



Sommario

1. Autore	2
2. Campo di applicazione.....	2
2.1 Produttori di materie prime	2
2.2 Produttori di prodotti pronti all'uso	2
2.3 Venditori e commercializzazione	2
3. Descrizione	3
4. Glossario.....	3
5. Politica per la qualità	3
5.1 Scopi	3
5.2 Basi giuridiche e normative	4
5.3 Perdita del marchio.....	4
6. Produzione.....	4
6.1 Controllo in entrata delle materie prime.....	4
6.2 Numeri di partita	4
7. Imballaggio.....	5
8. Stoccaggio	5
9. Controllo qualità	6
9.1 Campionatura.....	6
9.2 Campione di riferimento	7
9.3 Analisi e valori limite	7
10. Rilascio di autorizzazione	9
11. Strumenti di prova ed apparecchiature	9
12. Sicurezza sul lavoro ed igiene	10
13. Personale.....	10
14. Tutela dell'ambiente e smaltimento dei rifiuti	11
15. Infrastruttura e locali	11



1. Autore

CI Canapa Svizzera

Berna, 22/07/2022 (documento senza firma)

Sostituisce la versione 01

2. Campo di applicazione

Produttori commerciali, imprese di trasformazione, commercianti o fornitori conto terzi di prodotti di canapa in Svizzera. I prodotti a certificazione SCC possono essere anche esportati all'estero. Il marchio può essere utilizzato anche all'estero da Imprese autorizzate.

2.1 Produttori di materie prime

- Canapa CBD (Infiorescenze, semi e altre parti della pianta)
- Canapa industriale
- Estratti, olii, cristalli ecc.
- Talee o semi

2.2 Produttori di prodotti pronti all'uso

- Sostituti al tabacco
 - o Infiorescenze CBD e prodotti THC a contenuto < 1%
 - o Infiorescenze cannabis e prodotti THC a contenuto > 1% destinati al progetto pilota BAG (ufficio federale della salute pubblica)
- Alimentari
- Cosmetici
- Oggetti d'uso e prodotti chimici

I produttori di prodotti pronti all'uso possono acquistare anche materie prime non certificate SCC (ad es. infiorescenze CBD). Dovranno, tuttavia, effettuare il controllo in entrata secondo gli standard SCC ed attenersi a tutti i punti delle linee guida per quanto riguarda le successive fasi di lavorazione (finitura). Nel caso in cui le materie prime siano acquistate con certificazione SCC, il controllo in entrata risulterà non necessario. Si consigliano, tuttavia, delle prove a campione al fine di ridurre al minimo eventuali rischi. Qualsiasi ulteriore requisito dovrà essere rispettato.

2.3 Venditori e commercializzazione

- vendita all'ingrosso (B to B)
- vendita di materie prime (B to B)
- vendita di prodotti pronti all'uso (B to B e B to C)



Linee Guida «Swiss Certified Cannabis»

I venditori di prodotti pronti all'uso possono acquistare anche materiale non certificato SCC (ad es. sostituti al tabacco CBD), dovranno tuttavia effettuare il controllo in entrata secondo gli standard SCC ed attenersi a tutti i punti delle linee guida riguardanti la tracciabilità, i test ed il rilascio. Dovrà inoltre essere comprovato che il materiale è di produzione esclusivamente svizzera. Nel caso in cui le materie prime siano acquistate con certificazione SCC, il controllo in entrata risulterà non necessario. Si consigliano, tuttavia, delle prove a campione al fine di ridurre al minimo eventuali rischi. Qualsiasi ulteriore requisito dovrà essere rispettato.

3. Descrizione

Il presente manuale descrive i requisiti base minimi per la produzione di prodotti di canapa con il marchio della CI Canapa «Swiss Certified Cannabis». I prodotti devono essere sicuri, igienici ed idonei alla circolazione.

4. Glossario

Numero lotto	Un numero chiaramente attribuibile ad una materia prima (ad es. terriccio, fertilizzante ecc)
Numero partita	Un numero chiaramente attribuibile di un lotto di produzione (ad es. di una raccolta di infiorescenze di canapa)
Materia prima	Tutti i materiali base che servono per la produzione di materie prime o per la trasformazione della materia prima in prodotto di consumo (terriccio, fertilizzante ecc.),
Campionatura	Un campione specifico derivante da un lotto di produzione (partita). Il procedimento deve essere standardizzato in modo che i valori di misurazione risultanti dal controllo di qualità (in laboratorio) siano significativi ed il campione rappresentativo di tutta la partita.
Committente	Committente è colui che acquista i prodotti di canapa per la trasformazione e per il raffinamento
Consumatore	Utilizzatore finale che consuma i vari prodotti di canapa alla fine della catena di produzione
VOC	Volatile organic Compound, composti organici volatili come per esempio solventi organici

5. Politica per la qualità

L'introduzione ed il mantenimento di uno standard di qualità (Swiss Certified Cannabis) nella produzione della canapa tutela sia i produttori che i consumatori, pone le premesse per una maggiore professionalizzazione del settore e rafforza la collaborazione con enti ed organi di controllo. Le linee guida vengono costantemente aggiornate in modo appropriato allo scopo di migliorare la qualità dei prodotti di canapa in maniera sostenibile in Svizzera.

5.1 Scopi

- Rispetto di tutte le normative giuridiche
- Assicurare la totale tracciabilità di tutta la filiera di produzione



Linee Guida «Swiss Certified Cannabis»

- Massima sicurezza per consumatori e clienti
- Creare un rapporto di fiducia con consumatori, clienti ed enti
- Tutela da danni commerciali o perdita di reputazione

5.2 Basi giuridiche e normative

Come già riportato al punto 5.1 «Scopi», per l'ottenimento del marchio Swiss Certified Cannabis SCC dovranno essere soddisfatti tutti i requisiti giuridici.

Per i prodotti cosmetici valgono, inoltre, le Buone Pratiche di fabbricazione per la cosmesi (cosmesi GMP). Qualsiasi scostamento grave (sicurezza prodotto e consumatore, sicurezza sul lavoro e della salute, sicurezza ambientale) dovrà essere comunicato all'ente preposto.

5.3 Perdita del marchio

L'eventuale violazione dei punti 5.1 «Scopi» e 5.2 «Basi giuridiche e normative» come pure scostamenti dalle linee guida „Swiss Certified Cannabis SCC“ potrà portare alla perdita del marchio.

6. Produzione

6.1 Controllo in entrata delle materie prime

a) Tutte le materie prime e prodotti ausiliari (ad es. terriccio, fertilizzanti, prodotti fitoterapici, pesticidi, diserbanti, fungicidi, talee ecc.) devono essere controllati al momento di arrivo della fornitura.

- Articolo corretto?
- Qualità corretta?
- Imballo integro?
- Anomalie?
- Autorizzazione dell'Ufficio Federale per l'agricoltura? (obbligatorio)

b) Documentazione

- Archiviazione di certificati, bolle e schede dati di sicurezza (se esistenti).

6.2 Numeri di partita

I numeri delle partite servono all'identificazione inequivoca delle partite di produzione e della loro rintracciabilità. Detti numeri non devono avere ulteriore carattere informativo, ma bensì essere chiari ed attribuiti una sola volta.

a) Dev'essere garantito che un numero di partita venga attribuito una sola volta.

6.2.1 Coltivazione / Produzione di canapa

Produttore di materie prime oppure di talee per committenti interni ed esterni



- a) Ogni unità confezionata deve recare l'indicazione del proprio numero di partita ed essere inequivocabilmente identificabile;
- b) Dev'essere possibile rintracciare quali semenze o talee sono state utilizzate.

6.2.2 Produzione di prodotti pronti all'uso

Ad ogni prodotto derivato (ad es. sostituti per il tabacco, cristalli, estratti, olii, cosmetici ecc.) di ogni lotto di produzione va attribuito un proprio numero di partita. Tale numero può essere attribuito una sola volta e deve essere inequivocabilmente rintracciabile la materia prima/partita con cui il prodotto è stato realizzato.

- a) Ogni contenitore deve riportare la descrizione del suo contenuto;
- b) Ogni lotto di produzione deve riportare la scritta indicante il proprio numero di partita;
- c) Ogni numero di partita può essere utilizzato una sola volta.

7. Imballaggio

Per imballaggio preconfezionato si intende la quantità di un prodotto che viene misurata e confezionata in assenza dell'acquirente. Il preconfezionato si riferisce in generale all'insieme del prodotto ed all'involucro individuale nel quale è stato avvolto.

- Preconfezionati di quantità nominale identica (ad es. sostituto al tabacco);
- Preconfezionati di quantità nominale diversa (ad es. big bags con infiorescenze di canapa, prodotti Bulk).

➔ In linea generale vale l'«Ordinanza sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati» (normativa sull'indicazione delle quantità (MeAV)).

- a) I locali devono:
 - a. essere puliti, asciutti e privi di polvere;
 - b. avere una temperatura tra i 20° e 25°.
- b) Le pese impiegate devono corrispondere al peso della quantità nominale;
- c) Le pese impiegate devono essere regolarmente calibrate e sottoposte a manutenzione (taratura di base, rapporto di prova) e registrate presso l'ente di taratura preposto.
- d) I collaboratori devono seguire un regime di igiene rigoroso
 - a. Retina per capelli;
 - b. Guanti.

8. Stoccaggio

- e) I locali di stoccaggio devono essere puliti ed asciutti;
- f) I prodotti devono essere conservati lontano da solventi, combustibili (benzina, diesel), fertilizzanti, pesticidi.

- ➔ Evitare il sole diretto
- ➔ Evitare variazioni di temperatura

9. Controllo qualità

9.1 Campionatura

Essendo la canapa un prodotto naturale (anche nella coltivazione industriale) non è omogenea. Una sola infiorescenza non è rappresentativa per una raccolta, a titolo di esempio, di 100 Kg, poiché il contenuto di CBD piuttosto che THC ecc. è sottoposto a variazioni naturali. Anche la distribuzione di prodotti nocivi indesiderati come, per esempio, pesticidi, risente di ciò. Al fine di compensare e ridurre al minimo tali variazioni, devono essere mescolate varie parti della pianta di ogni raccolta o produzione ed essere così sottoposte al controllo qualità. Il numero di partita nonché la data devono essere ben visibili sull'intera campionatura raccolta.

- a) Una campionatura contempla 10 campioni scelti a caso da una partita e sottoposti tutti insieme al laboratorio come unico campione;
- b) Vanno testate le parti di pianta utilizzate (ad es. infiorescenze);
- c) Il campione tipo dev'essere identico a quello che viene poi venduto o trasformato (ad es. infiorescenze essiccate);
- d) I campioni devono essere asciutti;
- e) Il contenitore di prova deve recare l'indicazione della data e numero di partita;
- f) I campioni devono essere analizzati in un laboratorio di controllo qualità certificato CI Canapa;
- g) Ad ogni partita deve essere allegata una lista completa di tutti i prodotti fitoterapici utilizzati.

Olii, estratti e cristalli sono normalmente omogenei, dunque, per questi è sufficiente estrarre un solo campione tipo. Il piano di campionamento è stato definito sulla base della valutazione dei rischi. I rischi vengono valutati ripetutamente dagli auditori della CI Canapa.

Tipo produzione	Chiave per il campionamento	Valutazione rischio
Indoor & Greenhouse	<ul style="list-style-type: none"> - 1 prova ogni 30 kg di materiale (ID livello 3) - 1 prova ogni 50 kg di materiale (ID livello 2) - 1 prova ogni 100 kg di materiale (ID livello 1) 	Rischio molto elevato di muffe e parassiti ed impiego di pesticidi
Outdoor	<ul style="list-style-type: none"> - 1 prova ogni 500 kg di materiale (OD livello 3) - 1 prova ogni 1000 kg di materiale (OD livello 2) - 1 prova ogni 2000 kg di materiale (OD livello 1) 	<p>Rischio modesto di muffe e parassiti ed impiego di pesticidi, o meglio rischio minimo di propagazione</p> <p>Rischio elevato di inquinamento microbiologico</p>

L'inquadramento nel livello corrispondente viene deciso dall'auditore in loco in base alla valutazione del rischio. In caso di campioni risultanti positivi è possibile che l'impresa possa retrocedere di livello.

9.2 Campione di riferimento

I campioni di riferimento servono come garanzia in caso di successive indagini su una determinata partita. Tali campioni di riferimento provengono dalla ripartizione della campionatura composta dai campioni tipo prelevati effettuata dal produttore o dal commerciante.

- a) I campioni di riferimento vanno conservati un anno in più rispetto alla data di scadenza del prodotto (dopodiché possono essere distrutti);
- b) Per ogni partita (sia per ogni coltivazione che per ogni singolo prodotto successivo) vanno conservati almeno 3 campioni di riferimento;
- c) Ogni campione di riferimento deve presentare lo stesso identico imballo e la stessa identica etichettatura del prodotto ed è da conservare in magazzino alle stesse condizioni;
- d) Ogni prodotto deve essere documentato con una fotografia.

9.3 Analisi e valori limite

9.3.1 Tabella analisi

Prodotto	Analisi
Infiorescenze di canapa a CBD	<ul style="list-style-type: none"> - THC, CBD - Pesticidi - Micotossine - Nicotina* - Microbiologia per l'Outdoor - Produzione - Perdita di essiccazione <p>Consigliati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terpeni - Microbiologia per l'Indoor e Greenhouse
Estratti	<ul style="list-style-type: none"> - THC, CBD - Pesticidi - Micotossine - Solventi (VOC)
Olii	<ul style="list-style-type: none"> - THC, CBD - Solventi (VOC)
Cristalli	<ul style="list-style-type: none"> - THC, CBD e terpeni - Solventi (VOC)
Materie prime (fertilizzanti, terriccio ecc.)	<p>Consigliati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesticidi - Micotossine <p>(non ogni partita)</p>

Linee Guida «Swiss Certified Cannabis»



* per sostituti al tabacco – da notificare al BAG (Ufficio Federale della salute pubblica)

9.3.2 Valori limite

Analisi	Parametri	Valore limite
Cannabinoidi	THC	<1%
Pesticidi		<0.1ppm consigliato <0.01ppm
Micotossine		<0.002ppm
Nicotina		<50ppm
Microbiologia	TAMC	<10'000'000 KBE/g
	TYMC	<100'000 KBE/g
	E. Coli	<1'000 KBE/g
	Salmonella/25g	assente
Perdita di essiccazione		<13% consigliato <10%
Terpeni		fenomenologico
Solventi		<50ppm

9.3.3 Laboratori di analisi

Al fine di adempiere alle elevate esigenze qualitative della CI Canapa, i laboratori che eseguono le analisi devono soddisfare determinati requisiti per poter essere raccomandati come laboratorio garante di qualità.

- a) L'impresa nella sua totalità dev'essere certificata secondo la norma ISO9001;
 - b) I metodi devono essere validati esplicitamente per il loro scopo di utilizzo;
 - c) Il programma Ring Test della CI Canapa deve essere rispettato.
- ➔ L'elenco dei laboratori raccomandati si trova sul sito web della CI Canapa

10. Rilascio di autorizzazione

L'autorizzazione per un prodotto verrà rilasciata unicamente sulla base del risultato dell'esame di laboratorio effettuato sulla partita. Tale autorizzazione dev'essere documentata ed i relativi risultati di laboratorio dovranno essere archiviati.

- a) Protocollo di autorizzazione con documentazione del controllo qualità (analisi),
- b) Devono essere definiti coloro che hanno il diritto di rilasciare le autorizzazioni;
- c) Deve essere definito come procedere con prodotti non conformi.

11. Strumenti di prova ed apparecchiature

Tutti gli strumenti di prova e le apparecchiature dell'impresa devono funzionare perfettamente, in modo sicuro ed essere sottoposti a regolare manutenzione secondo le direttive fornite dal produttore.

Definizione:

Strumenti di prova

Devono obbligatoriamente essere conservati sotto sorveglianza ed essere sottoposti a manutenzione e taratura.



- Pese, pipette, termometri, chiavi dinamometriche ecc..

Apparecchiature

Tipo I:

Apparecchiature e dispositivi che non forniscono valori di misurazione ma che influiscono direttamente sul risultato. Questi mezzi devono essere controllati periodicamente.

- Congelatori e frigoriferi
- Forni di essiccazione

Tipo II:

Per la strumentazione ausiliaria, articoli comuni in vetro e plastica e materiali di consumo, non si rendono necessari né le specifiche del dispositivo né alcuna manutenzione.

- a) Inventario per gli strumenti di prova ed attrezzature
- b) Piano di controllo per gli strumenti di prova
- c) Protocollo di manutenzione per ogni apparecchiatura (strumenti di prova, attrezzature tipo I & II)
- d) Istruzioni del produttore (User- Manual, istruzioni d'uso) per ogni apparecchiatura (strumenti di prova, attrezzature tipo I & II)

12. Sicurezza sul lavoro ed igiene

A seconda della grandezza dell'impresa e del settore è **obbligatorio** coinvolgere un consulente per la sicurezza sul lavoro, ciò sarà da chiarire di volta . Di norma valgono i regolamenti dell'EKAS/CFSL per il settore competente (<https://www.ekas.ch/index-de.php?frameset=208>)

➔ Così da evitare delle multe non indifferenti e/o costi derivanti, si consiglia vivamente di far valutare la propria azienda da un esperto della sicurezza su lavoro

- a) Tutti i dipendenti devono ricevere gratuitamente i dispositivi di protezione individuale;
- b) I dipendenti sono obbligati ad indossare i dispositivi di protezione individuale;
- c) I dispositivi di protezione fissi devono essere facilmente accessibili e contrassegnati in modo chiaro;
- d) L'armadietto di pronto soccorso deve essere accessibile in modo facile;
- e) I dispositivi di protezione igienici (mascherine, guanti, cuffie ecc.) devono essere disponibili in quantità sufficiente e facilmente accessibili;
- f) Deve essere facile potersi lavarsi le mani con il sapone.

13. Personale

Il personale influisce notevolmente sui prodotti ed il successo dell'azienda. Collaboratori ben istruiti e formati riducono sensibilmente i danni e/o i tempi fermi di

produzione. A questo proposito valgono il codice delle obbligazioni svizzero e le direttive cantonali.

- a) I collaboratori devono essere istruiti e regolarmente aggiornati per lo svolgimento delle mansioni a loro affidate (documentate);
 - b) Gestione del tempo secondo il codice delle obbligazioni (legge);
 - c) Dossier completo del personale.
- ➔ Colloqui regolari con i dipendenti sono sempre utili e consigliati;
- ➔ Errori nel management del personale si rivelano spesso molto costosi e portano con sé conseguenze anche a lungo termine.

14. Tutela dell'ambiente e smaltimento dei rifiuti

Tutti i prodotti e scarti chimici devono essere smaltiti in modo corretto ed ecologico e, ove possibile, riciclati. Si raccomanda di utilizzare, quando e ove possibile, agenti chimici o materie prime meno tossici ed aver cura di approvvigionare, impiegare e stoccare solo la quantità effettivamente necessaria.

- a) Il locale o l'armadio dove vengono conservati gli agenti chimici dev'essere provvisto di serratura;
- b) La capacità dei dispositivi di raccolta dev'essere proporzionale alla quantità di stoccaggio;
- c) Etichettatura ed indicazioni di sicurezza per locali ed agenti chimici corretti
 - <https://www.anmeldestelle.admin.ch/chem/de/home/themen/pflicht-hersteller/selbstkontrolle/kennzeichnung/gefahrenpiktogramme.html>

15. Infrastruttura e locali

Requisiti per l'infrastruttura e i locali

- a) puliti (pulizia in generale, assenza di parassiti ecc.);
- b) ordinati;
- c) esenti da pericolo d'inciampo;
- d) esenti da polvere (eventuale controllo delle particelle);
- e) le installazioni elettroniche devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.