BISCOTTI

I biscotti rientrano nella categoria dei prodotti di panetteria fine e di biscotteria; essi vengono ottenuti mediante cottura al forno, essicazione, tostatura o procedimenti simili all'estrusione, da paste o composti con impiego di cereali, grani amidacei o prodotti di macinazione, nonché amidi, grassi e sorte di zucchero. Possono venire aggiunti altri variati ingredienti quali latticini, cacao e cioccolato, miele, spezie, glasse, noci, frutta in varie forme. I prodotti di biscotteria sono prodotti di panetteria fine che, se conservati correttamente, si conservano almeno un mese.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, i biscotti preimballati in commercio devono essere appropriatamente caratterizzati (etichettati) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra in modo semplice come redigere un'etichetta, conforme alla legislazione svizzera, per i biscotti. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio, sulla confezione oppure sulle etichette da apporsi sull'imballaggio.

A La denominazione specifica, es. Biscotti alle mandorle

B In alternativa nome e indirizzo del produttore 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 al termine minimo di conservazione (se questa è dichiarato con almeno gg:mm:aa)

F La quantità di un ingrediente deve essere indicata se questo ingrediente è menzionato nella denominazione specifica/ abitualmente messo in relazione alla denominazione specifica/ messo in evidenza sull'imballaggio (per es. 'Biscotti al burro': indicare la percentuale di burro accanto a quest'ingrediente)

G Gli ingredienti che possono causare allergie o reazioni indesiderate vanno evidenziati mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati

H Elenco degli ingredienti in ordine decrescente. Vanno inoltre specificate le sostanze fonti naturali di acido ascorbico (presente quale miglioratore di cottura in varie farine)

I Il peso. Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 1

L La dichiarazione del valore nutritivo è di regola obbligatoria, per le eccezioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 4 e 5

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)

L'indicazione quantitativa del peso deve essere di: **3 mm** se la quantità è compresa tra 51 g e 200 g, **4mm** se la quantità è compresa tra 201 g e 1000 g. (art. 11 cpv 2 lettera b OIQ)

2. Come devo indicare la presenza di acqua nella lista degli ingredienti?

L'acqua aggiunta deve essere indicata in funzione del suo peso nel prodotto finito, (allegato 5 / OID). Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 per cento del prodotto finito (e dunque si può omettere dalla lista degli ingredienti).

3. 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 una 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 o dal numero E (es. "gelificante: pectina" o "gelificante: E440"). (allegato 5 parte C OID)

4. Cosa deve contenere l'informazione del valore nutritivo?

La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le seguenti indicazioni: valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, indicati per 100 g di prodotto. (art. 22 e 27 OID)

5. 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 le forniscono direttamente ai consumatori. (art. 21 e allegato 9 OID)

Si rende attenti che, in presenza di indicazioni nutrizionali, sulla salute o di una dicitura concernente il contenuto di glutine o lattosio, le indicazioni nutrizionali diventano obbligatorie. (art. 21 cpv 2 OID)

6. Ulteriore caratterizzazione

Per essere etichettati quali alimenti senza glutine/con contenuto di glutine molto basso oppure poveri/privi di lattosio, essi devono soddisfare i requisiti elencati nell'OID, articoli 41 e 42.

L'etichetta va completata inoltre con la tabella nutrizionale secondo l'articolo 22 della stessa Ordinanza, come già indicato al punto 4.

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)
RS 941.204 Ordinanza del 05/09/2012 sulle indicazioni di quantità (OIQ)

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