, l'obbligo di caratterizzazione non si applica solo agli allergeni bensì anche alle mescolanze prodottesi inavvertitamente. Questo obbligo è previsto anche nell'OCDerr. Quando superano o potrebbero superare determinati limiti massimi, le miscele casuali con allergeni devono essere segnalate mediante indicazioni come, ad es. «Può contenere ...». Quando invece non superano i limiti massimi, possono essere riportate su base volontaria.

Le prescrizioni dell'UE sono conformi a quelle svizzere, salvo l'obbligo di etichettatura per mescolanze prodottesi inavvertitamente, non previsto dalle normative europee. Le prescrizioni e le disposizioni svizzere in materia di dichiarazione si applicano anche ai prodotti importati.



Gli allergici devono tuttavia essere consapevoli che, anche con un processo di produzione molto accurato e con le migliori leggi e ordinanze, non è possibile garantire una sicurezza assoluta. Bisogna inoltre tener presente che gli individui estremamente sensibili agli allergeni possono reagire anche a quantità inferiori ai limiti massimi fissati per le miscele casuali, che non sono né soggette all'obbligo di dichiarazione né analiticamente rilevabili.



### Informazione su base volontaria per gli allergici

Alcuni produttori e grandi distributori forniscono informazioni sintetiche sulla presenza di ingredienti allergenici in un'«avvertenza per allergici» separata che segue l'elenco degli ingredienti.



### Quando un alimento è considerato «Privo di glutine»?

In conformità all'Ordinanza del DFI sugli alimenti speciali, è considerato privo di glutine un alimento, la cui materia prima contenente glutine (frumento, segale, avena, orzo, ecc.) è stata sostituita con una materia prima per sua natura priva di glutine (mais, miglio, riso, patate, grano saraceno, soia, ecc.) oppure con una materia prima privata di glutine. Il tenore di glutine di un alimento considerato privo di tale sostanza non può superare 20 mg per kg di alimento.

Le derrate alimentari costituite da materie prime contenenti glutine e trattate in modo speciale per ridurre il contenuto glutinico possono recare la dicitura «con contenuto di glutine molto basso» se il tenore di tale sostanza non supera i 100 mg per kg.

### Quando un alimento è considerato «Privo di lattosio»?

In conformità all'Ordinanza del DFI sugli alimenti speciali, un alimento è considerato privo di lattosio quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml.

### Cosa significa la dicitura «Privo di ...»?

La dicitura «Privo di ...» (ad es. privo di sedano) o «Senza ...» (ad es. senza latte) non è disciplinata, ad eccezione delle regolamentazioni specifiche per gli alimenti privi di glutine e di lattosio.

### Quali sono i marchi e i sigilli di qualità per gli alimenti speciali?

#### Marchio «Senza glutine»

Il marchio «Senza glutine» – una spiga barrata all'interno di un cerchio – indica gli alimenti registrati presso l'organizzazione «IG Zöliakie der Deutschen Schweiz» e sottoposti a controlli regolari. Esso contraddistingue gli alimenti che contengono meno di 20 mg di glutine per kg (20 ppm) nel prodotto pronto al consumo. Gli interessati li possono riconoscere facilmente e consumare senza preoccupazioni. La federazione delle associazioni svizzere per la celiachia ha stipulato con i produttori accordi rigorosi per la produzione e il controllo di alimenti senza glutine.



#### Il Label Allergia Svizzero

Il Label Allergia Svizzero è un marchio indipendente sviluppato dalla società Service Allergie Suisse SA in stretta collaborazione con aha! Centro Allergie Svizzera. Viene attribuito a prodotti e servizi che si contraddistinguono per la particolare importanza assegnata alla problematica delle allergie e delle intolleranze e che rispettano requisiti ancora più rigorosi di quelli previsti dalla normativa. Per gli allergici i prodotti contrassegnati con questo marchio sono molto più sicuri di quelli tradizionali. Infatti, i prodotti stessi e i loro processi di fabbricazione sono sottoposti a verifiche severe da parte di servizi indipendenti, che permettono l'assegnazione del marchio solo in caso di esito positivo. Il marchio allergie offre un importante aiuto ai consumatori per le loro decisioni di acquisto.



#### Vendita di prodotti sfusi

Anche per i prodotti venduti sfusi e serviti nella gastronomia il fornitore è tenuto a dare informazioni sugli ingredienti, specialmente se sono allergenici.

### Ulteriori informazioni

Per domande riguardanti sia i prodotti specifici sia i prodotti in generale potete rivolgervi direttamente ai grandi distributori o ai produttori. I dati necessari – indirizzo del distributore e/o del produttore, spesso anche hotline e sito Internet – sono riportati sull'imballaggio.

È possibile ottenere maggiori informazioni sulle allergie e le intolleranze alimentari presso i seguenti servizi:

#### **aha! Centro Allergie Svizzera**

www.aha.ch  
info@aha.ch  
aha!infoline 031 359 90 50

#### **Coop Società Cooperativa**

www.coop.ch/freefrom  
http://www.coop.ch/alimentazione sana  
Coop Info Service www.coop.ch o tel. 0848 888 444,  
contatto con il servizio alimentazione:  
ernaehrung@coop.ch.

#### **Gruppo Celiachia della Svizzera Italiana**

www.celiachia.ch  
tel. 079 614 07 79

#### **Federazione delle cooperative Migros**

www.migros.ch, inserire il termine «Consulenza alimentare».  
Informazioni tramite la M-Infoline (0848 84 0848) o direttamente presso il servizio di consulenza alimentare della Migros (044 277 31 50, ernaehrung@mgb.ch).

Anche altri grandi distributori e produttori forniscono informazioni sulla dichiarazione dei loro prodotti.

#### **Società Svizzera di Nutrizione SSN**

www.sge-ssn.ch  
Servizio d'informazione Nutrinfo  
tel. 031 385 00 08  
nutrinfo-i@sge-ssn.ch

### **Rapporto sulla celiachia della Commissione federale per l'alimentazione (COFA)**

http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung\_bewegung/05207/10411/index.html?lang=it  
(esiste solo in tedesco; riassunto e raccomandazioni anche in italiano)

### **All'elaborazione di questa guida hanno collaborato:**

#### **aha! Centro Allergie Svizzera, Berna**

Karin Stalder, dott. Georg Schächli

#### **Coop Società Cooperativa, Basilea**

Doris Flury

#### **Federazione delle cooperative Migros, Zurigo**

Christina Daeniker Roth

#### **IG Zöliakie der Deutschen Schweiz, Basilea**

Meltem Kutlar Joss

#### **Konsumentenforum kf, Berna**

Dott.ssa Muriel Uebelhart

#### **Società Svizzera di Nutrizione, Berna**

Angelika Hayer

#### **Stiftung für Konsumentenschutz, Berna**

Josianne Walpen

#### **Ufficio federale della sanità pubblica UFSP, Unità di direzione protezione dei consumatori, Berna**

Urs Stalder

#### **Ospedale universitario Zurigo, clinica dermatologica, reparto di allergologia, Zurigo**

Prof. dott.ssa med. Barbara Ballmer-Weber

### **Sigla editoriale**

© Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)  
Redazione: Karin Stalder, aha! Centro Allergie Svizzera e Urs Stalder, Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)  
Editore: Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)  
Data di pubblicazione: 21 marzo 2011

Impaginazione grafica: Gestalt Kommunikation GmbH, Berna  
Fotografie: iStockphoto, Oli Christen, Berna

La presente pubblicazione è edita anche in tedesco e francese.  
UFSP, Unità di direzione protezione dei consumatori, 3003 Berna  
www.bag.admin.ch/allergeni





- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato de Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Berna, 16.08.2017

## **Lettera informativa 2017/5:**

### **Obbligo di ritiro o di richiamo e di informazione delle autorità in caso di constatazione o di presenza di un motivo per ritenere che sia avvenuta la consegna di derrate alimentari od oggetti d'uso pericolosi per la salute ai sensi dell'articolo 84 ODerr**

#### **1 Premessa**

La legge sulle derrate alimentari stabilisce che i proprietari di merci sono autorizzati a mettere in commercio esclusivamente alimenti sicuri. Le derrate alimentari sono repute non sicure se si deve presumere che siano dannose per la salute o non siano adatte al consumo umano (art. 7 cpv. 1 e 2 della legge sulle derrate alimentari, LDerr; RS 817.0). La presente lettera informativa è destinata in primo luogo ai responsabili delle aziende che importano, fabbricano, trasformano, trattano, consegnano o distribuiscono derrate alimentari od oggetti d'uso. Essa si orienta alla corrispondente guida dell'UE<sup>1</sup> e mira a facilitare l'attuazione dell'articolo 84 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02).

#### **2 Basi legali e situazione giuridica**

L'articolo 84 ODerr costituisce una componente del controllo autonomo e corrisponde ampiamente all'articolo 19 del Regolamento (CE) N. 178/2002/CE<sup>2</sup> relativo alla legislazione alimentare generale e

<sup>1</sup> LINEE GUIDA SULL'ATTUAZIONE DEGLI ARTICOLI 11, 12, 14, 17, 18, 19 E 20 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 N. 178/2002 SULLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE GENERALE, 26 gennaio 2010. ([LINK](#))

<sup>2</sup> Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, GU n. L 31 del 1.2.2002, pag. 1 segg.

all'articolo 5 della Direttiva 2001/95/CE<sup>3</sup> relativa alla sicurezza generale dei prodotti. A differenza di quanto accade nel diritto europeo, l'ODerr contempla sia le derrate alimentari sia gli oggetti d'uso.

### **Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02)**

**Art. 84** Consegna di derrate alimentari o oggetti d'uso pericolosi per la salute

<sup>1</sup> Se la persona responsabile di un'azienda constatata o ha motivo di ritenere che le derrate alimentari o gli oggetti d'uso importati, fabbricati, trasformati, trattati, consegnati o distribuiti dall'azienda hanno messo o possono mettere in pericolo la salute, e non si trovano più sotto il diretto controllo dell'azienda, deve immediatamente:

- a. informare le competenti autorità cantonali di esecuzione;
- b. adottare le misure necessarie per ritirare dal mercato i prodotti interessati (ritiro); e
- c. richiamare i prodotti (richiamo) e informare i consumatori del motivo del richiamo nel caso in cui i prodotti potrebbero già essere arrivati ai consumatori.

<sup>3</sup> Essa è tenuta a collaborare con le autorità di esecuzione.

<sup>4</sup> Nel caso di acqua potabile e di acqua destinata a entrare in contatto con il corpo umano pericolose per la salute, la persona responsabile è tenuta a:

- a. informare immediatamente le competenti autorità cantonali di esecuzione; e
- b. attuare insieme ad esse le misure necessarie per eliminare il pericolo.

## **3 Valutazioni**

Sebbene l'articolo 84 ODerr sia strettamente legato al controllo dell'autorità, le disposizioni ivi contenute costituiscono una componente del controllo autonomo. Il ritiro dal mercato può essere indicato in ogni fase della catena di distribuzione e di consegna di derrate alimentari od oggetti d'uso e non solo al momento della fornitura al consumatore.

Il responsabile deve porsi le domande seguenti:

**Domanda 1: esiste un pericolo per la salute o il responsabile ha motivo di ritenere che vi sia un pericolo per la salute?**

Se la risposta è no: l'articolo 84 non viene applicato. Si tratta di una questione interna. Vanno adottate e documentate misure nell'ambito del controllo autonomo (art. 85 ODerr).

Se la risposta è sì: si prosegue con la domanda 2.

**Domanda 2: è ancora possibile per l'azienda controllare direttamente la derrata alimentare o l'oggetto d'uso?**

Se la risposta è sì: l'articolo 84 non viene applicato. Si tratta di una questione interna. Vanno adottate e documentate misure nell'ambito del controllo autonomo (art. 85 ODerr).

Se la risposta è no: si prosegue con la domanda 3.

**Domanda 3: il prodotto ha già raggiunto i consumatori?**

Se la risposta è no: le derrate alimentari o gli oggetti d'uso devono essere ritirati dal mercato (ritiro). La competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari deve essere informata.

Se la risposta è sì: occorre informare la competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari, La quale deciderà unitamente al responsabile dell'azienda in merito alle modalità del richiamo dal mercato. Nel caso di acqua potabile e di acqua destinata a entrare in contatto con il corpo umano pericolose per la salute, occorre concordare con la competente autorità cantonale d'esecuzione le misure necessarie.

---

<sup>3</sup> Direttiva 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 dicembre 2001, relativa alla sicurezza generale dei prodotti, GU n. L11 del 15.01.2002, pag. 4 segg.

### In caso di dubbi circa la valutazione del caso:

In ogni caso occorre informare la competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari. Il colloquio chiarirà se deve essere effettuato un ritiro o un richiamo. I prossimi paragrafi contengono ulteriori informazioni sulla valutazione dei rischi per la salute, sul richiamo e sull'informazione della competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari.

#### **A. Quando una derrata alimentare o un oggetto d'uso sono dannosi per la salute oppure non adatti al consumo umano?**

##### **Criterio della sicurezza delle derrate alimentari o dei prodotti**

Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso di cui si presume che non siano adatti al consumo umano o eventualmente siano dannosi per la salute sono reputati non sicuri.

Per stabilire se derrate alimentari od oggetti d'uso sono o non sono idonei per il consumo umano o dannosi per la salute occorre considerare i fattori seguenti: a quali condizioni sono normalmente utilizzati dal consumatore? A quali condizioni sono utilizzati o maneggiati ai vari livelli della produzione, della lavorazione e della distribuzione? Quali informazioni relative al prodotto sono fornite ai consumatori?

Esempi di possibili rischi per la salute e di inadeguatezza al consumo o all'uso. Qui di seguito sono riportati possibili rischi per la salute connessi all'utilizzo di derrate alimentari od oggetti d'uso. L'elenco non è esaustivo.

- Rischi biologici: si constata il superamento del valore limite dei microrganismi patogeni (p.es. *Listeria monocytogenes* o salmonella)? Si è in presenza di marcescenza, deterioramento o decomposizione?
- Rischi chimici: si è in presenza di una contaminazione da sostanze estranee? È stato superato il valore limite<sup>4</sup> per il tenore di prodotti fitosanitari, metalli, medicinali ad uso veterinario, residui tossici delle muffe (micotossine) e altre tossine microbiche, elementi radioattivi, diossine e composti simili alle diossine o altre sostanze estranee e componenti?
- Si è in presenza di una contaminazione da ingredienti non dichiarati con potenziale allergico?
- Vi è il pericolo di inquinamento, per esempio da prodotti di pulizia o corpi estranei (ed es. frammenti di metallo o vetro), a seguito di un incidente o di una disattenzione?
- Sono stati rilevati additivi non ammessi e dannosi per la salute come coloranti, per esempio il rosso Sudan nelle spezie?
- Il materiale d'imballaggio cede sostanze dannose per la salute alle derrate alimentari?
- Vi è il pericolo che tessuti si incendino?
- Vi è il pericolo di soffocamento con giocattoli?

Occorre prendere in considerazione le ripercussioni immediate, a breve e/o a lungo termine, dell'utilizzo del prodotto sulla salute dei consumatori.

Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso che soddisfano le disposizioni specifiche del diritto in materia di derrate alimentari sono considerati idonei al consumo o all'uso umano.

##### **Conclusioni**

È possibile che derrate alimentari od oggetti d'uso non conformi alle disposizioni specifiche del diritto in materia di derrate alimentari siano dannosi per la salute. Come illustrato sopra, ciò si verifica per esempio quando i valori limite sono superati. Solo in rarissimi casi un semplice errore nella caratterizzazione o nella dichiarazione potrebbe eventualmente condurre a un rischio per la salute. Per valutare la sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso occorre considerare il previsto utilizzo da parte dei consumatori a condizioni normali a tutti i livelli della produzione, della lavorazione e della distribuzione. In funzione della destinazione d'uso può risultare per esempio necessario smistare i prodotti prima della consegna ai consumatori. Occorre tenere conto inoltre di altri aspetti, quali la sufficiente rappresentatività dei campioni esaminati autonomamente o la sensibilità dei metodi d'analisi.

<sup>4</sup> Le espressioni quantità massima, concentrazione massima, limite massimo, valore limite e valore indicativo utilizzate nelle ordinanze fondate sull'ODerr equivalgono all'espressione valore massimo utilizzato nella medesima (art. 2 cpv. 2 ODerr)

Se vi è motivo di ritenere che, malgrado la conformità alle disposizioni legali, una derrata alimentare o un oggetto d'uso non siano sicuri, il prodotto in questione deve essere ritirato dal mercato. Ciò può avvenire per esempio in seguito all'acquisizione di nuove conoscenze scientifiche su una sostanza.

## **B. Misure**

### **Ritiro**

L'articolo 84 ODerr obbliga il responsabile di un'azienda che consegna derrate alimentari od oggetti d'uso a ritirare tali prodotti dal mercato se:

- sono già stati immessi sul mercato e non si trovano più sotto il diretto controllo dell'azienda e
- la sicurezza delle derrate alimentari o dei prodotti non è garantita.

