



Classificazione della canihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) come nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale

Data: 01.06.2019

All'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) è stata presentata una documentazione sulla classificazione del nuovo status Novel Food della *Chenopodium pallidicaule* Aellen (canihua) come nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale.

Si tratta della pianta *Chenopodium pallidicaule* Aellen (canihua), coltivata e consumata tradizionalmente intorno al lago Titicaca in Bolivia e Perù. La *Chenopodium pallidicaule* Aellen appartiene al genere *Chenopodium* all'interno della famiglia delle Amaranthaceae. Anche la quinoa (*Chenopodium quinoa*) appartiene a questa famiglia e a questo genere.

Il richiedente ha dimostrato l'uso sicuro come derrata alimentare per almeno 25 anni in un Paese terzo (Bolivia). Solo i grani della pianta vengono utilizzati per il consumo umano e in Bolivia, come per la quinoa, vengono consumati interi, macinati o tostati come pasto principale o come contorno.

Sulla base delle informazioni fornite dal richiedente, l'USAV ritiene che la *Chenopodium pallidicaule* Aellen rientra nella definizione di nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale ai sensi dell'articolo 15 capoverso 1 lettera k dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02):

«derrate alimentari che sono da considerarsi nuove in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE secondo le lettere b e d-f, se derivate dalla produzione primaria secondo l'articolo 8 LDerr e che presentano un'esperienza di uso alimentare sicuro in un Paese diverso dalla Svizzera o da uno Stato membro dell'UE (nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali).»

Essa è quindi soggetta all'obbligo di autorizzazione di cui all'articolo 4 dell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2).