



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

L'ABC dell'export e il caso Svizzera

18 ottobre 2021

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Vendita all'estero ... Dove?

UE

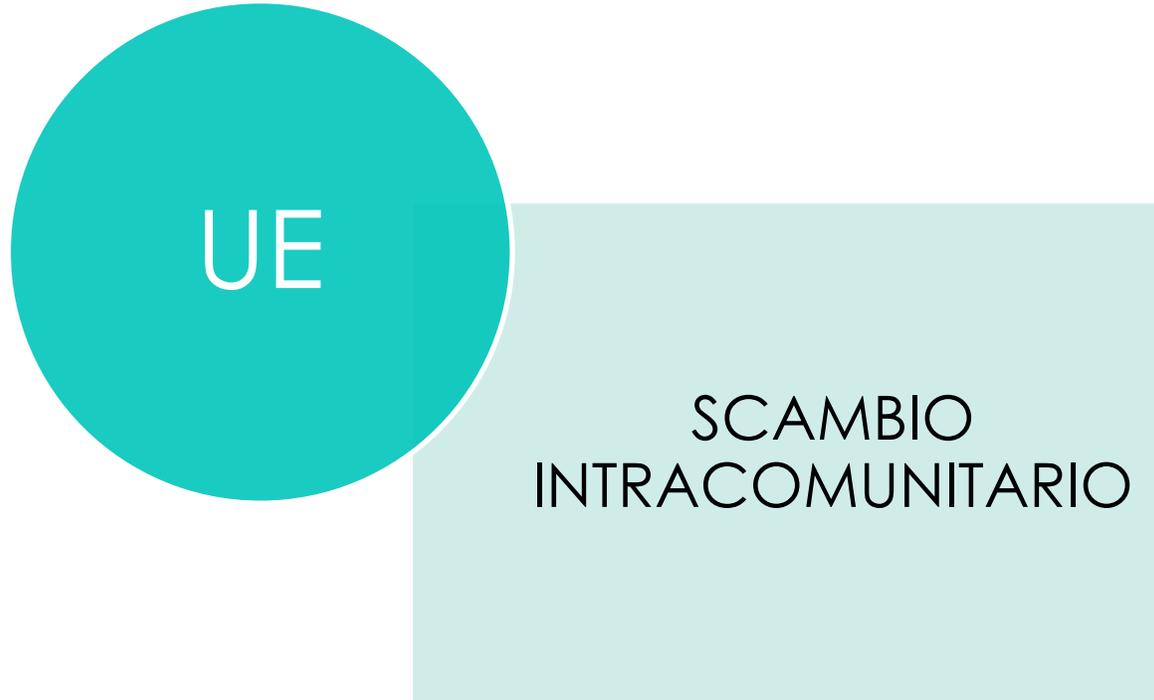
SCAMBIO
INTRACOMUNITARIO

EXTRA-
UE

ESPORTAZIONE



Vendita all'estero ... Dove?



- Libera circolazione delle merci* (salvo limitazioni motivate da tutela della salute, tutela dei consumatori, pubblico interesse)
- Legislazione comunitaria (es. normativa armonizzata su etichettatura e sicurezza alimentare)
- Tutela di prodotti DOP/IGP

* Anche Norvegia, Islanda, Lichteistein, in quanto Stati membri dello Spazio economico europeo (SEE), godono della libera circolazione delle merci nell'UE

Vendita all'estero ... Dove?

- Rispetto di regole di scambio

- generali (es. WTO)
- del singolo Stato o gruppo di Stati
- **dettate da accordi (es. accordi bilaterali con UE – Svizzera)**