Fintantoché il responsabile in un'azienda ha la possibilità di ripristinare condizioni conformi al diritto senza richiedere la collaborazione di altre aziende, non si parla di ritiro. Quest'ultimo risulta necessario per esempio quando la derrata alimentare o l'oggetto d'uso ha già lasciato l'unità di lavorazione e si trova presso un'altra azienda, ossia in una nuova fase della catena di produzione e distribuzione.

Le competenti autorità cantonali d'esecuzione in materia di derrate alimentari possono decidere il ritiro di un prodotto indipendentemente dagli sforzi profusi dall'azienda. Le autorità d'esecuzione possono per esempio invitare le aziende a ritirare derrate alimentari od oggetti d'uso dal mercato nella misura in cui ritengono giustificata una tale misura.

La possibilità del ritiro non deve ridurre l'attenzione che il responsabile di un'azienda deve esercitare affinché le derrate alimentari o gli oggetti d'uso sotto il suo controllo soddisfino i requisiti del diritto alimentare.

### **Richiamo**

Un prodotto pericoloso per la salute va in ogni caso richiamato quando esso è già stato consegnato ai consumatori. Questi ultimi devono essere informati in dettaglio sui motivi del richiamo. Il colloquio con la competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari chiarirà la procedura più opportuna da adottare per il richiamo.

A seconda del grado di pericolosità per la salute, il richiamo può essere effettuato dall'azienda che ha constatato il problema. La competente autorità cantonale d'esecuzione in materia di derrate alimentari del Cantone in cui si trova la sede dell'azienda lancerà un avvertimento al pubblico ai sensi dell'articolo 54 della legge sulle derrate alimentari se i prodotti sono già stati consegnati a un numero indeterminato di consumatori. Se il pericolo per la salute interessa la popolazione di numerosi Cantoni o di tutta la Svizzera, il corrispondente avvertimento verrà effettuato dall'USAV. Se i prodotti hanno lasciato la Svizzera e sono stati diffusi nell'Unione europea, previa consultazione delle competenti autorità cantonali d'esecuzione l'USAV comunica il problema tramite il sistema d'allerta rapida del Direttorato generale per la protezione della salute e dei consumatori dell'Unione europea.

## **C. Informazione dell'autorità competente – collaborazione – responsabilità**

Tutti i ritiri e i richiami devono essere comunicati alla competente autorità d'esecuzione. Ciò non è necessario fintantoché una derrata alimentare o un oggetto d'uso si trova ancora sotto il controllo diretto dell'azienda responsabile.

Contattare rapidamente la competente autorità cantonale d'esecuzione è decisivo. Il responsabile è invitato a ricercare attivamente il contatto. L'elenco dei laboratori cantonali della Svizzera con gli indirizzi e i numeri di telefono è disponibile all'indirizzo <http://www.kantonschemiker.ch>.

Il responsabile deve rivolgersi alla competente autorità cantonale d'esecuzione quando non è sicuro sulle misure da prendere o quando non è in grado di valutare un possibile rischio per la salute. Ciò vale in particolare per le piccole aziende. Lo scambio di informazioni aiuta le autorità a intraprendere misure rapide e mirate per garantire la sicurezza dei consumatori.

Allo scopo di facilitare l'informazione delle autorità cantonali competenti d'esecuzione in materia di derrate alimentari si raccomanda di utilizzare, se possibile, i moduli allegati e di inviarli per fax o per e-mail all'autorità cantonale d'esecuzione.

I moduli sono disponibili sul sito Internet dell'USAV:

### **Derrate alimentari e materiali e oggetti:**

[www.usav.admin.ch](http://www.usav.admin.ch) → Alimenti e nutrizione → Avvertimenti al pubblico e richiami → Moduli

Link diretto:

[Modulo per la comunicazione dell'avvenuta consegna di derrate alimentari o materiali e oggetti pericolosi per la salute ai sensi dell'articolo 84 ODerr](#)

**Oggetti d'uso:**

[www.usav.admin.ch](http://www.usav.admin.ch) → Oggetti d'uso → Avvertimenti al pubblico e richiami → Moduli

Link diretto:

[Modulo per la comunicazione dell'avvenuta consegna di oggetti d'uso pericolosi per la salute ai sensi dell'articolo 84 ODerr](#)

Attenzione: per motivi tecnici, la data dei moduli presenti sul sito Internet viene costantemente aggiornata (ad esempio ultima modifica: 1.5.2017). Pertanto è possibile che questa non coincida con la data della linea guida, ma resta valida. È possibile trovare la guida attuale e l'ultima versione del modulo online.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

Dr. Michael Beer  
Vicedirettore