



Allergeni soggetti all'obbligo di dichiarazione negli articoli preimballati

Sul prodotto devono essere dichiarati i seguenti ingredienti e i prodotti derivati:
Art. 10 + Allegato 6 OID (817.022.16)

Nome generale	Varietà specifiche	alternativa NON ALLERGENICO
Uova	Albumi, tuorlo, pasta all'uovo	
Arachidi	Olio di arachidi, burro di arachidi	
Pesci e prodotti derivati	Salsa Worcester -> con acciughe	
Cereali contenenti glutine	Frumento, segale, orzo, spelta, farro, frumento Khorasan	Amaranto, grano saraceno, farina di semi di guar, miglio, farina di carrube, mais, quinoa, riso
Frutta a guscio (noci)	Nocciole, noci, anacardi, noci di Parà, noci di macadamia /del Queensland, mandorle, pistacchi	Piselli secchi tritati più finemente (al posto dei pistacchi), noce di cocco
Crostacei	gamberetti, aragoste, gamberoni, div. crostacei	
Lupini	Famiglia delle leguminose paragonabile alla soia	
Latte, proteine del latte, latte magro in polvere	Lattosio, formaggi Appenzeller, Tilsiter, Raclette, Brie (di pasta molle e semidura) iogurt, ricotta, panna, burro	Formaggi di pasta dura ed extra dura (Sbrinz, Parmigiano, Emmentaler, formaggio d'alpe) il cui tenore di lattosio si è scomposto durante il processo di stagionatura.
Sedano	Brodo di verdure, miscele di spezie	
Senape	Salse, marinate, preparati di spezie, semi di senape	
Sesamo	Olio di sesamo, condimento al sesamo, marinate	
Soia e prodotti derivati	Tofu, condimento a base di soia	
Solfiti	Vino, frutta secca, (E220- E228), frutta candita	
Molluschi	Cozze, lumache, calamari, ricci di mare	

Lista degli ingredienti: ...

Miscela di spezie (**con sedano**) -> l'allergene deve figurare (evidenziato) in forma scritta, **in grassetto**, *in corsivo*, sottolineati o in STAMPATELLO MAIUSCOLO

Se durante la fabbricazione di un prodotto è possibile una contaminazione con un allergene soggetto all'obbligo di dichiarazione, sull'imballaggio del prodotto si deve menzionare questa possibilità. Esempio: ...**può contenere tracce di arachidi**.

Gli ingredienti devono essere menzionati anche nel caso in cui non siano stati aggiunti volontariamente, bensì siano finiti in un altro alimento (miscele casuali o contaminazioni) e se la loro percentuale eccede o potrebbe eccedere i seguenti limiti:

- per i solfiti: 10 mg SO₂ per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo**
- per i cereali contenenti glutine: 200 mg glutine per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo**
- per oli e grassi vegetali con olio di arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per kg o litro di derrata alimentare pronta al consumo**
- per il lattosio: 1 g per kg o litro di derrata alimentare pronta al consumo**
- negli altri casi: 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo**

(Art. 11 cpv.⁵ a-e OID)

Si deve sempre menzionare con precisione il «tipo».

Ad es. Insalata di patate con brodo di verdure: -> (**con sedano**)

Ad es. Salsa Worcester:-> (**con acciughe**)

ABZ Spiez

Il Suo partner per la consulenza

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 85 | consulenza@abzspiez.ch



Dichiarazione nella vendita sfusa

In generale vale il principio della dichiarazione scritta. Esiste tuttavia la possibilità di dare un'indicazione (scritta), ad es. **per domande sugli allergeni rivolgersi al personale di vendita**, ciò presuppone che le informazioni necessarie siano a disposizione del personale, (specificazioni, tabelle degli allergeni, ricette

Differenza tra allergia e intolleranza

Allergia: In caso di allergia alimentare esiste una sensibilità eccessiva verso sostanze estranee al corpo. Il consumo ripetuto di determinate derrate alimentari, rispettivamente dei loro ingredienti provoca una reazione con formazione di antigeni e anticorpi. Ciò significa che un'allergia alimentare vera e propria si basa su meccanismi immunologici. Le intolleranze alimentari, le cosiddette "pseudoallergie" hanno spesso un quadro clinico simile alle allergie alimentari vere e proprie. Esse non hanno tuttavia un'origine immunologica, cioè il corpo non produce degli anticorpi.

Intolleranza: Si verifica nel caso in cui una persona ha delle reazioni negative, ad esempio, al lattosio (disaccaride -> zucchero composto). Per digerire il lattosio, questo dev'essere scisso nell'intestino tenue dall'enzima lattasi. Se la lattasi è assente o carente, il lattosio non viene digerito e raggiunge l'intestino crasso dove fermenta e dà origine a diarrea, gonfiore, flatulenza e senso di pienezza.

Dichiarazione del valore nutritivo

OID art. 21 Principi

- La dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria. Fanno eccezione le derrate alimentari di cui all'allegato 9.
- Per le derrate alimentari di cui all'allegato 9 la dichiarazione del valore nutritivo può essere fornita su base volontaria.
- Le disposizioni della presente sezione non si applicano agli integratori alimentari e alle acque minerali e di sorgente.

OID allegato 9 Eccezioni

- Le derrate alimentari di produzione artigianale che vengono consegnate direttamente dal produttore ai consumatori o alle aziende locali di generi alimentari che le consegnano a loro volta direttamente ai consumatori
- Derrate alimentari non trasformate, ad es. carne fresca imballata
- Tutte le derrate alimentari vendute sfuse

OID art. 22 Indicazioni necessarie

- La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le seguenti indicazioni: valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. (BIG 7)
- È autorizzata anche soltanto l'indicazione del valore energetico e del tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale. (BIG 4)

Rappresentazione della dichiarazione dei valori nutritivi

Nella dichiarazione dei valori nutritivi, per i valori energetici occorre impiegare i «kilojoule» (kJ) e «kilocalorie» (kcal) e le relative indicazioni devono essere elencate nel seguente ordine. La dichiarazione dei valori nutritivi può essere rappresentata anche in forma di frase.

	Energia	kJ/kcal
	Grassi	g
	di cui:	
	- acidi grassi saturi	g
	- acidi grassi monoinsaturi	g
	- acidi grassi polinsaturi	g
	Carboidrati	g
	di cui:	
	- zuccheri	g
	- polialcoli	g
	- amido	g
	Fibre alimentari	g
	Proteine	g
	Sale	g
BIG 5 (BIG 4+sale)		
BIG 7		

ABZ Spiez

Il Suo partner per la consulenza

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 85 | consulenza@abzspiez.ch