



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Comunicato Stampa

## Controllo di derrate alimentari con denominazioni protette

*Associazione dei Chimici Cantonali Svizzeri, 25.04.2023*

***L'Associazione dei Chimici Cantonali Svizzeri (ACCS) ha organizzato una campagna ispettiva nazionale focalizzata sul controllo di prodotti caseari e a base di carne di origine svizzera con denominazioni che beneficiano di protezione (DOP-Denominazione di Origine Protetta, IGP-Indicazione Geografica Protetta). I controlli si sono svolti presso aziende intermediarie che tagliano, riconfezionano o trasformano questi prodotti alimentari. Il quadro che emerge è rassicurante: la maggior parte delle contestazioni sollevate erano dovute a lievi carenze nelle informazioni riportate in etichetta, mentre soltanto il 2% dei prodotti è risultato caratterizzato in modo ingannevole o originariamente prodotto in aziende non certificate.***

La legislazione sulle derrate alimentari mira a proteggere i consumatori dai pericoli sulla salute e dagli inganni. Gli organi ufficiali di controllo delle derrate alimentari, sotto la responsabilità dei chimici cantonali, effettuano regolarmente controlli sulla caratterizzazione delle derrate alimentari (etichettatura, pubblicità, ecc). Questi controlli includono anche il corretto utilizzo delle denominazioni protette, quali la DOP (Denominazione di Origine Protetta) e l'IGP (Indicazione Geografica Protetta). L'utilizzo di queste denominazioni, oltre ad essere soggetto agli obblighi stabiliti dalla legislazione in materia di derrate alimentari, in particolare il divieto di inganno, è regolato da specifici disciplinari. Quanto stabilito deve essere rispettato non solo dalle aziende che fabbricano il prodotto, ma anche da chi, lungo la catena di approvvigionamento, lavora ulteriormente il prodotto prima della consegna al consumatore. Una campagna nazionale condotta nel 2015 dall'Associazione dei Chimici Cantonali Svizzeri sull'utilizzo delle denominazioni protette aveva messo in luce una situazione insoddisfacente.

Con l'obiettivo di ottenere una nuova valutazione della situazione, nel 2022 i chimici cantonali hanno organizzato una nuova campagna nazionale focalizzata sul controllo di una selezione di derrate alimentari di origine svizzera le cui denominazioni beneficiano di protezione: Carne secca dei Grigioni IGP, Carne secca del Vallese IGP, Sbrinz DOP, Berner Alpkäse DOP, Gruyère DOP, Raclette du Valais DOP e Tête de Moine DOP. I controlli hanno avuto luogo presso aziende che effettuano operazioni successive alla produzione di queste derrate, quali in particolare il taglio, il riconfezionamento, la rietichettatura o l'ulteriore trasformazione. Si trattava di aziende intermediarie, aziende di commercio all'ingrosso, grandi distributori, dettaglianti e mercati. Tutti i cantoni svizzeri e il Principato del Lichtenstein hanno partecipato alla campagna.

### **Un quadro rassicurante**

In totale sono stati controllati 507 prodotti lavorati in 338 aziende presenti sul territorio nazionale. In 77 campioni (15%) sono state rilevate delle mancanze. Nella maggior parte dei casi (8%) si trattava di carenze di lieve entità relative alle informazioni riportate in etichetta (caratterizzazione) dei prodotti, rispetto a quanto prescritto dall'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari così come dai disciplinari delle denominazioni protette. Nel caso della Carne secca dei Grigioni IGP 23 prodotti controllati su 109 (21%) venivano

tagliati e riconfezionati in aziende che non disponevano della certificazione, come invece richiesto in maniera specifica nel relativo disciplinare. Con soddisfazione è stato constatato che soltanto l'1% dei prodotti è risultato caratterizzato in modo ingannevole o originariamente prodotto in aziende non certificate. In un altro 2% dei casi sono state rilevate delle lacune nella documentazione a garanzia della tracciabilità dei prodotti.

Le carenze rilevate sono state contestate alle aziende, alle quali è stato richiesto di adottare misure adeguate per ristabilire la conformità. In nessun caso è stato avviato un procedimento penale.

## **Conclusioni**

Questa campagna di controllo dei chimici cantonali, focalizzata sulle lavorazioni successive alla produzione di derrate alimentari svizzere che beneficiano di denominazioni protette, ha messo in luce una situazione rassicurante. La maggior parte delle mancanze rilevate riguardavano lievi carenze nella caratterizzazione dei prodotti. Casi di non conformità gravi, quali in particolare un utilizzo inappropriato o ingannevole delle designazioni protette, sono risultati sporadici. La tracciabilità della maggior parte dei prodotti risultava inoltre garantita. Sebbene ci siano ancora margini di miglioramento, si può dire che la situazione per quanto riguarda questa tipologia di prodotti e queste aziende appare sotto controllo.

## **Per ulteriori informazioni:**

Per la Svizzera tedesca: Matthias Beckmann, Kantonschemiker Graubünden/Glarus, T +41 81 257 26 71

Per la Svizzera francese: Xavier Guillaume, chimiste cantonal de Fribourg, T +41 26 305 80 02

Per la Svizzera italiana: Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

---

### **Controllo delle derrate alimentari in Svizzera**

Il controllo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso viene effettuato dai Cantoni, che eseguono controlli approfonditi e analisi di laboratorio. Sotto la guida dei chimici cantonali, essi assicurano il rispetto delle disposizioni di legge e garantiscono così la sicurezza delle derrate alimentari e la protezione delle consumatrici e dei consumatori.

Contatti di tutti i chimici cantonali in Svizzera, comunicati stampa, rapporti annuali, risultati di analisi e controlli, link utili, ecc. su: [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

---