



Caratterizzazione di derrate alimentari preimballate

Oltre alle prescrizioni relative alla caratterizzazione specifica per un prodotto cui bisogna prestare attenzione, secondo l'articolo 3 OID al momento della consegna ai consumatori le derrate alimentari devono essere caratterizzate con le seguenti indicazioni obbligatorie:

Elemento della caratterizzazione	Breve descrizione
1. Denominazione specifica	Denominazione giuridicamente vincolante, usuale o descrittiva
2. Elenco degli ingredienti	La dichiarazione deve avvenire in ordine quantitativo decrescente. Per gli ingredienti inseriti nella denominazione specifica (ad es. fragole) è necessario indicare la quantità (%). Tutti gli allergeni secondo l'art. 10 OID devono essere indicati in grassetto . La dichiarazione degli additivi deve avvenire tramite la categoria funzionale nonché la denominazione singola o il numero E.
3. Data	Per derrate alimentari facilmente deperibili «da consumare entro: giorno/mese/(anno)», per le altre derrate alimentari «da consumarsi preferibilmente entro il: giorno/mese/(anno)» o «da consumarsi preferibilmente entro fine: (mese)/anno». Per carne congelata, preparazioni a base di carne congelate e prodotti non trasformati a base di pesce congelati «congelato il: giorno/mese/anno».
4. Temperatura di conservazione	Vale per derrate alimentari facilmente deperibili. Per i prodotti surgelati è necessaria l'indicazione «alimento congelato, non ricongelare dopo lo scongelamento» nonché un'indicazione in merito al trattamento del prodotto dopo lo scongelamento.
5. Nome e indirizzo	Nome o azienda come anche indirizzo della persona che ha fabbricato, messo in circolazione, imballato, confezionato, imbottigliato o consegnato la derrata alimentare.
6. Paese di produzione	Non necessario se risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo, ad es. «carne di manzo svizzera» o «CH-1234 Musterlingen».
7. Provenienza degli ingredienti	Se la parte di un ingrediente supera il 50%, la parte di carne supera il 20% del prodotto finale e senza l'indicazione della provenienza dell'ingrediente i consumatori verrebbero tratti in inganno
8. Indicazioni specifiche	Indicazioni specifiche sull'allevamento di bovini, suini, ovini, caprini e pollame nonché sulla zona di pesca dei pesci, se vengono messi in commercio singoli pezzi di carne o pesce
9. Istruzioni per l'uso	Qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione
10. Tenore alcolico	Quando il tenore alcolico è superiore all'1,2 per cento in volume, per bevande alcoliche dolci «bevanda alcolica dolce, contiene x % vol. di alcol».
11. Partita	La partita deve essere preceduta dalla lettera «L». L'indicazione della partita non è necessaria se il termine minimo di conservazione o la data di scadenza indica con esattezza giorno e mese.
12. Dichiarazione del valore nutritivo	Obbligatoria per tutte le derrate alimentari (eccezioni conformemente all'allegato 9 OID), almeno valore energetico (kJ/kcal), grassi (g), carboidrati (g), proteine (g) e sale (g) per 100 g o 100 ml.
13. Menzione degli OGM	Per le derrate alimentari che sono organismi geneticamente modificati (OGM), contengono OGM o sono state ottenute da OGM.
14. Marchio di identificazione	Su derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda per cui è richiesta un'autorizzazione secondo l'art. 21 ODerr. Il marchio di identificazione consiste in un bollo ovale con il numero di autorizzazione dell'azienda.
15. Ulteriori indicazioni come - stato fisico - «scongelato» - «irradiato» - ...	ad es. «liofilizzato», «congelato», «concentrato», «affumicato» se la derrata alimentare viene fornita scongelata se la derrata alimentare è stata trattata con radiazioni ionizzanti secondo ordinanze specifiche per prodotti come ODOV, ODOA, OIAI ecc.

Nel caso di derrate alimentari preimballate, al momento della consegna le indicazioni obbligatorie devono essere apposte direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso applicata.

Devono essere apposte in posizione ben visibile in modo chiaro, leggibile e indelebile e disponibili in almeno una lingua ufficiale della Confederazione. Nessun'altra indicazione o immagine o nessun altro elemento deve nascondere, oscurare o separare tali informazioni o distogliere da esse l'attenzione.

Devono essere stampate sull'imballaggio o sull'etichetta in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è di almeno 1,2 mm, in conformità con l'allegato 3, in modo da garantire una buona leggibilità.

Esempi di etichettatura

I **numeri rossi in apice** rimandano ai numeri degli elementi della caratterizzazione indicati a pagina 1.

Yogurt alla fragola¹
da latte pastorizzato¹⁵

Ingredienti²: **latte** (3,5% grasso nella parte di latte), zucchero, fragole (7,5%), **proteine del latte**, succo di barbabietole rosse, amido modificato, addensante E 410, aromi

Valori nutritivi¹²:	per 100 g:
Valore energetico	424 kJ (101 kcal)
Grassi	3,1 g
Carboidrati	14 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,1 g

Conservare al massimo a 5°C⁴
Da consumarsi preferibilmente entro il³: 29/05

180 g fr. 1.30

Latteria Weiss⁵
CH-1234 Käslingen⁶
Tel. 012/345 67 89
www.molkerei-weiss.ch

CH 12345678¹⁴

Cornetto alle nocciole¹

Ingredienti²: pasta sfoglia (**farina di frumento, burro**, olio vegetale, succo di limone, conservante: etanolo, sale da cucina), **nocciole** (18%), zucchero, acqua, **aroma di mandorle amare**

Valori nutritivi¹²:	per 100 g:
Valore energetico	1843 kJ (440 kcal)
Grassi	25 g
Carboidrati	46 g
Proteine	8,0 g
Sale	1,0 g

Alimento congelato, conservare a -18°C⁴

Non ricongelare dopo lo scongelamento, consumare entro tre giorni⁴

Da consumarsi preferibilmente entro fine:³ 10/2022

2 pezzi L200408¹¹ fr. 5.30

Panetteria Mehli⁵
Getreideacker 10
CH-9876 Becklingen⁵

Basi di diritto sulle derrate alimentari

[Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso](#) (ODerr, RS 817.02), articolo 36

[Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari](#) (OID, RS 817.022.16), articolo 3

Ulteriori leggi e ordinanze all'indirizzo www.blv.admin.ch.