

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

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2014)

---

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

visti gli articoli 10 capoverso 3, 26 capoversi 2, 5 e 6, 27 capoverso 3, 29 capoverso 2 e 80 capoverso 9 dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),<sup>2</sup>

*ordina:*

## **Capitolo 1: Disposizioni generali**

### **Art. 1**

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

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

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

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

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

#### **Art. 2**

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

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

RU **2005** 6159

<sup>1</sup> RS **817.02**

<sup>2</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2012, in vigore dal 1° gen. 2013 (RU **2012** 6811).

- d. se occorre, l'indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 9 e 10);
- e. la data minima di conservabilità e la data di consumo (art. 11–14);
- f. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo della persona che, rispettivamente, le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate;
- g. il Paese di produzione (art. 15 e 16);
- h.<sup>3</sup> ...
- i.<sup>4</sup> il tenore alcolico per le bevande alcoliche (art. 3 cpv. 1 dell'O del DFI del 23 nov. 2005<sup>5</sup> sulle bevande alcoliche) con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento 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.<sup>6</sup> indicazioni particolari, segnatamente anche sulla conservazione, per le derrate alimentari refrigerate e surgelate (art. 18);
- n. un'indicazione quale «trattato con radiazioni ionizzanti» oppure «irradiato» nel caso in cui sia stato impiegato tale procedimento;
- o. un'indicazione per le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze ausiliarie per la lavorazione che sono organismi geneticamente modificati (OGM), contengono OGM o sono ottenuti da OGM (art. 7 dell'O del DFI del 23 nov. 2005<sup>7</sup> concernente le derrate alimentari geneticamente modificate);
- p. le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consenta al consumatore di fare un uso conforme alla destinazione della derrata alimentare;
- q. la partita (art. 19–21);
- r. se occorre, la caratterizzazione del valore nutritivo (art. 22–29);
- s. se occorre, il marchio di identificazione (art. 30–32);
- t. se occorre, altre indicazioni ai sensi degli articoli 33–35.

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

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

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

<sup>5</sup> RS 817.022.110

<sup>6</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>7</sup> RS 817.022.51

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

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

<sup>4</sup> Se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, sull'imballaggio o sull'etichetta devono essere apposti obbligatoriamente solo i dati di cui al capoverso 1 lettere a, c, e, n, o nonché al capoverso 6. L'elenco degli ingredienti (cpv. 1 lett. b) deve essere riportato in altro modo o messo a disposizione dei consumatori su richiesta.<sup>8</sup>

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

<sup>6</sup> Le quantità devono essere indicate secondo le prescrizioni dell'ordinanza del 5 settembre 2012<sup>9</sup> sulle indicazioni di quantità.<sup>10</sup>

## Sezione 2: Denominazione specifica

### Art. 3 Principi

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

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

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

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

<sup>8</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>9</sup> RS 941.204

<sup>10</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

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

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

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

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

#### **Art. 4** Denominazioni protette

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

- a. una denominazione di origine protetta ai sensi dell'ordinanza del 28 maggio 1997<sup>11</sup> sulle DOP/IGP;
- b. un'indicazione geografica protetta ai sensi dell'ordinanza sulle DOP/IGP; oppure
- c. una denominazione o indicazione analoga protetta in virtù di un trattato con la Svizzera.

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

- a. le denominazioni specifiche riguardanti carne, preparazioni a base di carne o prodotti a base di carne, secondo l'articolo 8 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>12</sup> sulle derrate alimentari di origine animale; è fatto salvo l'articolo 8 capoverso 4 della presente ordinanza;
- b. le denominazioni specifiche riguardanti vino, secondo gli articolo 6 e 9 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>13</sup> sulle bevande alcoliche.

### **Sezione 3: Elenco degli ingredienti**

#### **Art. 5** Principio

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

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

<sup>11</sup> RS **910.12**

<sup>12</sup> RS **817.022.108**

<sup>13</sup> [RU **2005** 6097, **2006** 4967, **2007** 1067, **2008** 1017 6041, **2009** 2021, **2010** 6391. RU **2013** 4977 art. 104]. Vedi ora: gli art. 4-6 e 16 dell'O del DFI del 29 nov. 2013 sulle bevande alcoliche (RS **817.022.110**).

- 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;
- 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 additivi seguenti:
  - 1.14 additivi trasferiti, secondo l'articolo 4 dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013<sup>15</sup> sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari

<sup>14</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

(OAdd), se tecnologicamente non hanno più alcun effetto sul prodotto finito,

- 2.<sup>16</sup> le sostanze di supporto e i solventi veicolati presenti nei preparati di additivi secondo l'articolo 5 OAdd, come pure gli antiossidanti e i conservanti autorizzati negli aromi,
- 3.<sup>17</sup> gas d'imballaggio di cui all'allegato 3 numero 20,
4. additivi utilizzati come sostanze ausiliarie per la preparazione.

j.<sup>18</sup> fatto salvo l'articolo 8, non occorre indicare gli ingredienti seguenti:

1. componenti di un ingrediente eliminati temporaneamente durante la fabbricazione e poi riaggiunti alla derrata alimentare, senza superare quantitativamente la parte allo stato originale,
2. sostanze di supporto e altre sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze di supporto e soltanto nelle quantità assolutamente necessarie,
3. le sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata.

**Art. 5a<sup>19</sup>** 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;
- 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;

<sup>15</sup> RS **817.022.31**

<sup>16</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>17</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>18</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>19</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

f.<sup>20</sup> bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7bis ...<sup>21</sup>

<sup>8</sup> Fatto salvo l'articolo 8, gli aromi devono essere indicati come segue:

- a. con «aroma» o «aromi» oppure una denominazione più precisa o una descrizione dell'aroma ai sensi dell'allegato 3 numero 27;
- b. in caso di aromatizzante di affumicatura o aromatizzanti di affumicatura: con «aromatizzante di affumicatura» o «aromatizzanti di affumicatura» oppure con «aromatizzante di affumicatura/aromatizzanti di affumicatura ottenuto/i da [derrata alimentare/derrate alimentari di una categoria di alimenti o di un prodotto di base/prodotti di base]» (ad es. «aromatizzante di affumicatura ottenuto da legno di faggio»);

<sup>20</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>21</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4981). Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

- c. in caso di chinino o caffeina usati quali aromi nella fabbricazione o nella preparazione di derrate alimentari: con «aroma» o «aromi» e la loro denominazione.<sup>22</sup>

<sup>8bis</sup> Riguardo al termine «naturale» per gli aromi vale quanto segue:

- a. il termine «naturale» può essere utilizzato per designare un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche o sostanze aromatiche naturali;
- b. l'espressione «sostanza aromatica naturale/sostanze aromatiche naturali» può essere utilizzato solo per designare gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatiche naturali;
- c. il termine «naturale» può essere utilizzato in associazione a una derrata alimentare, a una categoria di derrate alimentari o a un supporto dell'aroma vegetale o animale solo se almeno il 95 per cento in peso del componente aromatizzante è ottenuto dal prodotto di base a cui fa riferimento. La designazione è «aroma naturale di XYZ», dove «XYZ» è la derrata alimentare, la categoria di derrate alimentari o il prodotto di base in questione;
- d. l'espressione «aroma naturale di XYZ con altri aromi naturali» può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dal prodotto di base cui fa riferimento e se il suo aroma è facilmente riconoscibile;
- e. l'espressione «aroma naturale» può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è derivato da più prodotti di base e una loro menzione non permetterebbe di descriverne in modo appropriato l'aroma o il sapore.<sup>23</sup>

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

<sup>9bis</sup> 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)».<sup>24</sup>

<sup>9ter</sup> 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».<sup>25</sup>

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

<sup>22</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>23</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>24</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029). Vedi anche la disp. fin. di detta mod. alla fine del presente testo.

<sup>25</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Art. 8**

<sup>1</sup> Per gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) che sono allergeni o sostanze provocanti altre reazioni indesiderate secondo l'allegato 1 o ricavati da tali sostanze e che, anche se eventualmente in forma modificata, sono presenti nel prodotto finito, vale quanto segue:

- a. devono essere chiaramente denominati nell'elenco degli ingredienti (p. es. «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi»);
- b. la loro indicazione deve essere evidenziata rispetto al resto dell'elenco degli ingredienti mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati;

- c. per i prodotti per cui non è previsto un elenco degli ingredienti devono essere indicati con la parola «contiene» seguita dalla denominazione degli ingredienti corrispondenti.<sup>26</sup>

<sup>1bis</sup> L'indicazione secondo il capoverso 1 non è necessaria:

- a. se la denominazione specifica della derrata alimentare contiene un'informazione chiara relativa all'ingrediente corrispondente;
- b. per 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, salvo il formaggio fresco o formaggio fuso.<sup>27</sup>

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

<sup>2bis</sup> Se in una derrata alimentare vari ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui ai capoversi 1 e 2 sono stati ottenuti da un'unica sostanza o prodotto menzionato nell'allegato 1, ciò deve risultare chiaramente dalla caratterizzazione di cui al capoverso 1 lettera a per ciascuno di questi ingredienti o sostanze ausiliarie.<sup>28</sup>

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

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

<sup>b<sup>bis</sup></sup><sup>29</sup> 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo, nel caso del lattosio;

- c. 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo, per tutti gli altri casi;
- d.<sup>30</sup> nel caso degli oli e grassi vegetali contenenti olio d'arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo.

<sup>26</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>27</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009 (RU **2009** 2025). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649). Vedi anche la disp. fin. della mod. dell'11 mag. 2009 alla fine del presente testo.

<sup>28</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>29</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>30</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009 (RU **2009** 2025). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 17 mar. 2010, in vigore dal 1° apr. 2010 (RU **2010** 975). Vedi anche la disp. fin. della mod. dell'11 mag. 2009 alla fine del presente testo.

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

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

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

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

<sup>8</sup> Gli ingredienti ai sensi del capoverso 2 ed elencati nell'allegato 1 devono essere indicati sull'etichettatura di bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume. Questa indicazione è composta dalla parola «contiene» seguita dalla denominazione dell'ingrediente corrispondente.<sup>31</sup>

## Sezione 5: Indicazione quantitativa degli ingredienti

### Art. 9 Principio ed eccezioni

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

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

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

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

<sup>31</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2025). Vedi anche la disp. fin. di detta mod. alla fine del presente testo.

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

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

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

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

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

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

### **Sezione 6: Data minima di conservabilità e data di consumo (Datazione)**

#### **Art. 11** Definizioni

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

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

**Art. 12** Principi

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

<sup>2</sup> Nel caso delle derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>32</sup> sui requisiti igienici, al posto della data minima di conservabilità deve essere indicata la data di consumo.

**Art. 13** Eccezioni

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

- a. frutti e verdure freschi che non siano stati sbucciati, tagliati o manipolati analogamente; l'indicazione è invece necessaria per i semi germinali e altri prodotti simili (germogli di leguminose ecc.);
- a<sup>bis</sup>.<sup>33</sup> vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché di bevande alcoliche ottenute da uva o mosto di uva;
- b.<sup>34</sup> bevande alcoliche che presentano un tenore alcolico uguale o superiore al 10 per cento in volume;
- c. aceto;
- d. sale da cucina;
- e. sorte di zuccheri allo stato solido;
- f. prodotti di confetteria costituiti esclusivamente da sorte di zuccheri con sostanze aromatiche o coloranti;
- g.<sup>35</sup> ...
- h. gomme da masticare e prodotti analoghi da masticare;
- i. gelati in imballaggi-porzioni;
- j. derrate alimentari che sono consegnate per il consumo entro le 24 ore;
- k.<sup>36</sup> 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

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

- a. la data di consumo:

<sup>32</sup> RS **817.024.1**

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

<sup>34</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

<sup>35</sup> Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

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

1. in tedesco: «verbrauchen bis ...»,
  2. in francese: «à consommer jusqu'au ...»,
  3. in italiano: «da consumare entro il ...»;
- b. la data minima di conservabilità:
1. in tedesco: «mindestens haltbar bis ...», se è menzionato il giorno; «mindestens haltbar bis Ende ...», negli altri casi;
  2. in francese: «à consommer de préférence avant le ...» o «à consommer de préférence jusqu'au ...», se è menzionato il giorno; «à consommer de préférence avant fin ...», negli altri casi;
  3. in italiano: «da consumare preferibilmente entro il ...», se è menzionato il giorno; «da consumare preferibilmente entro fine ...», negli altri casi.
- <sup>2</sup> Unitamente alle diciture di cui al capoverso 1, deve essere indicata la data stessa, oppure il punto dell'imballaggio in cui essa figura.
- <sup>3</sup> La data consiste nell'indicazione esplicita, nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.
- <sup>4</sup> È possibile ridurre l'indicazione della datazione nel modo seguente, se la conservabilità è:
- a. inferiore a tre mesi: giorno e mese;
  - b. superiore a tre mesi, ma al massimo di 18 mesi: mese e anno;
  - c. superiore a 18 mesi: anno.
- <sup>5</sup> Se occorre, la datazione va completata con un'indicazione sulle condizioni di conservazione.

## Sezione 7: Paese di produzione

**Art. 15** Per le derrate alimentari

- <sup>1</sup> Una derrata alimentare è considerata prodotta in Svizzera se è stata:
- a. fabbricata interamente in Svizzera; oppure
  - b. sufficientemente elaborata o trasformata in Svizzera.
- <sup>2</sup> Sono considerati interamente ottenuti in Svizzera:
- a. i prodotti minerali estratti dal suolo svizzero;
  - b. i prodotti vegetali raccolti in Svizzera;
  - c. la carne di animali allevati in Svizzera, il cui ingrasso è avvenuto principalmente in Svizzera o che in Svizzera hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza;
  - d. i prodotti provenienti da animali vivi allevati in Svizzera;
  - e. i prodotti della caccia e della pesca catturati in Svizzera;

- f. le derrate alimentari fabbricate in Svizzera esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–e.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Sezione 8: Indicazioni concernenti lo stato fisico

### Art. 17

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

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

## Sezione 9: Derrate alimentari refrigerate e surgelate

### Art. 18

<sup>1</sup> Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo ai sensi dell'articolo 25 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>37</sup> sui requisiti igienici o secondo le prescrizioni termiche specifiche della stessa ordinanza devono essere munite di un'indicazione sulla temperatura di conservazione.

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

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

<sup>2bis</sup> Se una derrata alimentare congelata o surgelata dopo la fabbricazione è consegnata allo stato scongelato, la denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione «scongelato». Sono eccettuati:

- a. le derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità;
- b. gli ingredienti contenuti nel prodotto finito;
- c. le derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione.<sup>38</sup>

<sup>3</sup> La temperatura di conservazione può essere indicata all'interno di un pittogramma integrato da un dato numerico.<sup>39</sup>

<sup>37</sup> RS **817.024.1**

<sup>38</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>39</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 6045).

## 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

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

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

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

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

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

## Sezione 11: Caratterizzazione del valore nutritivo

### Art. 22 Definizioni

<sup>1</sup> Per caratterizzazione del valore nutritivo si intendono le indicazioni, figuranti sull'imballaggio o sull'etichetta, del valore energetico (valore calorico, energia) di una derrata alimentare e del suo tenore di sostanze nutritive.<sup>40</sup>

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

<sup>40</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

- a.<sup>41</sup> sostanze nutritive:
1. grassi,
  2. carboidrati,
  3. fibre alimentari,
  4. proteine,
  5. sale,
  6. vitamine, sali minerali e altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili;
- b. proteine: il tenore proteico, calcolato con la formula:  $\text{proteine} = \text{azoto totale (secondo Kjeldahl)} \times 6,25$ ;
- c.<sup>42</sup> carboidrati: ogni carboidrato metabolizzato dall'organismo umano, compresi i polialcoli, senza tuttavia le fibre alimentari di cui alla lettera i;
- d.<sup>43</sup> zuccheri: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti nelle derrate alimentari, esclusi i polialcoli;
- e. grassi: tutti i lipidi, compresi i fosfolipidi;
- f. acidi grassi saturi: gli acidi grassi senza doppi legami;
- g. acidi grassi monoinsaturi: gli acidi grassi con un doppio legame cis;
- h.<sup>44</sup> acidi grassi poliinsaturi: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis in configurazione cis;
- i.<sup>45</sup> fibre alimentari: i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nell'intestino tenue umano e appartengono a una delle seguenti categorie:
1. polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti,
  2. polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute,
  3. polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute;

<sup>41</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>42</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4981).

<sup>43</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>44</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>45</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 2025).

- j.<sup>46</sup> transacidi grassi: gli acidi grassi con almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilenico) tra atomi di carbonio in configurazione trans;
- k.<sup>47</sup> polialcoli: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;
- l.<sup>48</sup> sale: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula:  
sale = sodio  $\times$  2,5.

### **Art. 23** Principi<sup>49</sup>

<sup>1</sup> 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 2005<sup>50</sup> sugli alimenti speciali.<sup>51</sup>

<sup>2</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta, la pubblicità o la caratterizzazione di una derrata alimentare sottolineano sue particolari proprietà nutrizionali, la dichiarazione del valore energetico è obbligatoria, fatta eccezione per le campagne pubblicitarie globali.<sup>52</sup>

<sup>3</sup> Devono essere indicati il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive della derrata alimentare al momento della consegna ai consumatori. Queste informazioni possono riferirsi alla derrata alimentare preparata a condizione che le modalità di preparazione siano indicate in modo sufficientemente preciso.<sup>53</sup>

### **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**<sup>54</sup> Indicazioni necessarie

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

<sup>46</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>47</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>48</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>49</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>50</sup> RS **817.022.104**

<sup>51</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

<sup>52</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>53</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>54</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

- a. valore energetico e tenore di grassi, carboidrati e proteine; oppure
  - b. valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.
- <sup>2</sup> Una dicitura indicante che il tenore di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.
- <sup>3</sup> Se viene indicato il tenore di zucchero, di polialcoli o di amido vale quanto segue:
- a. queste indicazioni devono figurare immediatamente dopo l'indicazione del tenore di carboidrati nel modo seguente:
    - carboidrati,  
di cui
      - zuccheri
      - polialcoli (se occorre)
      - amido (se occorre);
  - b. la caratterizzazione del valore nutritivo deve essere effettuata ai sensi del capoverso 1 lettera b.
- <sup>4</sup> Se viene indicato il tenore di fibre alimentari vale quanto segue:
- a. la caratterizzazione del valore nutritivo deve essere effettuata secondo il capoverso 1 lettera b;
  - b. l'indicazione deve figurare tra i carboidrati e le proteine.
- <sup>5</sup> Se viene indicata la quantità o la natura degli acidi grassi oppure il tenore di colesterolo, vale quanto segue:
- a. queste indicazioni devono figurare immediatamente dopo la dichiarazione del tenore di grassi totali, nel modo seguente:
    - grassi, di cui:
      - acidi grassi saturi
      - 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);
  - b. la caratterizzazione del valore nutritivo deve essere effettuata secondo il capoverso 1 lettera b.
- <sup>6</sup> Le indicazioni prescritte devono basarsi su valori medi desunti:
- a. dall'analisi della derrata alimentare del fabbricante;
  - b. dal calcolo in base ai valori degli ingredienti utilizzati; oppure
  - c. dal calcolo in base ai dati generalmente documentati e accettati.
- <sup>7</sup> Per «valore medio» s'intende il valore che rappresenta meglio le quantità di sostanze nutritive contenute in una derrata alimentare e che tiene conto delle variazioni

stagionali, delle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.

**Art. 26<sup>55</sup>** Caratterizzazione del valore nutritivo per vitamine e sali minerali o altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili

<sup>1</sup> Se una derrata alimentare contiene quantità significative di vitamine, sali minerali o di altre sostanze secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>56</sup> sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili alle derrate alimentari, può essere indicato il tenore di queste sostanze, ossia:

- a. per le vitamine e i sali minerali: nel quadro della caratterizzazione del valore nutritivo;
- b. per le altre sostanze: nel quadro della caratterizzazione del valore nutritivo o nelle immediate vicinanze.

<sup>2</sup> Una derrata alimentare contiene quantità significative di sostanze secondo il capoverso 1 se, al momento della consegna, contiene le seguenti quantità, espresse in percentuale delle quantità di riferimento fissate per le dosi giornaliere raccomandate secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari:

- a. il 15 per cento in 100 g o 100 ml per le derrate alimentari, eccettuate le bevande;
- b. il 7,5 per cento in 100 ml per le bevande; oppure
- c. il 15 per cento in una confezione contenente una sola porzione.

<sup>3</sup> Per indicare il tenore di sostanze secondo il capoverso 1 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, per le vitamine e i sali minerali la percentuale della dose giornaliera raccomandata deve essere espressa graficamente o numericamente.

**Art. 27** Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta o la pubblicità di una derrata alimentare ne sottolineano il particolare tenore di zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari o sale, nella caratterizzazione del valore nutritivo devono figurare anche le indicazioni di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera b.<sup>57</sup>

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

<sup>55</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>56</sup> RS 817.022.32

<sup>57</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

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

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

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

#### **Art. 29**<sup>58</sup> Unità di misura, indicazioni di quantità

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

<sup>2</sup> Il tenore di sostanze nutritive deve essere indicato in grammi (g). In deroga a tale disposizione si deve indicare:

- a. il tenore di colesterolo: in milligrammi (mg);
- b. il tenore di vitamine e di sali minerali e di altre sostanze: secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>59</sup> sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.

<sup>3</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 25 capoverso 1 devono essere indicati per 100 g o per 100 ml.

<sup>4</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 25 capoverso 1 possono essere espressi, se del caso, anche sotto forma di percentuale delle quantità di riferimento fissate nell'allegato 9.

<sup>5</sup> Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 4, immediatamente accanto deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».

<sup>6</sup> Se sull'etichetta è quantificata la porzione o l'unità di consumo considerata ed è indicato il numero di porzioni o unità di consumo contenute nella confezione, oltre all'indicazione per 100 g o per 100 ml, possono figurare le seguenti indicazioni, per porzione o unità di consumo:

- a. la caratterizzazione del valore nutritivo secondo l'articolo 25 capoverso 1;
- b. il tenore di vitamine, di sali minerali o di altre sostanze di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari secondo l'articolo 26;
- c. le quantità di riferimento secondo il capoverso 4; l'indicazione può essere fatta anche al posto dell'indicazione per 100 g o per 100 ml.

<sup>7</sup> La porzione o l'unità di consumo considerata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.

<sup>58</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>59</sup> RS 817.022.32

**Sezione 11a:<sup>60</sup> Indicazioni nutrizionali e sulla salute****Art. 29a** Campo d'applicazione

<sup>1</sup> La presente sezione disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute.

<sup>2</sup> 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 2005<sup>61</sup> sugli alimenti speciali;
- b. l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>62</sup> 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

<sup>1</sup> 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.<sup>63</sup> alle sostanze nutritive o ad altre sostanze contenute nella derrata alimentare:
  1. in una quantità significativa (art. 26 cpv. 2) o,
  2. in mancanza di tali regole, in quantità tali da produrre, sulla base di prove scientifiche universalmente riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato; o
- c.<sup>64</sup> al fatto che determinate sostanze nutritive o altre sostanze non sono contenute nella derrata alimentare o lo sono in proporzioni ridotte o accresciute.

<sup>2</sup> Le indicazioni nutrizionali possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 7 e soddisfano i requisiti della presente sezione. Per le indicazioni

<sup>60</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 1029). Per gli art. 29c–29e, vedi anche la disp. fin. della mod. del 7 mar. 2008 alla fine del presente testo.

<sup>61</sup> RS 817.022.104

<sup>62</sup> RS 817.022.102

<sup>63</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2025).

<sup>64</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2025).

nutrizionali che non figurano nell'allegato 7 occorre un'autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).<sup>65</sup>

**Art. 29d** Autorizzazione di ulteriori indicazioni nutrizionali

<sup>1</sup> L'USAV<sup>66</sup> 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.

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

**Art. 29e** Indicazioni nutrizionali: disposizioni speciali

<sup>1</sup> 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).

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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'USAV.

<sup>65</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>66</sup> Nuova espr. giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031). Di detta mod. è tenuto conto in tutto il presente testo.

**Art. 29g** Autorizzazione di ulteriori indicazioni sulla salute

<sup>1</sup> L'USAV 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.

<sup>2</sup> D'intesa con il richiedente e a spese di quest'ultimo, l'USAV 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> 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;

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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

<sup>1</sup> Alle derrate alimentari di origine animale non munite di un bollo di attitudine al consumo (art. 8 dell'O del DFI del 23 nov. 2005<sup>67</sup> concernente l'igiene nella macellazione) va applicato un marchio d'identificazione; sono eccettuate le derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda non sottoposta ad autorizzazione secondo l'articolo 13 capoverso 2 ODerr.<sup>68</sup>

<sup>1bis</sup> Per gli imballaggi di uova non è necessario un marchio di identificazione se viene applicato il codice di un centro d'imballaggio ai sensi dell'allegato XIV, parte A, sezione III del regolamento (CE) n. 1234/2007<sup>69, 70</sup>

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

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

<sup>3bis</sup> Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.<sup>71</sup>

<sup>67</sup> RS **817.190.1**

<sup>68</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>69</sup> Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ott. 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1, modificato l'ultima volta dal regolamento (CE) n. 491/2009, GU L 154 del 17.6.2009, pag. 1.

<sup>70</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>71</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4981). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>3ter</sup> Se un'azienda produce, oltre alle derrate alimentari cui si applica un marchio d'identificazione, derrate alimentari cui non si applica il marchio d'identificazione, l'azienda può applicare il marchio d'identificazione a quest'ultimo tipo di derrate alimentari.<sup>72</sup>

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

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

#### **Art. 31**            Indicazioni necessarie

Il marchio d'identificazione deve contenere:

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

#### **Art. 32**            Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Il marchio d'identificazione deve essere applicato prima che il prodotto lasci l'azienda di produzione.<sup>73</sup>

<sup>2</sup> Il marchio deve essere ben leggibile, facilmente decifrabile, indelebile ed esposto chiaramente. Se è applicato in un'azienda situata in Svizzera o nell'UE, deve essere di forma ovale.<sup>74</sup>

<sup>3</sup> Nel caso degli imballaggi contenenti carne a pezzi o sottoprodotti secondari della macellazione, il marchio d'identificazione deve essere fissato o stampato sull'imballaggio, in modo che sia distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario se l'imballaggio si distrugge al momento dell'apertura. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio il marchio d'identificazione può essere fissato sulla confezione.<sup>75</sup>

<sup>3bis</sup> Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confe-

<sup>72</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>73</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 2025).

<sup>74</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

<sup>75</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

zionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.<sup>76</sup>

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

<sup>5</sup> Quando il marchio d'identificazione è apposto direttamente sui prodotti, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente all'allegato 7 OAdd<sup>77,78</sup>

### Sezione 13: Altre indicazioni

**Art. 33** «Vegetariano», «vegetaliano»

<sup>1</sup> Le derrate alimentari possono essere designate come:

- a.<sup>79</sup> «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.<sup>80</sup> «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.

<sup>2</sup> 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.<sup>81</sup>

<sup>76</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649)

<sup>77</sup> RS **817.022.31**

<sup>78</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>79</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

<sup>80</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

<sup>81</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

**Art. 34**<sup>82</sup>**Art. 35** Indicazione del tenore complessivo di sale da cucina

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

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

**Art. 35a**<sup>83</sup> Derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti

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

**Capitolo 3: Derrate alimentari consegnate sfuse****Art. 36**

<sup>1</sup> Nel caso di derrate alimentari consegnate sfuse è possibile rinunciare alle indicazioni scritte di cui all'articolo 2 capoverso 1, se l'informazione ai consumatori è garantita in altro modo (p. es. verbalmente). Questo obbligo di informazione non si applica alle indicazioni di cui agli articoli 29*h* capoverso 1 lettere a e b nonché 29*i* capoverso 4, se le indicazioni di cui agli articoli 29*c* capoverso 1 e 29*f* capoverso 1 non sono fornite per scritto.<sup>84</sup>

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

- a. le indicazioni di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettere n e o;
- b.<sup>85</sup> il Paese di produzione della carne di animali secondo l'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>86</sup> sulle derrate alimentari di origine animale, nonché delle preparazioni e dei prodotti di tale carne. Sono applicabili gli articoli 15 e 16;

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

<sup>82</sup> Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2025).

<sup>83</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>84</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 1029).

<sup>85</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4981).

<sup>86</sup> RS 817.022.108

<sup>4</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.<sup>87</sup>

<sup>3</sup> 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.<sup>88</sup>

##### **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.<sup>89</sup> i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente di quantità; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole o 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.

<sup>87</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

<sup>88</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 1029).

<sup>89</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 2006<sup>90</sup>, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.<sup>91</sup>

## Capitolo 6: Disposizioni finali

**Art. 42** Diritto vigente: abrogazione

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del 6 marzo 2000<sup>92</sup> relativa all'indicazione del Paese di produzione delle materie prime contenute nelle derrate alimentari nonché della carne venduta sfusa;
2. l'ordinanza del DFI del 26 giugno 1995 sul valore nutritivo<sup>93</sup>.

**Art. 43**<sup>94</sup> Disposizioni transitorie

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

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

**Art. 44** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006

<sup>90</sup> GU L 12 del 18.1.2007, pag. 3.

<sup>91</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 1029).

<sup>92</sup> [RU 2000 674]

<sup>93</sup> [RU 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

<sup>94</sup> 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 2006<sup>95</sup>**

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

### **Disposizioni transitorie della modifica del 7 marzo 2008<sup>96</sup>**

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>2bis</sup> La durata di validità del capoverso 2 è prorogata fino al 31 dicembre 2011.<sup>97</sup>

<sup>2ter</sup> La durata di validità del capoverso 2 è prorogata fino al 31 dicembre 2012.<sup>98</sup>

<sup>2quater</sup> La durata di validità del capoverso 2 è prorogata fino al 31 dicembre 2013.<sup>99</sup>

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

### **Disposizione transitoria della modifica dell'11 maggio 2009<sup>100</sup>**

Le derrate alimentari non conformi all'articolo 8 capoversi 1<sup>bis</sup>, 3 lettera d e 8 e all'allegato 1 nella versione della modifiche dell'11 maggio 2009 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 ottobre 2011, le derrate alimentari non conformi alle altre disposizioni della presente modifica fino al 31 ottobre 2012. Possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte.

<sup>95</sup> RU **2006** 4981

<sup>96</sup> RU **2008** 1029

<sup>97</sup> Introdotto dal n. II dell'O del DFI del 17 mar. 2010 (RU **2010** 975). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

<sup>98</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 6 dic. 2011, in vigore dal 1° gen. 2012 (RU **2011** 6255).

<sup>99</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2012, in vigore dal 1° gen. 2013 (RU **2012** 6811).

<sup>100</sup> RU **2009** 2025. Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

**Disposizione transitoria della modifica del 13 ottobre 2010<sup>101</sup>**

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 13 ottobre 2010 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 ottobre 2011 (un anno dopo l'entrata in vigore). Possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte.

**Disposizione transitoria della modifica del 26 novembre 2012<sup>102</sup>**

Le indicazioni sulla salute di cui all'allegato 8 che non corrispondono alle disposizioni secondo la modifica del 26 novembre 2012 della presente ordinanza possono continuare ad essere utilizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2013. Le derrate alimentari caratterizzate in tal modo possono essere consegnate ai consumatori ancora fino a esaurimento delle scorte.

**Disposizioni transitorie della modifica del 25 novembre 2013<sup>103</sup>**

<sup>1</sup> Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 25 novembre 2013 della presente ordinanza possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2015.

<sup>2</sup> Esse possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

101 RU 2010 4649

102 RU 2012 6811

103 RU 2013 5031

*Allegato I*<sup>104</sup>  
(art. 8 cpv. 1 e 8)

## **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 e devono pertanto essere sempre menzionati nella caratterizzazione (fatto salvo l'articolo 8 capoverso 7):

1. cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio <sup>(a)</sup>,
  - b. maltodestrine a base di grano <sup>(a)</sup>,
  - c. sciroppi di glucosio a base d'orzo,
  - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti a base di uova;
4. pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi,
  - b. gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a. olio e grasso di soia completamente raffinato <sup>(a)</sup>,
  - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia,
  - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia,
  - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose ed altre bevande alcoliche,
  - b. lattitolo;

<sup>(a)</sup> E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dalla European Food Safety Authority (EFSA) per il prodotto di base dal quale sono derivati.

<sup>104</sup> Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2025). Vedi anche la disp. fin. di detta mod. qui avanti.

8. frutta a guscio (noci), cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Allegato 2*<sup>105</sup>  
(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
1. Oli raffinati, tranne l'olio d'oliva, e grassi raffinati di origine vegetale	«Oli vegetali» o «grassi vegetali», completata da: <ul style="list-style-type: none"> <li>– «totalmente indurito», se l'olio o il grasso è indurito, o «parzialmente indurito», se l'olio o il grasso è parzialmente indurito; e</li> <li>– un elenco con i dati della provenienza specifica vegetale in ordine ponderale decrescente di quantità, seguito eventualmente dall'indicazione «in proporzione variabile».</li> </ul>
2. Oli raffinati e grassi raffinati di origine animale	«Olio» o «grasso», completata da: <ul style="list-style-type: none"> <li>– «animale» oppure dall'indicazione della provenienza specifica animale; e</li> <li>– «totalmente indurito», se l'olio o il grasso è indurito, o «parzialmente indurito», se l'olio o il grasso è parzialmente indurito.</li> </ul>
3. 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.
4. Amidi naturali e modificati per via fisica o enzimatica nonché amidi speciali	«Amido», completato dall'indicazione della provenienza vegetale specifica, qualora potesse contenere «glutine» (p. es. «amido di frumento»).
5. Pesci di ogni specie, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a una determinata specie di pesce	«Pesce»

<sup>105</sup> Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

Denominazione della classe	Denominazione
6. Formaggi di ogni tipo, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a un determinato tipo di formaggio	«Formaggio»
7. Spezie di ogni specie, se complessivamente non superano 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Spezia(e)» o «Miscela di spezie»
8. Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Erbe aromatiche» o «Miscela di erbe aromatiche»
9. Materie prime di ogni genere usate nella fabbricazione della massa di base delle gomme da masticare	«Gomma base»
10. Pane grattugiato di qualsiasi provenienza	«Pane grattugiato»
11. Saccarosio	«Zucchero»
12. Destrosio anidro e destrosio monoidrato	«Destrosio»
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio essiccato	«Sciroppo di glucosio»
14. Proteine del latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
15. Burro di cacao di pressione, burro di cacao d'expeller, burro di cacao raffinato	«Burro di cacao»
16. Vini di ogni tipo	«Vino»

*Allegato 3<sup>106</sup>*

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

## Denominazioni generiche degli additivi

1. Gli «*edulcoranti*» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce alle derrate alimentari o come edulcoranti da tavola.
2. I «*coloranti*» sono sostanze che conferiscono un colore a una derrata alimentare o ne ripristinano il colore originario. Includono componenti naturali delle derrate alimentari e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimenti né usati come ingredienti tipici degli alimenti.  
Sono coloranti ai sensi della presente ordinanza le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatizzanti.
3. I «*conservanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari proteggendole dal deterioramento provocato da microrganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
4. Gli «*antiossidanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari proteggendole dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.
5. I «*supporti*» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte alle derrate alimentari a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
6. Gli «*acidificanti*» sono sostanze che aumentano l'acidità di una derrata alimentare e/o le conferiscono un sapore aspro.
7. I «*regolatori dell'acidità*» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di una derrata alimentare.
8. Gli «*antiagglomeranti*» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di una derrata alimentare ad aderire l'una all'altra.
9. Gli «*agenti antischiumogeni*» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. Gli «*agenti di carica*» sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di una derrata alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.

<sup>106</sup> Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

11. Gli «*emulsionanti*» sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in una derrata alimentare.
12. I «*sali di fusione*» sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.
13. Gli «*agenti di resistenza*» sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.
14. Gli «*esaltatori di sapidità*» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di una derrata alimentare.
15. Gli «*agenti schiumogeni*» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in una derrata alimentare liquida o solida.
16. Gli «*agenti gelificanti*» sono sostanze che danno consistenza ad una derrata alimentare tramite la formazione di un gel.
17. Gli «*agenti di rivestimento*» (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di una derrata alimentare, le conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.
18. Gli «*agenti umidificanti*» sono sostanze che impediscono l'essiccazione delle derrate alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. Gli «*amidi modificati*» sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.
20. I «*gas d'imballaggio*» sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore una derrata alimentare.
21. I «*propellenti*» sono gas differenti dall'aria che espellono una derrata alimentare da un contenitore.
22. Gli «*agenti lievitanti*» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.
23. Gli «*agenti sequestranti*» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. Gli «*stabilizzanti*» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di una derrata alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che:
  - a. rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in una derrata alimentare;

- b. stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di una derrata alimentare; e
  - c. aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.
25. Gli «*addensanti*» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
26. Gli «*agenti di trattamento delle farine*», esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne la qualità di cottura.
27. Gli «*aromi*» sono sostanze non destinate ad essere consumate nella loro forma originale, aggiunte agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore. Si distinguono:
- a. *sostanze aromatizzanti*: sostanze chimiche definite con proprietà aromatizzanti;
  - b. *sostanze aromatizzanti naturali*: sostanze aromatizzanti ottenute mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione delle derrate alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008<sup>107</sup>. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura;
  - c. *preparazioni aromatiche*: sostanze diverse dalle sostanze aromatizzanti ottenute da:
    - 1. derrate alimentari mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione delle derrate alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008; oppure
    - 2. materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dalle derrate alimentari, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione delle derrate alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008;
  - d. *aromi ottenuti per trattamento termico*: sostanze ottenute previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno necessaria-

<sup>107</sup> Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34; rettificato da GU L 105 del 27.4.2010, pag. 115.

mente di per sé proprietà aromatizzanti, di cui almeno uno contiene azoto (amino) e un altro è uno zucchero riduttore; gli ingredienti utilizzati per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico possono essere derrate alimentari e materiali di base diversi dalle derrate alimentari; le condizioni di produzione degli aromi ottenuti per trattamento termico e i tenori massimi di talune sostanze in tali aromi sono stabiliti nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1334/2008;

- e. *aromatizzanti di affumicatura*: prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produce condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3 numeri 1, 2 e 4 del regolamento (CE) n. 2065/2003<sup>108</sup>;
- f. *precursori di aroma*: composti che di per sé non hanno necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunti intenzionalmente agli alimenti al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione delle derrate alimentari; essi sono ottenuti da derrate alimentari e prodotti di base diversi dalle derrate alimentari;
- g. *altri aromi*: aromi aggiunti o destinati ad essere aggiunti alle derrate alimentari al fine di conferire un aroma e/o sapore e che non rientrano nelle definizioni di cui alle lettere a-f.

Non sono considerati aromi:

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

<sup>108</sup> Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1.

*Allegato 4<sup>109</sup>*  
(art. 28)

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

Carboidrati (esclusi i polialcoli e il polidestrosio)	17 kJ/g corrispondono a 4 kcal/g
Polialcoli	10 kJ/g corrispondono a 2,4 kcal/g
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
Fibre	8 kJ/g corrispondono a 2 kcal/g
Eritritolo	0 kJ/g corrispondono a 0 kcal/g

<sup>109</sup> Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI dell'11 mag. 2009 (RU **2009** 2025). Aggiornato dal n. II cpv. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4649).

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

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

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

Genere di prodotti:

.....

Data di fabbricazione:

.....

Tipo di imballaggio:

.....

Numero di pezzi per imballaggio:

.....

Durata di conservazione:

.....

Peso netto (kg):

.....

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

Indirizzi e numeri di registro degli stabilimenti di produzione autorizzati:

.....

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

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

.....

a (Paese e località di destinazione):

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

.....

Nome e indirizzo del mittente:

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....

*Allegato 6<sup>110</sup>*  
(art. 35a)

## Caratterizzazione di derrate alimentari contenenti liquirizia o suoi estratti

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

<sup>1</sup> Il tenore di acido glicirrizinico, ingrediente naturale della liquirizia, si riferisce al prodotto pronto al consumo oppure alla composizione del prodotto fornita dal fabbricante nelle indicazioni.

<sup>110</sup> 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<sup>111</sup>*  
(art. 29c cpv. 2 e 29d cpv. 1)

## **Indicazioni nutrizionali e condizioni per la loro applicazione**

### **1. A basso contenuto calorico**

<sup>1</sup> 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. 170 kJ (40 kcal)/100 g nel caso dei solidi;
- b. 80 kJ (20 kcal)/100 ml nel caso dei liquidi;

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

### **2. 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 è ridotto di almeno il 30 per cento, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale della derrata alimentare.

### **3. Senza calorie**

<sup>1</sup> 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 17 kJ (4 kcal)/100 ml.

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

### **4. 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;
- b. 1,5 g di grassi/100 ml nel caso dei liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

### **5. Senza grassi**

<sup>1</sup> 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 per 100 g o 100 ml.

<sup>111</sup> Introdotto dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1029). Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5031).

<sup>2</sup> Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono vietate.

### **6. Fonte di acidi grassi omega-3**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

### **7. Ad alto contenuto di acidi grassi omega-3**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

### **8. Ad alto contenuto di grassi monoinsaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

### **9. Ad alto contenuto di grassi polinsaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

### **10. Ad alto contenuto di grassi insaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

### **11. A basso contenuto di grassi saturi**

<sup>1</sup> 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;
- b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.

<sup>2</sup> In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

### **12. A basso contenuto di transacidi grassi**

<sup>1</sup> 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 di grassi/100 g nel caso dei solidi;
- b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.

<sup>2</sup> In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

### **13. 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/100 g o 100 ml.

### **14. 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/100 g o 100 ml.

### **15. 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.

### **16. 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.

### **17. 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.

### **18. Senza zuccheri**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Un'indicazione come «preserva i denti» o «amico dei denti» è ammessa solo quando la pertinente caratteristica è dimostrata mediante una perizia medico-dentaria.

### **19. Senza zuccheri aggiunti**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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».

### **20. A basso contenuto di sodio/sale**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

### **21. A bassissimo contenuto di sodio/sale**

<sup>1</sup> 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 ammesse 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.

<sup>2</sup> Questa indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

<sup>3</sup> I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a bassissimo contenuto 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.

### **22. 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.

### **23. Senza sodio/sale aggiunto**

L'indicazione che a una derrata alimentare non è stato aggiunto sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene sodio/sale aggiunto né alcun altro ingrediente al quale sia stato aggiunto sodio/sale e se il prodotto non contiene più di 0,12 g di sodio o un valore equivalente di sale per 100 g o 100 ml.

### **24. 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.

### **25. 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. 6 g di fibre per 100 g nel caso dei solidi; o
- b. 3 g di fibre per 100 kcal nel caso dei liquidi.

### **26. 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 complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

### **27. 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 complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

### **28. Fonte di [nome della vitamina, del sale minerale o di un'altra sostanza di cui all'art. 26 cpv. 1]**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di vitamine, di sali minerali o di un'altra sostanza di cui all'articolo 26 capoverso 1 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.

### **29. Ad alto contenuto di [nome della vitamina, del sale minerale o di un'altra sostanza di cui all'art. 26 cpv. 1]**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di vitamine, di sali minerali o di un'altra sostanza di cui all'articolo 26 capoverso 1 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.

**30. 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, 29e e 29i. Per le vitamine, i sali minerali e altre sostanze si applicano le condizioni dell'indicazione «Fonte di ...».

**31. A tasso accresciuto di una sostanza nutritiva**

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine, dai sali minerali o da altre sostanze di cui all'articolo 26 capoverso 1, 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.

**32. A tasso ridotto di una sostanza nutritiva**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 2005<sup>112</sup> sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.

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

<sup>4</sup> L'indicazione «a tasso ridotto di acidi grassi saturi» e ogni altra indicazione che può avere presumibilmente lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo nei casi seguenti:

- a. se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore almeno del 30 per cento alla somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi in un prodotto analogo; e
- b. se il contenuto in transacidi grassi del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello di un prodotto analogo.

<sup>5</sup> L'indicazione «a tasso ridotto di zuccheri» e ogni altra indicazione che può avere presumibilmente lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore al valore energetico di un prodotto analogo.

<sup>112</sup> RS 817.022.32

### **33. Leggero/Light**

<sup>1</sup> 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».

<sup>2</sup> L'indicazione deve inoltre essere accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».

### **34. 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.

*Allegato 8*<sup>113</sup>  
(art. 29<sup>f</sup> cpv. 2 e 29<sup>h</sup> cpv. 2)

## Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di alimenti, nonché condizioni per il loro impiego

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
$\alpha$ -ciclodestrina	Il consumo di $\alpha$ -ciclodestrina nell'ambito di un pasto contenente amido contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per alimenti che contengono almeno 5 g di $\alpha$ -ciclodestrina per 50 g di amido in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di $\alpha$ -ciclodestrina nell'ambito del pasto.	
Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi	La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un alto contenuto di acidi grassi insaturi come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acido $\alpha$ -linolenico (ALA)	L'ALA contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ALA come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di ALA.	

<sup>113</sup> Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1029). Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido $\alpha$ -linolenico e acido linoleico	Gli acidi grassi sono necessari per la normale crescita e lo sviluppo corretto dei bambini	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di una quantità di acido linoleico pari all'1 % del fabbisogno energetico totale e di una quantità di acido $\alpha$ -linolenico pari allo 0,2 % del fabbisogno energetico totale.	
Acido docosaesaenico (DHA)	Il DHA contribuisce al mantenimento della normale funzione cerebrale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 40 mg di DHA per 100 g e per 100 kcal. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 250 mg di DHA.	
Acido docosaesaenico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenico (DHA) contribuisce al normale sviluppo delle capacità visive dei lattanti fino a 12 mesi	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 100 mg di DHA. Se l'indicazione è usata per alimenti di proseguimento, l'alimento deve contenere almeno lo 0,3 % degli acidi grassi totali sotto forma di DHA.	
Acido docosaesaenico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenico (DHA) da parte della madre contribuisce al normale sviluppo degli occhi nel feto e nei lattanti allattati al seno	Le donne in gravidanza e in allattamento vanno informate del fatto che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione giornaliera di 200 mg di DHA in aggiunta alla dose giornaliera consigliata di acidi grassi omega-3 nell'adulto, che è pari a 250 mg di DHA e acido eicosapentaenico (EPA). L'indicazione può essere usata solo per alimenti che danno un apporto giornaliero di almeno 200 mg di DHA.	
Acido eicosapentaenico e acido docosaesaenico (EPA/DHA)	L'EPA e il DHA contribuiscono alla normale funzione cardiaca	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di EPA e di DHA come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 250 mg di EPA e di DHA.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che apporti almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di AL.	
Acido oleico	La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un alto contenuto di acidi grassi insaturi come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla normale sintesi e al normale metabolismo degli ormoni steroidei, della vitamina D e di alcuni neurotrasmettitori	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce a prestazioni mentali normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento di funzioni cognitive e fisiche normali	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che ottemperano alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale (RS 817.022.102).