- Rispetto di regole merceologiche

- internazionali (es. Codex Alimentarius)
- del singolo Stato o gruppo di Stati

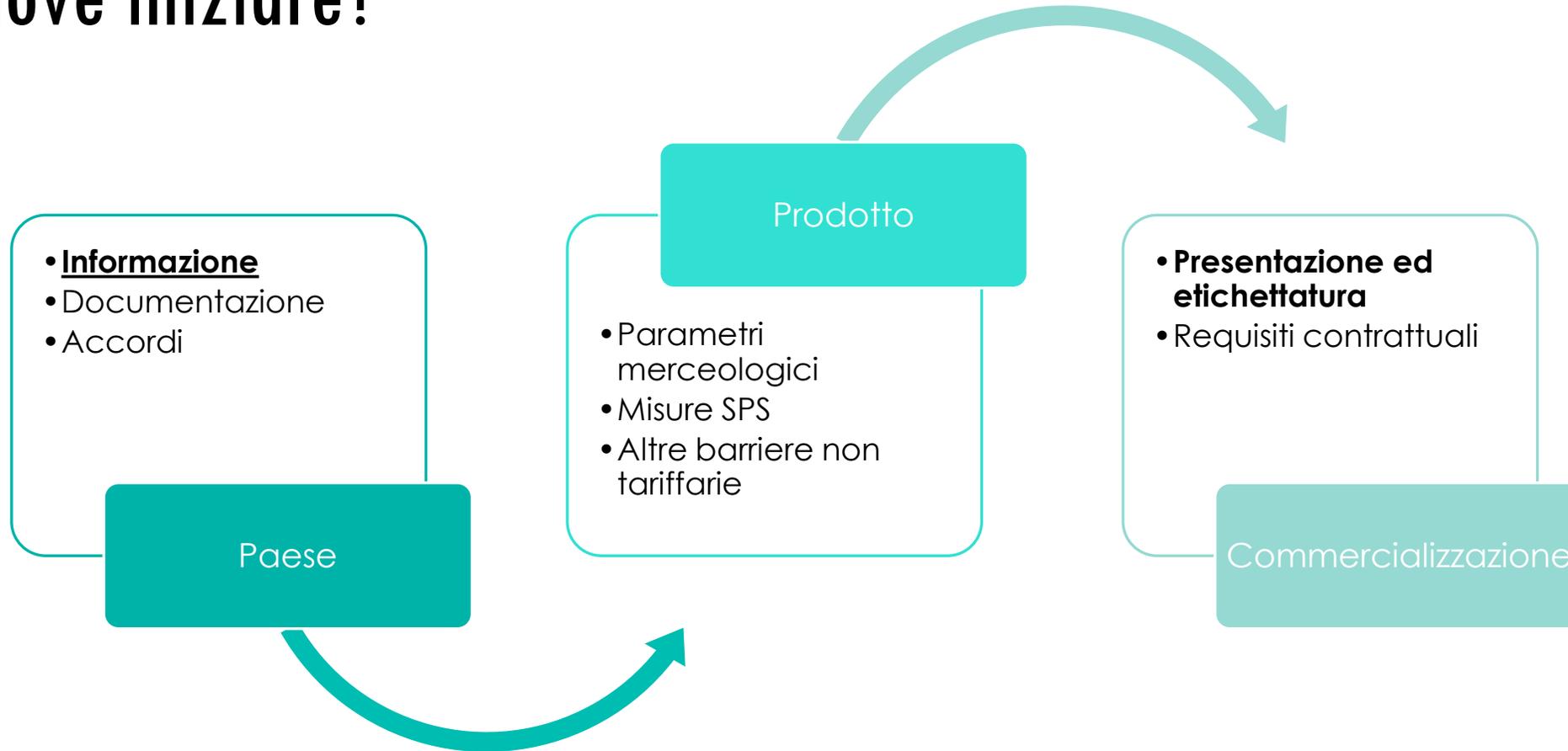


EXTRA-UE

ESPORTAZIONE



Da dove iniziare?



Da dove iniziare?

INFORMAZIONE	DOCUMENTAZIONE	ACCORDI
<ul style="list-style-type: none">• Access2Markets (https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/home)• Enti istituzionali singoli Stati o gruppi (es. Ministeri, Agenzie, etc.), in particolare LG• ICE (https://www.ice.it/it)• Centro EU SME per la Cina (https://www.eusmecentre.org.cn/)• Centro EU Business per il Giappone (https://www.eubusinessinjapan.eu/)• Osservatorio economico MAE (https://www.esteri.it/mae/it/politica_estera/commercio-internazionale/osservatorio-commercio-internazionale)• Commissione UE (https://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/)• Ambasciate	<ul style="list-style-type: none">• Access2Markets (https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/home)• Ministeri italiani (Ministero della Salute e MIPAAF)• Enti istituzionali singoli Stati o gruppi (es. Ministeri, Agenzie, etc.)• ICE (https://www.ice.it/it)• Agenzia delle Dogane	<ul style="list-style-type: none">• Commissione UE (http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2006/december/tradoc_118238.pdf)• WTO (http://rtais.wto.org/UI/PublicMaintainRTAHome.aspx)• Ministeri italiani (Ministero della Salute e MIPAAF)• Enti istituzionali singoli Stati o gruppi (es. Ministeri, Agenzie, etc.)



Access2Markets

- Home
- Goods ▾
- Services ▾
- Investment ▾
- Markets ▾
- Toolbox ▾
- Contact
- My Trade Assistant**

My Trade Assistant

Including **ROSA** Rules of Origin Self-Assessment

[How to use this form](#)

[Disclaimer](#) ▾

Product name or HS code Country from Country to

Product name or HS code ▾ ▾ **Search** >



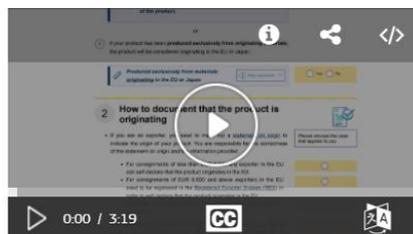
Exporting from the EU, importing into the EU - all you need to know

Product-by-product information on

- tariffs & taxes
- rules of origin
- product requirements
- customs procedures
- trade barriers
- statistics

for all EU countries and for more than 120 export markets around the world.

Discover Access2Markets



Tariffs

Tariffs under a heading

Rules of origin - ROSA

Rules of origin for other agreements

Taxes

Procedures and formalities ^

Overview

General ▾

Specific ▾

Trade barriers

Trade flow statistics

How to read the results



Documentazione

CERTIFICATO DI ORIGINE

- attesta origine del prodotto per l'esportazione -> **CCIAA**

ATTESTATO DI LIBERA VENDITA

- attesta che il prodotto circola liberamente in UE -> **CCIAA**

CERTIFICATO FITOSANITARIO

- attesta l'idoneità sanitaria dei prodotti vegetali -> **Regione (Assessorato per l'Agricoltura)**

CERTIFICATO SANITARIO

- Attesta le condizioni igienico-sanitarie dell'impresa -> **ASL (Dipartimento di prevenzione)**



Parametri merceologici

- Access2Markets (<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/home>)
- Enti istituzionali singoli Stati o gruppi (es. Ministeri, Agenzie, etc.)
- Codex alimentarius (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>)
- Norme tecniche ISO e UNI

Cosa verificare?

- Presenza di standard di prodotto/packaging (es. imballaggi/pallet/etc. in legno con norma IPPC/FAO ISPM 15)
- Limiti di contaminanti (es. aflatossine, metalli pesanti, etc.) e fitofarmaci
- Riconoscimento di equivalenza (es. biologico UE negli Stati Uniti)



Misure SPS

Accordo internazionale sulle misure sanitarie e fitosanitarie (in applicazione dal 1 gennaio 1995)

- Valutazione del rischio
- Adozione di misura SPS
- Limitazioni/divieti all'importazione

PATOLOGIE ANIMALI

FITOPATOLOGIE



Altre barriere non tariffarie

- Motivi religiosi (es. prodotti Halal)
- Embargo (es. Russia fino al 31/12/2021)
- Disposizioni singolo Paese (es. stabilimenti abilitati dal Ministero e da FSIS per export USA per carni)

Cosa verificare?

- Alimenti vietati (es. bevande alcoliche in Paesi musulmani) e/o trattamenti specifici
- Protocolli sanitari da seguire



Presentazione ed etichettatura

- Normativa del Paese in cui si intende esportare
- Requisiti contrattuali (es. certificazioni volontarie)
- Lingua

Cosa verificare?

- Presenza di semplificazioni per aziende di dimensioni e di fatturato ridotti
- Approvazione dell'etichetta (es. Certificate Of Label Approval per vino, bevande spiritose e birra per gli USA)
- Riconoscimento DOP/IGP (accordi bilaterali)



Svizzera: considerazioni generali

- È un Paese extra-UE -> export!
- In vigore **accordi bilaterali** (scambi agevolati, riconoscimento prodotti DOP/IGP e bio)
- Il Reg. UE 1169/2011 è stato recepito quasi integralmente nel diritto svizzero
- Normativa «accorpata» e disponibile sul sito <https://www.fedlex.admin.ch/>



Normativa di riferimento

- Ordinanza sulle **derrate alimentari e gli oggetti d'uso** (ODerr) del 16 dicembre 2016 e s.m.i.
- Ordinanza sulle **informazioni sulle derrate alimentari** (OID) del 16 dicembre 2016 e s.m.i.

- Definizioni (Pt. 1)
- Requisiti generali (es. lingua)
- «Divieto di inganno»
- Vendita a distanza

- Ordinanza sulle **derrate alimentari di origine vegetale**, i funghi e il sale commestibile (ODOV) del 16 dicembre 2016 -> es. oli, farine, pasta, prodotti da forno, ortaggi, etc.
- Ordinanza sulle **derrate alimentari di origine animale** (ODOA) del 16 dicembre 2016 -> carne e prodotti a base di carne, latte e lattiero-caseari, miele, etc.
- Ordinanza sulle **bevande** del 16 dicembre 2016 -> acqua, succhi di frutta, vino, etc.



Divieto di inganno

Tutte le indicazioni (nomi, immagini, pubblicità ,scritte, etc.) **devono corrispondere ai fatti e non essere tali da indurre in inganno**

In deroga, possono differire dai fatti se l'indicazione divergente ...

- è dovuta a **difficoltà di approvvigionamento causate dalla pandemia di COVID-19;**
- **non è rilevante per la protezione della salute dei consumatori** (es. allergeni SONO rilevanti) e la derrata alimentare è presente un adesivo rotondo rosso recante la dicitura **«Dichiarazione corretta su: ...»**, seguita da un indirizzo Internet al quale sono fornite informazioni facilmente accessibili che precisano quali siano le indicazioni sulla derrata alimentare che differiscono dai fatti e perché.



Divieto di inganno

- Effetti/proprietà che la derrata alimentare non possiede (non provate dal profilo scientifico)
- Proprietà comuni a prodotti analoghi
- Proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana
- Riferimenti impropri a prodotti DOP/IGP
- ...

SONO VIETATE!



Normativa di riferimento

- Ordinanza sulle **derrate alimentari e gli oggetti d'uso** (ODerr) del 16 dicembre 2016 e s.m.i.
- Ordinanza sulle **informazioni sulle derrate alimentari** (OID) del 16 dicembre 2016 e s.m.i.

- Definizioni (pt. 2)
- Info obbligatorie
- Presentazione
- Claim nutrizionali e sulla salute
- Altre info volontarie (es. «vegetariano», «senza lattosio», etc.)

- Ordinanza sulle **derrate alimentari di origine vegetale**, i funghi e il sale commestibile (ODOV) del 16 dicembre 2016 -> es. oli, farine, pasta, prodotti da forno, ortaggi, etc.
- Ordinanza sulle **derrate alimentari di origine animale** (ODOA) del 16 dicembre 2016 -> carne e prodotti a base di carne, latte e lattiero-caseari, miele, etc.
- Ordinanza sulle **bevande** del 16 dicembre 2016 -> acqua, succhi di frutta, vino, etc.



