

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

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2009)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 10 capoverso 3, 26 capoversi 2, 5 e 5^{bis}, 27 capoverso 3, 29 capoverso 2 e 80 capoverso 9 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),²

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1

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

² 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.

³ 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

¹ 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

¹ RS 817.02

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

- 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. ...³
- i.⁴ il tenore alcolico per le bevande alcoliche (art. 3 cpv. 1 dell'O del DFI del 23 nov. 2005⁵ sulle bevande alcoliche) con un tenore alcolico superiore all'1,2 % in volume;
- 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. 2005⁶ 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.

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

³ 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:

³ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6045).

⁵ RS 817.022.110

⁶ RS 817.022.51

- a. figurano sui singoli imballaggi contenuti all'interno; e
- b. sono leggibili dall'esterno per i consumatori oppure nel punto di vendita si provvede a informare in altro modo.

⁴ Se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm², è consentito rinunciare alle indicazioni di cui al capoverso 1 lettere b, d, f-i, k, p, q, r e t.

⁵ 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.

⁶ Le quantità devono essere indicate secondo le prescrizioni dell'ordinanza dell'8 giugno 1998⁷ sulle dichiarazioni.

Sezione 2: Denominazione specifica

Art. 3 Principi

¹ 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.

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

³ 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»).

⁴ 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.

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

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

⁷ 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.

⁷ RS 941.281

Art. 4 Denominazioni protette

¹ La denominazione specifica può essere sostituita da:

- a. una denominazione di origine protetta ai sensi dell'ordinanza del 28 maggio 1997⁸ 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.

² 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 2005⁹ 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 2005¹⁰ sulle bevande alcoliche.

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

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

² 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;

⁸ RS 910.12

⁹ RS 817.022.108

¹⁰ 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 2005¹¹ 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. 5a¹² Eccezioni all'obbligo di indicare gli ingredienti

Non è necessario indicare gli ingredienti nel caso di:

- a. frutti e verdure freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o manipolati analogamente;

¹¹ RS 817.022.31

¹² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

- b. acqua da tavola contenente anidride carbonica nella cui denominazione figura questa caratteristica;
- c. aceto di fermentazione fabbricato a partire da una sola sostanza di base a cui non è stato aggiunto alcun altro ingrediente;
- d. formaggio e burro, latte e panna fermentati, sempre che i loro ingredienti consistano esclusivamente nelle sostanze costitutive del latte, negli enzimi e nelle colture di microrganismi necessari per la fabbricazione oppure nel sale necessario alla fabbricazione di formaggio (eccetto il sale commestibile/sale da cucina/sale iodato e fluorato), salvo il formaggio fresco o formaggio fuso;
- e. prodotti fabbricati a partire da un solo ingrediente, se la denominazione specifica è identica alla denominazione degli ingredienti o se la denominazione specifica permette di identificare chiaramente il genere di ingredienti.

Art. 6 Modalità per l'indicazione degli ingredienti

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

² 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.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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»).

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

^{7bis} L'etanolo (alcol o alcol etilico) aggiunto a scopo di conservazione può essere indicato anche senza la denominazione specifica «conservanti».¹³

¹³ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

⁸ 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.

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

^{9bis} Le derrate alimentari che contengono edulcoranti devono recare, vicino alla denominazione specifica, l'indicazione «contiene edulcorante(i)». Le derrate alimentari che oltre agli edulcoranti contengono anche sorte di zuccheri devono recare un'indicazione del tipo «contiene zucchero ed edulcorante(i)».¹⁴

^{9ter} Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 può essere apposta la seguente indicazione: «contiene 10 g di carboidrati (compresi polialcoli) su X g o ml».¹⁵

¹⁰ 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».

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

¹² È vietato usare nomi di fantasia o nomi di produttore.

Art. 7 Indicazione degli ingredienti composti

¹ 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.

¹⁴ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029). Vedi anche la disp. fin. della modifica del 7 mar. 2008 alla fine del presente testo.

¹⁵ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029).

² 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.

³ 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.

⁴ 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

¹ 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»).

² 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)»).

³ 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 SO₂ 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.

⁴ 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.

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

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

⁷ 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

¹ 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»).

² 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

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

² 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.
- ³ 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

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

² 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

¹ Sulle derrate alimentari deve essere indicata la data minima di conservabilità.