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento della normale regolazione della temperatura corporea	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che ottemperano alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale (RS 817.022.102).
Alimenti a basso o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi	La riduzione dell'assunzione di grassi saturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento a basso contenuto di acidi grassi saturi come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Alimenti a basso o a ridotto contenuto di sodio	La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento a basso contenuto di sodio/sale come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Amido resistente	La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento in cui l'amido digeribile è stato sostituito con amido resistente in modo da ottenere un contenuto finale di amido resistente pari almeno al 14 % dell'amido totale.	
Arabinosilano prodotto dall'endosperma del frumento	L'assunzione di arabinosilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 8 g di fibre ricche di arabinosilano (AX) prodotte dall'endosperma del frumento (almeno il 60 % di AX in termini di peso) per 100 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di fibre ricche di arabinosilano (AX) prodotte dall'endosperma del frumento nell'ambito del pasto.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.	
Beta-glucani da orzo e avena	L'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 4 g di beta-glucani da orzo o avena per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito del pasto.	
Beta-glucano dell'orzo	È stato dimostrato che il beta-glucano dell'orzo abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Questa indicazione può essere impiegata per prodotti alimentari che forniscono almeno 1 g di beta-glucano dell'orzo per porzione quantificata. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 3 g di beta-glucano dell'orzo.	
Betaina	La betaina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 500 mg di betaina per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di betaina.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che un'assunzione quotidiana superiore a 4 g può comportare un notevole aumento dei livelli di colesterolo nel sangue.
Biotina	La biotina contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Biotina	La biotina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di capelli normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale coagulazione del sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione muscolare	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Caffeina	La caffeina contribuisce a migliorare le capacità di concentrazione, di rendimento, di attenzione e a combattere la sonnolenza	Questa indicazione può essere impiegata solo se una porzione contiene almeno 75 mg di caffeina.	Contiene caffeina. L'indicazione «Non è indicato per bambini e donne in gravidanza» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.
Caffeina	La caffeina serve a favorire, a breve termine, la capacità di rendimento fisico	Questa indicazione può essere impiegata solo se una porzione contiene almeno 75 mg di caffeina.	Contiene caffeina. L'indicazione «Non è indicato per bambini e donne in gravidanza» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale neurotrasmissione	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione degli enzimi digestivi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio interviene nel processo di divisione e di specializzazione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di denti normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Calcio e vitamina D	Il calcio e la vitamina D sono necessari per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza	
Carne e pesce	Se consumati con altri alimenti contenenti ferro, la carne e il pesce contribuiscono al miglioramento dell'assorbimento del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 50 g di carne o di pesce in una singola porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 50 g di carne o di pesce con uno o più alimenti contenenti ferro non emico.	
Cellulosa metilica propilica idrossilata (HPMC)	L'assunzione di cellulosa metilica propilica idrossilata durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene 4 g di HPMC per porzione quantificata nell'ambito di un pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 4 g di HPMC nell'ambito di un pasto.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Cellulosa metilica propilica idrossilata (HPMC)	La cellulosa metilica propilica idrossilata contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 5 g di HPMC. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 5 g di HPMC.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Chitosano	Il chitosano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento, eccetto gli integratori alimentari, che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di chitosano. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di chitosano.	
Cloruro	Il cloruro contribuisce alla normale digestione mediante la produzione di acido cloridrico nello stomaco	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cloruro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	L'indicazione non può essere impiegata per il cloruro ottenuto a partire da cloruro di sodio
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dei lipidi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Colina	La colina contribuisce al mantenimento della normale funzione epatica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I e II)	Il concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I e II) aiuta a mantenere una normale aggregazione delle piastrine e contribuisce a un sano flusso sanguigno	Informazioni per il consumatore: l'effetto benefico è ottenuto con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in 250 ml di succo di frutta, bevande aromatizzate o bevande a base di yogurt (tranne quelle fortemente pastorizzate) o con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in integratori alimentari, se assunti con un bicchiere di acqua o altro liquido	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Creatina	La creatina incrementa le prestazioni fisiche in caso di attività ripetitive, di elevata intensità e di breve durata	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di creatina. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di creatina.	L'indicazione può essere utilizzata solo per alimenti destinati a adulti che praticano un esercizio fisico intenso
Cromo	Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cromo trivalente come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Cromo	Il cromo contribuisce al mantenimento di livelli normali di glucosio nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cromo trivalente come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Esteri di fitostanolo	È stato dimostrato che gli esteri di fitostanolo abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1.5-2.4 g di esteri di fitostanolo. Indicazioni relative all'entità dell'effetto possono essere utilizzate unicamente per derrate alimentari delle seguenti categorie: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte <sup>114</sup> , maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto devono essere indicate per i consumatori l'entità della riduzione («dal 7 al 10,5%») e la durata necessaria perché l'effetto si manifesti («dopo 2-3 settimane»).	

<sup>114</sup> Prodotti di tipo latte quali prodotti di tipo latte scremato e latte parzialmente scremato, con possibile aggiunta di frutta e/o cereali, prodotti di tipo latte fermentato quali yogurt, bevande a base di soia, prodotti di tipo formaggio (contenuto di materie grasse  $\leq 12$  g per 100 g), in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o completamente sostituite da materie grasse o proteine vegetali.

