

**Ordinanza del DFGP
sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa
e sugli imballaggi preconfezionati
(OIQ-DFGP)**

del 10 settembre 2012 (Stato 1° gennaio 2015)

Il Dipartimento federale di giustizia e polizia (DFGP),

visti gli articoli 3 capoverso 4, 5 capoverso 2, 8 capoverso 3, 10 capoversi 3 e 4, 22 capoverso 3, 23, 24 capoverso 2 e l'allegato 3 numero 631 dell'ordinanza del 5 settembre 2012¹ sulle indicazioni di quantità (OIQ),

ordina:

Art. 1 Determinazione della quantità

(art. 3 cpv. 4 OIQ)

¹ Nei seguenti casi è determinante, in luogo della quantità netta:

- a. nella vendita di merce sfusa pesata dal consumatore stesso (art. 5 cpv. 1 OIQ): il peso netto più il peso di un sacchetto o di un altro imballaggio, sempre che quest'ultimo non superi il peso di 2 g;
- a^{bis,2} nella vendita di derrate alimentari sfuse che comprendono componenti incommestibili i quali non possono essere rimossi prima della pesatura senza danneggiare il prodotto, come ad esempio clip metalliche o spiedini: il peso netto più il peso dei menzionati componenti;
- b. nella vendita di dolci sfusi quali caramelle o cioccolatini: il peso netto più il peso del foglio protettivo;
- c. nella vendita di Vacherin Mont-d'or: il peso lordo, sempre che:
 1. lo spessore del coperchio di legno non superi i 6 mm e quello del fondo i 7 mm,
 2. il peso della confezione (tara) non superi il 20 per cento del peso lordo per i Vacherin di un diametro fino a 21 cm e il 17 per cento per quelli di diametro superiore a 21 cm, e
 3. l'indicazione «lordo» figuri per esteso e in modo perfettamente leggibile vicino all'indicazione del peso;
- d. nella vendita di formaggi offerti in cerchi di legno: il peso netto più il peso del cerchio di legno;

RU **2012** 5301

¹ RS **941.204**

² Introdotta dal n. I dell'O del DFGP del 19 nov. 2014, in vigore dal 1° gen. 2015 (RU **2014** 4545).

- e. nella vendita di imballaggi preconfezionati di trucioli e granuli di legno: il peso commerciale secondo l'allegato 1;
- f. nella vendita di bottiglie contenenti acquavite di pere e una pera: il volume complessivo dell'acquavite e della pera.

² In deroga all'articolo 3 capoverso 2 OIQ, per l'indicazione della quantità in volume di merce surgelata e congelata come il gelato, è determinante una temperatura inferiore a 0 °C.

Art. 2 Vendita al pezzo

(art. 5 epv. 2 OIQ)

La seguente merce può essere offerta al pezzo:

- a. prodotti di panetteria fino a un peso di 150 g;
- b. prodotti di pasticceria di un peso superiore a 150 g, se la vendita al pezzo è conforme alle pratiche commerciali;
- c. cioccolatini e articoli di confetteria al cioccolato secondo l'articolo 47 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao fino a un peso di 50 g al pezzo;
- d.⁴ salsicce fino a un peso di 200 g;
- e. specialità casearie fabbricate in piccole forme quali Tomme, formaggini e formaggi caprini fino a un peso di 150 g;
- f. frutta e verdura secondo l'allegato 2;
- g. merce che non sia una derrata alimentare e per la quale la quantità nominale degli imballaggi preconfezionati secondo l'articolo 10 capoverso 3 OIQ può essere indicata in base al numero di pezzi.

Art. 3 Pane

(art. 5 epv. 2 OIQ)

Nella vendita di merce sfusa, il pane non deve essere pesato secondo l'articolo 5 capoverso 1 OIQ se, da una a otto ore dopo la conclusione della cottura:

- a. rispetta le disposizioni sulla quantità minima di cui all'articolo 4 capoverso 3 OIQ; oppure
- b. adempie per analogia i requisiti posti al contenuto effettivo degli imballaggi preconfezionati ai sensi dell'articolo 19 OIQ.

³ RS 817.022.101

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFGP del 19 nov. 2014, in vigore dal 1° gen. 2015 (RU 2014 4545).

Art. 4 Cibi in self service
(art. 8 cpv. 3 OIQ)

Per determinare il peso netto dei cibi offerti a un prezzo di base in self service secondo l'articolo 8 capoverso 3 OIQ:

- a. ogni recipiente deve recare il proprio peso considerato come tara; oppure
- b. il peso del recipiente più pesante messo a disposizione deve essere considerato come tara.

Art. 5 Imballaggi preconfezionati indicati in base al numero di pezzi
(art. 10 cpv. 3 e 4 OIQ)

¹ È possibile indicare la quantità nominale in base al numero di pezzi, in particolare per la seguente merce che non sia una derrata alimentare:

- a. ferramenta quale chiodi e viti;
- b. fiammiferi;
- c. sostanze coloranti per tessuti in imballaggi unitari inferiori a 20 g;
- d. imballaggi unitari contenenti accendigrill e cubetti accendifuoco;
- e. ossa da masticare per cani;
- f. pastiglie detergenti e imballaggi unitari contenenti detersivi, in particolare per lavatrici e lavastoviglie;
- g. prodotti cosmetici in imballaggi piccoli quali piccoli saponi e imballaggi unitari di shampoo e creme.

² È possibile indicare in base al numero di pezzi la quantità nominale delle seguenti derrate alimentari secondo l'articolo 3 della legge del 9 ottobre 1992⁵ sulle derrate alimentari:

- a.⁶ frutta e verdura secondo l'allegato 2, se l'imballaggio preconfezionato contiene al massimo tre pezzi;
- a^{bis}.⁷ dolciumi quali gomme e caramelle da masticare e prodotti a base di zucchero montato, se la quantità nominale non supera i 50 g;
- b. edulcoranti;
- c. integratori alimentari quali compresse di minerali o vitamine;
- d. sigarette.

⁵ RS 817.0

⁶ Introdotta dal n. I dell'O del DFGP del 19 nov. 2014, in vigore dal 1° gen. 2015 (RU 2014 4545).

⁷ Originaria lett. a.

Art. 6 Imballaggi preconfezionati di merce con peso sgocciolato

(art. 22 cpv. 3 OIQ)

La procedura volta a determinare il peso sgocciolato e i periodi durante i quali devono essere adempiti i requisiti di cui all'articolo 22 capoverso 1 OIQ sono retti dall'allegato 3.

Art. 7 Imballaggi preconfezionati di merce surgelata

(art. 23 OIQ)

La procedura volta a determinare il peso netto della merce surgelata è retta dall'allegato 4.

Art. 8 Imballaggi preconfezionati di merce con calo naturale di peso

(art. 24 cpv. 2 OIQ)

Il calo naturale di peso tra il momento determinante secondo l'articolo 24 capoverso 1 OIQ e il momento del controllo ufficiale conformemente all'articolo 35 OIQ è calcolato secondo l'allegato 5.

Art. 9 Controllo degli imballaggi preconfezionati contenenti la stessa quantità nominale

(all. 3 n. 631 OIQ)

L'ordine in cui vengono misurati gli imballaggi preconfezionati in occasione del controllo ufficiale secondo l'allegato 3 numero 631 OIQ è retto dall'allegato 6.

Art. 10 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 12 giugno 1998⁸ sulle prescrizioni tecniche concernenti le indicazioni di quantità che figurano sugli imballaggi preconfezionati industriali è abrogata.

Art. 11 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2013.

⁸ [RU 1998 1672, 2003 1762]

Allegato 1
(art. 1 cpv. 1 lett. e)

Peso commerciale di trucioli e granuli di legno

1 Trucioli di legno

- 1.1 Il peso commerciale degli imballaggi preconfezionati di trucioli di legno corrisponde al peso a secco compreso il supplemento corrispondente a un tenore di umidità massimo del 12 per cento.
- 1.2 In occasione del controllo degli imballaggi preconfezionati di trucioli di legno, il peso a secco è determinato mediante condizionatura di un campionario materiale a una temperatura di 103 °C.

2 Granuli di legno

Il peso commerciale degli imballaggi preconfezionati di granuli di legno («pellet») utilizzati come combustibile corrisponde:

- al peso a secco del contenuto effettivo compreso il supplemento corrispondente al tenore di umidità massimo 10 per cento, se sull'imballaggio preconfezionato è specificata la norma ÖNORM M 7135⁹;
- al peso a secco del contenuto effettivo compreso il supplemento corrispondente a un tenore di umidità massimo del 12 per cento, se sull'imballaggio preconfezionato non è specificata la norma.

⁹ ÖNORM M 7135:2000 11 01. La norma è ottenibile presso Austrian Standards, www.as-search.at, in tedesco (Presslinge aus naturbelassenem Holz oder naturbelassener Rinde – Pellets und Briketts – Anforderungen und Prüfbestimmungen) e in inglese (Compressed wood or compressed bark in natural state – Pellets and briquettes – Requirements and test specifications) oppure può essere consultata presso l'Istituto federale di metrologia (METAS), 3003 Berna-Wabern.

Allegato 2¹⁰
(art. 2 lett. f)

Vendita al pezzo di frutta e verdura

1 Frutta e verdura ammessa in ogni caso alla vendita al pezzo

La seguente frutta e verdura è ammessa in ogni caso alla vendita al pezzo:

Frutti esotici	ananas
	avocado
	banana
	pera nashi
	carambola
	cerimoia
	granadiglia
	melograno
	caco
	fico d'india (spine)
	kiwi
	kiwi-gold
	noce di cocco
	litchi
	mango
	papaia
	caco persimon
	pitaia
	caco sharon
	tamarindo
Agrumi	pompelmo
	lime
	pomelo
	sweetie
	limone

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I cpv. 1 dell'O del DFGP del 18 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4539).

Erbe aromatiche	mazzo di erbe aromatiche erbe aromatiche nel vaso
Verdura	carciofo mazzo di carote cetriolo aglio rapa peperone caldo verde portoghese grelos portoghese mazzo di ravanelli insalata verde come batavia, foglia di quercia, iceberg, endivia, lattuga cappuccina, lattuga romana, lollo cavolfiore twin (1 cavolfiore e un broccolo) twin (1 cavolfiore e un romanesco) granoturco dolce mazzo di cipolle fresche (3 pezzi) cipolla treccia di cipolle
Zucca	zucca di diverse forme
Meloni	melone, eccetto l'anguria

2 Frutta e verdura destinata al consumo immediato e ammessa alla vendita al pezzo

Oltre alla frutta e verdura elencata al numero 1, è ammessa alla vendita al pezzo anche la frutta e verdura destinata al consumo immediato.

*Allegato 3*¹¹
(art. 6)

Imballaggi preconfezionati di merce con peso sgocciolato

1 Apparecchiatura

- 1.1 Per determinare il peso sgocciolato occorre utilizzare setacci d'analisi conformi alla raccomandazione dell'Organizzazione internazionale di metrologia legale (raccomandazione OIML) R 87 (edizione 2004)¹² con maglie larghe 2,5 mm e un filo spesso 1,0 mm.
- 1.2 Il diametro del setaccio d'analisi è di:
 - 20 cm per gli imballaggi preconfezionati con un volume del recipiente fino a 850 ml;
 - 30 cm per gli imballaggi preconfezionati con un volume del recipiente superiore a 850 ml.
- 1.3 Per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale di 2,5 kg, la merce deve essere distribuita equamente su almeno due setacci delle stesse dimensioni.

2 Procedura

- 2.1 Il campione deve avere una temperatura di 20 °C.
- 2.2 Durante l'uso il setaccio d'analisi deve essere inclinato di 17–20 gradi.
- 2.3 Il contenuto dell'imballaggio preconfezionato è versato su un setaccio tarato e distribuito equamente su tutta la superficie agitando il setaccio. La merce cava (quali pere, pesche e albicocche) deve avere la cavità rivolta verso il basso.
- 2.4 Il tempo di sgocciolamento è di due minuti. Inizia non appena la merce è posta sul setaccio. Trascorso il tempo di sgocciolamento, il setaccio è agitato ancora una volta e il liquido rimasto sulla parte inferiore viene tolto.
- 2.5 Il risultato della successiva pesata, dedotto il peso del setaccio asciutto, costituisce il peso sgocciolato.

¹¹ Aggiornato dal n. I cpv. 2 dell'O del DFGP del 18 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4539).

¹² Le raccomandazioni sono disponibili in francese sul sito www.oiml.org/fr/publications/recommendations. L'Istituto nazionale di metrologia (METAS), 3003 Berna-Wabern fornisce informazioni sulle raccomandazioni dell'OIML.

3 Periodi per determinare il peso sgocciolato

- 3.1 I periodi durante i quali devono essere adempiti i requisiti previsti all'articolo 22 capoverso 1 OIQ sono retti dalla raccomandazione OIML 87 allegato C (edizione 2004).
- 3.2 Valgono in particolare i seguenti periodi:
- per frutta e verdura e altre derrate alimentari vegetali: 30 giorni dopo la sterilizzazione fino alla scadenza della data di conservazione minima;
 - per prodotti contenenti pesce salato, marinate contenenti prodotti ittici, gamberetti, molluschi e simili, 2–14 giorni dalla produzione;
 - per insaccati piccoli e altri prodotti di carne: cinque giorni dopo la sterilizzazione fino alla scadenza della data di conservazione minima.

*Allegato 4*¹³
(art. 7)

Imballaggi preconfezionati di merce surgelata

1 Apparecchiatura

Per determinare il peso netto occorre utilizzare setacci d'analisi conformi alla raccomandazione dell'Organizzazione internazionale di metrologia legale (raccomandazione OIML) R 87 (edizione 2004)¹⁴ con maglie larghe 2,5 mm e un filo spesso 1,0 mm.

2 Procedura

2.1 Frutta e verdura congelata

2.1.1 La merce imballata è scongelata a bagnomaria alla temperatura di 20 °C. Una volta sciolto il ghiaccio, la merce deve essere posata sul setaccio d'analisi.

2.1.2 Il diametro del setaccio d'analisi è di:

- 20 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale fino a 1,4 kg;
- 30 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale superiore a 1,4 kg; in alternativa la merce può essere distribuita equamente su almeno due setacci delle stesse dimensioni.

2.1.3 Durante l'uso il setaccio deve essere inclinato di 17–20 gradi.

2.1.4 Il tempo di sgocciolamento è di due minuti.

2.2 Frutti di mare con glassatura, pesce e pollame

2.2.1 La merce deve essere tolta cautamente dall'imballaggio e tenuta sotto un fine getto d'acqua fredda fino a quando la glassatura di ghiaccio è sciolta. In seguito la merce è posata sul setaccio d'analisi.

2.2.2 Il diametro del setaccio d'analisi è di:

- 20 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale fino a 900 g;
- 30 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale superiore a 900 g; in alternativa la merce può essere distribuita equamente su almeno due setacci delle stesse dimensioni.

2.2.3 Durante l'uso il setaccio deve essere inclinato di 17–20 gradi.

¹³ Aggiornato dal n. I cpv. 2 dell'O del DFGP del 18 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RÜ 2013 4539).

¹⁴ Le raccomandazioni sono disponibili in francese sul sito www.oiml.org/fr/publications/recommendations. L'Istituto nazionale di metrologia (METAS), 3003 Berna-Wabern fornisce informazioni sulle raccomandazioni dell'OIML.

-
- 2.2.4 Il tempo di sgocciolamento è di due minuti.
- 2.3 Gamberetti e gamberi congelati
- 2.3.1 La merce è scongelata a bagnomaria a una temperatura di 26 °C. Una volta sciolto il ghiaccio, la merce deve essere posata sul setaccio d'analisi.
- 2.3.2 Il diametro del setaccio d'analisi è di:
- 20 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale fino a 450 g;
 - 30 cm per gli imballaggi preconfezionati con una quantità nominale superiore a 450 g; in alternativa la merce può essere distribuita equamente su almeno due setacci delle stesse dimensioni.
- 2.3.3 Durante l'uso il setaccio deve essere inclinato di circa 30 gradi.
- 2.3.4 Il tempo di sgocciolamento è di due minuti.

Allegato 5
(art. 8)

Imballaggi preconfezionati di merce con calo naturale di peso

- 1 Il calo naturale di peso tra il momento determinante di cui all'articolo 24 capoverso 1 OIQ e il momento del controllo effettuato dal servizio competente conformemente all'articolo 34 OIQ è calcolato in base alla formula seguente, fatto salvo il numero 3.

$$G_A = \frac{G_G}{1 - \left(\frac{r}{1000} \times n \right)}$$

G_A : peso netto teorico al momento determinante

G_G : peso dell'imballaggio preconfezionato n giorni dopo il momento determinante

n : tempo trascorso in giorni dal momento determinante

r : perdita relativa di peso al giorno, espressa in per mille

- 2 La perdita relativa di peso (r) al giorno deve essere possibilmente determinata con metodo sperimentale o può essere ripresa dalla seguente tabella:

Calo naturale di peso calcolato in base al tempo trascorso; indicazioni in per mille del peso netto teorico al momento determinante

Merce	Tempo trascorso dal momento determinante, in giorni			
	1	3	7	30
Radici commestibili	5	15	18	25
Cavolfiori	40	118	239	–
Cavoli	5	15	21	35
Verdure a bulbi	7	20	25	35
Verdure a foglia e gambo	16	50	80	150
Finocchi	38	109	210	–
Ortaggi quali pomodori, cetrioli, zucche, granoturco dolce	13	40	49	70
Fagioli	21	65	146	–
Legumi quali piselli	13	40	52	80
Frutti a drupa	13	40	58	100
Mele	4	11	25	–

Merce	Tempo trascorso dal momento determinante, in giorni			
	1	3	7	30
Pomi	3	10	22	50
Bacche incl. frutti di bosco	16	50	68	110
Clementine, mandarini	–	50	98	–
Aranci	7	20	29	50
Limoni, pompelmi	7	20	30	50
Banane	7	25	–	–
Frutti a noce	2	3	5	10
Patate da tavola (precoci)	7	20	29	50
Patate da tavola (tardive)	5	15	20	30

- 3 Indipendentemente dal tempo trascorso, per la farina è previsto un calo naturale del peso del 2 per cento dal momento determinante.

Allegato 6
(art. 9)

Controllo di imballaggi preconfezionati contenenti la stessa quantità nominale

- 1 Per le partite costituite da un numero di unità non superiore a 20 (all. 3 n. 413 OIQ) e per i campioni di partite costituite da un numero di unità compreso fra 21 e 100 (all. 3 n. 412 OIQ), gli imballaggi preconfezionati da esaminare sono controllati nell'ordine della loro numerazione (all. 3 n. 62 OIQ), iniziando dal numero 1.
- 2 Per i campioni costituiti da più di 100 unità (all. 3 n. 411 OIQ), gli imballaggi preconfezionati da esaminare sono controllati in base alla loro numerazione (all. 3 n. 62 OIQ) nell'ordine seguente:
9, 19, 3, 24, 15, 4, 25, 13, 8, 22, 1, 6, 16, 23, 2, 18, 10, 14, 27, 11, 26, 12, 21, 5, 20