



Prescrizioni svizzere  
di qualità  
per la verdura



## Prescrizioni svizzere di qualità per le verdure

Le prescrizioni di qualità perseguono lo scopo di disporre di una produzione di verdure di qualità sul mercato svizzero dei prodotti orticoli. Se nelle schede specifiche non sono presenti indicazioni particolari, le disposizioni hanno valore anche per gli ortaggi di coltivazione biologica e per i prodotti destinati alla quarta gamma. (Tariffa doganale 07.xxx). Le prescrizioni sostengono lo sviluppo del commercio a tutti i livelli e sono parte integrante delle usanze commerciali svizzere che concernono il prodotto orticolo fresco. Sono inoltre elemento base per i controlli di qualità e le perizie eseguiti in Svizzera.

### 1. Campo di applicazione

Le prescrizioni concernenti la quarta gamma non hanno ripercussioni sulla regolamentazione delle importazioni.

Le prescrizioni di qualità si riferiscono a tutte le verdure fresche di produzione indigena o estera, immesse non trasformate sul mercato svizzero, sia direttamente per la vendita, sia tramite preparati e confezioni di quarta gamma.

Indicano e descrivono lo standard qualitativo in vigore nel commercio e si fondano sulle disposizioni legislative concernenti le derrate alimentari (Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso LDerr, Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr, Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari OCDerr, nonché sulle conoscenze e competenze della produzione e del commercio).

I prodotti svizzeri destinati all'esportazione devono essere conformi alle regolamentazioni in vigore nel paese di destinazione (per esempio norme UE o CEE-ONU).

### 2. Imballaggi / contenitori

Gli imballaggi hanno lo scopo di proteggere la verdura da danneggiamenti e deterioramento. Devono essere quindi riempiti in modo che il suo contenuto non sia danneggiato con l'impilamento.

I contenitori (casce) devono essere puliti ed essere conformi alle disposizioni definite dalla legislazione sulle derrate alimentari.

### 3. Omogeneità

Calibri o dimensioni del contenuto di ogni singolo imballaggio devono essere omogenei, così da non pregiudicare una buona impressione generale.

### 4. Tolleranze

Le tolleranze si riferiscono a difetti di qualità o dimensione di prodotti non conformi alle prescrizioni, originati da operazioni non intenzionali poco accurate di cernita, manipolazione o lavorazione. È assolutamente vietato oltrepassare di proposito i limiti di tolleranza prescritti. Le tolleranze sono limiti massimi, che non possono essere superati. Di regola non devono essere raggiunti, così da evitare il rischio di essere superati in caso imprevisti durante la conservazione, il trasporto e la commercializzazione del prodotto.

Le tolleranze di qualità e calibratura (sommate) non devono essere superiori al 10% del peso o del numero di pezzi.

### 5. Identificazione

Le prescrizioni concernenti l'identificazione dei prodotti sono conformi al diritto sulle derrate alimentari (OCDerr, Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari).