

**Ordinanza del DFI  
sulla caratterizzazione e la pubblicità  
delle derrate alimentari  
(OCDerr)**

del 23 novembre 2005 (Stato 12 dicembre 2006)

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),*

visti gli articoli 10 capoverso 3, 26 capoversi 2 e 5, 27 capoverso 3, 29 capoverso 2 e 80 capoverso 9 dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

*ordina:*

## **Capitolo 1: Disposizioni generali**

### **Art. 1**

<sup>1</sup> La presente ordinanza disciplina le indicazioni che devono caratterizzare le derrate alimentari in generale, le modalità di tale caratterizzazione e della loro pubblicità.

<sup>2</sup> Le caratterizzazioni specifiche e la pubblicità dei singoli tipi di derrate alimentari sono disciplinate nelle ordinanze concernenti i prodotti specifici della legislazione sulle derrate alimentari.

<sup>3</sup> La caratterizzazione comprende tutte le diciture sull'imballaggio, la confezione o l'etichetta di un prodotto.

## **Capitolo 2: Derrate alimentari preimballate**

### **Sezione 1: Indicazioni necessarie**

#### **Art. 2**

<sup>1</sup> Le derrate alimentari preimballate, al momento della consegna al consumatore devono essere caratterizzate con le indicazioni seguenti:

- a. la denominazione specifica (art. 3 e 4);
- b. l'elenco degli ingredienti (art. 5–7);
- c. indicazioni concernenti allergeni e altre sostanze che potrebbero provocare reazioni indesiderate (art. 8);
- d. se occorre, l'indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 9 e 10);

RU 2005 6159

<sup>1</sup> RS 817.02

- e. la data minima di conservabilità e la data di consumo (art. 11–14);
- f. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo della persona che, rispettivamente, le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate;
- g. il Paese di produzione (art. 15 e 16);
- h. ...<sup>2</sup>
- i. il tenore alcolico per le bevande alcoliche (art. 3 cpv. 1 dell'O del DFI del 23 nov. 2005<sup>3</sup> sulle bevande alcoliche);
- j. indicazioni particolari per le bevande alcoliche dolci (art. 3 cpv. 2 dell'O del DFI del 23 nov. 2005 sulle bevande alcoliche);
- k. se occorre, un'indicazione sullo stato fisico della derrata o sul procedimento tecnologico impiegato (art. 17);
- l. un'indicazione quale «ricostituito per diluizione» nel caso in cui sia stato impiegato un tale procedimento;
- m. indicazioni particolari per le derrate alimentari refrigerate e surgelate (art. 18);
- n. un'indicazione quale «trattato con radiazioni ionizzanti» oppure «irradiato» nel caso in cui sia stato impiegato tale procedimento;
- o. un'indicazione per le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze ausiliarie per la lavorazione che sono organismi geneticamente modificati (OGM), contengono OGM o sono ottenuti da OGM (art. 7 dell'O del DFI del 23 nov. 2005<sup>4</sup> concernente le derrate alimentari geneticamente modificate);
- p. le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consenta al consumatore di fare un uso conforme alla destinazione della derrata alimentare;
- q. la partita (art. 19–21);
- r. se occorre, la caratterizzazione del valore nutritivo (art. 22–29);
- s. se occorre, il marchio di identificazione (art. 30–32);
- t. se occorre, altre indicazioni ai sensi degli articoli 33–35.

<sup>2</sup> I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio, sulla confezione oppure sulle etichette da apporsi sull'imballaggio.

<sup>3</sup> Nel caso di imballaggi multipli (ossia di più prodotti uguali o diversi riuniti in un nuovo imballaggio) è consentito tralasciare sull'imballaggio esterno le indicazioni prescritte se le stesse:

- a. figurano sui singoli imballaggi contenuti all'interno; e

<sup>2</sup> Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>3</sup> RS 817.022.110

<sup>4</sup> RS 817.022.51

- b. sono leggibili dall'esterno per i consumatori oppure nel punto di vendita si provvede a informare in altro modo.

<sup>4</sup> Se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, è consentito rinunciare alle indicazioni di cui al capoverso 1 lettere b, d, f-i, k, p, q, r e t.

<sup>5</sup> Per le derrate alimentari consegnate a ristoranti, ospedali, mense e stabilimenti simili, le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere b, g-i, k nonché n-p possono figurare su un documento commerciale allegato al bollettino di consegna, alla fattura o all'invio.

<sup>6</sup> Le quantità devono essere indicate secondo le prescrizioni dell'ordinanza dell'8 giugno 1998<sup>5</sup> sulle dichiarazioni.

## Sezione 2: Denominazione specifica

### Art. 3 Principi

<sup>1</sup> La denominazione specifica deve corrispondere alla natura, al genere, alla sorta, alla specie o alla costituzione della derrata alimentare oppure alle materie prime utilizzate per la sua fabbricazione.

<sup>2</sup> Per denominazione specifica s'intende la denominazione impiegata nella definizione delle singole derrate alimentari o espressamente prevista per la derrata alimentare corrispondente.

<sup>3</sup> In deroga al capoverso 2 vale quanto segue:

- a. se viene definita solamente una specie di prodotti (p. es. «articoli di panetteria»), può essere usata la denominazione solitamente impiegata nel commercio per il prodotto corrispondente (p. es. «cornetto»); oppure
- b. se una derrata alimentare è costituita esclusivamente da ingredienti di un determinato genere o sorta, può essere utilizzata una denominazione che caratterizzi la derrata alimentare e dalla quale sia possibile riconoscere il genere o la sorta utilizzati (p. es. «succo d'uva», «Williams»).

<sup>4</sup> Per le miscele e le preparazioni di derrate alimentari si ricorre alla denominazione solitamente impiegata nel commercio o a una descrizione del prodotto e, se necessario, del suo impiego.

<sup>5</sup> La denominazione specifica non può essere sostituita da un marchio di produttore, un marchio commerciale oppure un nome di fantasia.

<sup>6</sup> In relazione alla denominazione specifica, sono vietate le designazioni come «alla maniera di», «tipo», «genere».

<sup>7</sup> La denominazione specifica può essere omessa, se il consumatore è in grado di riconoscere senza difficoltà la natura, il genere, la sorta, la specie e la costituzione della derrata alimentare.

**Art. 4** Denominazioni protette

<sup>1</sup> La denominazione specifica può essere sostituita da:

- a. una denominazione di origine protetta ai sensi dell'ordinanza del 28 maggio 1997<sup>6</sup> sulle DOP/IGP;
- b. un'indicazione geografica protetta ai sensi dell'ordinanza sulle DOP/IGP; oppure
- c. una denominazione o indicazione analoga protetta in virtù di un trattato con la Svizzera.

<sup>2</sup> Le denominazioni specifiche seguenti non possono essere sostituite da denominazioni o indicazioni protette:

- a. le denominazioni specifiche riguardanti carne, preparazioni a base di carne o prodotti a base di carne, secondo l'articolo 8 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>7</sup> sulle derrate alimentari di origine animale; è fatto salvo l'articolo 8 capoverso 4 della presente ordinanza;
- b. le denominazioni specifiche riguardanti vino, secondo gli articolo 6 e 9 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>8</sup> sulle bevande alcoliche.

**Sezione 3: Elenco degli ingredienti****Art. 5** Principio

<sup>1</sup> Tutti gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) devono essere dichiarati in ordine quantitativo decrescente. Determinante è la parte in massa al momento della lavorazione.

<sup>2</sup> In deroga al capoverso 1 vale quanto segue:

- a. l'acqua aggiunta e gli ingredienti volatili devono essere indicati secondo la loro parte in massa del prodotto finito. Se la parte di acqua aggiunta non è superiore al 5 per cento in massa del prodotto finito, l'indicazione può essere tralasciata;
- b. l'acqua aggiunta nel corso della fabbricazione non deve essere indicata se il suo impiego serve unicamente a ricostituire allo stato originale un ingrediente in forma concentrata o essiccata, oppure se è considerata liquido di copertura;
- c. gli ingredienti che sono utilizzati in forma concentrata o essiccata e che sono ricostituiti allo stato originale nel corso della fabbricazione della derrata alimentare, possono essere indicati secondo la loro parte in massa prima della concentrazione o dell'essiccazione;

<sup>6</sup> RS 910.12

<sup>7</sup> RS 817.022.108

<sup>8</sup> RS 817.022.110

- d. nel caso delle derrate concentrate o essiccate alle quali occorre aggiungere acqua al momento della preparazione, gli ingredienti possono essere indicati secondo la loro parte in massa nella derrata pronta per il consumo; in tal caso l'elenco degli ingredienti va preceduto da un'avvertenza quale: «composizione della preparazione pronta per il consumo: ...»;
- e. quando non c'è una prevalenza netta di una parte in massa di frutti, verdure o funghi, e tali ingredienti sono utilizzati in una miscela in proporzioni potenzialmente variabili, possono figurare nell'elenco degli ingredienti con la denominazione di «frutti», «verdure» o «funghi», seguita da un'indicazione quale «in proporzioni variabili» e, subito dopo, dalle sorte di frutti, verdure o funghi utilizzate. In tal caso la miscela figura in base alla parte in massa della totalità delle sorte di frutti, verdure o funghi presenti;
- f. i generi di spezie in miscele e preparazioni di spezie, che non presentano notevoli differenze nella loro parte in massa, possono essere elencati in un ordine diverso; in tal caso deve figurare un'indicazione quale «in proporzioni variabili»;
- g. gli ingredienti presenti in misura inferiore al 2 per cento in massa nel prodotto finito possono essere aggiunti alla fine dell'elenco degli altri ingredienti, senza dover seguire un ordine preciso;
- h. se per la fabbricazione o la preparazione di una derrata alimentare possono essere utilizzati ingredienti simili o interscambiabili senza che ne venga modificato il valore percepito, e se nel loro complesso tali ingredienti corrispondono a meno del 2 per cento in massa, essi possono essere provvisti dell'indicazione «contiene ... e/o ...». Tali ingredienti possono essere presenti nel prodotto finito fino ad un numero massimo di due. Gli ingredienti di cui all'allegato 1 non possono essere indicati nella stessa maniera;
- i. fatto salvo l'articolo 8, non occorre indicare gli ingredienti seguenti:
  - 1. additivi trasferiti, secondo l'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>9</sup> sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd), se tecnologicamente non hanno più alcun effetto sul prodotto finito,
  - 2. le sostanze di supporto e i solventi veicolati presenti nei preparati di additivi secondo l'articolo 4 OAdd, come pure gli antiossidanti e i conservanti autorizzati negli aromi,
  - 3. gas d'imballaggio di cui all'allegato 3 numero 16,
  - 4. additivi utilizzati come sostanze ausiliarie per la preparazione.

#### **Art. 6** Modalità per l'indicazione degli ingredienti

<sup>1</sup> Gli ingredienti devono essere indicati mediante la loro denominazione specifica. Sono eccettuati gli additivi.

<sup>9</sup> RS 817.022.31

<sup>2</sup> Se gli ingredienti appartengono a una delle classi di cui all'allegato 2, possono essere indicati mediante la denominazione di tale classe. È fatto salvo l'articolo 8.

<sup>3</sup> Con riserva dell'articolo 8, gli additivi devono essere indicati mediante:

- a. la denominazione di una delle categorie di cui all'allegato 3, a cui devono essere assegnati conformemente al loro effetto nella derrata alimentare; e
- b. la denominazione singola o il numero E.

<sup>4</sup> Se svolge la funzione di più categorie, l'additivo deve essere menzionato mediante il nome della categoria corrispondente all'effetto principale ottenuto nella derrata alimentare.

<sup>5</sup> Con riserva dell'articolo 8, gli additivi che non possono essere assegnati ad alcuna categoria devono essere dichiarati mediante la denominazione singola o il numero E.

<sup>6</sup> Per gli amidi modificati (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451), non occorre che la denominazione della categoria «amidi modificati» sia seguita dalla denominazione singola o dal numero E. Qualora l'amido modificato contenesse glutine, la denominazione della categoria dovrà essere completata con l'indicazione dell'origine vegetale specifica (p. es. «amido di frumento modificato»).

<sup>7</sup> I succedanei dello zucchero aggiunti allo scopo di edulcorare possono essere indicati anche omettendo la designazione della categoria di «edulcorante».

<sup>7bis</sup> L'etanolo (alcol o alcol etilico) aggiunto a scopo di conservazione può essere indicato anche senza la denominazione specifica «conservanti».<sup>10</sup>

<sup>8</sup> Fatto salvo l'articolo 8, gli aromi devono essere indicati mediante il termine «aroma» o una denominazione più precisa o una descrizione dell'aroma. Vale inoltre quanto segue:

- a. il termine «naturale» o un'indicazione equivalente possono essere utilizzati per caratterizzare gli aromi soltanto se i componenti aromatizzanti dell'aroma sono costituiti esclusivamente da sostanze aromatiche naturali o da estratti di aromi secondo l'allegato 3 numero 24 lettere a e d;
- b. per gli aromi la cui denominazione contiene un riferimento a una determinata derrata alimentare o a un determinato supporto dell'aroma, il termine «naturale» o un'indicazione equivalente può essere utilizzato soltanto se i componenti aromatizzanti dell'aroma sono costituiti esclusivamente da sostanze aromatiche naturali o da estratti di aromi secondo l'allegato 3 numero 24 lettere a e d, e sono stati isolati esclusivamente o quasi esclusivamente dalla derrata alimentare o dal supporto dell'aroma in questione.

<sup>9</sup> Le derrate alimentari che contengono aspartame (E 951) oppure aspartameacesulfame (E 962) devono recare l'indicazione «contiene una fonte di fenilalanina».

<sup>10</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>10</sup> Le derrate alimentari che presentano un tenore di succedanei dello zucchero superiore a 100 g per kg o litro devono recare l'indicazione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».

<sup>11</sup> Le derrate alimentari la cui conservabilità è prolungata mediante gas d'imballaggio devono recare un'indicazione quale «confezionato in atmosfera protettiva».

<sup>12</sup> È vietato usare nomi di fantasia o nomi di produttore.

#### **Art. 7** Indicazione degli ingredienti composti

<sup>1</sup> Se un ingrediente è a sua volta composto da due o più ingredienti (ingrediente composto; p. es. cioccolato in quanto ingrediente, che a sua volta è composto da zucchero, burro di cacao, massa di cacao ecc.) ed è disciplinato da un'ordinanza, esso può essere indicato mediante la sua denominazione specifica (p. es. cioccolato), a condizione di aggiungere immediatamente la sua composizione. Per gli additivi, devono essere indicati solo quelli che hanno ancora tecnologicamente effetto sul prodotto finale. È fatto salvo l'articolo 8.

<sup>2</sup> Se nel prodotto finale la parte di ingrediente composto è inferiore a 5 per cento in massa, devono essere dichiarati solo gli additivi che hanno ancora tecnologicamente effetto sul prodotto finale. È fatto salvo l'articolo 8.

<sup>3</sup> Se un ingrediente è componente della derrata alimentare, ma anche sottocomponente di un suo ingrediente composto dichiarato nell'elenco degli ingredienti con la sua denominazione specifica, non occorre indicarlo più di una volta nell'elenco degli ingredienti. In tal caso va indicato, vicino all'elenco degli ingredienti, che l'ingrediente in questione è parte della derrata, ma anche sottoingrediente di un suo ingrediente.

<sup>4</sup> Se una derrata alimentare autorizzata (art. 5 cpv. 1 ODerr) è ingrediente di una derrata alimentare composta (art. 4 cpv. 3 ODerr), nell'elenco degli ingredienti va indicato il numero di autorizzazione (art. 6 cpv. 3 ODerr), immediatamente dopo l'indicazione dell'ingrediente, tra parentesi.

#### **Sezione 4: Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**

##### **Art. 8**

<sup>1</sup> Ingredienti (derrate alimentari e additivi), allergeni o sostanze che provocano altre reazioni indesiderate secondo l'allegato 1 o ricavati da tali sostanze e che, anche se probabilmente in forma modificata, sono presenti nel prodotto finito, devono in ogni caso essere chiaramente denominati nell'elenco degli ingredienti (p. es. «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi»).

<sup>2</sup> Il capoverso 1 si applica per analogia anche alle sostanze ausiliarie per la lavorazione, alle sostanze di supporto e ai solventi veicolati, agli antiossidanti e ai conservanti autorizzati negli aromi, così come agli additivi trasferiti (p. es. «colorante E 129 (su amido di frumento)»).

<sup>3</sup> Gli ingredienti ai sensi dei capoversi 1 e 2 devono essere indicati anche se sono stati mescolati inavvertitamente in un'altra derrata alimentare o ne hanno contaminato il contenuto, purché il loro tenore, riferito al prodotto finale, superi o possa superare le quantità seguenti:

- a. 10 mg di SO<sub>2</sub> per kg o l, nel caso dei solfiti;
- b. 10 mg di prolamina (gliadina) per 100 g in massa liofilizzata di derrata alimentare, nel caso di cereali contenenti glutine;
- c. 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo, per tutti gli altri casi.

<sup>4</sup> Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della «Buona prassi di fabbricazione» allo scopo di impedire o ridurre al minimo le miscele casuali ai sensi del capoverso 3.

<sup>5</sup> Le miscele ai sensi del capoverso 3, che si situano al di sotto dei limiti massimi stabiliti nel capoverso stesso, possono essere indicate.

<sup>6</sup> Le indicazioni ai sensi del capoverso 3 (p. es. «può contenere arachidi») vanno poste immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti.

<sup>7</sup> Se è possibile fornire la prova che singoli ingredienti, fabbricati con ingredienti di cui all'allegato 1, non provocano allergie o altre reazioni indesiderate, è consentito rinunciare all'indicazione prevista dai capoversi 1–3.

## Sezione 5: Indicazione quantitativa degli ingredienti

### Art. 9 Principio ed eccezioni

<sup>1</sup> La quantità di un ingrediente deve essere indicata se l'ingrediente è:

- a. menzionato nella denominazione specifica (p. es. «yogurt alle fragole», «sorbetto alla frutta», «pizza al prosciutto»);
- b. abitualmente messo in relazione dai consumatori alla denominazione specifica della derrata alimentare (p. es. carne di manzo nel «gulasch»); oppure
- c. messo in evidenza sull'etichetta, sull'imballaggio o sulla confezione con parole, immagini o rappresentazioni grafiche (p. es. «al burro», «con arachidi»).

<sup>2</sup> Il capoverso 1 non si applica a:

- a. ingredienti il cui peso sgocciolato è specificato;
- b. ingredienti utilizzati in quantitativi minimi per conferire un sapore (p. es. spezie o loro estratti);
- c. casi nei quali, in base ad altre prescrizioni della presente ordinanza, occorre indicare la presenza di edulcoranti, alcol, caffeina, chinina, anidride carbonica o zucchero (p. es. «con zucchero ed edulcoranti», «contiene alcol», «contiene anidride carbonica», «zuccherato»);



- d. ingredienti le cui quantità devono figurare conformemente a un'altra prescrizione;
- e. ingredienti che, pur figurando nella denominazione specifica, non sono determinanti per la scelta dei consumatori, dato che la loro variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare la derrata alimentare o non la distingue da altre derrate simili;
- f. vitamine, sali minerali o altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili, nei casi in cui figurino nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo (art. 22–29).

**Art. 10** Modalità per l'indicazione quantitativa

<sup>1</sup> La quantità degli ingredienti deve essere indicata in per cento in massa. È determinante il momento della lavorazione.

<sup>2</sup> In deroga al capoverso 1 vale quanto segue:

- a. nel caso di derrate alimentari alle quali è stata sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, deve essere indicata, in per cento in massa, la quantità degli ingredienti trasformati, riferita al prodotto finito. Se la quantità di un simile ingrediente o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti che devono figurare nella caratterizzazione supera il 100 per cento in massa, deve invece essere indicato il peso degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito;
- b. la quantità di ingredienti volatili deve essere indicata secondo la loro parte in massa nel prodotto finito;
- c. la quantità degli ingredienti impiegati in forma concentrata o essiccata e ricostituiti allo stato originale nel corso della fabbricazione può essere indicata secondo la loro parte in massa prima della concentrazione o dell'essiccazione;
- d. nel caso di derrate concentrate o essiccate alle quali deve essere aggiunta acqua al momento della preparazione, la quantità degli ingredienti può essere indicata secondo la loro parte in massa nella derrata pronta per il consumo.

<sup>3</sup> L'indicazione deve figurare nella denominazione specifica, nelle sue immediate vicinanze o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

**Sezione 6:**

**Data minima di conservabilità e data di consumo (Datazione)**

**Art. 11** Definizioni

<sup>1</sup> La data minima di conservabilità è la data fino alla quale la derrata alimentare conserva le sue qualità specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

<sup>2</sup> La data di consumo è la data entro la quale una derrata alimentare dev'essere consumata. Dopo tale data la derrata alimentare non può più essere consegnata come tale ai consumatori.

### **Art. 12** Principi

<sup>1</sup> Sulle derrate alimentari deve essere indicata la data minima di conservabilità.

<sup>2</sup> Nel caso delle derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>11</sup> sui requisiti igienici, al posto della data minima di conservabilità deve essere indicata la data di consumo.

### **Art. 13** Eccezioni

L'indicazione della data minima di conservabilità non è necessaria nel caso di:

- a. frutti e verdure freschi che non siano stati sbucciati, tagliati o manipolati analogamente; l'indicazione è invece necessaria per i semi germinali e altri prodotti simili (germogli di leguminose ecc.);
- a<sup>bis</sup>.<sup>12</sup> vini, vini liquorosi, vivi spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché di bevande alcoliche ottenute da uva o mosto di uva;
- b.<sup>13</sup> bevande alcoliche che presentano un tenore alcolico uguale o superiore al 10 per cento in volume;
- c. aceto;
- d. sale da cucina;
- e. sorte di zuccheri allo stato solido;
- f. prodotti di confetteria costituiti esclusivamente da sorte di zuccheri con sostanze aromatiche o coloranti;
- g. ...<sup>14</sup>
- h. gomme da masticare e prodotti analoghi da masticare;
- i. gelati in imballaggi-porzioni;
- j. derrate alimentari che sono consegnate per il consumo entro le 24 ore;
- k.<sup>15</sup> bevande alcoliche o non alcoliche in recipienti singoli di oltre 5 litri, distribuite in ristoranti, ospedali, mense e istituti simili.

<sup>11</sup> RS **817.024.1**

<sup>12</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

<sup>13</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

<sup>14</sup> Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

<sup>15</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

**Art. 14** Modalità per la datazione

<sup>1</sup> La datazione deve essere indicata come segue:

- a. la data di consumo:
  1. in tedesco: «verbrauchen bis ...»,
  2. in francese: «à consommer jusqu'au ...»,
  3. in italiano: «da consumare entro il ...»;
- b. la data minima di conservabilità:
  1. in tedesco: «mindestens haltbar bis ...», se è menzionato il giorno; «mindestens haltbar bis Ende ...», negli altri casi;
  2. in francese: «à consommer de préférence avant le ...» o «à consommer de préférence jusqu'au ...», se è menzionato il giorno; «à consommer de préférence avant fin ...», negli altri casi;
  3. in italiano: «da consumare preferibilmente entro il ...», se è menzionato il giorno; «da consumare preferibilmente entro fine ...», negli altri casi.

<sup>2</sup> Unitamente alle diciture di cui al capoverso 1, deve essere indicata la data stessa, oppure il punto dell'imballaggio in cui essa figura.

<sup>3</sup> La data consiste nell'indicazione esplicita, nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.

<sup>4</sup> È possibile ridurre l'indicazione della datazione nel modo seguente, se la conservabilità è:

- a. inferiore a tre mesi: giorno e mese;
- b. superiore a tre mesi, ma al massimo di 18 mesi: mese e anno;
- c. superiore a 18 mesi: anno.

<sup>5</sup> Se occorre, la datazione va completata con un'indicazione sulle condizioni di conservazione.

**Sezione 7: Paese di produzione****Art. 15** Per le derrate alimentari

<sup>1</sup> Una derrata alimentare è considerata prodotta in Svizzera se è stata:

- a. fabbricata interamente in Svizzera; oppure
- b. sufficientemente elaborata o trasformata in Svizzera.

<sup>2</sup> Sono considerati interamente ottenuti in Svizzera:

- a. i prodotti minerali estratti dal suolo svizzero;
- b. i prodotti vegetali raccolti in Svizzera;

- c. la carne di animali allevati in Svizzera, il cui ingrasso è avvenuto principalmente in Svizzera o che in Svizzera hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza;
- d. i prodotti provenienti da animali vivi allevati in Svizzera;
- e. i prodotti della caccia e della pesca catturati in Svizzera;
- f. le derrate alimentari fabbricate in Svizzera esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–e.

<sup>3</sup> Una derrata alimentare è considerata come sufficientemente elaborata o trasformata in Svizzera quando ha ottenuto in Svizzera le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica conformemente alla presente ordinanza.

<sup>4</sup> Per l'indicazione di altri Paesi di produzione si applicano per analogia i capoversi 1–3.

<sup>5</sup> Quando non sia possibile stabilire in maniera univoca né il Paese di produzione, né quello da cui provengono le materie prime o gli ingredienti, deve essere indicata la più piccola zona geografica di provenienza della derrata alimentare, delle materie prime o degli ingredienti (p. es. «lattuga da taglio dell'Unione Europea», «pesce del Mar Baltico»).

<sup>6</sup> È consentito rinunciare all'indicazione del Paese di produzione, se questo risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettera f.

#### **Art. 16** Per le materie prime

<sup>1</sup> Il Paese di produzione delle materie prime presenti nelle derrate alimentari deve essere menzionato nell'elenco degli ingredienti della derrata alimentare, se:

- a. la parte di materia prima nel prodotto finito supera il 50 per cento in massa;
- b. il Paese di produzione della materia prima non coincide con il Paese di produzione indicato sulla derrata alimentare; e
- c. nella denominazione specifica o negli altri elementi della caratterizzazione della derrata alimentare vi è un riferimento che induce a credere che la materia prima provenga dal Paese indicato come Paese di produzione della derrata alimentare.

<sup>2</sup> L'obbligo di caratterizzazione di cui al capoverso 1 non si applica a:

- a. materie prime che di regola non sono prodotte nel Paese indicato come Paese di produzione della derrata alimentare (p. es. frutti esotici in una macedonia di frutta svizzera);
- b. indicazioni di provenienza che secondo le cerchie interessate non valgono più come riferimento a una determinata provenienza e che per questo sono divenute denominazioni della categoria del prodotto.

<sup>3</sup> Se, in caso di obbligo di caratterizzazione ai sensi del capoverso 1, non può essere indicato un determinato Paese di produzione (p. es. i Paesi di produzione che cambiano secondo la stagione o una materia prima proveniente da diversi Paesi di pro-

duzione) o se non è possibile stabilire in modo univoco il Paese dal quale proviene la materia prima, va indicata la più piccola zona geografica da cui proviene la materia prima (p. es. «SEE», «Mar Baltico»).

<sup>4</sup> Per le derrate alimentari prive di elenco degli ingredienti, l'indicazione di cui al capoverso 1 va riportata nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

## **Sezione 8: Indicazioni concernenti lo stato fisico**

### **Art. 17**

Se l'omissione di un'indicazione può trarre in inganno, occorre specificare:

- a. lo stato fisico della derrata alimentare (p. es. in polvere, liquido); oppure
- b. lo speciale trattamento tecnologico subito dalla derrata alimentare (p. es. liofilizzazione, concentrazione, affumicatura, trattamento con ozono).

## **Sezione 9: Derrate alimentari refrigerate e surgelate**

### **Art. 18**

<sup>1</sup> Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>16</sup> sui requisiti igienici o secondo le prescrizioni termiche specifiche della stessa ordinanza devono essere munite di un'indicazione sulla temperatura di conservazione.

<sup>2</sup> Per le derrate alimentari surgelate le indicazioni di cui al capoverso 1 devono essere completate da:

- a. una menzione quale «alimento surgelato», «surgelato», «surcongelato»;
- b. la temperatura di conservazione;
- c. indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento;
- d. un'avvertenza quale «non ricongelare dopo lo scongelamento».

## **Sezione 10: Partita**

### **Art. 19** Definizione

Per partita s'intende un insieme di unità di produzione o di vendita di una derrata alimentare che sono state prodotte, fabbricate o imballate in condizioni praticamente uguali.

<sup>16</sup> RS 817.024.1

**Art. 20** Principio ed eccezioni

<sup>1</sup> Le derrate alimentari devono essere munite di una designazione che permetta di stabilire la partita alla quale appartengono.

<sup>2</sup> Non è necessario indicare la partita:

- a. nel caso di prodotti agricoli venduti o consegnati direttamente dall'azienda agricola a centri di deposito o di confezionamento, o avviati verso organizzazioni di produttori oppure raccolti per essere subito integrati in un sistema operativo di preparazione o di trasformazione;
- b. quando, nei punti di vendita, le derrate sono imballate o confezionate su richiesta del consumatore o sono preimballate ai fini della loro vendita immediata;
- c. quando la data di conservabilità minima o la data di consumo, oppure la data di imballaggio o di raccolta, sono indicate nella caratterizzazione e tale data indica in modo chiaro e nell'ordine almeno il giorno e il mese;
- d. sulle porzioni individuali di gelato, per le quali è sufficiente l'indicazione sull'imballaggio collettivo.

**Art. 21** Modalità per l'indicazione della partita

L'indicazione della partita deve figurare sull'imballaggio. L'indicazione deve essere preceduta dalla lettera «L», salvo nel caso in cui non si distingua già chiaramente dalle altre indicazioni della caratterizzazione.

**Sezione 11: Caratterizzazione del valore nutritivo****Art. 22** Definizioni

<sup>1</sup> Per caratterizzazione del valore nutritivo si intendono le indicazioni, figuranti sull'imballaggio o sull'etichetta, del valore energetico di una derrata alimentare e del suo tenore di sostanze nutritive.

<sup>2</sup> Per la caratterizzazione del valore nutritivo sono considerati:

- a. sostanze nutritive:
  1. proteine,
  2. carboidrati,
  3. grassi,
  4. fibre alimentari,
  5. sodio,
  6. vitamine, sali minerali e altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili;
- b. proteine: il tenore proteico, calcolato con la formula:  $\text{proteine} = \text{azoto totale (secondo Kjeldahl)} \times 6,25$ ;

- c.<sup>17</sup> carboidrati: ogni carboidrato metabolizzato dall'organismo umano, compresi i polialcoli, senza tuttavia le fibre alimentari di cui alla lettera i;
- d. zuccheri: le sorte di zuccheri ai sensi dell'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>18</sup> sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao;
- e. grassi: tutti i lipidi, compresi i fosfolipidi;
- f. acidi grassi saturi: gli acidi grassi senza doppi legami;
- g. acidi grassi monoinsaturi: gli acidi grassi con un doppio legame cis;
- h. acidi grassi poliinsaturi: gli acidi grassi con doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;
- i. fibre alimentari: sostanze di origine prevalentemente vegetale, che non sono idrolizzate dagli enzimi endogeni del tratto digestivo umano, ma che sono parzialmente fermentati da microbi nell'intestino retto.

#### **Art. 23**            Principio

<sup>1</sup> La caratterizzazione del valore nutritivo è facoltativa. Sono fatti salvi il capoverso 2 e le disposizioni dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>19</sup> sugli alimenti speciali.

<sup>2</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta, la pubblicità o la caratterizzazione di una derrata alimentare sottolineano sue particolari proprietà nutrizionali, la dichiarazione del valore energetico è obbligatoria, fatta eccezione per le campagne pubblicitarie globali. Non sono considerate riferimento a particolari proprietà nutrizionali le indicazioni prescritte, come per esempio «zuccherato» nel caso di succhi di frutta.

#### **Art. 24**            Indicazioni ammissibili

Indicazioni sul valore nutritivo e sul valore energetico di una derrata alimentare possono essere aggiunte mediante indicazioni sul contenuto di amido, di polialcoli o di colesterolo, nonché di acidi grassi mono- o poliinsaturi.

#### **Art. 25**            Indicazioni necessarie

<sup>1</sup> La caratterizzazione del valore nutritivo deve recare le seguenti indicazioni, riassunte possibilmente in una tabella e nell'ordine seguente:

- a. valore energetico (valore calorico) e tenore di proteine, carboidrati e grassi; oppure
- b. valore energetico (valore calorico) e tenore di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio.

<sup>17</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>18</sup> RS 817.022.101

<sup>19</sup> RS 817.022.104

<sup>2</sup> Il tenore di zucchero, di polialcoli o di amido deve figurare immediatamente dopo l'indicazione del tenore di carboidrati, nel modo seguente:

- carboidrati, di cui
  - zuccheri (se occorre), o
  - polialcoli (se occorre), o
  - amido (se occorre).

<sup>3</sup> La quantità o la natura degli acidi grassi oppure il tenore di colesterolo deve figurare immediatamente dopo la dichiarazione del tenore di grassi totali, nel modo seguente:

- grassi, di cui
  - acidi grassi saturi (se occorre), o
  - acidi grassi monoinsaturi (se occorre), o
  - acidi grassi poliinsaturi (se occorre), o
  - colesterolo (se occorre).

<sup>4</sup> Le indicazioni prescritte devono basarsi su valori medi desunti:

- a. dall'analisi della derrata alimentare;
- b. dal calcolo in base ai valori degli ingredienti utilizzati; oppure
- c. dal calcolo in base ai dati generalmente documentati e accettati.

<sup>5</sup> I valori devono essere il più possibile rappresentativi delle sostanze nutritive contenute nella derrata alimentare. Le oscillazioni condizionate dalle stagioni e da altri fattori possono essere tenute in considerazione.

<sup>6</sup> I valori devono riferirsi alla derrata alimentare al momento della consegna, oppure, se sono fornite indicazioni sufficientemente esatte sul modo di preparazione, alla derrata alimentare pronta per il consumo.

#### **Art. 26** Caratterizzazione del valore nutritivo per vitamine e sali minerali

<sup>1</sup> Nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo di una derrata alimentare è consentito indicare il tenore di vitamine o di sali minerali, se la derrata ne contiene in quantità significative.

<sup>2</sup> Una derrata alimentare contiene quantità significative di vitamine o di sali minerali se alla fine del termine di conservabilità il 15 per cento della dose giornaliera ai sensi dell'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>20</sup> sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari è contenuto:<sup>21</sup>

- a. in 100 g o in 100 ml di derrata alimentare; oppure
- b. in una confezione contenente una sola porzione.

<sup>20</sup> RS 817.022.32

<sup>21</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).



<sup>3</sup> Una derrata alimentare può far riferimento a un tenore particolarmente alto con espressioni quali «ricco di vitamina C», se alla fine del termine di conservabilità nella razione giornaliera ai sensi dell'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari è contenuta la razione giornaliera ai sensi dell'allegato 1 della stessa ordinanza.<sup>22</sup>

<sup>4</sup> Per indicare il tenore di vitamine o di sali minerali vanno utilizzate le denominazioni di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari. Inoltre, la percentuale della razione giornaliera consigliata va indicata con l'aiuto di un'immagine o di numeri.

#### **Art. 27** Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta, la pubblicità o la caratterizzazione di una derrata alimentare ne sottolineano il particolare tenore di zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari o sodio, nella caratterizzazione del valore nutritivo devono figurare le indicazioni di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

<sup>2</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta, la pubblicità o la caratterizzazione di una derrata alimentare ne sottolineano il particolare tenore di vitamine, sali minerali, amido, polialcoli o colesterolo, oppure di acidi grassi mono- e poliinsaturi, nella caratterizzazione del valore nutritivo deve figurare il loro tenore.

<sup>3</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta, la pubblicità o la caratterizzazione di una derrata alimentare indicano il tenore di acidi grassi mono- e poliinsaturi o di colesterolo, deve essere indicato anche il tenore di acidi grassi saturi; la sola indicazione di tale tenore non giustifica l'obbligo di indicare il valore nutritivo ai sensi dell'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

#### **Art. 28** Calcolo del valore energetico

Il valore energetico deve essere calcolato mediante i fattori di conversione di cui all'allegato 4.

#### **Art. 29** Unità di misura, indicazioni di quantità

<sup>1</sup> Il valore energetico deve essere espresso in kJ e kcal.

<sup>2</sup> Per indicare il tenore di sostanze nutritive o di loro componenti si devono usare le seguenti unità:

<sup>22</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

proteine	g (grammi)
carboidrati	g
grassi (eccettuato il colesterolo)	g
fibre alimentari	g
sodio	g
colesterolo	mg (milligrammi)

<sup>3</sup> Il valore energetico e il tenore di sostanze nutritive o di loro componenti devono essere indicati su 100 g oppure 100 ml. Inoltre, questi dati possono essere espressi anche per porzione, se essa è quantificata sull'etichetta, oppure se è indicato il numero di porzioni contenute nella confezione.

## Sezione 12: Marchio d'identificazione

### Art. 30 Principio ed eccezioni

<sup>1</sup> Alle derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda sottoposta ad autorizzazione ai sensi dell'articolo 13 ODerr e non sono munite di un bollo di attitudine al consumo (art. 8 dell'O del DFE del 23 nov. 2005<sup>23</sup> concernente l'igiene nella macellazione), va applicato un marchio d'identificazione. L'obbligo di caratterizzazione per le uova è sancito dall'ordinanza del 26 novembre 2003<sup>24</sup> concernente il mercato delle uova.

<sup>2</sup> Il bollo di attitudine al consumo può essere rimosso dalla carne solo se questa viene fatta a pezzi, trasformata o elaborata in altra maniera.

<sup>3</sup> Il marchio d'identificazione può essere apposto soltanto se la derrata alimentare è stata fabbricata secondo le disposizioni vigenti in materia.

<sup>3bis</sup> Se un'azienda produce, oltre alle derrate alimentari cui si applica un marchio d'identificazione, derrate alimentari cui non si applica il marchio d'identificazione, l'azienda può applicare il marchio d'identificazione a quest'ultimo tipo di derrate alimentari.<sup>25</sup>

<sup>4</sup> Nel caso dei prodotti di origine animale liquidi, in granulato o in polvere, che sono trasportati sfusi, e dei prodotti della pesca, trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario, se i documenti di accompagnamento contengono il marchio d'identificazione.

<sup>5</sup> Per il trasporto o la consegna di materie prime per la produzione di gelatina o collagene a un servizio di raccolta o a una conceria, come pure per la consegna a un'azienda per la lavorazione della gelatina o del collagene, in luogo del marchio d'identificazione occorre allegare un documento di accompagnamento che indichi l'azienda di provenienza e le informazioni di cui all'allegato 5.

<sup>23</sup> RS 817.190.1

<sup>24</sup> RS 916.371

<sup>25</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

**Art. 31** Indicazioni necessarie

Il marchio d'identificazione deve contenere:

- a. il nome del Paese in cui si trova l'azienda, per intero o abbreviato, conformemente alla relativa norma ISO;
- b. il numero di autorizzazione dell'azienda.

**Art. 32** Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Il marchio d'identificazione deve essere applicato prima che il prodotto lasci l'azienda.

<sup>2</sup> Deve avere una forma ovale ed essere indelebile.<sup>26</sup>

<sup>3</sup> Nel caso degli imballaggi contenenti carne a pezzi o sottoprodotti secondari della macellazione, il marchio d'identificazione deve essere fissato o stampato sull'imballaggio, in modo che sia distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario se l'imballaggio si distrugge al momento dell'apertura.

<sup>4</sup> Se l'imballaggio o la confezione di una derrata alimentare di origine animale vengono asportati o se la derrata è stata trasformata in un'altra azienda, occorre applicare un nuovo marchio d'identificazione che rechi il numero di autorizzazione dell'azienda in cui hanno avuto luogo le fasi di lavorazione.

**Sezione 13: Altre indicazioni****Art. 33** «Vegetariano», «vegetaliano»

Le derrate alimentari possono essere designate come:

- a. «vegetariane» o «ovo-latto-vegetariane» o «ovo-latto-vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte (p. es. lattosio), uova, componenti dell'uovo o miele;
- b. «ovo-vegetariane» o «ovo-vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale, eccezion fatta per uova, componenti dell'uovo o miele;
- c. «latto-vegetariane» o «latto-vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte o miele;
- d. «vegane» o «vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale.

**Art. 34** Derrate alimentari aromatizzate

<sup>1</sup> Se si allude a un determinato ingrediente con parole e se le sue caratteristiche organolettiche provengono prevalentemente da aromi, l'indicazione deve essere «con aroma di X» o «con gusto di X» (p. es. «con aroma di fragola», «con gusto di vaniglia»).

<sup>26</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>2</sup> Non è consentito rappresentare graficamente gli ingredienti di cui al capoverso 1. Sono fatte salve le prescrizioni specifiche per un determinato prodotto.<sup>27</sup>

**Art. 35** Indicazione del tenore complessivo di sale da cucina

<sup>1</sup> È consentito indicare il tenore totale di sale da cucina in una derrata alimentare sotto forma di «tenore complessivo di sale: x % oppure x g per 100 g oppure 100 ml».

<sup>2</sup> Se il tenore del sale da cucina non è sottolineato a fini pubblicitari e posto immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti, non è necessaria una caratterizzazione completa del valore nutritivo ai sensi dell'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

**Art. 35a<sup>28</sup>** Derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti

La caratterizzazione di derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti è retta dall'allegato 6.

### Capitolo 3: Derrate alimentari consegnate sfuse

**Art. 36**

<sup>1</sup> Nel caso di derrate alimentari consegnate sfuse è possibile rinunciare alle indicazioni scritte di cui all'articolo 2 capoverso 1, se l'informazione ai consumatori è garantita in altro modo (p. es. verbalmente).

<sup>2</sup> In ogni caso devono essere menzionate per scritto:

- a. le indicazioni di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettere n e o;
- b.<sup>29</sup> il Paese di produzione della carne di animali secondo l'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>30</sup> sulle derrate alimentari di origine animale, nonché delle preparazioni e dei prodotti di tale carne. Sono applicabili gli articoli 15 e 16;

<sup>3</sup> Le indicazioni di cui al capoverso 2 devono essere fornite in forma appropriata. Nei ristoranti, negli ospedali, nelle mense e in stabilimenti simili esse possono figurare, in particolare, nella carta delle vivande o su di un cartello.

<sup>4</sup> La partita deve figurare sul contenitore o descritta sulla carta intestata della ditta relativa.

<sup>27</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>28</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>29</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>30</sup> RS 817.022.108

## **Capitolo 4:** **Prodotti intermedi, semilavorati, additivi e preparati di additivi**

### **Art. 37** Prodotti intermedi e semilavorati

Le indicazioni concernenti prodotti intermedi e semilavorati devono consentire di designare in conformità alla legge le derrate alimentari prodotte con gli stessi.

### **Art. 38** Additivi o preparati di additivi consegnati come tali ai consumatori

Se additivi o preparati di additivi sono consegnati come tali ai consumatori, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione di categoria ai sensi dell'allegato 3;
- b. la destinazione, le istruzioni per l'uso e le prescrizioni per il dosaggio;
- c. i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente di quantità; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- d. la data minima di conservabilità;
- e. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante, dell'importatore o del venditore degli additivi o dei preparati di additivi o di chi li mette in circolazione;
- f. la partita;
- g. il contenuto effettivo netto.

### **Art. 39** Preparati edulcoranti consegnati come tali ai consumatori

Sugli imballaggi o sulle etichette dei preparati edulcoranti (edulcoranti da tavola) devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica «edulcorante (edulcorante da tavola) a base di ...», seguita dalla denominazione singola, per esempio «saccarina»;
- b. il potere dolcificante rispetto allo zucchero (saccarosio), per esempio «una pastiglia corrisponde al potere dolcificante di una zolletta di zucchero (4 g)»;
- c. l'indicazione «contiene una fonte di fenilalanina» nel caso di preparati edulcoranti che contengono aspartame (E 951) o aspartame-acesulfame (E 962);
- d. la menzione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi» sui preparati edulcoranti che contengono succedanei dello zucchero;
- e. le indicazioni di cui all'articolo 38 lettere c-g; per i preparati edulcoranti sotto forma di pastiglie, l'indicazione del contenuto effettivo netto può essere sostituita dall'indicazione del numero di pastiglie per unità d'imballaggio.

**Art. 40** Additivi o preparati di additivi non consegnati come tali ai consumatori

<sup>1</sup> Se additivi o preparati di additivi non sono consegnati come tali ai consumatori, ma sono forniti per essere ulteriormente trasformati, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare le indicazioni seguenti:

- a. la menzione «da impiegare nelle derrate alimentari» o l'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. se del caso, le condizioni particolari di conservazione e utilizzazione;
- c. le istruzioni per l'uso, senza le quali l'additivo non potrebbe essere utilizzato in modo appropriato;
- d. tutte le indicazioni necessarie al rispetto delle prescrizioni concernenti le quantità massime di additivi e ingredienti nei prodotti finiti;
- e. le indicazioni ai sensi dell'articolo 38 lettere c–g; per gli additivi devono essere utilizzate le denominazioni singole e i numeri E.

<sup>2</sup> Se l'imballaggio o il contenitore di prodotti di cui al capoverso 1 reca in posizione ben visibile la menzione «destinato alla fabbricazione di derrate alimentari e non alla vendita al dettaglio», le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere c e d, e all'articolo 38 lettere c ed e possono figurare sui documenti d'accompagnamento.

**Capitolo 5: Adeguamento degli allegati****Art. 41**

L'Ufficio federale della sanità pubblica adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

**Capitolo 6: Disposizioni finali****Art. 42** Diritto vigente: abrogazione

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del 6 marzo 2000<sup>31</sup> relativa all'indicazione del Paese di produzione delle materie prime contenute nelle derrate alimentari nonché della carne venduta sfusa;
2. l'ordinanza del DFI del 26 giugno 1995 sul valore nutritivo<sup>32</sup>.

<sup>31</sup> [RU 2000 674]

<sup>32</sup> [RU 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

**Art. 43**<sup>33</sup> Disposizioni transitorie

<sup>1</sup> In deroga all'articolo 80 capoverso 7 ODerr, per la caratterizzazione di additivi che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate secondo l'articolo 8 della presente ordinanza, è applicato un termine transitorio fino al 31 dicembre 2006. Ne sono eccettuate la caratterizzazione del malto e dell'estratto di malto ottenuto da orzo, nonché le designazioni «farina bianca» e «farina semibianca»; ad esse è applicato un termine transitorio fino al 31 dicembre 2007.

<sup>2</sup> Alle derrate alimentari di origine animale deve essere applicato il marchio d'identificazione di cui all'articolo 30 della presente ordinanza, al più tardi entro il 1° gennaio 2008. Se tali derrate alimentari sono destinate all'esportazione verso uno Stato membro dell'Unione europea oppure verso lo Spazio economico europeo, è applicato un termine transitorio fino al 31 dicembre 2006. A partire da questa data tali derrate alimentari non possono più essere esportate senza marchio d'identificazione in questi Paesi.

**Art. 44** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006

**Disposizione transitoria della modifica del 15 novembre 2006**<sup>34</sup>

Le derrate alimentari interessate dalle modifiche alle cifre I e II potranno continuare ad essere caratterizzate e pubblicizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2007. Potranno essere consegnate ai consumatori fino all'esaurimento delle scorte.

<sup>33</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>34</sup> RU 2006 4981

*Allegato 1*  
(art. 8 cpv. 1 e 7)

## **Ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate**

I seguenti ingredienti e i prodotti da essi ottenuti possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate; devono perciò essere sempre menzionati nella caratterizzazione:

- a. cereali contenenti glutine, quali frumento, segale, orzo, avena, farro;
- b. latte (compreso il lattosio);
- c. uova;
- d. pesci;
- e. crostacei;
- f. fagioli di soia;
- g. arachidi;
- h. noci comuni (*Juglans regia*);
- i. noci di acagiù (*Anacardium occidentale*);
- j. nocciole (*Corylus avellana*);
- k. macadamia o noci dell'Australia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*);
- l. mandorle (*Amygdalus communis*);
- m. noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*);
- n. noci di pecan (*Carya illinoensis*);
- o. pistacchi (*Pistacia vera*);
- p. semi di sesamo;
- q. sedano;
- r. senape;
- s. solfiti (E 220–224, 226–228) in una concentrazione superiore a 10 mg di SO<sub>2</sub> per chilogrammo o litro riferita alla derrata alimentare pronta per il consumo.



*Allegato 2*  
(art. 6 cpv. 2)

## **Classi di ingredienti che è consentito indicare mediante la denominazione della classe in luogo della denominazione specifica**

Denominazione della classe	Denominazione
Oli raffinati, tranne l'olio d'oliva, e grassi raffinati	«Olio» o «grasso», completata da: – «vegetale» o «animale» oppure – dall'indicazione della provenienza specifica vegetale o animale e da – «indurito», se l'olio o il grasso è indurito.
Miscele di farine di due o più specie di cereali	«Farina», seguita dalle specie di cereali da cui è ottenuta, elencate in ordine decrescente secondo la percentuale in peso.
Amidi naturali e modificati per via fisica o enzimatica nonché amidi speciali (purché non siano considerati additivi)	«Amido(i)/Fecola(e)», completato dall'indicazione della provenienza vegetale specifica, qualora potesse contenere «glutine» (p. es. «glutine di amido di frumento»).
Pesci di ogni specie, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a una determinata specie di pesce	«Pesce»
Formaggi di ogni tipo, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a un determinato tipo di formaggio	«Formaggio»
Spezie di ogni specie, se complessivamente non superano 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Spezia(e)» o «Miscela di spezie»
Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Erbe aromatiche/Pianta(e) aromatica(che)» o «Miscela di erbe aromatiche /Miscela di piante aromatiche»
Materie prime di ogni genere usate nella fabbricazione della massa di base delle gomme da masticare	«Gomma base»
Pane grattugiato di qualsiasi provenienza	«Pane grattugiato»

Denominazione della classe	Denominazione
Saccarosio	«Zucchero»
Destrosio anidro e destrosio monoidrato	«Destrosio»
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio liofilizzato	«Sciroppo di glucosio»
Latte con qualsiasi tenore di grasso, purché la denominazione e la presentazione non si riferiscano a un particolare tipo di latte	«Latte»
Proteine del latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
Burro di cacao di pressione, burro di cacao d'expeller, burro di cacao raffinato	«Burro di cacao»
Vini di ogni tipo	«Vino»
Succo di sambuco, succo di sambuco in polvere ecc., come colorante	«Succo di frutto colorante» o «succo colorante di frutto»
Succo di bietola rossa, succo di bietola rossa in polvere ecc., come colorante	«Succo di ortaggio colorante» o «succo colorante di ortaggio»

*Allegato 3*

(art. 5 cpv. 2 lett. i n. 3, art. 6 cpv. 3 lett. a, cpv. 8 lett. a e b e art. 38 lett. a)

## Denominazioni generiche degli additivi

1. I «*conservanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi di microrganismi.
2. Gli «*antiossidanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi dell'ossidazione (p. es. l'irrancidimento di grassi, le alterazioni di colore).
3. Gli «*acidi*» sono sostanze che aumentano il grado di acidità di una derrata alimentare o le conferiscono un sapore acido.
4. I «*regolatori dell'acidità*» sono sostanze che modificano o regolano il grado di acidità o di alcalinità di una derrata alimentare.
5. Gli «*antiagglomeranti*» sono sostanze che riducono la tendenza delle singole particelle di una derrata alimentare ad agglomerarsi.
6. Gli «*agenti antischiuomogeni*» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
7. Gli «*eccipienti*» sono sostanze che costituiscono una parte del volume di una derrata alimentare senza contribuire in modo rilevante al suo tenore di energia utilizzabile.
8. Gli «*emulgatori*» sono sostanze che consentono di preparare o di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili (p. es. olio e acqua).
9. I «*sali di fusione*» sono sostanze che convertono le proteine contenute nei formaggi in una forma dispersa, causando in questo modo una distribuzione omogenea dei grassi e degli altri componenti.
10. Gli «*agenti rassodanti (agenti di resistenza)*» sono sostanze che conferiscono o conservano solidità e freschezza al tessuto cellulare dei frutti e degli ortaggi, oppure che assieme ad un agente gelificante producono o stabilizzano un gel.
11. Gli «*esaltatori di sapidità*» sono sostanze che potenziano il sapore o l'odore di una derrata alimentare.
12. Gli «*agenti gelificanti*» sono sostanze che mediante la formazione di un gel conferiscono una forma indurita alle derrate alimentari.
13. Gli «*agenti di rivestimento*» (lubrificanti compresi) sono sostanze che conferiscono un aspetto lucente alla superficie esterna di una derrata alimentare, oppure che formano uno strato protettivo.

14. Gli «*agenti umidificanti*» sono sostanze che impediscono il disseccamento delle derrate alimentari compensando gli effetti di un'atmosfera a basso tenore di umidità, oppure sostanze che favoriscono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
15. Gli «*amidi modificati*» sono sostanze ricavate dagli amidi commestibili mediante un trattamento chimico unico o ripetuto. Gli amidi commestibili possono essere stati sottoposti a un trattamento fisico o enzimatico, nonché resi solubili alla cottura e sbiancati, mediante trattamento con acidi o basi.
16. I «*gas di imballaggio*» sono gas, diversi dall'aria, immessi nel recipiente corrispondente prima o dopo la derrata alimentare oppure contemporaneamente a essa.
17. I «*gas propulsori (propellenti)*» sono gas, diversi dall'aria, che fanno fuoriuscire la derrata alimentare dal suo recipiente.
18. Gli «*agenti lievitanti*» sono sostanze o miscele di sostanze che sprigionano gas facendo così lievitare un impasto.
19. Gli «*stabilizzanti*» sono sostanze che consentono di mantenere lo stato fisico e chimico di una derrata alimentare. Tra essi figurano sostanze che:
  - a. consentono di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili;
  - b. stabilizzano, conservano o intensificano il colore della derrata alimentare;
  - c. migliorano le caratteristiche leganti della derrata alimentare, compresa la formazione di legami proteici, che consentono di legare parti della derrata alimentare in una derrata ricostituita.
20. Gli «*addensanti*» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
21. Gli «*agenti di trattamento della farina*» - emulgatori esclusi - sono sostanze che sono aggiunte alla farina o all'impasto per migliorarne l'idoneità alla cottura in forno.
22. I «*coloranti*» sono sostanze che conferiscono il colore a una derrata alimentare, oppure ne ripristinano il colore originario. A questa categoria appartengono i componenti naturali di derrate alimentari, nonché i prodotti di base naturali che normalmente non sono utilizzati, né come derrate alimentari, né come additivi alimentari caratteristici.

Non sono considerati coloranti:

- a. le derrate alimentari, liofilizzate o concentrate, e le sostanze aromatizzanti che sono aggiunte durante la produzione di preparazioni alimentari per le loro proprietà aromatizzanti, relative al gusto o alla fisiologia dell'alimentazione e che possiedono l'effetto secondario di colorare, quali paprica, curcuma o zafferano;
- b. i coloranti per la colorazione di superfici di derrate alimentari non destinate al consumo, quali i rivestimenti dei formaggi e gli involucri delle salsicce.

23. Gli «*edulcoranti*» sono additivi utilizzati per conferire un sapore dolce alle derrate alimentari. Gli edulcoranti non calorici sono composti chimici non appartenenti al gruppo dei carboidrati, che posseggono un potere dolcificante notevolmente superiore a quello del saccarosio ma che, in rapporto al loro potere dolcificante, non hanno alcun valore nutritivo, oppure ne hanno uno molto esiguo. Gli edulcoranti che forniscono calorie o succedanei dello zucchero sono sostanze (polioli) che in virtù del loro potere dolcificante, paragonabile a quello dello zucchero, e della loro massa sono utilizzate quali sostituti dello zucchero e di altre sorte di zuccheri.
24. Gli «*aromi*» sono sostanze che sono o dovrebbero essere utilizzate nelle o sulle derrate alimentari per conferire loro un odore o un sapore particolare. Si distinguono:
- a. le *sostanze aromatizzanti naturali*, ovvero sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche ottenute con procedimenti fisici adeguati (incluse la distillazione e l'estrazione con solventi) o con procedimenti enzimatici o microbiologici da materie di origine vegetale o animale e che sono utilizzate come tali o trattate per il consumo mediante i procedimenti abituali di preparazione delle derrate alimentari (incluse la liofilizzazione, la tostatura e la fermentazione);
  - b. le *sostanze aromatizzanti naturidentiche*, ovvero sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche ottenute mediante sintesi chimica o isolamento con procedimento chimico; la loro composizione chimica è identica a quella di una sostanza presente naturalmente in una materia di origine vegetale o animale conformemente alla lettera a;
  - c. le *sostanze aromatizzanti artificiali*, ovvero sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche ottenute mediante sintesi chimica; la loro composizione chimica non è tuttavia identica a quella di una sostanza presente naturalmente in una materia di origine vegetale o animale conformemente alla lettera a;
  - d. gli *estratti di aromi*, ovvero prodotti concentrati o non concentrati aventi proprietà aromatiche e ottenuti conformemente alla lettera a, ma che non rientrano in questa definizione;
  - e. gli *aromatizzanti di trasformazione* sono prodotti ottenuti conformemente alla Buona prassi di fabbricazione, secondo la procedura abituale, da una miscela di prodotti iniziali mediante riscaldamento durante un periodo di 15 minuti al massimo e a una temperatura non superiore a 180 °C; i prodotti iniziali non possiedono necessariamente proprietà aromatiche; almeno uno di questi prodotti contiene azoto (gruppo amminico) e un altro è uno zucchero riducente;
  - f. gli *aromatizzanti di affumicatura*, ovvero i preparati a base di fumo, utilizzato nel procedimento abituale di affumicatura delle derrate alimentari.

Non sono considerati aromi:

1. le derrate alimentari quali spezie e altre componenti o materie vegetali, cacao, caffè, miele e frutta;
2. materie con un gusto esclusivamente dolce, acido o salato.

*Allegato 4<sup>35</sup>*  
(art. 28)

### **Fattori di conversione per il calcolo del valore energetico**

Carboidrati (esclusi i polialcoli e il polidestrosio)	17 kJ/g corrispondono a 4 kcal/g
Polialcoli	10 kJ/g corrispondono a 2,4 kcal/g
Polidestrosio	4 kJ/g corrispondono a 1 kcal/g
Proteine	17 kJ/g corrispondono a 4 kcal/g
Grassi	37 kJ/g corrispondono a 9 kcal/g
Alcol etilico	29 kJ/g corrispondono a 7 kcal/g
Acidi organici	13 kJ/g corrispondono a 3 kcal/g
Fruttooligosaccaridi	8 kJ/g corrispondono a 2 kcal/g
Inulina	4 kJ/g corrispondono a 1 kcal/g

<sup>35</sup> Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

*Allegato 5*  
(art. 30 cpv. 5)

## **Documento di accompagnamento delle materie prime per la fabbricazione di gelatina (modello)**

### **I. Identificazione delle materie prime**

Genere di prodotti:

.....

Data di fabbricazione:

.....

Tipo di imballaggio:

.....

Numero di pezzi per imballaggio:

.....

Durata di conservazione:

.....

Peso netto (kg):

.....

### **II. Provenienza delle materie prime**

Indirizzi e numeri di registro degli stabilimenti di produzione autorizzati:

.....

### **III. Destinazione delle materie prime**

Le materie prime sono spedite da (luogo di carico):

.....

a (Paese e località di destinazione):

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

.....

Nome e indirizzo del mittente:

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....



*Allegato 6<sup>36</sup>*  
(art. 35a)

## Caratterizzazione di derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti

Derrata alimentare	Tenore di acido glicirrizinico <sup>1</sup>	Caratterizzazione
Derrata alimentare solida	$\geq 100 \text{ mg/kg} < 4 \text{ g/kg}$	«contiene liquirizia» La caratterizzazione deve figurare dopo l'elenco degli ingredienti, a condizione che il termine «liquirizia» non sia già contenuto in tale elenco, nella denominazione specifica o nella designazione di fantasia. In assenza di un elenco degli ingredienti, la caratterizzazione deve figurare vicino alla denominazione specifica o alla designazione di fantasia.
Bevanda non alcolica	$\geq 10 \text{ mg/l} < 50 \text{ mg/l}$	
Bevanda alcolica	$\geq 10 \text{ mg/l} < 300 \text{ mg/l}$	
Derrata alimentare solida	$\geq 4 \text{ g/kg}$	«contiene liquirizia – in caso di ipertensione va evitato un consumo eccessivo di questo prodotto» La caratterizzazione deve avvenire secondo l'elenco degli ingredienti. In assenza di tale elenco, la caratterizzazione deve figurare vicino alla denominazione specifica o alla designazione di fantasia.
Bevanda non alcolica	$\geq 50 \text{ mg/l}$	
Bevanda alcolica	$\geq 300 \text{ mg/l}$	
<p><sup>1</sup> Il tenore di acido glicirrizinico, ingrediente naturale della liquirizia, si riferisce al prodotto pronto al consumo oppure alla composizione del prodotto fornita dal fabbricante nelle indicazioni.</p>		

<sup>36</sup> Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