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fermenti vivi nello yogurt	Nei soggetti che maldigeriscono il lattosio, i fermenti vivi nello yogurt o nel latte fermentato migliorano la digestione del lattosio contenuto nel prodotto	Per poter recare l'indicazione, lo yogurt o il latte fermentato deve contenere almeno $10^8$ di microorganismi vivi e starter (unità formanti colonia) ( <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ) per grammo.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale funzione cognitiva	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi e dell'emoglobina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale trasporto di ossigeno nell'organismo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale sviluppo cognitivo dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fibra di avena	La fibra di avena contribuisce all'aumento della massa fecale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fibra di frumento	La fibra di frumento contribuisce all'accelerazione del transito intestinale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 10 g di fibre di frumento.	
Fibra di frumento	La fibra di frumento contribuisce all'aumento della massa fecale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fibra di orzo	La fibra di orzo contribuisce all'aumento della massa fecale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fibra di segale	La fibra di segale contribuisce alla normale funzione intestinale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fluoruro	Il fluoruro contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fluoruro come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Serve allo sviluppo del tubo neurale nel nascituro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla crescita dei tessuti materni in gravidanza	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Folato	Il folato contribuisce alla normale sintesi degli amminoacidi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale emopoiesi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce alla normale funzione delle membrane cellulari	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di denti normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza	
Fruttosio	Il consumo di alimenti contenenti fruttosio determina un minore aumento del glucosio ematico rispetto agli alimenti contenenti saccarosio o glucosio	Questa indicazione può essere impiegata solo se il glucosio e/o il saccarosio contenuti nelle bevande o negli alimenti zuccherati sono sostituiti con fruttosio in modo che la riduzione del tenore di glucosio e/o di saccarosio in detti alimenti o bevande sia almeno del 30 %.	
Glucomannano (konjac del mannano)	Il glucomannano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 4 g di glucomannano. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 4 g di glucomannano.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Glucomannano (konjac del mannano)	Nel contesto di una dieta ipocalorica il glucomannano contribuisce alla perdita di peso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di glucomannano per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di glucomannano in tre dosi da 1 g ciascuna, con 1-2 bicchieri d'acqua, prima dei pasti e nel contesto di una dieta ipocalorica.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo	È stato dimostrato che la gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo riduce la placca dentaria. Un livello elevato di placca dentaria costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di carie nei bambini	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene consumando 2-3 g di gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo almeno 3 volte al giorno dopo i pasti	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla neutralizzazione degli acidi della placca	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla riduzione della secchezza orale	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma ogniqualvolta si avverte la sensazione di bocca secca.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero aiuta a ridurre la demineralizzazione dei denti. La demineralizzazione dei denti è un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria.	Il consumatore va informato che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero aiuta a neutralizzare gli acidi della placca. Gli acidi della placca sono un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria.	Il consumatore va informato che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti	
Gomma da masticare senza zucchero con carbammide	La gomma da masticare senza zucchero con carbammide neutralizza gli acidi della placca in maniera più efficace rispetto alla gomma da masticare senza zucchero senza carbammide	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza. Per poter recare l'indicazione ogni tavoletta di gomma da masticare senza zucchero deve contenere almeno 20 mg di carbammide. Il consumatore va informato che la gomma va masticata per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma di guar	La gomma di guar contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 10 g di gomma di guar. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di gomma di guar.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale funzione cognitiva	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide e alla normale funzione tiroidea	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce alla crescita normale dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Lattasi	La lattasi migliora la digestione del lattosio nei soggetti che maldigeriscono il lattosio	Questa indicazione può essere impiegata solo per gli integratori alimentari con una dose minima di 4500 unità di FCC (Food Chemicals Codex), con l'avvertenza per il consumatore della necessità dell'assunzione a ogni pasto contenente lattosio.	I consumatori vanno inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è variabile e che è opportuno chiedere consiglio circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce all'equilibrio elettrolitico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione muscolare	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale sintesi proteica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di denti normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di manganese come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di manganese come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla normale formazione di tessuti connettivi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di manganese come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di manganese come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Molibdeno	Il molibdeno contribuisce al normale metabolismo degli amminoacidi solforati	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di molibdeno come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Niacina	La niacina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di niacina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Noci	Le noci contribuiscono al miglioramento dell'elasticità dei vasi sanguigni	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 30 g di noci. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 30 g di noci.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Pectine	Le pectine contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 6 g di pectine. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 6 g di pectine.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Pectine	L'assunzione di pectine durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene 10 g di pectine per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 10 g di pectine nell'ambito di un pasto.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Polifenoli dell'olio d'oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosole) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.	
Potassio	Il potassio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di potassio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Potassio	Il potassio contribuisce alla normale funzione muscolare	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di potassio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Potassio	Il potassio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di potassio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono alla crescita della massa muscolare	Quest'indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento della massa muscolare	Quest'indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento di ossa normali	Quest'indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine sono necessarie per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Quest'indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Prugne secche (frutti di cultivar di <i>Prunus domestica L.</i> )	Le prugne secche contribuiscono al mantenimento delle normali funzioni intestinali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 100 g di prugne secche. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 100 g di prugne secche.	
Rame	Il rame contribuisce al mantenimento di tessuti connettivi normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Rame	Il rame contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione dei capelli	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale trasporto di ferro nell'organismo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione della pelle	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di globuli rossi normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale metabolismo del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di riboflavina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale spermatogenesi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di capelli normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di unghie normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione tiroidea	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Soluzioni di carboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti contribuiscono al mantenimento di prestazioni di resistenza durante l'esercizio fisico prolungato	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80–350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 % dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/L (460 mg/L) e 50 mmol/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	
Soluzioni di carboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti aumentano l'assorbimento di acqua durante l'esercizio fisico	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80–350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 % dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/L (460 mg/L) e 50 mmol/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio; D-tagatosio e isomaltulosio	L'assunzione di alimenti/bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del sostituto dello zucchero) oppure le altre sorte di zucchero «D-tagatosio» o isomaltulosio contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti negli alimenti o nelle bevande (che riducono il pH della placca a un valore inferiore a 5,7) con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, D-tagatosio, isomaltulosio, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in quantità tali che il consumo di tali alimenti o bevande non riduca il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.	
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio; D-tagatosio e isomaltulosio	L'assunzione di alimenti/bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del prodotto sostitutivo dello zucchero) oppure le altre sorte di zucchero «D-tagatosio» o isomaltulosio induce un minore aumento del glucosio ematico, dopo la loro assunzione, rispetto agli alimenti/bevande contenenti zucchero.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti negli alimenti o nelle bevande con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in modo tale che il contenuto di zuccheri in tali alimenti o bevande sia ridotto almeno nella misura specificata nell'allegato 7 della presente ordinanza. Nel caso del D-tagatosio e dell'isomaltulosio, essi devono sostituire quantità equivalenti di altri zuccheri nella stessa proporzione specificata nell'allegato 7 della presente ordinanza	
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di un pasto giornaliero con un sostituto di un pasto contribuisce al mantenimento del peso dopo la perdita di peso	Per poter recare l'indicazione, un alimento deve soddisfare i requisiti relativi ai prodotti alimentari di cui all'articolo 16 capoverso 2 lettera b dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali (RS 817.022.104). Per poter ottenere l'effetto indicato, è necessario sostituire ogni giorno un pasto con un sostituto di un pasto.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di due pasti giornalieri con sostituti di un pasto contribuisce alla perdita di peso	Per poter recare l'indicazione, un alimento deve soddisfare i requisiti relativi ai prodotti alimentari di cui all'articolo 16 capoverso 2 lettera b dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali (RS 817.022.104). Per poter ottenere l'effetto indicato, è necessario sostituire ogni giorno due pasti con sostituti di un pasto.	
Steroli e stanoli vegetali	Gli steroli/stanoli vegetali contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 0,8 g di steroli/stanoli vegetali.	
Steroli vegetali: steroli estratti da piante, liberi o esterificati con acidi grassi alimentari	È stato dimostrato che gli steroli vegetali abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1,5–2,4 g di steroli vegetali. Indicazioni relative all'entità dell'effetto possono essere utilizzate unicamente per derrate alimentari delle seguenti categorie: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte <sup>115</sup> , maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto devono essere indicate per i consumatori l'entità della riduzione («dal 7 al 10,5 %») e la durata necessaria perché l'effetto si manifesti («dopo 2–3 settimane»).	
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

<sup>115</sup> Prodotti di tipo latte quali prodotti di tipo latte scremato e latte parzialmente scremato, con possibile aggiunta di frutta e/o cereali, prodotti di tipo latte fermentato quali yogurt, bevande a base di soia, prodotti di tipo formaggio (contenuto di materie grasse  $\leq 12$  g per 100 g), in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o completamente sostituite da materie grasse o proteine vegetali.

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione cardiaca	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al normale metabolismo del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A interviene nel processo di specializzazione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale sintesi della cisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo delle proteine e del glicogeno	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla regolazione dell'attività ormonale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al mantenimento della normale funzione del sistema immunitario durante e dopo uno sforzo fisico intenso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 200 mg di vitamina C. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 200 mg in aggiunta all'apporto giornaliero raccomandato di vitamina C.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei vasi sanguigni	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle ossa	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle cartilagini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle gengive	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione della pelle	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei denti	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione psicologica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla rigenerazione della forma ridotta della vitamina E	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C accresce l'assorbimento del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al normale assorbimento/utilizzo del calcio e del fosforo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce a normali livelli di calcio nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento della normale funzione muscolare	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di denti normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D è necessaria per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina E	La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina E come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina K	La vitamina K contribuisce alla normale coagulazione del sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina K come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Vitamina K	La vitamina K contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina K come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo acido-base	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei carboidrati	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione cognitiva	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi del DNA	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale fertilità e alla normale riproduzione	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo degli acidi grassi	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo della vitamina A	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi proteica	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

Sostanza nutritiva, sostanza, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di ossa normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di capelli normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di unghie normali	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di una pelle normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di normali livelli di testosterone nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco interviene nel processo di divisione delle cellule	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 7 della presente ordinanza.	

*Allegato 9*<sup>116</sup>  
(art. 29 cpv. 4)

### **Consumi di riferimento di energia e di determinate sostanze nutritive diverse dalle vitamine e dai sali minerali (adulti)**

Energia o sostanza nutritiva	Consumo di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

<sup>116</sup> Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5031).

