



Da consumare entro il ...

I trasformatori in azienda che non hanno adeguato le etichette dei prodotti alla nuova legge dovrebbero muoversi.

La data di scadenza è definita: 30 aprile 2021. Allora terminerà il periodo di transizione contenuto nella legislazione sulle derrate alimentari rivista relativo alla dichiarazione di derrate alimentari preimballate. Le aziende che trasformano in azienda e praticano la vendita diretta sono tenute a rispettare le nuove regole entro il mese di maggio. Coloro che non hanno ancora adeguato le etichette degli imballaggi dovrebbero farlo ora. Sostanzialmente la Svizzera nel quadro della revisione del 2017 ha allineato il diritto sulle derrate alimentari a quello dell'UE. Per il contrassegno e la pubblicizzazione di derrate alimentari preimballate fa stato l'Ordinanza federale concernente le informazioni sulle derrate alimentari che prescrive quali indicazioni devono fornire i produttori o i venditori. «Sono centrali la tutela della salute e la protezione dall'inganno dei consumatori», spiega Ursula Kretzschmar, esperta in qualità degli alimenti e trasformazione presso il FiBL. La novità principale è senz'altro la dichiarazione obbligatoria dei valori nutritivi che può essere limitata al valore energetico e al tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale. Dall'obbligo della caratterizzazione del valore nutritivo sono esclusi i prodotti non trasformati come verdura ma anche i prodotti sottoposti unicamente ad un processo di maturazione come per esempio il formaggio. Nemmeno le miscele per tisane, le spezie o l'acqua necessitano di una tabella dei valori nutritivi essendo il loro valore energetico trascurabile. Sono inoltre esonerati dall'obbligo di dichiarazione gli alimenti artigianali di aziende molto piccole. «Ma solo se sono venduti direttamente o tramite offerenti locali nel raggio di al massimo 50 chilometri», precisa Ursula Kretzschmar. Se vi sono intermediari la tabella è obbligatoria.

L'origine del prodotto deve essere riconoscibile

Vi sono poi prescrizioni supplementari per quanto riguarda i prodotti a base di carne. Per singoli pezzi di carne di bovino le aziende devono ora indicare in quale Paese è nato l'animale, ma anche dove ha trascorso la maggior parte della sua vita e dove è ingrassato in maggiore misura. Lo stesso vale per maiali,

pecore, capre e pollame con la differenza che non va indicato il Paese di nascita bensì quello di macellazione. Se un animale è nato, cresciuto ed è stato macellato nello stesso Paese è sufficiente la dichiarazione «Provenienza Paese X».

A proposito di provenienza: contrariamente all'UE l'indicazione del Paese di produzione di un alimento in Svizzera rimane obbligatoria. «È però sufficiente che un trasformatore in azienda indichi il Paese nell'indirizzo che deve comunque figurare sull'etichetta», spiega Ursula Kretzschmar. Il Paese può anche figurare nella denominazione specifica come per esempio «sugo di mele svizzero». Per gli ingredienti di origine vegetale vale: se l'imballaggio suggerisce che l'ingrediente abbia un'origine diversa da quella effettiva occorre indicare la provenienza se rappresentano almeno la metà del prodotto. Per gli ingredienti di origine animale ciò vale già a partire dal 20 per cento. «Chi produce per esempio un ragù bolognese con carne di manzo della propria azienda ma utilizza pomodori italiani deve dichiararlo sul prodotto», osserva Ursula Kretzschmar. Per prodotti venduti sfusi vi è l'obbligo di informazione orale. Sono obbligatorie le informazioni sulla provenienza della carne e sugli allergeni. Sarebbe anche utile conoscere gli ingredienti. René Schulte



Diritto sulle derrate alimentari

Informazioni di base su leggi e ordinanze:

www.usav.admin.ch > Alimenti e nutrizione > Basi legali ed esecutive

Le principali prescrizioni sulla **dichiarazione della Confederazione** sono disponibili nella Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr, RS 817.0), nell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02), nell'Ordinanza del DFI (Dipartimento federale dell'interno) concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16) sul sito:

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica

Per prodotti **bio e Gemma** valgono regole supplementari:

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica > Ordinanza sull'agricoltura biologica (RS 910.18)

www.bio-suisse.ch > Trasformatori & commercianti > Normative e fogli informativi

Deve figurare sui prodotti Gemma

Non è facile munire di dicitura gli alimenti preimballati senza sbagliare. Ecco come procedere correttamente.

Le malelingue sostengono che sia necessario un dottorato per contrassegnare gli alimenti preimballati in modo conforme alla legge. Non hanno tutti i torti, in particolare se si tratta di un prodotto Gemma. In tal caso occorre osservare anche le prescrizioni contenute nell'Ordinanza bio svizzera e le direttive di Bio Suisse. Non è un'impresa facile. «Due errori ricorrenti sono l'indicazione insufficiente o sbagliata della provenienza delle materie prime nell'elenco degli ingredienti e la mancata indicazione dell'ente di certificazione», spiega Simone Hartong, responsabile della trasformazione in azienda presso Bio Suisse. O a volte figura solo l'indicazione «conservabilità:» anziché «da consumare preferibilmente entro il» o «da consumare entro il». Nemmeno il logo Bio Suisse viene sempre utilizzato in modo corretto. «Viene usato il logo sbagliato oppure è poco visibile, sfocato, il colore non è quello giusto...» E poi a volte manca l'eventuale riferimento alla conversione.

Le aziende che trasformano i prodotti e che praticano la vendita diretta e desiderano andare sul sicuro possono far controllare gratuitamente le etichette da Bio Suisse. «È facoltativo ma lo consigliamo», osserva Simone Hartong. In caso di violazioni l'organismo di controllo prevede punti di penalità che possono comportare una lettera di ammonimento o addirittura delle sanzioni. Per i licenziatari invece l'approvazione dell'imballaggio da parte del segretario centrale è obbligatoria. René Schulte



1 Denominazione specifica

Prevista dalla legge o denominazione identificativa (burro, marmellata, maionese)

Alternative: denominazione usuale (cornetto alle nocciole, bircher muesli, chutney) o denominazione descrittiva (limonata, dessert in crema a base di soia)

Vietato: nomi fantasia o commerciali

Indicazione «bio» ammessa se almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola è biologico e se gli ingredienti convenzionali sono conformi all'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica

2 Elenco degli ingredienti

Titolo: «Ingredienti:»; indicazione degli ingredienti in ordine quantitativo decrescente; indicazione quantitativa se l'ingrediente è menzionato nella denominazione specifica o è illustrato

Ingredienti composti: denominazione specifica inclusi ingredienti (farina [frumento, spelta, segale]);

per una parte $\leq 2\%$ è sufficiente il nome collettivo (miscela di spezie)

Additivi: categoria funzionale con numeri E o denominazione singola (acidificante: acido citrico; gelificante: E440)

Ingredienti allergeni vanno sempre indicati (arachidi, senape, lecitina di soia); evidenziarli in grassetto o corsivo

Provenienza va indicata se un ingrediente di origine vegetale rappresenta $\geq 50\%$ o se un ingrediente di origine animale rappresenta

$\geq 20\%$ del prodotto e se nel contempo vi è rischio di inganno (sugo prodotto in azienda con pomodori provenienti dall'Italia)

Prodotti bio: dichiarare gli ingredienti provenienti da produzione biologica.

3 Conservabilità/datazione

Alimenti facilmente deperibili: da consumare entro il [data]

Conservabilità fino a 3 mesi: da consumarsi preferibilmente entro il [data]

Conservabilità oltre 3 mesi: da consumare preferibilmente entro fine [mese]

Prodotti congelati: congelato il [data]

4 Paese di produzione

Indicare separatamente: «prodotto in Svizzera»; sigla del Paese «CH» ammessa

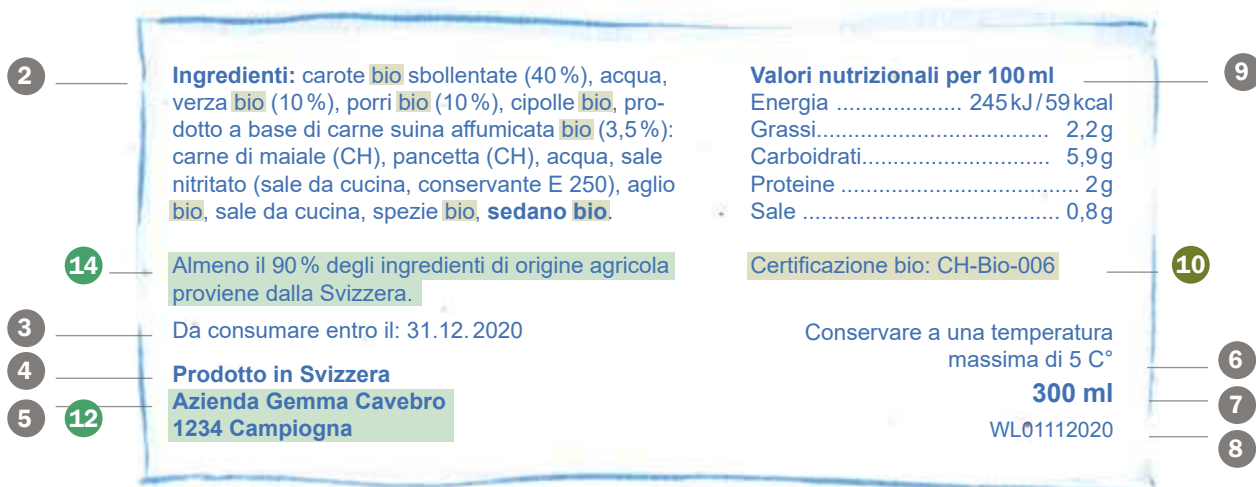
Alternative: indicazione del Paese nell'indirizzo o nella denominazione specifica (succo di mele svizzero); Gemma con croce svizzera