² Nel caso delle derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁶ 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:

¹⁶ RS 817.024.1

- 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^{bis}.¹⁷ 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.¹⁸ 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. ...¹⁹
- 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.²⁰ bevande alcoliche o non alcoliche in recipienti singoli di oltre 5 litri, distribuite in ristoranti, ospedali, mense e istituti simili.

Art. 14 Modalità per la datazione

¹ 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;

¹⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

¹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

¹⁹ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

²⁰ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

3. in italiano: «da consumare preferibilmente entro il ...», se è menzionato il giorno; «da consumare preferibilmente entro fine ...», negli altri casi.
- ² Unitamente alle diciture di cui al capoverso 1, deve essere indicata la data stessa, oppure il punto dell'imballaggio in cui essa figura.
- ³ La data consiste nell'indicazione esplicita, nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.
- ⁴ È possibile ridurre l'indicazione della datazione nel modo seguente, se la conservabilità è:
- inferiore a tre mesi: giorno e mese;
 - superiore a tre mesi, ma al massimo di 18 mesi: mese e anno;
 - superiore a 18 mesi: anno.
- ⁵ Se occorre, la datazione va completata con un'indicazione sulle condizioni di conservazione.

Sezione 7: Paese di produzione

Art. 15 Per le derrate alimentari

- ¹ Una derrata alimentare è considerata prodotta in Svizzera se è stata:
- fabbricata interamente in Svizzera; oppure
 - sufficientemente elaborata o trasformata in Svizzera.
- ² Sono considerati interamente ottenuti in Svizzera:
- i prodotti minerali estratti dal suolo svizzero;
 - i prodotti vegetali raccolti in Svizzera;
 - 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;
 - i prodotti provenienti da animali vivi allevati in Svizzera;
 - i prodotti della caccia e della pesca catturati in Svizzera;
 - le derrate alimentari fabbricate in Svizzera esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–e.
- ³ 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.
- ⁴ Per l'indicazione di altri Paesi di produzione si applicano per analogia i capoversi 1–3.
- ⁵ 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»).

⁶ 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

¹ 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.

² 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.

³ 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 produzione) 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»).

⁴ 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

¹ Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²¹ sui requisiti igienici o secondo le prescrizioni termiche specifiche della stessa ordinanza devono essere munite di un'indicazione sulla temperatura di conservazione.

² 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».

³ La temperatura di conservazione può essere indicata all'interno di un pittogramma integrato da un dato numerico.²²

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.

Art. 20 Principio ed eccezioni

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

² 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;

²¹ RS 817.024.1

²² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6045).

- 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

¹ 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.

² 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: $\text{proteine} = \text{azoto totale} \times 6,25$;
(secondo Kjeldahl) $\times 6,25$;
- c.²³ 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 2005²⁴ 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;

²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

²⁴ RS 817.022.101

- 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

¹ ¹ La caratterizzazione del valore nutritivo è facoltativa. Sono fatti salvi l'articolo 29i capoverso 4 e le disposizioni dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁵ sugli alimenti speciali.²⁶

² 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

¹ 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.

² 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).

³ 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:

²⁵ RS 817.022.104

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

- acidi grassi saturi (se occorre)
- transacidi grassi (se occorre)
- acidi grassi monoinsaturi (se occorre)
- acidi grassi polinsaturi (se occorre),
di cui
 - acidi grassi omega-3 (se occorre)
 - acidi grassi omega-6 (se occorre)
- colesterolo (se occorre).²⁷

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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

¹ 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.

² 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 2005²⁸ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari è contenuto:²⁹

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

³ ...³⁰

⁴ 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.

²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029).

²⁸ RS **817.022.32**

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

³⁰ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029).

Art. 27 Disposizioni speciali

¹ 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.

² 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.

³ 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

¹ Il valore energetico deve essere espresso in kJ e kcal.

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

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

³ 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 11a:³¹ Indicazioni nutrizionali e sulla salute**Art. 29a** Campo d'applicazione

¹ La presente sezione disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute.

³¹ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029). Per gli art. 29c–29e, vedi anche la disp. fin. della modifica del 7 mar. 2008 alla fine del presente testo.

² Sono fatte salve le seguenti disposizioni derogatorie concernenti:

- a. gli alimenti speciali secondo l'articolo 2 capoverso 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³² sugli alimenti speciali;
- b. l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³³ sull'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale.

Art. 29b Sostanza nutritiva

Nella presente sezione per sostanza nutritiva si intende una proteina, un carboidrato, un grasso, una fibra, sodio, vitamine e sali minerali nonché qualsiasi sostanza che appartiene a una di queste categorie o è un componente di una di queste sostanze.

