

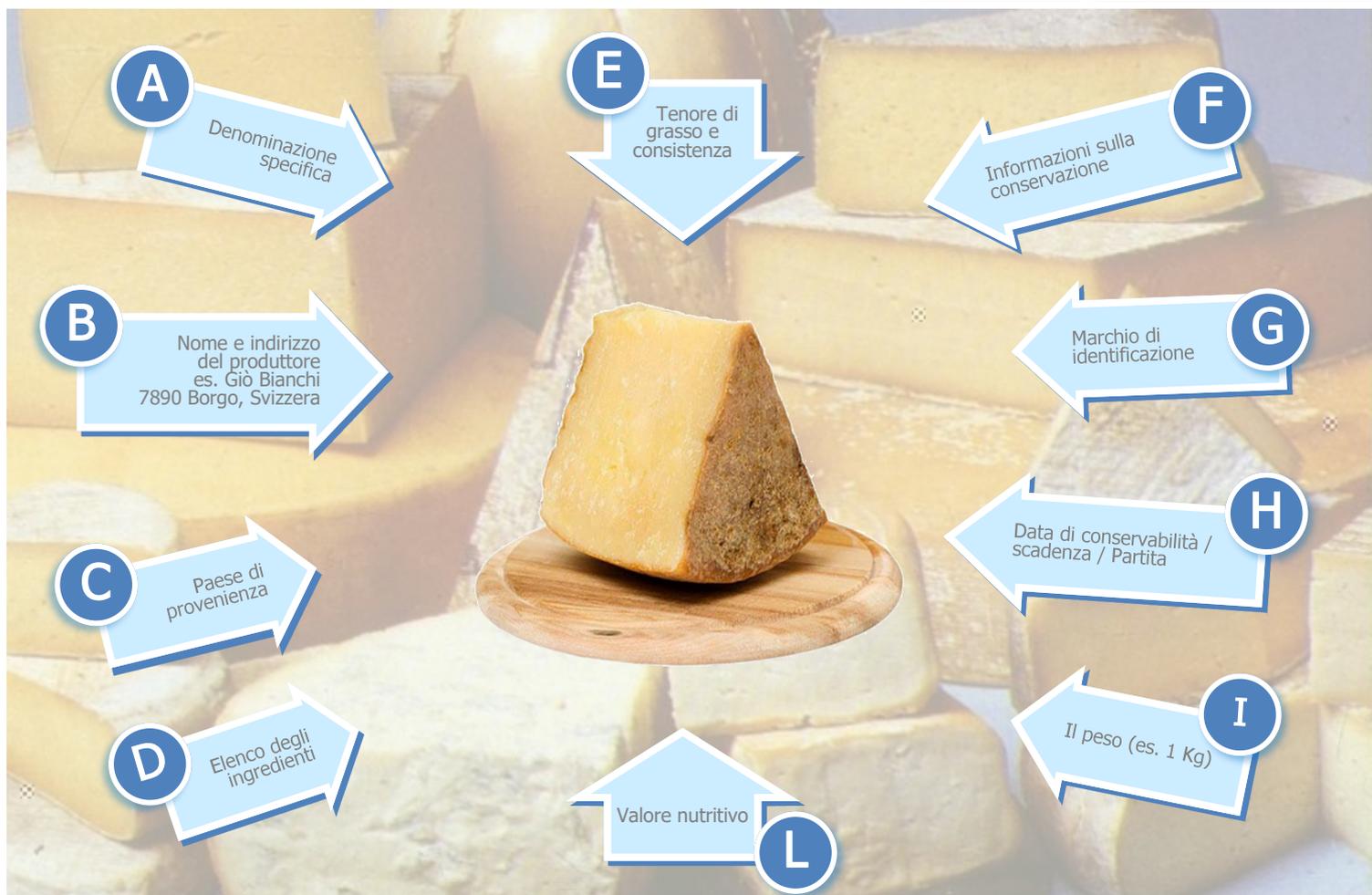
# FORMAGGIO

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 deve essere indicato secondo la categoria (es. magro, grasso, alla panna), o la percentuale di grasso nella sostanza secca. La consistenza (solo per formaggio maturato). È suddivisa nei seguenti gradi: extra duro, duro, semi duro, 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. 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. 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)

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. Posso chiamare il formaggio con un nome di fantasia?

Sì, oltre al nome di fantasia deve essere indicata la 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. 41 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**, conservante: lisozima (proteina dell'**uovo**). (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 produzione per i freschi. (art. 19 e 20 OID)

## 6. A cosa devo prestare attenzione se indico "da latte termizzato" o da "latte pastorizzato"?

Deve essere specificato il tipo di trattamento termico o l'utilizzo di latte crudo (anche parzialmente). 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. 41 e 53 ODOA)

## 7. 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)

## 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)

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)

### 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)*  
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](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

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