Informazioni obbligatorie generali

- Denominazione specifica
- Elenco degli ingredienti
- Indicazioni concernenti allergeni e altre sostanze che potrebbero provocare reazioni indesiderate (Allegato 6 di OID)
- Se occorre, l'indicazione quantitativa degli ingredienti
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- Se necessario, indicazioni specifiche per la conservazione o l'utilizzo
- Il nome o l'azienda come anche l'indirizzo della persona che le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate la cui sede non deve essere necessariamente in Svizzera
- Il Paese di produzione
- La provenienza degli ingredienti quantitativamente più importanti della derrata alimentare
- Le istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione;
- La partita
- La dichiarazione del valore nutritivo
- Se necessario, il marchio di identificazione
- Ulteriori indicazioni di cui all'allegato 2 dell'Ordinanza (es. con edulcoranti, scongelato, etc.)

Quantità:
obbligatoria ai sensi
dell'Ordinanza sulle
indicazioni di quantità
(OIQ)

Eventualmente integrate da specifiche indicazioni richieste dalla normativa di settore



Paese di produzione

Una derrata alimentare è considerata prodotta in un Paese se è stata:

- fabbricata interamente in tale Paese, oppure
- sufficientemente elaborata o trasformata in tale Paese, cioè se ha ottenuto le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica in tale Paese

È consentito rinunciare all'indicazione del Paese di produzione, se questo risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo dell'OSA. Nell'indirizzo devono figurare almeno il Paese, il numero postale d'avviamento e la località.



Provenienza degli ingredienti

L'origine di una materia prima che è utilizzata come ingrediente per la fabbricazione di derrate alimentari deve essere indicata se:

- la parte di tale ingrediente nel prodotto finito è pari o superiore al 50% in massa*; e
- la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia un'origine diversa.

L'indicazione della provenienza di un ingrediente deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

* Nel caso di ingredienti di origine animale deve essere indicata se è contenuto nel prodotto finito in quantità pari o superiore al 20% in massa



Provenienza degli ingredienti

Es. **«sugo toscano»** contenente pomodori provenienti dalla Francia (>50%). Se, oltre a una presentazione generale «italiana», si ha anche un'immagine della torre di Pisa, per esempio, e si legge anche «tradizionale» o «della nonna», si può avere l'impressione che si tratti di un prodotto interamente italiano e che quindi anche i pomodori siano di origine italiana. Tuttavia, se così non è, tale presentazione richiede una dichiarazione di origine obbligatoria per l'ingrediente in questione.

Salsa di pomodoro + Elenco degli ingredienti: concentrato di pomodoro (92 %, provenienza dei pomodori: Francia), zucchine, carote, cipolle, sale marino, basilico, aglio.



Latte

Il latte è tutto il prodotto della mungitura di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a* munti regolarmente.

Il latte crudo è latte che non è stato riscaldato a una temperatura superiore a 40 °C né sottoposto ad altri trattamenti dalle conseguenze simili.

Il latte è ritenuto pronto al consumo, se è stato sottoposto a un trattamento termico (es. pastorizzazione, UHT, etc.)

*ungulati addomesticati delle famiglie zoologiche dei bovini (Bovidae), cervidi (Cervidae), camelidi (Camelidae), suidi (Suidae) ed equidi (Equidae)



Informazioni obbligatorie latte

- Denominazione specifica (es. latte intero, latte parzialmente scremato, latte semiscremato, etc.) con indicazione della specie, se diversa dalla vaccina

Latte pronto al consumo

- Trattamento subito, es. «past», «altamente pastorizzato», «UHT» o «sterile»
- Tenore di grasso in «g per kg» o %
- Arricchimento con proteine e sali minerali
- Nel caso del latte da conservare al fresco, l'indicazione della temperatura di conservazione
- Nel caso del latte sottoposto a pastorizzazione o pastorizzazione alta, la menzione «conservare al riparo dalla luce»;
- Se il latte è stato sottoposto a omogeneizzazione, la menzione «omogeneizzato»

Latte crudo (<40°C)

- Temperatura di conservazione
- l'indicazione che, trattandosi di latte crudo, deve essere riscaldato ad almeno 70 °C prima del consumo
- la menzione «conservare al riparo dalla luce»



Prodotti a base di latte

Sono prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte o dall'ulteriore lavorazione di prodotti a base di latte che possono contenere ingredienti e additivi specifici di un determinato prodotto o processo di produzione (es. formaggi fusi).