5 Indicazioni sul distributore

Nome e indirizzo (almeno NPA e località) dell'azienda di produzione, trasformazione, importazione, imballaggio o commerciale

6 Conservazione e utilizzo

Esempi: conservare al massimo a $5\text{ }^\circ\text{C}$; cuocere prima del consumo; una volta aperto consumare entro 3 giorni



7 Indicazione quantitativa

Peso o volume: dati esatti, mai «ca.»

Quantità minima: se indicata va raggiunta

8 Partita/numero lotto

Numero lotto: per rintracciabilità e richiami

Alternative: data di produzione (giorno e mese) o data esatta di conservazione

9 Tabella valori nutritivi

Dichiarazione minima: valore energetico in kJ/kcal e tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale in grammi per 100 g o 100 ml

Eccezioni trasformazione in azienda: la tabella dei valori nutritivi è facoltativa per i trasformatori in azienda se le derrate alimentari sono fabbricate artigianalmente e vendute direttamente ai consumatori o a negozi locali (raggio 50 km); in caso di vendita tramite organizzazioni commerciali la tabella è obbligatoria

10 Codice ente di certificazione

Va indicato l'ente di certificazione che si occupa dell'azienda

11 Logo Gemma

Download: www.bio-suisse.ch; nome utente e password necessari

12 Licenziatari/produttori Gemma

Nome e indirizzo (almeno numero postale di avviamento e località)

13 Procedimento di trasformazione

Procedimenti di trasformazione specifici dei prodotti (pastorizzazione, congelazione), elencati nelle direttive Bio Suisse

14 Provenienza materie prime

Prodotti Gemma con croce svizzera: provenienza «Svizzera», se $\geq 90\%$ delle materie prime proviene dalla Svizzera; indicare nell'elenco degli ingredienti o con la menzione «almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera»; non obbligatorio se tutte le materie prime provengono dalla Svizzera

Prodotti Gemma senza croce svizzera: indicare la provenienza degli ingredienti di origine vegetale con una parte $\geq 50\%$ nonché di uova, miele e pesce/acquacoltura e ingredienti svizzeri con una parte $\geq 10\%$
Monoprodotti, latticini, prodotti a base di carne e insetti: indicazione della provenienza delle materie prime obbligatoria

Layout, caratteri, indicazione prezzi

Scritta: ben visibile, indelebile; in almeno una lingua ufficiale
Grandezza caratteri: min. 1,2 mm; prodotti con superficie fino a 80 cm² almeno 0,9 mm

Prezzo: in franchi svizzeri sul prodotto o nelle immediate vicinanze

Indicazioni non elencate in questa sede (non esaustivo)

Tenore alcolico a partire da 1,2 vol.-%; stato fisico (concentrato, polvere) o procedimento tecnologico (da latte termizzato); marchio d'identificazione per alimenti di origine animale: numero permesso dell'azienda per carne, uova, latte e i loro prodotti

- Diritto svizzero sulle derrate alimentari
- Ordinanza bio svizzera
- Direttive Bio Suisse



Promemoria e consulenza

Il promemoria «Contrassegno di alimenti biologici» è disponibile gratuitamente nello shop del FiBL sotto forma di PDF:

shop.fibl.org > no. ord. 1543

→ Ursula Kretzschmar, gruppo consumo e derrate alimentari, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org
 tel. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, trasformazione e commercio, Bio Suisse
simone.hartong@bio-suisse.ch
 tel. 061 204 66 52