Art. 29c Indicazioni nutrizionali: disposizioni generali

¹ Le indicazioni nutrizionali sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma, che spiegano, suggeriscono o sottintendono che una derrata alimentare ha particolari proprietà nutrizionali benefiche dovute:

- a. all'energia che apporta, non apporta o apporta a tasso ridotto o accresciuto; o
- b. alle sostanze nutritive o ad altre sostanze che contiene, non contiene o contiene in proporzioni ridotte o accresciute.

² Le indicazioni nutrizionali possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 7 e soddisfano i requisiti della presente sezione. Per le indicazioni nutrizionali che non figurano nell'allegato 7 occorre un'autorizzazione dell'UFSP.

Art. 29d Autorizzazione di ulteriori indicazioni nutrizionali

¹ L'UFSP autorizza un'indicazione nutrizionale che non figura nell'allegato 7 se:

- a. può essere dimostrato sulla scorta di una documentazione scientifica universalmente riconosciuta che il prodotto in questione presenta le proprietà indicate; e
- b. l'indicazione non inganna i consumatori sulle proprietà della derrata alimentare.

² D'intesa con il richiedente e a spese di quest'ultimo, l'UFSP può avvalersi di esperti esterni ed esigere ulteriori basi sulle quali fondare la propria valutazione (p. es. un rapporto d'analisi).

³² RS 817.022.104

³³ RS 817.022.102

Art. 29e Indicazioni nutrizionali: disposizioni speciali

¹ Per le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume sono ammesse soltanto indicazioni nutrizionali che fanno riferimento a un basso tenore alcolico, a una riduzione del tenore alcolico o a una riduzione del valore energetico (valore calorico).

² Le indicazioni comparative sono ammesse soltanto tra derrate alimentari della stessa categoria prendendo in considerazione una gamma di derrate alimentari di tale categoria. Devono indicare la differenza nella quantità di una sostanza nutritiva o nel valore energetico (valore calorico). Il confronto deve riferirsi alla stessa quantità della derrata alimentare.

³ Le indicazioni nutrizionali comparative devono confrontare la composizione della derrata alimentare in questione con quella di una gamma di derrate alimentari della stessa categoria la cui composizione non permette loro di recare un'indicazione, comprese le derrate alimentari di altre marche.

Art. 29f Indicazioni sulla salute: disposizioni generali

¹ Le indicazioni sulla salute sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma che spiegano, suggeriscono o sottolineano che vi è una relazione tra una categoria di derrate alimentari, una derrata alimentare o un componente di una derrata alimentare e la salute.

² Le indicazioni sulla salute possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 8 e soddisfano i requisiti della presente sezione. Per le indicazioni sulla salute che non figurano nell'allegato 8 occorre un'autorizzazione dell'UFSP.

Art. 29g Autorizzazione di ulteriori indicazioni sulla salute

¹ L'UFSP autorizza un'indicazione sulla salute che non figura nell'allegato 8 se:

- a. può essere dimostrato sulla scorta di una documentazione scientifica universalmente riconosciuta che l'indicazione sulla salute soddisfa i criteri previsti nella presente sezione; e
- b. non inganna i consumatori sulle proprietà della derrata alimentare.

² D'intesa con il richiedente e a spese di quest'ultimo, l'UFSP può avvalersi di esperti esterni ed esigere ulteriori basi sulle quali fondare la propria valutazione (p. es. un rapporto d'analisi).

Art. 29h Indicazioni sulla salute: disposizioni speciali

¹ Se si forniscono indicazioni sulla salute a proposito di una derrata alimentare, la caratterizzazione di quest'ultima o, nel caso in cui questa manchi, la sua presentazione e la sua pubblicità devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una menzione dell'importanza di un'alimentazione variata ed equilibrata e di uno stile di vita sano;

- b. la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c. se del caso, una menzione rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento;
- d. un'adeguata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive;
- e. in caso di dichiarazioni o descrizioni che spiegano, suggeriscono o sottintendono che il consumo di una derrata alimentare riduce nettamente un fattore di rischio per lo sviluppo di una malattia dell'essere umano (indicazione sulla riduzione di un rischio di malattia); una dichiarazione secondo cui la malattia a cui fa riferimento l'indicazione è causata da più fattori di rischio e che dalla modifica di uno di questi fattori può risultare un effetto benefico o anche no.

² I riferimenti a benefici non specifici della sostanza nutritiva o della derrata alimentare per la salute in generale o per il benessere derivante dallo stato di salute sono ammessi soltanto se associati a un'indicazione specifica sulla salute prevista nell'allegato 8.

³ È vietato apporre indicazioni sulla salute su bevande con un tenore alcolico superiore a 1,2 per cento in volume.

⁴ Le indicazioni sulla salute non devono:

- a. dare l'impressione che la salute potrebbe essere compromessa da un mancato consumo dell'alimento;
- b. essere connesse con indicazioni sul ritmo e l'entità della perdita di peso;
- c. essere concepite come raccomandazioni formulate da singoli medici o da altri operatori sanitari.

Art. 29i Disposizioni comuni

¹ Le dichiarazioni nutrizionali e sulla salute:

- a. devono essere facilmente comprensibili;
- b. devono poggiare su prove scientifiche riconosciute;
- c. devono poter essere motivate dall'azienda alimentare che se ne serve;
- d. devono fare riferimento alla derrata alimentare pronta al consumo e preparata secondo le istruzioni del fabbricante;
- e. non devono essere false o ambigue né indurre in errore;
- f. non devono suscitare alcun dubbio sulla sicurezza o sull'idoneità fisiologico-nutrizionale di altre derrate alimentari;
- g. non devono incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo della derrata alimentare in questione;

- h. non devono affermare, suggerire o sottintendere che un'alimentazione equilibrata e variata non possa in generale fornire le necessarie quantità di sostanze nutritive;
- i. non devono fare riferimento, con il testo scritto o con rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche, a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare timori nel consumatore;

² Le indicazioni nutrizionali e sulla salute relative alla presenza di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza con un effetto nutrizionale o fisiologico (altra sostanza) sono ammesse se:

- a. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza sono presenti in quantità significativa o tale da produrre, secondo prove scientifiche riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato;
- b. la quantità di prodotto finale pronto al consumo che può ragionevolmente essere consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o dell'altra sostanza a cui si riferisce l'indicazione; e
- c. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza è fornita in una forma utilizzabile per l'organismo.

³ Le indicazioni nutrizionali e sulla salute concernenti la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza sono ammesse se:

- a. è dimostrato che la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza, a cui fa riferimento l'indicazione, in una derrata alimentare o in una categoria di derrate alimentari produce un effetto nutrizionale o fisiologico benefico; e
- b. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza non è presente o è presente in quantità ridotta nel prodotto finale.

⁴ Per l'utilizzazione di un'indicazione nutrizionale o sulla salute è imperativo caratterizzare il valore nutritivo conformemente agli articoli 22–29. Per le indicazioni sulla salute devono essere elencate le indicazioni di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

⁵ Se una sostanza, che è oggetto di un'indicazione nutrizionale o sulla salute, non figura nella caratterizzazione del valore nutritivo, deve esserne indicata la quantità nelle immediate vicinanze e nello stesso campo visivo della caratterizzazione del valore nutritivo.

⁶ Marchi commerciali, nomi di produttori o denominazioni di fantasia che figurano nella caratterizzazione, nella presentazione o nella pubblicità di una derrata alimentare e che possono essere interpretati come un'indicazione nutrizionale o sulla salute, possono essere utilizzati soltanto se accompagnati da un'indicazione nutrizionale o sulla salute che adempie alle disposizioni della presente sezione.

Sezione 12: Marchio d'identificazione

Art. 30 Principio ed eccezioni

¹ 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. 2005³⁴ 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 2003³⁵ concernente il mercato delle uova.

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

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

^{3bis} 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.³⁶

⁴ 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.

⁵ 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.

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

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

³⁴ RS 817.190.1

³⁵ RS 916.371

³⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

² Deve avere una forma ovale ed essere indelebile.³⁷

³ 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.

⁴ 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»

¹ Le derrate alimentari possono essere designate come:

- a.³⁸ «vegetariane» o «ovo-latto-vegetariane» o «ovo-latto-vegetaliane», se non contengono ingredienti né sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte (per esempio 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.³⁹ «latto-vegetariane» o «latto-vegetaliane», se non contengono ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte o miele;
- d. «vegane» o «vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale.

² Le derrate alimentari o gli ingredienti, che sono fabbricati impiegando sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, possono essere designati con una denominazione secondo il capoverso 1 se sono separati dai corrispondenti componenti proteici animali delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e purificati.⁴⁰

Art. 34 Derrate alimentari aromatizzate

¹ 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»).

³⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

⁴⁰ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

² Non è consentito rappresentare graficamente gli ingredienti di cui al capoverso 1. Sono fatte salve le prescrizioni specifiche per un determinato prodotto.⁴¹

Art. 35 Indicazione del tenore complessivo di sale da cucina

¹ 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».

² 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. 35a⁴² 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

¹ 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). Questo obbligo di informazione non si applica alle indicazioni di cui agli articoli 29h capoverso 1 lettere a e b nonché 29i capoverso 4, se le indicazioni di cui agli articoli 29c capoverso 1 e 29f capoverso 1 non sono fornite per scritto.⁴³

² In ogni caso devono essere menzionate per scritto:

- a. le indicazioni di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettere n e o;
- b.⁴⁴ il Paese di produzione della carne di animali secondo l'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁴⁵ sulle derrate alimentari di origine animale, nonché delle preparazioni e dei prodotti di tale carne. Sono applicabili gli articoli 15 e 16;

³ 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.

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

⁴² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029).

⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

⁴⁵ RS **817.022.108**

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

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

Art. 37 Prodotti intermedi e semilavorati

¹ Le indicazioni concernenti prodotti intermedi e semilavorati devono consentire di designare in conformità alla legge le derrate alimentari prodotte con gli stessi.

² Se materie prime, prodotti intermedi o semilavorati sono trattati con radiazioni ionizzanti, devono inoltre essere indicati:

- a. il luogo in cui si trova l'impianto di irradiazione nonché il nome e l'indirizzo della persona che ne è responsabile;
- b. la dose media assorbita in totale.⁴⁶

³ Se sono stati irradiati soltanto singoli componenti del prodotto o se la dose non è la stessa per tutte le parti componenti, le indicazioni di cui al capoverso 2 devono essere fornite per ciascuna parte componente.⁴⁷

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:

⁴⁶ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

⁴⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

- 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

¹ 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.

² 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

¹ 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.

² Per quanto riguarda l'adeguamento degli allegati 7 e 8, tiene conto del registro comunitario di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento

europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006⁴⁸, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.⁴⁹

Capitolo 6: Disposizioni finali

Art. 42 Diritto vigente: abrogazione

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del 6 marzo 2000⁵⁰ 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 nutritivo⁵¹.

Art. 43⁵² Disposizioni transitorie

¹ 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.

² 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

⁴⁸ GU L 12 del 18.1.2007, pag. 3.

⁴⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

⁵⁰ [RU 2000 674]

⁵¹ [RU 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

⁵² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

Disposizione transitoria della modifica del 15 novembre 2006⁵³

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.

Disposizioni transitorie della modifica del 7 marzo 2008⁵⁴

¹ Le derrate alimentari secondo l'articolo 6 capoverso 9^{bis} possono essere caratterizzate e pubblicizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 marzo 2010. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

² Le derrate alimentari non conformi agli articoli 29c–29i possono essere caratterizzate e pubblicizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 marzo 2010. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

³ I prodotti con marchi commerciali o nomi di produttori esistenti già prima del 1° gennaio 2005, che non sono conformi alle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza, possono essere consegnati ai consumatori secondo il diritto anteriore sino al 19 gennaio 2022.

⁴ Per la consegna delle derrate alimentari secondo l'allegato I interessate dalle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza si applica un termine transitorio sino al 31 marzo 2009.

⁵³ RU 2006 4981

⁵⁴ RU 2008 1029

*Allegato I*⁵⁵
(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. pesce;
- 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 SO₂ per chilogrammo o litro riferita alla derrata alimentare pronta per il consumo;
- t. lupini o prodotti di lupini;
- u. molluschi o prodotti di molluschi.

⁵⁵ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029). Vedi anche la disp. fin. della modifica del 7 mar. 2008 alla fine del presente testo.

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 antischiumogeni*» 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 4⁵⁶
(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

⁵⁶ 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 6⁵⁷
(art. 35a)

Caratterizzazione di derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti

Derrata alimentare	Tenore di acido glicirrizinico ¹	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>¹ 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>		

⁵⁷ Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

*Allegato 7*⁵⁸
(art. 29c cpv. 2 e 29d cpv. 1)

Indicazioni nutrizionali e condizioni per la loro applicazione

A basso contenuto calorico

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- a. 40 kcal (170 kJ)/100 g nel caso dei solidi; o
- b. 20 kcal (80 kJ)/100 ml nel caso dei liquidi.

² Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di saccarosio (circa un cucchiaino).

A ridotto contenuto calorico

L'indicazione che una derrata alimentare è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il valore energetico (valore calorico) è ridotto di almeno il 30 per cento, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale della derrata alimentare.

Senza calorie

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml.

² Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di saccarosio (circa un cucchiaino).

A basso contenuto di grassi

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- a. 3 g di grassi/100 g nel caso dei solidi; o
- b. 1,5 g di grassi/100 ml (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato) nel caso dei liquidi.

Senza grassi

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi su 100 g o 100 ml.

² Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono tuttavia proibite.

⁵⁸ Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029).

A basso contenuto di grassi saturi

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:

- a. 1,5 g/100 g nel caso dei solidi; o
- b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.

² In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento dell'apporto energetico.

A basso contenuto di transacidi grassi

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:

- a. 1,5 g/100 g nel caso dei solidi; o
- b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.

² In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento dell'apporto energetico.

Senza grassi saturi

L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g per 100 g o 100 ml.

Senza transacidi grassi

L'indicazione che una derrata alimentare è senza transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g per 100 g o 100 ml.

A basso contenuto di colesterolo

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 20 mg di colesterolo per 100 g o 10 mg per 100 ml.

Senza colesterolo

L'indicazione che una derrata alimentare è senza colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 5 mg di colesterolo per 100 g o per 100 ml.

A basso contenuto di zuccheri

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- a. 5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 g nel caso dei solidi; o
- b. 2,5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 ml nel caso dei liquidi.

Senza zuccheri

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 g o 100 ml.

² Un'indicazione come «preserva i denti» o «amico dei denti» è ammessa solo quando la pertinente caratteristica è dimostrata mediante una perizia medicodentaria.

Senza zuccheri aggiunti

¹ L'indicazione che alla derrata alimentare non sono state aggiunte sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.

² Se l'alimento contiene naturalmente sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi), sull'etichetta deve figurare l'indicazione seguente: «contiene naturalmente zuccheri» oppure «contiene naturalmente sorte di zuccheri».

A basso contenuto di sodio/sale

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.

² I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a basso contenuto di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,36 g per 100 g.

A bassissimo contenuto di sodio/sale

¹ L'indicazione che una derrata alimentare è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.

² Questa indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

³ I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a bassissimo tenore di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,12 g per 100 g.

Senza sodio o senza sale

L'indicazione che una derrata alimentare è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

Fonte di fibre

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

Ad alto contenuto di fibre

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno:

- a. 6g di fibre per 100 g nel caso dei solidi;
- b. 3 g di fibre per 100 kcal nel caso dei liquidi.

Fonte di proteine

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 per cento del valore energetico (valore calorico) complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

Ad alto contenuto di proteine

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 per cento del valore energetico (valore calorico) complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

Fonte di [nome della vitamina o del sale minerale]

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di vitamine e/o di sali minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto ne contiene almeno una quantità significativa e adempie le condizioni di cui all'articolo 26 capoverso 2.

Ad alto contenuto di [nome della vitamina o del sale minerale]

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di vitamine e/o sali minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno il doppio della succitata quantità significativa.

Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]

L'indicazione che una derrata alimentare contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nella presente ordinanza, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni previste negli articoli 29c e 29e. Per le vitamine e i sali minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «Fonte di».

A tasso accresciuto di una sostanza nutritiva

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai sali minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «Fonte di» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.

A tasso ridotto di una sostanza nutritiva

¹ L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.

² Per quanto concerne i micronutrienti è accettabile una differenza del 10 per cento rispetto alla dose giornaliera raccomandata secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁵⁹ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.

³ Per quanto concerne il sodio o il valore equivalente di sale è accettabile una differenza del 25 per cento.

Leggero/Light

¹ L'indicazione che un prodotto è «leggero» o «light» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «ridotto».

² L'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».

Naturalmente/naturale

Se una derrata alimentare soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente/naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

⁵⁹ RS 817.022.32

*Allegato 8*⁶⁰
(art. 29^f cpv. 2, 29^g cpv. 1 e 29^h cpv. 2)

Indicazioni sulla salute ammesse per vitamine e sali minerali, altre sostanze nutritive e componenti e condizioni per il loro impiego

A. Vitamine e sali minerali

Sostanza nutritiva	Indicazioni ammesse se la razione quotidiana contiene almeno il 30 per cento del fabbisogno giornaliero (all. 1 e 3 dell'O del DFI del 23 nov. 2005⁶¹ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari)
Vitamina A	Necessaria per il normale processo di crescita. Essenziale per la vista e per la differenziazione delle cellule. Serve al mantenimento dei tessuti, dell'epidermide e delle mucose.
Betacarotene (provitamina A)	Serve, tra l'altro, al mantenimento dei tessuti, dell'epidermide e delle mucose. Come antiossidante può neutralizzare i radicali dell'ossigeno.
Vitamina B ₁ (tiamina)	Necessaria per mantenere il metabolismo dei carboidrati (zuccheri, amido) e per mettere a disposizione e liberare energia. Necessaria al buon funzionamento del sistema nervoso.
Vitamina B ₂ (riboflavina)	Interviene nei processi metabolici per la produzione di energia. Necessaria per il normale processo di crescita. Necessaria per la formazione del sangue (emopoiesi). Serve al mantenimento dei tessuti, dell'epidermide e delle mucose.
Niacina (vitamina PP)	Necessaria al buon funzionamento della pelle, del sistema nervoso e del metabolismo basale.
Vitamina B ₆	Necessaria per metabolizzare le proteine e i loro componenti (peptidi e aminoacidi).
Vitamina B ₁₂	Necessaria per la formazione del sangue.
Complesso B	Serve a mantenere le funzioni del sistema nervoso. (Per altre pubblicità vedasi sotto le singole vitamine B)
Acido folico /Folacina	Necessario per la formazione del sangue. Serve allo sviluppo del tubo neurale nel nascituro.
Vitamina C	Necessaria per mantenere sani ossa, denti, gengive e vasi sanguigni. Prende parte all'assorbimento del ferro e ha funzione antiossidante.

⁶⁰ Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029).

⁶¹ RS **817.022.32**

Sostanza nutritiva	Indicazioni ammesse se la razione quotidiana contiene almeno il 30 per cento del fabbisogno giornaliero (all. 1 e 3 dell'O del DFI del 23 nov. 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari)
Vitamina D	Necessaria per mantenere sane le ossa, soprattutto nel periodo dell'infanzia e dell'anzianità. Regola l'assorbimento di calcio e fosfato.
Vitamina E	Necessaria al mantenimento delle funzioni muscolari. Stabilizza gli acidi grassi insaturi e le membrane cellulari. Come antiossidante può neutralizzare i radicali liberi.
Vitamina K	Necessaria per la normale coagulazione del sangue.
Biotina	Interviene nel metabolismo degli aminoacidi.
Acido pantotenico	Interviene nei processi metabolici per la produzione di energia.
Calcio	È un elemento costitutivo importante delle ossa e dei denti. Ricopre un ruolo importante nella trasmissione degli stimoli a livello del sistema nervoso. Sale minerale vitale per la formazione delle ossa e dei denti. Per un'ossatura sana e una dentizione forte.
Ferro	Necessario per la formazione del sangue e il trasporto dell'ossigeno nei tessuti per la produzione di energia.
Iodio	Necessario per il buon funzionamento della tiroide.
Fosforo	Come sale di calcio è un componente indispensabile delle ossa. Necessario per le funzioni cellulari.
Magnesio	È un componente delle ossa e dei denti. Svolge un ruolo importante nel metabolismo energetico. Indispensabile per le normali funzioni muscolari e per il metabolismo energetico. Necessario per la costituzione dello scheletro. Svolge un ruolo importante nella trasmissione degli stimoli a livello del sistema nervoso e nella contrazione muscolare.
Zinco	Necessario per diverse funzioni legate al metabolismo. Prende parte a diversi processi metabolici. Necessario per la formazione delle proteine del corpo. Necessario per mantenere il normale metabolismo delle proteine, dei carboidrati e dei grassi e per produrre energia.
Selenio	Protegge l'organismo da reazioni ossidanti. Possiede proprietà antiossidanti.
Vitamine A, C, E e selenio	Posseggono proprietà antiossidanti. Come antiossidanti possono neutralizzare radicali liberi e composti ossigenati altamente reattivi. Sono importanti per il mantenimento e il funzionamento delle cellule. Contribuiscono a mantenere le funzioni cellulari.

Sostanza nutritiva	Indicazioni ammesse se la razione quotidiana contiene almeno il 30 per cento del fabbisogno giornaliero (all. 1 e 3 dell'O del DFI del 23 nov. 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari)
Vitamine e sali minerali in generale	Le vitamine sono sostanze vitali che devono essere fornite all'organismo attraverso l'alimentazione. I sali minerali sono indispensabili per il metabolismo.

B. Altre sostanze nutritive

Altre sostanze nutritive Condizioni individuali e indicazioni ammesse

Fibre alimentari	Condizioni previste per un elevato contenuto di fibre alimentari secondo l'allegato 7; le derrate alimentari ricche di fibre possono influenzare favorevolmente la digestione.
Oligofruztosio, inulina	Stimolano la crescita di batteri bifidi nell'intestino. Hanno un effetto bifidogeno. Hanno un'influenza positiva sulla flora intestinale. Fanno parte delle fibre alimentari indigeribili che stimolano la crescita di batteri bifidi. La quantità minima di inulina ammonta a 4g per razione giornaliera.
Acidi grassi – Acido linoleico (n-6) – Acido alfa-linoleico (n-3) – Acidi grassi omega 3	Favoriscono le funzioni dell'organismo e aiutano a conservare la salute. Contribuiscono al normale sviluppo e alla crescita dell'organismo. Gli acidi grassi omega 3 sono assorbiti dalla membrana cellulare e sono necessari alla sua struttura e al suo buon funzionamento. Influiscono inoltre sulla regolazione dei lipidi nel sangue e contribuiscono, con un'alimentazione equilibrata, a mantenere la salute. La razione giornaliera deve contenere almeno il 30 per cento della dose giornaliera raccomandata (allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari). <i>Tenore di grassi e colesterolo:</i> alle derrate alimentari di origine animale, tranne gli animali acquatici, nonché alle derrate alimentari composte, con componenti di origine animale, se sono distribuite sotto forma di derrate alimentari convenzionali e non di capsule o pillole, si applicano le seguenti condizioni: devono essere a basso contenuto di grassi, a basso contenuto di grassi saturi e senza colesterolo secondo l'allegato 7.

Altre sostanze nutritive Condizioni individuali e indicazioni ammesse

<p>Acidi grassi Acido eicosapentaenoico (EPA) Acido docosaesanoico (DHA) (n-3)</p>	<p><i>Tenori più elevati di tocoferolo come antiossidante:</i> i prodotti contenenti acidi grassi polinsaturi devono contenere quantità sufficienti di tocoferoli come antiossidanti, vale a dire almeno 0,4 mg di tocoferolo per grammo di equivalente di acido grasso polienoico (p. es. in presenza di 1 g di acido linoleico (acido grasso polienoico) occorre aggiungere 0,4 mg di tocoferolo).</p> <p><i>Qualità degli acidi grassi:</i> la qualità degli acidi grassi impiegati deve soddisfare i requisiti del Codex Alimentarius.</p> <p>EPA e DHA sono assorbiti dalla membrana cellulare e sono necessari al suo sviluppo e mantenimento. EPA e DHA influiscono sulla regolazione dei lipidi nel sangue. Nel quadro di un'alimentazione equilibrata, EPA e DHA contribuiscono a mantenere la salute. Il DHA è un importante componente delle cellule della visione e delle membrane neuronali del cervello ed è pertanto indispensabile per il loro sviluppo e funzionamento.</p> <p>La razione giornaliera deve contenere almeno il 30 per cento della dose giornaliera raccomandata (allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari).</p>
<p>Coenzima Q 10</p>	<p><i>Tenore di grassi e colesterolo:</i> alle derrate alimentari di origine animale, tranne gli animali acquatici, nonché alle derrate alimentari composte, con componenti di origine animale, se sono distribuite sotto forma di derrate alimentari convenzionali e non di capsule o pillole, si applicano le seguenti condizioni: devono essere a basso contenuto di grassi, a basso contenuto di grassi saturi e senza colesterolo secondo l'allegato 7.</p> <p><i>Tenori più elevati di tocoferolo come antiossidante:</i> i prodotti contenenti acidi grassi polinsaturi devono contenere quantità sufficienti di tocoferoli come antiossidanti, vale a dire almeno 0,4 mg di tocoferolo per grammo di equivalente di acido grasso polienoico (p. es. in presenza di 1 g di acido linoleico (acido grasso polienoico) occorre aggiungere 0,4 mg di tocoferolo).</p> <p><i>Qualità degli acidi grassi:</i> la qualità degli acidi grassi impiegati deve soddisfare i requisiti del Codex Alimentarius.</p> <p>Il coenzima Q10 svolge un ruolo importante nella produzione naturale di energia da parte dell'organismo. La quantità minima ammonta a 9 mg di coenzima Q10 per razione giornaliera.</p>
