



Vendita di derrate alimentari nelle fattorie, al mercato e in internet



Foto: © bit24 - stock.adobe.com

Indice

Introduzione	4
Obbligo di notifica	4
Marchi e denominazioni protette	4
Etichettatura delle derrate alimentari	4
Indicazioni in caso di prodotti preimballati	4
Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate	6
Esempi di etichette per merce preimballata e indicazioni per la vendita di merce sfusa	6
Prodotti vegetali	6
Frutta	6
Frutta secca, verdura essiccata e noci	7
Sciroppo	7
Confettura e gelatina	8
Confettura extra e gelatina extra	9
Marmellata	9
Prodotto da spalmare sul pane	9
Succhi di frutta	9
Succo di frutta a granelli pastorizzato	9
Bevande contenenti alcool	10
Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione	10
Sidro e vino di frutta	10
Bevande spiritose e liquori	11
Rumtopf (frutta sotto rum)	11
Verdura	12
Patate da tavola	12
Sottaceti	13
Spezie	13
Tè di erbe e di frutti	13
Derrate alimentari di origine animale	14
Miele	14
Uova (uova di gallina)	14
Uova che non provengono da galline	15
Carne e pesce	15
Latticini	17
Yogurt	17
Formaggio	17

Ziger.....	18
Articoli di panetteria	18
Concetto di autocontrollo	19
Saponi, pomate e cosmetici.....	19
Disposizioni legali	19

Introduzione

Per molti consumatori, la tendenza al "ritorno alla natura" significa anche identificarsi con l'origine delle derrate alimentari e non accontentarsi più dell'anonima produzione di massa del cibo. Molti agricoltori hanno così trovato una gradita nicchia di mercato per la vendita dei loro prodotti. Sempre più frequentemente si trovano annunci in internet o cartelli davanti alle fattorie con scritto "Vendita diretta di carne" o simili.

Tuttavia, molti produttori e consumatori non sono a conoscenza di tutte le disposizioni e i vincoli legali. Questa guida si prefigge di sostenere i venditori diretti nella produzione ed etichettatura dei prodotti agricoli in modo conforme alla legge, nel rispetto dei sistemi di controllo autonomo. Tramite gli esempi che seguiranno si intende fornire un aiuto in rispetto all'etichettatura delle derrate alimentari.

Obbligo di notifica

Chi lavora con derrate alimentari non destinate soltanto al consumo personale (produzione, vendita, deposito, trasporto, vendita in internet) deve annunciare la sua attività all'Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali (USDA). Il modulo apposito si trova sul sito web dell'USDA (www.alt.gr.ch) o può essere richiesto presso l'Ufficio. Eventuali modifiche devono essere comunicate senza indugio all'USDA tramite lo stesso modulo.

Marchi e denominazioni protette

Se i prodotti vengono venduti quali biologici (bio) o ecologici (eco) o vengono pubblicizzati quali prodotti dell'alpe o di montagna, devono poter essere presentati i relativi certificati e bisogna dichiarare sull'etichetta il numero dell'ente di certificazione. Nell'elenco degli ingredienti va indicato quali sono gli ingredienti biologici rispettivamente quali ingredienti di origine agricola provengono dalla regione d'estivazione o dalla regione di montagna.

A seconda dell'elenco degli obblighi, ciò può essere necessario anche nel caso di denominazioni di origine protette DOP (ad es. Rheintaler Ribel) o indicazioni geografiche protette IGP (ad es. carne secca dei Grigioni).

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari preimballate devono essere etichettate in un punto ben visibile e recare una scritta in caratteri chiaramente leggibili e indelebili. Queste indicazioni devono anche essere facilmente visibili sulle pagine web tramite cui si possono ordinare i prodotti, così che i consumatori si possano informare in modo completo riguardo al prodotto prima di effettuare l'acquisto (ad es. riguardo a ingredienti a cui sono allergici). Nell'ambito della vendita di merce sfusa (bancarelle al mercato) vi sono agevolazioni per quanto concerne l'etichettatura, tuttavia il personale di vendita deve essere in grado di fornire oralmente le indicazioni complete. Le informazioni al riguardo sono riassunte nei promemoria "Caratterizzazione di derrate alimentari preimballate", "Caratterizzazione di derrate alimentari immesse sfuse sul mercato" e "Caratterizzazione di derrate alimentari nel commercio online" disponibili sul sito dell'USDA.

Conformemente all'art. 3 dell'ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), in linea di principio devono essere presenti le seguenti indicazioni (elenco non esaustivo):

Indicazioni in caso di prodotti preimballati	Esempio
<i>Denominazione specifica:</i>	sciropo di lamponi
<i>L'elenco degli ingredienti in ordine decrescente dei quantitativi:</i>	zucchero, succo di lamponi 30 %, acidificante acido citrico
<i>Nome e indirizzo del produttore:</i>	Anna Muster, Musterhof, 1234 Musterlingen
<i>Paese di produzione:</i>	prodotto in Svizzera o indicare CH prima del NPA

Tenore di alcool: in caso di bevande alcoliche

Indicazione dello stato fisico: pastorizzato

Partita: **L:** (codice di produzione)

Il numero della partita serve alla designazione univoca di un'unità di produzione (prodotta a partire dalle stesse materie prime, alle stesse condizioni e nello stesso periodo) e alla tracciabilità. Questo numero può essere omesso se la data di consumo o di conservabilità è indicata come **giorno e mese** e se in questo modo è garantita l'identificazione univoca dell'unità di produzione.

Datazione

Per prodotti facilmente deperibili: "da consumare entro il: giorno/mese"

Per prodotti a lunga conservazione: "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: girono/mese/anno"

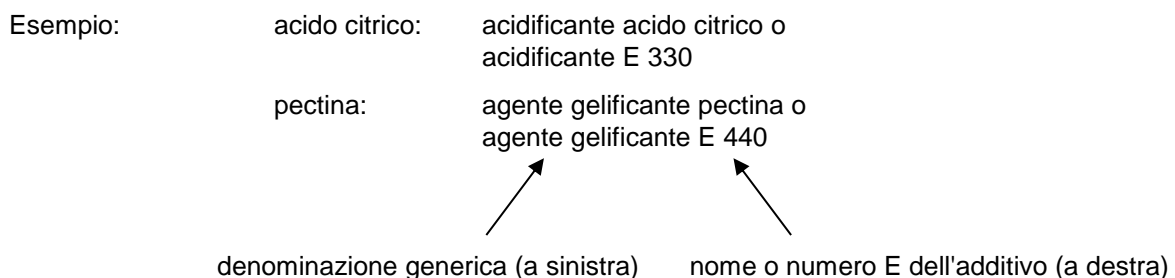
Indicazioni conformemente all'ordinanza sulle indicazioni di quantità: quantità (volume, peso o pezzo)

- Nelle indicazioni della quantità in base al peso o al volume, la quantità deve essere espressa in chilogrammi o grammi, litri, centilitri o millilitri. La scritta deve avere le seguenti dimensioni:
 - a. se la quantità è superiore a 1000 g o 100 cl: almeno 6 mm
 - b. se la quantità è superiore a 200 g o 20 cl e uguale o inferiore a 1000 g o 100 cl: almeno 4 mm
 - c. se la quantità è superiore a 50 g o 5 cl e uguale o inferiore a 200 g o 20 cl: almeno 3 mm
 - d. se la quantità non è superiore a 50 g o 5 cl: almeno 2 mm.

Indicazioni conformemente all'ordinanza sull'indicazione dei prezzi:

- Quando si tratta di merce preimballata, devono essere indicati il prezzo al minuto e il prezzo unitario. In deroga a ciò, l'indicazione del prezzo unitario non è obbligatoria:
 - a. per le vendite fatturate al pezzo o secondo il numero dei pezzi
 - b. per le vendite di uno, due o cinque litri o chilogrammi o dei loro multipli o sottomultipli
 - c. per le bevande spiritose in recipienti della capacità nominale di 35 e 70 cl
 - d. per gli imballaggi di condizionamento del peso netto o del peso stillato di 25, 125, 250, 2500 grammi
 - e. per le merci in imballaggi di condizionamento il cui prezzo al minuto non supera i 2 franchi

Gli **additivi** devono essere indicati in base al loro effetto nell'elenco degli ingredienti delle derrate alimentari in cui sono contenuti, con la denominazione generica (obiettivo dell'utilizzo) nonché il nome **oppure** il numero E.



A proposito: Derrate alimentari alle quali non si applica l'obbligo della **dichiarazione del valore nutritivo** sono tutte le derrate alimentari fabbricate artigianalmente, fornite direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Le sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate devono essere messi in risalto sulla confezione, indicando in modo chiaro il componente con un altro colore, **in grassetto**, sottolineato o *in corsivo*. Non bisogna dimenticare i componenti che vengono aggiunti tramite miscele di spezie, ad es. la senape. Se la modalità di produzione non consente di escludere l'eventuale presenza di sostanze estranee come ad es. residui di noci, ciò va segnalato tramite l'indicazione "può contenere tracce di noci".

Le seguenti sostanze potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate (elenco non esaustivo):

- tutti i cereali contenenti glutine, come frumento, segale, orzo, avena, spelta
- latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)
- uova
- pesce e crostacei
- soia
- arachidi
- noci, nocciole, anacardi, noci macadamia, noci pecan, noci del Brasile, mandorle e pistacchi
- semi di sesamo
- sedano, senape e semi di senape (spesso celati nelle miscele di spezie)
- solfiti (E 220-224, E 226-228)

Esempi di etichette per merce preimballata e indicazioni per la vendita di merce sfusa

Le etichette possono essere realizzate correttamente solo se da una parte è disponibile una composizione corretta del prodotto (in ordine decrescente di quantitativi) e dall'altra parte gli ingredienti sono noti esattamente anche per quanto riguarda le materie prime o i prodotti intermedi acquistati.

Di seguito, classificati in base ai gruppi di prodotti più comuni, vengono elencati esempi e ulteriori indicazioni. Queste informazioni valgono per la maggior parte dei casi, non sono tuttavia esaustive. Informazioni più dettagliate si possono trovare consultando le basi giuridiche indicate alla fine.

Prodotti vegetali

Frutta

La categoria "frutta" comprende i seguenti prodotti vegetali non elaborati:

- frutta a granelli
- agrumi
- frutta a nocciolo
- frutta esotica
- frutta a bacche
- frutta con guscio

La frutta deve essere pulita e matura, sviluppata normalmente quanto alla forma, al colore e alla costituzione interna ed esente da difetti.

La frutta da conserva o da cuocere non deve soddisfare i requisiti per la frutta ma è adatta alla cottura, all'essiccazione e ad altri modi di conservazione o di utilizzazione.

Sui contenitori e gli imballaggi di mele e pere deve essere indicata la varietà.

Esempio: sciroppo di lamponi

Denominazione specifica, ingredienti, datazione, partita, indicazione della quantità, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Sciroppo di lamponi</i>	
Ingredienti: zucchero, succo di lamponi 30 %, acidificante acido citrico	
Da consumarsi preferibilmente entro fine 2021	
L 44	1 litro
Anna Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Art. 35 dell'ordinanza sulle bevande (Requisiti)

¹ La sostanza secca solubile dello sciroppo e dello sciroppo di frutta deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

² Lo sciroppo di frutta deve avere un tenore di succo di frutta pari ad almeno il 30 per cento della massa.

Confettura e gelatina

Per la fabbricazione di 1000 g di confettura o di gelatina devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea di frutta rispettivamente di succo o di estratti acquosi.

In deroga a ciò si applica quanto segue:

- a. per ribes nero, ribes rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cotogne: 250 g;
- b. per lo zenzero: 150 g
- c. per il pomo acagiù: 160 g
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 60 g

Esempio: confettura di ciliegie

Denominazione specifica, ingredienti, datazione, partita, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Confettura di ciliegie</i>	
Ingredienti: zucchero, ciliegie, agente gelificante pectina	
Da consumarsi preferibilmente entro il: 30.12.2021	
L: giugno '20	500 g
Anna Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Confettura extra e gelatina extra

Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra o di gelatina extra devono essere utilizzati almeno 450 g di polpa rispettivamente succo o estratti acquosi.

In deroga a ciò si applica quanto segue:

- a. per ribes nero, ribes rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cotogne: 350 g
- b. per lo zenzero: 250 g
- c. per il pomo acagiù: 230 g
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g

La confettura extra di rosa canina, nonché la confettura senza semi di lamponi, more, ribes nero, mirtilli, ribes rosso possono essere prodotte interamente o parzialmente con purea di frutta non concentrata.

Per la gelatina e la gelatina extra, i quantitativi sono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

Marmellata

Per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g di agrumi. Di questi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo.

Prodotto da spalmare sul pane

I prodotti che non soddisfano i requisiti per essere classificati quali confettura, gelatina o marmellata devono essere etichettati come "prodotto da spalmare sul pane".

Succhi di frutta

Succo di frutta a granelli pastorizzato

Il sidro dolce è un succo di frutta a granelli estratto spremendo mele e pere mature. Viene reso conservabile mediante riscaldamento o altri metodi.

Esempio: sidro dolce

Denominazione specifica, pastorizzato, partita, quantità, datazione, nome e indirizzo, paese di produzione

<p style="text-align: center;"><i>Sidro dolce</i></p> <p style="text-align: center;">pastorizzato</p> <p style="text-align: center;">Estratto da mele e pere (15%)</p> <p style="text-align: center;">L: 20.3 1 litro</p> <p style="text-align: center;">Da consumarsi preferibilmente entro fine 06.2021</p> <p style="text-align: center;">Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Bevande contenenti alcool

Per quanto concerne i punti vendita self-service nonché la vendita in internet, bisogna adottare i dovuti provvedimenti di protezione dei giovani, in modo che i minori di 18 anni (per quanto riguarda le bevande spirtose) o di 16 anni (per quanto riguarda birra e vino) non possano avere accesso all'offerta.

Riguardo alla lista di ingredienti, vi è un'eccezione per le bevande alcoliche:

Art. 9 dell'ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari (Eccezioni all'obbligo di indicare gli ingredienti)

Non è necessario indicare gli ingredienti nel caso di bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

Va osservato l'obbligo di dichiarazione per quanto concerne gli ingredienti che potrebbero provocare allergie: se ad esempio il liquore "Stgirat" contiene nocciole, questo ingrediente deve essere indicato sull'etichetta!

Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione

Se dopo la spremitura il sidro dolce non viene reso conservabile tramite riscaldamento o un altro metodo, lo zucchero in esso contenuto fermenta e si trasforma in alcool. Il succo di frutta a granelli in fase di fermentazione è dunque un sidro parzialmente fermentato. Finché il processo di fermentazione non è terminato non può essere segnalato il tenore alcolico attuale, per cui bisogna utilizzare la denominazione "contenente alcool". Tuttavia, il tenore di alcool deve essere inferiore al 3 % vol., dato che altrimenti il prodotto deve essere definito ad es. sidro di mele.

Il processo di fermentazione può essere interrotto ad esempio se il succo viene pastorizzato. In questo caso, la denominazione specifica va completata con "pastorizzato" e bisogna indicare il tenore alcolico attuale.

Esempio: sidro

Denominazione specifica, eventualmente denominazione aggiuntiva come "pastorizzato" oppure "contente alcool", datazione, partita, quantità, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Tobiässler</i>	
Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione contiene alcool	
Ottenuto esclusivamente da mele "Tobiässler"	
Da consumarsi preferibilmente entro fine 10.2020	
L: 20.09.20	1 litro
Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Sidro e vino di frutta

Il sidro è ottenuto da succo di mele o di pere. Il vino di frutta è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione parziale o totale di succhi di frutta, a eccezione dei succhi di mele, pere e uva. Il tenore di alcool deve essere pari o superiore al 3 % vol.

Esempio: sidro di mele

Denominazione specifica, quantità, tenore alcolico, partita, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Sidro di mele non filtrato</i>	
1 litro	3,5 % vol
L 3	Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria nel caso di sidro e vino di frutta.

Bevande spiritose e liquori

Le bevande spiritose sono liquidi alcolici composti principalmente da alcool etilico e acqua. Possono contenere altri ingredienti come anche sostanze naturali aromatizzanti, che nell'insieme creano la composizione tipica per ogni bevanda spiritosa.

Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta dall'aromatizzazione con sostanze aromatizzanti o estratti di aromi naturali o naturidentici e tramite edulcorazione di alcool potabile o altre bevande spiritose. I liquori devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15 % vol.

Esempio: liquore "Röteli"

Denominazione specifica, partita, tenore alcolico
quantità, nome e indirizzo, paese di produzione

Liquore "Röteli"		
L 36		40 % vol
1 litro		
Anna Muster, Münsterlihof CH-1234 Musterlingen		

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria nel caso di bevande con un tenore alcolico uguale o superiore al 10 per cento in volume.

Rumtopf (frutta sotto rum)

Il Rumtopf viene realizzato mettendo della frutta sotto acquavite oppure alcool (alcool potabile) e aggiungendo dello zucchero.

Il termine "Rumtopf" non è una designazione definita dal punto di vista del diritto alimentare e non vale dunque come denominazione specifica.

Esempio: frutta sotto alcool

Nome di fantasia, denominazione specifica, ingredienti, peso,
datazione, nome e indirizzo, paese di produzione

Rumtopf di Paola	
Frutta e bacche sotto rum	
Ingredienti: pere, prugne, fragole, mirtili e lamponi, rum (38 % vol), zucchero, spezie	
500 g	
Da consumarsi preferibilmente entro il: 01-11-21	
Paula Muster, Münsterlihof CH-1234 Musterlingen	

Verdura

La categoria “verdura” comprende le seguenti piante o parti di piante:

- tuberi e radici
- verdura a frutti
- specie di cicorie
- germogli
- verdura a gambo
- leguminose
- ortaggi da fiore
- verdura a foglia
- cipolle
- alghe

La verdura deve essere pulita, intatta e tipica della sua varietà, normalmente sviluppata e matura per il raccolto. Se è stata lavata, deve essere ben sgocciolata.

Esempio: carote vendute sfuse

Denominazione specifica, peso, indicazione del prezzo unitario, nome e indirizzo, paese di produzione

<p>Carote</p> <p>1 kg fr. x.-</p> <p>Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Esempio: insalata cappuccio
venduta sfusa

Denominazione specifica, prezzo al pezzo,
peso, nome e indirizzo, paese di produzione

<p>Insalata cappuccio</p> <p>1 pezzo fr. x.-</p> <p>Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Patate da tavola

Alla consegna le patate devono essere di una varietà ben determinata ed essere il più possibile prive di terra aderente.

Esempio: Urgenta vendute sfuse

Varietà, peso, indicazione del prezzo unitario,
nome e indirizzo, paese di produzione

<p>Urgenta</p> <p>1 kg fr. x.-</p> <p>Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Sottaceti

I sottaceti sono prodotti resi conservabili tramite immersione in aceto di fermentazione, che possono contenere anche spezie, erbe aromatiche e sale da cucina.

Esempio: cetrioli sottaceto

Denominazione specifica, ingredienti, datazione, partita, peso sgocciolato nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Cetrioli sottaceto</i>	
Ingredienti: cetrioli, aceto, zucchero, sale da cucina, spezie (contiene <u>sedano</u>), conservante E 200	
Da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2021	L 44/20
Peso sgocciolato: 500 g	
Paula Muster, Musterlihof CH-1234 Musterlingen	

Spezie

Le spezie sono parti di piante essiccate, di odore o di sapore pronunciato, che si aggiungono alle derrate alimentari per renderle più saporite.

Le mescolanze di spezie sono mescolanze costituite esclusivamente di spezie.

Le preparazioni di spezie sono mescolanze di spezie o erbe aromatiche ed altri ingredienti, che sono aggiunti per influenzare il sapore o per conservare l'aroma.

Esempio: mescolanza di spezie

Denominazione specifica, ingredienti, datazione, partita, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Mescolanza di spezie per pan di pere</i>	
Ingredienti: chiodi di garofano, cannella, finocchio, noce moscata	
Da consumarsi preferibilmente entro fine 2021	
L 99	50 g
Paula Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Tè di erbe e di frutti

Per la preparazione di tè di erbe sono autorizzate, oltre alle verdure e alle erbe per cucina o alle spezie, unicamente erbe non velenose e che non presentano un effetto farmacologico prevalente.

Per la preparazione di tè di frutti si possono utilizzare unicamente i frutti menzionati all'articolo 21 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile. Invece dei frutti interi possono essere usate anche parti di essi (per es. la buccia).

Sono vietati i riferimenti che attribuiscono a una derrata alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o che diano adito a supposizioni del genere.

Esempio: tè di erbe

Denominazione specifica, ingredienti, datazione, partita, peso, ente di certificazione della designazione bio, nome e indirizzo, paese di produzione

<i>Tè di erbe biologiche</i>	
Ingredienti: menta*, timo*	
* da agricoltura biologica	
Da consumarsi preferibilmente entro fine 2021	
L 02/20	50 g
Ente di certificazione: CH-BIO-006	
Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Derrate alimentari di origine animale

Miele

Le informazioni al riguardo sono riassunte nel promemoria "Kennzeichnung von Honig" disponibile sul sito dell'USDA (solo in tedesco).

Uova (uova di gallina)

Fino al momento in cui vengono consegnate ai consumatori, le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei e protette dagli urti e dai raggi solari.

Devono essere consegnate ai consumatori entro 21 giorni dalla data di deposizione.

Prima della messa in commercio, le uova devono essere stampigliate singolarmente con l'indicazione del Paese di produzione. Il Paese di produzione può essere indicato in forma abbreviata e comprensibile, in caratteri alti almeno 2 mm.

Eccezione: non devono essere stampigliate le uova vendute direttamente al consumatore in una fattoria o al mercato.

Esempio: uova vendute sfuse

paese di produzione Denominazione specifica,
Peso minimo per uovo, prezzo al pezzo

<i>Uova svizzere</i>	
55 - 65 g	
1 pezzo	fr. x.-

Indicazioni relative alla detenzione di galline quale «da allevamento all'aperto» devono rispettare i requisiti di legge.

Se le uova vengono preimballate per la consegna, le scatole devono recare le informazioni seguenti:

- nome o azienda nonché indirizzo del produttore o dell'azienda di confezionamento
- l'indicazione del termine minimo di conservazione "da consumarsi preferibilmente entro il...". Il termine minimo di conservazione non deve essere superiore a 28 giorni dalla deposizione.
- indicazione della temperatura di conservazione, se il prodotto è consegnato refrigerato
- numero di uova e peso netto oppure numero di uova e peso minimo per uovo in grammi
- se è indicata la data di deposizione, questa deve essere chiaramente riconoscibile come tale.
- Paese di produzione

Esempio: uova da allevamento all'aperto

paese di produzione, denominazione specifica, metodo di produzione, numero di pezzi, peso minimo, datazione, nome e indirizzo

<i>Uova svizzere da allevamento all'aperto</i>
6 pezzi da 65 g
Conservare in un luogo fresco e al riparo dalla luce
Da consumarsi preferibilmente entro il: 31.05.2021
Hans Muster, Musterhof 1234 Musterlingen

Uova che non provengono da galline

Uova di questo tipo devono essere caratterizzate indicando la loro specie animale (p. es. uova di quaglia).

Gli imballaggi, gli involucri e i recipienti contenenti uova di anitra devono recare una dicitura del tipo "cuocere per almeno 10 minuti prima del consumo!".

Carne e pesce

Di base, per quanto riguarda le derrate alimentari che devono essere mantenute refrigerate, durante la conservazione e il trasporto non deve mai essere interrotta la catena del freddo, nonostante l'ordinanza sui requisiti igienici ammetta brevi deroghe in determinate situazioni eccezionali. Questo NON vale tuttavia per la carne, il pesce e i loro preparati e prodotti derivati, perciò non devono mai essere superate le seguenti temperature massime:

prodotto	stoccaggio e trasporto	alle vendita
carne (manzo, maiale, cacciagione)	7 °C	5 °C
carne (pollame)	4 °C	5 °C
preparati e prodotti a base di carne	4 °C	5 °C
carne macinata	2 °C	5 °C
prodotti della pesca freschi	0 - 2 °C	0 - 2 °C
prodotti della pesca cotti, affumicati a caldo o a freddo	5 °C	5 °C
prodotti surgelati	-18 °C	-18 °C

I prodotti sterili, i prodotti di salumeria crudi e gli insaccati salmistrati crudi i possono essere consegnati non refrigerati.

I requisiti che le etichette apposte su carne, preparati a base di carne e prodotti derivati devono soddisfare sono molteplici. Si rimanda perciò alle linee guida dell'Unione professionale svizzera della carne in collaborazione con agroscope: UPSC-> consulenza-> documenti-> [Linee guida per la caratterizzazione di carne, preparati di carne, prodotti a base di carne e prodotti della pesca](#).

Nel Cantone dei Grigioni, la produzione di carne secca è molto diffusa. Vi preghiamo di fare attenzione al fatto che solo aziende certificate possono produrre e imballare la "carne secca dei Grigioni". La denominazione "carne secca" non può essere associata al nome di una località che si trova nel territorio del Cantone dei Grigioni. Non sono dunque ammesse denominazioni come "carne secca di Coira" o "carne secca della Prettigovia".

Esempio: salsiz

Denominazione specifica, metodo di preparazione, ingredienti, datazione, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

Salsiz

**Prodotto a base di carne
affumicato**

Ingredienti:
**carne bovina, carne suina, lardo, sale nitrato (sale da
cucina, conservante E 250), vino, spezie (contiene se-
nape, sedano), aglio, involucro mangiabile in budello
di suino**

**Si conserva senza refrigerazione. Da consumarsi pre-
feribilmente entro il:12.11.2021**

100 g

**Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen**

Esempio: filetto di manzo

Denominazione specifica, metodo di preparazione, macello, data di congelamento, temperatura di conservazione, datazione, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

Filetto di manzo

surgelato

macello: 12345678

**congelato il: 12.05.2020
conservare sotto -18 °C
non ricongelare dopo lo scongelamento**

**Da consumarsi preferibilmente
entro il:12.11.2021**

250 g

**Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen**

Latticini

Yogurt

Lo yogurt è un prodotto ottenuto mediante fermentazione del latte per mezzo di colture di fermenti lattici. Se nella denominazione specifica di una derrata alimentare viene particolarmente messo in evidenza un ingrediente, come ad es. le fragole nello yogurt alla fragola, deve essere dichiarata la quantità presente di questo ingrediente. Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte vale quanto segue:

- yogurt intero: almeno il 3,5 % di grasso di latte nella parte di latte
- yogurt parzialmente scremato: dal 0,5 % al 3,5 % di grasso di latte nella parte di latte
- yogurt magro: al massimo lo 0,5 % di grasso di latte nella parte di latte

Esempio: yogurt alla fragola

Denominazione specifica, ingredienti, tenore di grasso, trattamento termico, temperatura di conservazione, data di conservabilità, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

Yogurt alla fragola

Ingredienti:
latte (3,5 % di grasso nella parte di latte), zucchero, fragole (8 %), latte in polvere magro, succo di barbabietola

Prodotto a partire da latte sottoposto ad alta pastorizzazione

Conservare a temperature inferiori ai 5 °C

Da consumarsi preferibilmente entro il: 21.12.

180 g

**Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen**

Formaggio

Il formaggio è un prodotto ricavato da latte crudo, termizzato o pastorizzato, che viene separato dal siero mediante caglio, altre sostanze o procedimenti coagulanti. A seconda della sua natura, esso può essere sottoposto a ulteriore trattamento o a maturazione (formaggio duro, semiduro o molle).

Il formaggio fresco è un formaggio non maturato considerato pronto al consumo immediatamente dopo la fabbricazione; ne fanno parte ad es. il quark, la mozzarella, il cottage cheese e il mascarpone.

Per i formaggi da latte di capra o di pecora valgono le seguenti denominazioni specifiche:

- a. "formaggio di capra" o "formaggio di pecora" se è stato usato esclusivamente latte di capra o latte di pecora;
- b. "formaggio mezzo-capra" o "formaggio mezzo-pecora", se il latte destinato alla fabbricazione è composto di almeno 500 g per kg di latte di capra o di pecora;
- c. "formaggio con aggiunta di X % di latte di capra" oppure "formaggio con Y% di latte di pecora", se il latte destinato alla fabbricazione è composto di meno di 500 g per kg di latte di capra o di pecora.

Esempio: formaggio di montagna

Denominazione specifica, trattamento del latte, consistenza, tenore di grasso, data di conservabilità peso, ente di certificazione della designazione "montagna" (nome o numero), nome e indirizzo, paese di produzione

<p><i>Formaggio di montagna Piz Granito</i></p> <p>Termizzato, semiduro</p> <p>Formaggio grasso (48% grasso s.s.)</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: 01.11.</p> <p>150 g</p> <p>Ente di certificazione: Q-inspecta, Frick</p> <p>Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Ziger

Lo Ziger (ricotta) è un prodotto fabbricato mediante coagulazione a caldo e acidificazione dal siero di latte grasso o magro, con eventuale aggiunta di latte magro o latticello (formaggio di siero di latte). La denominazione "ziger di latte intero" non è contemplata dal diritto alimentare. Per il cosiddetto "ziger di latte intero", fabbricato a partire da latte intero mediante coagulazione a caldo e acidificazione, la corretta denominazione specifica corrisponde a "formaggio fresco" o "gelatina di formaggio".

Esempio: ziger

Denominazione specifica, trattamento del latte, tenore di grasso, temperatura di conservazione, datazione, peso, nome e indirizzo paese di produzione

<p><i>Ziger</i></p> <p>Formaggio di siero di latte a base di siero di latte pastorizzato con 5,5 % di grassi</p> <p>Conservare a temperature inferiori ai 5 °C</p> <p>Da consumare entro il: 20.10.</p> <p>250 g</p> <p>Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Articoli di panetteria

Gli articoli di panetteria sono derrate alimentari ottenute da prodotti di macinazione, zucchero, sorte di zuccheri, grassi, uova o componenti delle uova e possono essere con o senza ripieni, rivestimenti, decorazioni ecc.

Quali ulteriori ingredienti possono essere impiegati latte e prodotti di latte, cacao, cioccolato, copertura, masse per glassare, miele, spezie, noci e preparazioni di frutta.

Gli articoli di biscotteria devono essere provvisti di una data minima di conservabilità, dato che non necessitano di essere refrigerati.

Per i prodotti di pasticceria e le torte ripiene di crema o panna (montata), tramite la refrigerazione o la consegna limitata entro un termine determinato i requisiti di qualità e di igiene richiesti devono essere garantiti.

Esempio: torta di noci

Denominazione specifica, ingredienti, data di conservabilità, peso, nome e indirizzo, paese di produzione

<p style="text-align: center;"><i>Torta di noci grigionese</i></p> <p style="text-align: center;">Ingredienti: zucchero, <u>farina di frumento</u>, <u>noci (18 %)</u>, <u>burro</u>, <u>panna</u>, miele, <u>uova</u>, sale</p> <p style="text-align: center;">Da consumarsi preferibilmente entro il: 24.12.2021</p> <p style="text-align: center;">500 g</p> <p style="text-align: center;">Paula Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Concetto di autocontrollo

Chi produce derrate alimentari deve garantire tramite un concetto di autocontrollo specifico di avere sotto controllo sia l'azienda sia i possibili rischi. Il modello di un concetto di autocontrollo nonché esemplari da compilare possono essere ordinati da AGRIDEA.

Saponi, pomate e cosmetici

Le informazioni al riguardo sono riassunte nel promemoria "Cosmetici artigianali prodotti in piccole quantità" disponibile sul sito dell'USDA.

Disposizioni legali

È possibile consultare le disposizioni legali sulla pagina web dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria www.blv.admin.ch.