I prodotti a base di latte possono contenere al massimo 300 g di ingredienti non lattei (es. spezie, frutta, etc.) per kg. Gli ingredienti non lattei non possono sostituire i componenti del latte dal profilo funzionale né interamente né in parte.



Prodotti a base di latte

- Latte acidulato, latte acidificato, yogurt e kefir
- Formaggio
- Prodotti di formaggio
- Formaggio di siero di latte (ricotta)
- Panna
- Burro, grassi lattieri da spalmare, preparati di burro e altri prodotti del burro
- Latticello, siero di latte e scotta
- Latte concentrato, latte in polvere, prodotti a base di latte in polvere e proteina del latte



Informazioni obbligatorie prodotti a base di latte

- il tenore di grasso nella parte di latte in «g per kg», in «g per 100 g» o in percentuale («%»)
- il tipo di trattamento termico

Se per la fabbricazione di prodotti a base di latte viene utilizzato latte di diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale in base alla composizione.

«fabbricato con latte crudo» per i prodotti il cui processo di fabbricazione non presuppone un trattamento termico o un trattamento fisico o chimico

Eventualmente integrate da specifiche indicazioni



Senza lattosio

Una derrata alimentare è considerata **povera di lattosio** quando il tenore di lattosio nel prodotto pronto al consumo:

- a. è ridotto di almeno la metà rispetto alla derrata alimentare normale corrispondente; e
- b. non supera 2 g per 100 g di sostanza secca.

Una derrata alimentare è considerata **priva di lattosio** quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml. Per gli integratori alimentari tale quantità si applica a una dose giornaliera.



Informazioni obbligatorie es. yogurt

1 Yogurt intero con fragole (3,8 % di grassi nella parte di latte)

2 Ingredienti: yogurt (latte, proteine del latte), zucchero 9,2 %, fragole e succo di fragole da concentrato 8 %, amido di mais ceroso modificato, succo di barbabietole rosse, aroma.



3 Da consumare preferibilmente entro il: 15.03.2019

8

Valori nutrizionali	
	100 g
Energia	420 kJ (101 kcal)
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,4 g 1,7 g
Carboidrati di cui zuccheri	14 g 14 g
Fibre	0,5 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,10 g

StarMilk **5**
Milchverarbeitung
CH-3000 Bern

Prodotto in Svizzera **6**
Provenienza del latte:
Germania **7**

180 g

Conservare a una temperatura massima di 5°C **4**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Principio “Cassis de Dijon”

È consentita la distribuzione in Svizzera di prodotti fabbricati e venduti in Paesi dell'UE anche se non sono pienamente conformi alle prescrizioni tecniche svizzere

2. Quali derrate alimentari sottostanno al principio Cassis de Dijon?

Di norma, le derrate alimentari provenienti dall'UE o dallo SEE che non adempiono alle prescrizioni svizzere sottostanno al principio Cassis de Dijon. Per esse è necessaria l'autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV, rilasciata sotto forma di autorizzazione generale e valida anche per le derrate alimentari dello stesso genere. Una derrata alimentare importata che adempie alle prescrizioni svizzere può continuare a essere importata senza sottostare al principio Cassis de Dijon (ad es. la pasta proveniente dall'Italia).



Considerazioni generali

5. Quali prescrizioni svizzere saranno mantenute?

Il Consiglio federale e il Parlamento hanno definito una serie di requisiti cui la Svizzera non intende rinunciare. Si tratta, tra l'altro, dell'indicazione del Paese di produzione, dell'obbligo di dichiarazione per prodotti OGM e della dichiarazione di allevamento di galline in batteria non autorizzato.

In tutti questi casi è necessario continuare a seguire le prescrizioni svizzere, per cui i prodotti non sottostanno al principio Cassis de Dijon.

È sufficiente che l'informazione sul prodotto, inclusi le avvertenze e i consigli di prudenza come anche le istruzioni determinanti per la sicurezza delle persone, siano redatti nella lingua ufficiale svizzera o nelle lingue ufficiali del luogo in cui il prodotto è immesso in commercio.

-> italiano, tedesco, francese



Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Etichetta? Falla giusta!

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO