

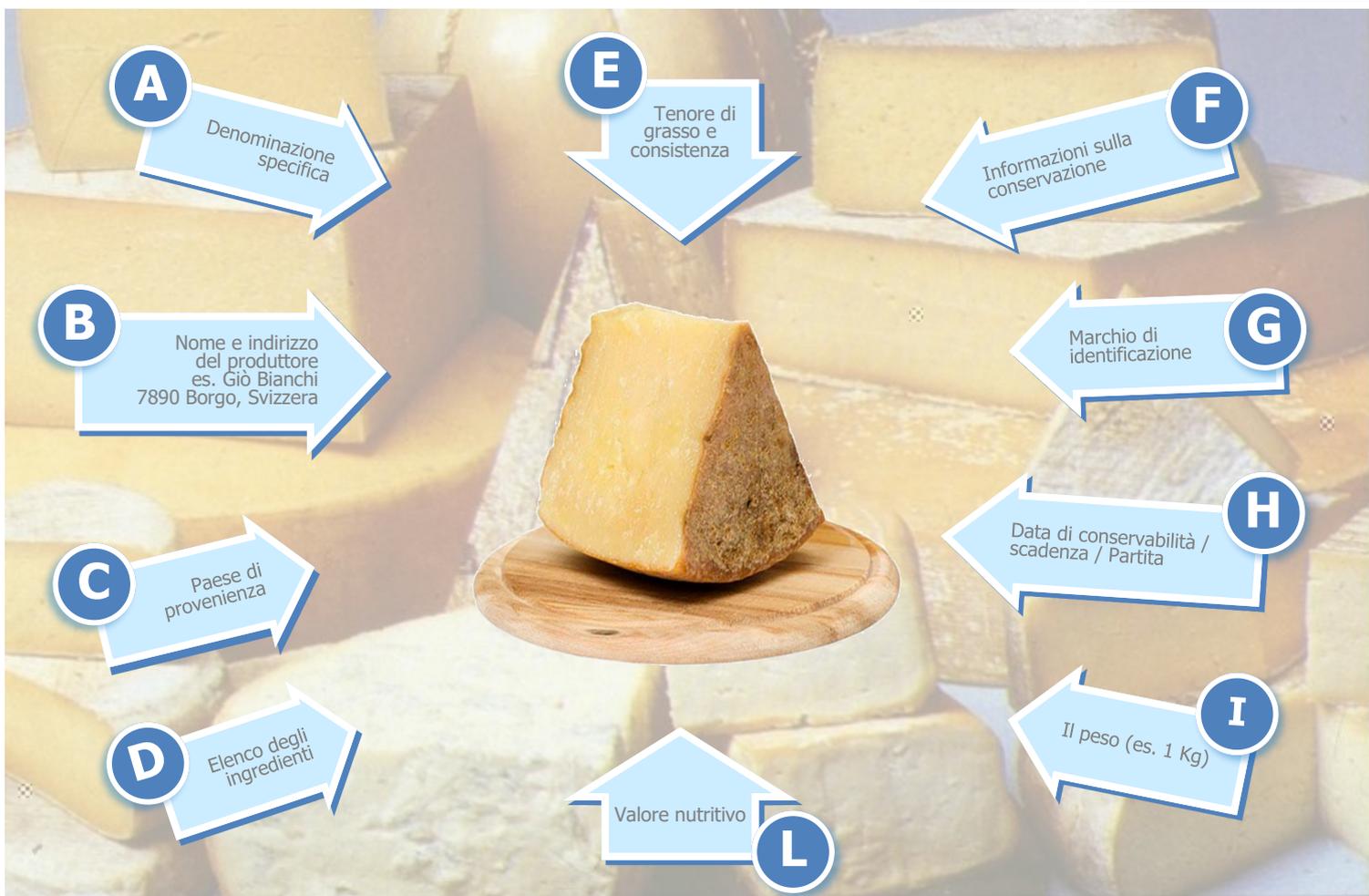
FORMAGGIO

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 stato venduto questo lotto). Nel settore caseario il lotto equivale in genere al numero di casata per i formaggi maturi e al giorno di

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

Confederazione Svizzera: www.blv.admin.ch

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