

Ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr)

del 1° marzo 1995 (Stato 22 dicembre 2003)

Il Consiglio federale svizzero,

vista la legge del 9 ottobre 1992¹ sulle derrate alimentari (LDerr);

visto l'articolo 31 della legge del 18 dicembre 1970² sulle epidemie;

visto l'articolo 17 della legge del 21 marzo 2003³ sull'ingegneria genetica (LIG),⁴

ordina:

Titolo primo: Disposizioni generali

Capitolo primo:

Campo d'applicazione ed esigenze per le derrate alimentari

Art. 1 Campo d'applicazione

¹ Le disposizioni di questa ordinanza si applicano:

- a. alla fabbricazione, al trattamento, al deposito, al trasporto e alla consegna di derrate alimentari;
- b. alla caratterizzazione ed alla pubblicità di derrate alimentari;
- c. alla produzione agricola, in quanto essa sia destinata alla produzione di derrate alimentari;
- d. all'importazione, al transito ed all'esportazione di derrate alimentari.

² Per il tabacco, gli articoli di tabacco e i surrogati di tabacco vale l'ordinanza del 1° marzo 1995⁵ sul tabacco e gli articoli di tabacco.

Art. 2 Esigenze generali

¹ Le derrate alimentari possono contenere sostanze e organismi solamente in quantità che non mettano in pericolo la salute umana.

² Esse non devono essere alterate, contaminate od altrimenti diminuite di valore.

RU 1995 1491

¹ RS 817.0

² RS 818.101

³ RS 814.91

⁴ Nuovo testo giusta il n. 14 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU 2003 4793).

⁵ RS 817.06

Art. 3 Derrate alimentari ammesse

¹ Possono venir utilizzate come derrate alimentari:

- a. le derrate alimentari descritte in questa ordinanza con una denominazione specifica e che soddisfano i requisiti corrispondenti;
- b. le miscele e preparazioni di derrate alimentari ai sensi della lettera a, che si differenziano chiaramente, dai punti di vista sensorio e fisiologic-nutrizionale, dalle derrate alimentari descritte in questa ordinanza con una denominazione specifica.

² Derrate alimentari che non cadono sotto il capoverso 1 necessitano dell'autorizzazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica (Ufficio federale).

³ In sede di autorizzazione di una derrata alimentare l'Ufficio federale esamina la composizione, la destinazione d'uso e la caratterizzazione delle derrate alimentari secondo il capoverso 2. Esso tiene conto delle norme internazionali e delle legislazioni estere.

^{3bis} L'autorizzazione è rilasciata soltanto a persone con domicilio o sede sociale in Svizzera. I richiedenti stranieri devono creare una rappresentanza in Svizzera, che richiede l'autorizzazione ed è responsabile per l'ossequio delle prescrizioni.⁶

⁴ L'Ufficio federale può subordinare l'autorizzazione alla condizione che i richiedenti producano una perizia, allestita a loro spese, che risponda allo stato attuale della scienza e attesti che il prodotto è ineccepibile per la salute, che la sua composizione è idonea allo scopo e che esso possiede le qualità indicate. Previo accordo con i richiedenti, l'Ufficio federale può avvalersi, a loro spese, di periti esterni ed esigere ulteriori basi di valutazione (p. es. un certificato di analisi).⁷

⁵ L'Ufficio federale fissa, con l'autorizzazione, la denominazione specifica e assegna alla derrata alimentare un numero di autorizzazione, che dev'essere indicato sull'imballaggio o sull'etichetta.⁸

⁶ L'autorizzazione è limitata a un massimo di dieci anni. Essa si estingue quando la derrata alimentare è definita in questa ordinanza sotto una denominazione specifica oppure se non è inoltrata un'istanza di rinnovo prima della scadenza della durata dell'autorizzazione.⁹

⁷ L'Ufficio federale può revocare l'autorizzazione se le condizioni alle quali essa è stata rilasciata non sono più soddisfatte. Questo è segnatamente il caso se, in base a nuove conoscenze scientifiche, non è possibile escludere un pericolo per la salute o un inganno dei consumatori.¹⁰

⁶ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573). Vedi anche cpv. 7 delle disp. trans. di detta modificazione alla fine del presente testo.

⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁰ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁸ L'Ufficio federale pubblica periodicamente sul Foglio ufficiale svizzero di commercio un elenco delle derrate alimentari autorizzate.¹¹

Art. 4 Test di mercato

¹ L'Ufficio federale può rilasciare un'autorizzazione di test di mercato per le derrate alimentari che non soddisfano le esigenze della presente ordinanza.

² Nell'autorizzazione vengono fissati le condizioni ed i vincoli per il test di mercato, in modo che siano garantite la protezione della salute e la protezione da inganni. L'autorizzazione dev'essere limitata nel tempo e va pubblicata sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

³ I test di mercato per derrate alimentari, che secondo questa ordinanza sono soggetti ad autorizzazione, vengono ammessi nel quadro del corrispondente procedimento di autorizzazione.

⁴ Il rilascio delle autorizzazioni secondo i capoversi 1 e 3 avviene dopo aver sentito le competenti autorità cantonali di esecuzione.

Art. 5 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati

¹ Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati sono prodotti non destinati al consumo diretto che vengono lavorati per ottenere derrate alimentari.

² Devono possedere requisiti tali da permettere di ottenere, con un trattamento od una lavorazione a regola d'arte delle derrate alimentari ineccepibili.

Art. 6 Aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili alle derrate alimentari

Per conservare o migliorare il valore nutritivo di derrate alimentari, nonché per motivi inerenti la salute pubblica è lecito aggiungere alle derrate alimentari delle sostanze essenziali o fisiologicamente utili, come vitamine e sali minerali. Il Dipartimento federale dell'interno (DFI) regola in un'ordinanza (allegato 1):

- a. la dichiarazione;
- b. le quantità massime ammissibili;
- c. la pubblicità ammissibile.

Capitolo 2: Sostanze e microorganismi

Art. 7 Componenti

Il DFI regola in un'ordinanza (allegato 1) l'apprezzamento di componenti pericolosi per la salute oppure ad azione antinutritiva ai sensi dell'articolo 4 capoverso 1 LDerr (p. es. istamina, cianuri, metanolo) e fissa delle concentrazioni massime.

¹¹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 8 Additivi

¹ Sono additivi ai sensi dell'articolo 4 capoverso 2 LDerr:

- a. le sostanze con o senza valore nutritivo, che vengono aggiunte alle derrate alimentari, di proposito, direttamente od indirettamente, in modo che esse o loro derivati rimangono interamente o in parte in quelle derrate alimentari;
- b. le sostanze che vengono aggiunte ad una derrata alimentare per conferirle un odore o un sapore particolare (aromi); non sono considerati aromi:
 1. derrate alimentari come spezie ed altre parti o sostanze vegetali, cacao, caffè, miele e frutti,
 2. sostanze con sapore esclusivamente dolce, acido o salato.

² Il DFI regola in un'ordinanza (allegato 1) l'ammissibilità, i valori limite e la dichiarazione dei singoli additivi.

Art. 9 Sostanze estranee

¹ Sostanze estranee ai sensi dell'articolo 4 capoverso 3 LDerr sono sostanze che:

- a. possono entrare nelle derrate alimentari in corso di produzione, fabbricazione, deposito e preparazione (preparati per il trattamento dei vegetali e delle scorte, medicinali veterinari ecc.);
- b. che vi entrano a causa di influssi ambientali o che vi si formano a seguito di processi chimici o biologici (idrocarburi clorati, metalli pesanti, nitrosamine, micotossine ecc.).

² Il DFI regola in un'ordinanza (allegato 1) l'apprezzamento delle sostanze estranee e dei componenti e fissa concentrazioni massime. Esso può pure vietare l'impiego di determinati medicinali per animali destinati alla produzione di derrate alimentari qualora, in base alle attuali conoscenze scientifiche, non si possa escludere che gli alimenti ricavati da tali animali costituiscano un pericolo per la salute umana¹².

Art. 10 Microorganismi

¹ Sono microorganismi: i virus, i batteri, i lieviti, le muffe, i parassiti, i protozoi ecc..

² Il DFI regola in un'ordinanza (allegato 1):

- a. i requisiti igienici e microbiologici delle derrate alimentari;
- b. i valori massimi per i microorganismi nelle derrate alimentari;
- c. i procedimenti per la determinazione dei valori di cui alla lettera b.¹³

³ ...¹⁴

¹² Per. introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁴ Abrogato dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

Capitolo 3: Procedimenti di trattamento e tecnologia alimentare

Art. 11 Surgelazione

¹ Le derrate alimentari, a ciò adatte, possono venir surgelate onde prolungarne la conservabilità od aumentarne la sicurezza igienico-batteriológica. Questo procedimento va applicato in modo da modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali ed organolettiche delle derrate alimentari.

² I prodotti surgelati devono essere conservati ad una temperatura di $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o più bassa. Questa temperatura può venir aumentata per breve tempo durante il trasporto e lo sbrinamento dei surgelatori nel commercio al dettaglio. La temperatura dei prodotti non deve tuttavia superare $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ negli strati marginali.

³ I prodotti surgelati devono essere preimballati. Sono eccettuati i prodotti greggi o intermedi, destinati alla lavorazione industriale od artigianale.

⁴ I mezzi frigoriferi, il cui uso a contatto diretto con le derrate alimentari è permesso, sono unicamente i seguenti:

- a. aria;
- b. azoto;
- c. diossido di carbonio.

Art. 12 Refrigerazione

¹ Le derrate alimentari, che a temperatura ambiente lasciano prevedere una rapida moltiplicazione di microorganismi (derrate alimentari facilmente deperibili), devono essere raffreddate il più presto possibile a $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ dopo la produzione, la fabbricazione o la preparazione e mantenute a questa temperatura fino alla consegna ai consumatori.

² Sono riservate:

- a. le prescrizioni specifiche per i singoli prodotti, di cui alle disposizioni particolari;
- b. le regolamentazioni speciali, promulgate dal DFI per certi prodotti, in base all'articolo 17 capoverso 4.

Art. 13 Trattamenti termici

¹ Le derrate alimentari a ciò adatte possono venir termizzate, pastorizzate, riscaldate a temperatura ultra alta o sterilizzate.¹⁵ Questi procedimenti vanno applicati in modo da modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali ed organolettiche delle derrate alimentari.

² Le derrate alimentari sono considerate come:

¹⁵ Per. introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a.¹⁶ termizzate, se sono state riscaldate a temperature da 57 a 68 °C e mantenute a tali temperature almeno per 15 secondi;
- b. pastorizzate, se sono state riscaldate ad almeno 63 °C e mantenute a questa o a temperatura più elevata, fino a che siano stati uccisi tutti i germi patogeni vegetativi;
- c. ...¹⁷
- d.¹⁸ riscaldate a temperatura ultra alta (UHT), se esse vengono riscaldate per alcuni secondi a temperature da 135 a 155 °C in modo da eliminare tutti i microorganismi e le spore che potrebbero proliferare;
- e. sterilizzate, se esse sono state sottoposte ad un procedimento il quale garantisce che la derrata alimentare, in condizioni normali di deposito, non subisca alterazione microbiologica od enzimatica.

³ Sono riservate le prescrizioni specifiche per i singoli prodotti, di cui alle disposizioni particolari.

Art. 14 Altri trattamenti fisici

¹ Necessita dell'autorizzazione dell'Ufficio federale il trattamento di derrate alimentari con:

- a. radiazioni ionizzanti;
- b. nuovi procedimenti fisici suscettibili di modificare in modo provato le proprietà fisiologiche o la composizione delle corrispondenti derrate alimentari.

^{1bis} Non sono considerate trattate con radiazioni ionizzanti le derrate alimentari irradiate con radiazioni ionizzanti provenienti da apparecchi di misurazione o di verifica, se la dose assorbita non supera 0,01 Gy nel caso di apparecchi di verifica a neutroni e 0,5 Gy nel caso di altri apparecchi. L'energia massima della radiazione non deve superare:

- a. 10 MeV nel caso di raggi X;
- b. 14 MeV nel caso di neutroni;
- c. 5 MeV negli altri casi.¹⁹

² L'autorizzazione è rilasciata quando, secondo lo stato attuale della scienza, si può escludere una minaccia per la salute. L'autorizzazione è limitata a un massimo di dieci anni. L'autorizzazione si estingue se non è inoltrata un'istanza di rinnovo prima della scadenza della durata dell'autorizzazione.²⁰

¹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁷ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

¹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³ Le autorizzazioni vengono pubblicate periodicamente dall'Ufficio federale sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

Art. 15 Organismi modificati geneticamente e prodotti derivati

¹ Sono considerati organismi modificati geneticamente (OMG) gli animali, le piante ed i microorganismi modificati con tecnologia genetica, il cui materiale genetico è stato modificato in vitro in modo che non è possibile in condizioni naturali con incrocio o con ricombinazione naturale.

² Le derrate alimentari, gli additivi e le materie ausiliarie per la lavorazione che contengono organismi giusti il capoverso 1 o che sono da essi ricavati e destinati ad essere venduti ai consumatori, necessitano dell'autorizzazione dell'Ufficio federale. Esso dirige e coordina la procedura di autorizzazione tenendo conto dell'ordinanza del 25 agosto 1999²¹ sull'emissione deliberata nell'ambiente, se si tratta di derrate alimentari, additivi e sostanze ausiliarie per la lavorazione che sono OMG o che li contengono.²²

³ L'autorizzazione è concessa se:

- a. in base allo stato attuale della scienza può essere escluso un pericolo per la salute;
- b. per derrate alimentari, additivi e materie ausiliarie per la lavorazione che sono OMG o che li contengono, oltre alle condizioni della presente ordinanza sono soddisfatte le esigenze giuste l'ordinanza sull'emissione deliberata nell'ambiente;
- c. per prodotti ricavati da OMG, sono soddisfatte le esigenze giuste la legge del 7 ottobre 1983²³ sulla protezione dell'ambiente, la legge del 18 dicembre 1970²⁴ sulle epidemie, la legge del 29 aprile 1998²⁵ sull'agricoltura nonché la legge del 1° luglio 1966²⁶ sulle epizootie e la legge del 9 marzo 1978²⁷ sulla protezione degli animali.²⁸

⁴ Il DFI regola la procedura di autorizzazione in un'ordinanza.²⁹

Art. 16 Sostanze ausiliarie per la lavorazione

¹ Le sostanze ausiliarie per la lavorazione sono sostanze o preparati che vengono usati per motivi tecnologici nella lavorazione di materie prime, di prodotti semilavorati o di derrate alimentari. Se vengono aggiunte alle materie prime, ai prodotti

²¹ RS **814.911**

²² Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 5 dell'O del 25 ago. 1999 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° nov. 1999 (RS **814.911**).

²³ RS **814.01**

²⁴ RS **818.101**

²⁵ RS **910.1**

²⁶ RS **916.40**

²⁷ RS **455**

²⁸ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 5 dell'O del 25 ago. 1999 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° nov. 1999 (RS **814.911**).

²⁹ Introdotto dal n. 2 dell'all. 5 dell'O del 25 ago. 1999 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° nov. 1999 (RS **814.911**).

semilavorati od alle derrate alimentari, esse devono venir nuovamente allontanate, in quanto ciò sia tecnicamente possibile, nel corso del processo di lavorazione.

² I residui o i derivati di sostanze ausiliarie, tecnicamente inevitabili, devono essere ineccepibili per la salute e non devono esplicare azione alcuna nel prodotto finale.

³ Il DFI può regolare in un'ordinanza (allegato 1) l'apprezzamento di sostanze ausiliarie per la lavorazione e fissare valori limite.

Capitolo 4: Disposizioni sull'igiene

Art. 17 Igiene

¹ Nella produzione, nella lavorazione, nella fabbricazione, nel confezionamento, nel deposito, nel trasporto, nella distribuzione, nella vendita e nel lavoro con derrate alimentari devono essere attuate tutte le misure necessarie, affinché la derrata alimentare resti igienicamente ineccepibile e non venga modificata sfavorevolmente quanto all'odore, al sapore od alle altre caratteristiche.

² I recipienti, gli apparecchi, gli attrezzi, i materiali d'imballaggio, i mezzi di trasporto ecc., impiegati nei lavori con derrate alimentari, nonché i locali destinati alla fabbricazione, al deposito ed alla vendita di derrate alimentari, devono essere mantenuti puliti ed in buon stato.

³ Per garantire l'igiene delle derrate alimentari si devono esaminare i punti critici per la loro sicurezza. Si devono prevedere tutte le misure necessarie per eliminare i rischi specifici per la salute dal profilo biologico, chimico e fisico o a ridurli entro limiti accettabili.

⁴ Il DFI promulga in un'ordinanza (allegato 1) le prescrizioni sugli edifici, sui locali, sugli impianti e sull'igiene nel lavoro con derrate alimentari.

Art. 18 Persone malate in contatto con derrate alimentari

¹ Le persone occupate in un'azienda alimentare, che sono portatrici di germi di infezioni che possono venir trasmesse alle derrate alimentari, e che in tal modo mettono in pericolo la sicurezza delle derrate alimentari, possono eseguire, durante il periodo di escrezione dei germi, solamente dei lavori che escludono ogni pericolo di contaminazione delle derrate alimentari.

² Le persone occupate in un'azienda alimentare devono annunciare ai responsabili dell'azienda i reperti di malattia secondo il capoverso 1, accertati da un medico. I responsabili sono obbligati, all'assunzione, a renderle attente a tale dovere di annuncio e ad informarle che potranno venir prescritte misure speciali di protezione.

³ Se tra le persone occupate in un'attività alimentare si manifestano, contemporaneamente per parecchie di esse, malattie infettive, i responsabili dell'azienda devono informare le competenti autorità cantonali di esecuzione.

⁴ Le autorità cantonali di esecuzione sono autorizzate ad esigere, dalle persone occupate in un'azienda alimentare, la prova medica che esse non sono portatrici di

agenti patogeni ai sensi del capoverso 1. Quale particolare misura di protezione, le autorità di esecuzione possono far congedare dal lavoro i portatori oppure proibire loro il lavoro con derrate alimentari non protette.

Capitolo 5: Indicazioni sulle derrate alimentari (caratterizzazione)

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 19 Divieto d'inganno

¹ Le designazioni, le indicazioni, le immagini, gli imballaggi e le scritte che figurano sulle derrate alimentari, nonché le modalità di presentazione, devono corrispondere ai fatti e non devono essere tali da indurre in inganno sulla natura, la provenienza, la fabbricazione, la composizione, il modo di produzione, il contenuto, la conservabilità ecc. della corrispondente derrata alimentare. In particolare sono vietate:

- a. indicazioni su effetti o proprietà di una derrata alimentare, che essa non possiede secondo lo stato attuale della scienza o non sufficientemente provate dal profilo scientifico;
- b. indicazioni con le quali viene fatto credere che una derrata alimentare possiede caratteristiche particolari, quando queste sono comunemente proprie di tutte le derrate alimentari identiche;
- c.³⁰ allusioni di ogni genere che attribuiscono a una derrata alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana oppure proprietà dimagranti o ancora che diano adito a supposizioni del genere; sono permesse allusioni agli effetti di aggiunte alle derrate alimentari, per motivi inerenti la salute pubblica (art. 6), di sostanze essenziali o utili dal punto di vista nutrizionale-fisiologico;
- d. presentazioni di ogni genere che conferiscono ad una derrata alimentare l'apparenza di un medicamento;
- e. indicazioni che fanno ritenere che una derrata alimentare abbia un valore superiore alla sua reale costituzione;
- f. per le bevande alcoliche: indicazioni che comunque si riferiscono alla salute, come «rinforzante», «fortificante», «energetico», «per la vostra salute», «tonico»;
- g.³¹ indicazioni o presentazioni di ogni genere che possono dare origine a confusione con definizioni protette secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997³² sulle DOP e le IGP o secondo legislazioni cantonali o estere analoghe;
- h.³³ nel caso di prodotti soggetti ad autorizzazione: richiami pubblicitari all'autorizzazione rilasciata dall'Ufficio federale.

³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³² RS 910.12

³³ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

² Il capoverso 1 vale anche per la pubblicità.

Art. 20 Denominazione specifica

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

² Per denominazione specifica s'intende la denominazione espressamente prevista in questa ordinanza oppure la denominazione usata nella definizione delle singole derrate alimentari; vale in particolare quanto segue:

- a. se viene definita solamente una categoria di prodotti (p. es. «articoli di panetteria»), può venir usata la denominazione solitamente impiegata nel commercio per il prodotto corrispondente (p. es. «chifel»); oppure
- b.³⁴ se una derrata alimentare è costituita esclusivamente di 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»);
- c. ...³⁵

³ Per denominazione specifica di miscele e preparazioni di derrate alimentari (art. 3 cpv. 1 lett. b) s'intende la denominazione usuale in ambito commerciale o una descrizione del prodotto e, se necessario, del suo impiego.

^{3bis} Una denominazione di origine protetta secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997³⁶ sulle DOP e le IGP, un'indicazione geografica protetta o una denominazione o indicazione analoga protetta in base a una legislazione cantonale o estera possono sostituire la denominazione specifica. Le denominazioni specifiche di carne e prodotti a base di carne sono disciplinate dall'articolo 123.³⁷

⁴ Una marca di produttore o un marchio di commercio oppure un nome di fantasia non possono sostituire la denominazione specifica.

⁵ Sono vietate le designazioni come «façon», «tipo», «genere» unitamente alla denominazione specifica.

Art. 20a³⁸ Indicazioni quantitative di ingredienti

¹ La quantità di un ingrediente utilizzato per produrre una derrata alimentare composta dev'essere indicata se l'ingrediente:

- a. è menzionato nella denominazione specifica (p. es. «yogurt alle fragole», «sorbetto alla frutta», «pizza al prosciutto»);
- b. è abitualmente messo in relazione dai consumatori alla denominazione specifica della derrata alimentare (p. es. carne di manzo nel «gulasch»); o

³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

³⁵ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

³⁶ RS 910.12

³⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁸ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- c. è messo in evidenza sull'imballaggio o sull'etichetta con parole, immagini o rappresentazioni grafiche (p. es. «al burro», «con arachidi»).

² Il capoverso 1 non si applica a ingredienti:

- a. il cui peso sgocciolato è specificato;
- b. usati in quantitativi minimi per conferire un sapore (p. es. spezie o loro estratti);
- c. la cui menzione è chiesta da un'altra prescrizione della presente ordinanza (p. es. «con zucchero ed edulcorante(i)» giusta l'art. 169 cpv. 4);
- d. la cui quantità dev'essere indicata secondo un'altra prescrizione della presente ordinanza (p. es. la parte di succo di frutta nelle bevande da tavola secondo l'art. 245);
- e. che, sebbene menzionati nella denominazione specifica, non sono determinanti per la scelta dei consumatori dato che le diverse quantità degli ingredienti non sono essenziali per la caratterizzazione della derrata alimentare in oggetto o non la distinguono da altre derrate alimentari.

³ La quantità degli ingredienti dev'essere indicata in per cento in massa. Il momento della lavorazione è determinante. In deroga a quanto esposto:

- a. nel caso di derrate alimentari alle quali è stata sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, dev'essere indicata la quantità degli ingredienti elaborati in per cento in massa, riferita al prodotto finito. Se la quantità di un simile ingrediente o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti supera il 100 per cento in massa, invece, dev'essere indicato il peso degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito;
- b. la quantità di ingredienti volatili dev'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 in corso di fabbricazione può essere indicata secondo la loro parte in massa prima della concentrazione o dell'essiccamento;
- d. nel caso di derrate concentrate o essiccate alle quali dev'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.

⁴ L'indicazione deve figurare nella denominazione specifica, nelle sue immediate vicinanze o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

Art. 20^{b39} Derrate alimentari aromatizzate

¹ Se si allude a un determinato ingrediente con parole e se le sue caratteristiche organolettiche provengono prevalentemente da aromi, l'indicazione dev'essere «con

³⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

aroma di X» o «con gusto di X» (p. es. «con aroma di fragola», «con gusto di vaniglia»).

² La rappresentazione grafica degli ingredienti di cui al capoverso 1 non è consentita. Sono fatte salve le prescrizioni specifiche per un determinato prodotto contenute nelle disposizioni particolari della presente ordinanza.

Art. 21 Caratterizzazione delle derrate alimentari

Tutte le indicazioni prescritte per la caratterizzazione di derrate alimentari devono:

- a. essere apposte in un punto ben visibile, in caratteri facilmente leggibili ed indelebili;
- b. essere redatte in almeno una lingua ufficiale; se sono redatte in un'altra lingua, devono essere completate da corrispondenti diciture in una lingua ufficiale, qualora l'informazione dei consumatori sia insufficiente o vi sia possibilità di confusione.

Art. 22 Indicazioni per le derrate alimentari preimballate

¹ Le derrate alimentari che, fuori della portata visiva del consumatore, vengono misurate e imballate in unità di vendita in modo tale che non sia possibile modificare il contenuto dell'imballaggio senza aprire o modificare quest'ultimo (derrate alimentari preimballate), al momento della consegna al consumatore devono recare, sugli imballaggi o sulle etichette, le seguenti indicazioni:⁴⁰

- a. la denominazione specifica (art. 20); essa può venir omessa se la natura, il genere, la sorta, la specie e la costituzione della corrispondente derrata alimentare sono senz'altro riconoscibili dal consumatore;
- b.⁴¹ l'elenco dei componenti (art. 28);
- c. la datazione (art. 25 e 26);
- d. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo della persona che fabbrica o importa o imballa rispettivamente riempie o vende;
- e.⁴² il Paese di produzione (art. 22a), in quanto non deducibile dalla denominazione specifica o dall'indirizzo di cui alla lettera d);
- f. «contiene alcool» per gli alimenti con un contenuto di etanolo superiore a 0,5 per cento in massa;
- g.⁴³ il tenore alcolico per le bevande con un contenuto di etanolo superiore a 0,5 per cento in volume; l'indicazione va completata col simbolo «% vol»; il tenore effettivo può scostarsi da quello indicato al massimo dello 0,5 per cento in volume in più o in meno; è fatto salvo l'articolo 22c.

⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 14 giu. 1999 (RU 1999 1848).

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- h. un'allusione allo stato fisico della derrata alimentare oppure al trattamento speciale che essa ha subito (p. es. in polvere, liofilizzato, concentrato, affumicato, pastorizzato) nella misura in cui l'omissione di tale indicazione può portare ad un uso non appropriato;
- i. per le derrate alimentari trattate con radiazioni ionizzanti: l'indicazione «trattato con radiazioni ionizzanti» o «irradiato» (art. 14);
- k.⁴⁴ una menzione conformemente all'articolo 22b per le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze ausiliarie per la lavorazione che sono organismi modificati con tecnologia genetica, contengono siffatti organismi o ne sono stati ricavati;
- l. le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consenta ai consumatori di fare un uso conforme alla destinazione della derrata alimentare;
- m. la partita (art. 27);
- n. ...⁴⁵

² Le derrate alimentari ricostituite mediante diluizione devono essere designate come tali.

³ Le derrate alimentari che, secondo l'articolo 12, devono essere refrigerate, devono essere munite di un'indicazione della temperatura di conservazione.⁴⁶

⁴ Per le derrate alimentari surgelate le indicazioni prescritte nel capoverso 1 devono essere completate da:

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

⁵ Se su di un imballaggio di derrate alimentari preimballate la superficie stampabile maggiore è inferiore a 10 cm², si possono tralasciare le indicazioni prescritte nel capoverso 1 lettere b, d–h, l ed m.

^{5bis} Nel caso di imballaggi multipli (ovvero di più prodotti uguali o diversi riuniti assieme in un nuovo imballaggio) si possono tralasciare le indicazioni sull'imballaggio esterno prescritte dalla presente ordinanza se le indicazioni figurano sugli imballaggi contenuti nell'imballaggio esterno e se sono leggibili dall'esterno per i consumatori.⁴⁷

⁶ Per le derrate alimentari che vengono consegnate ad economie domestiche collettive, come esercizi pubblici, istituti di cura o cantine, le indicazioni secondo il capoverso 1 lettere b, e–l ed n possono figurare anche su un documento commerciale accompagnante il bollettino di fornitura, la fattura o l'invio.

⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 14 giu. 1999 (RU **1999** 1848).

⁴⁵ Abrogata dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁴⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁷ Per quanto concerne l'indicazione delle quantità, si applicano le prescrizioni dell'ordinanza del 15 luglio 1970⁴⁸ sulle dichiarazioni.⁴⁹

⁸ Sono salve le prescrizioni specifiche per i singoli prodotti di cui alle disposizioni particolari.⁵⁰

Art. 22a⁵¹ Paese di produzione

¹ Una derrata alimentare è considerata prodotta in Svizzera:

- a. se vi è stata interamente ottenuta; oppure
- b. se vi è stata oggetto di un'elaborazione o una trasformazione considerate sufficienti.

² Sono considerati interamente ottenuti in Svizzera:

- a. i prodotti minerali estratti dal suo sottosuolo;
- b. i prodotti vegetali ivi raccolti;
- c. la carne degli animali che vi sono stati allevati, il cui ingrasso è avvenuto principalmente in Svizzera o che vi hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza;
- d. i prodotti provenienti da animali vivi che vi sono allevati;
- e. i prodotti della caccia e della pesca che vi sono praticate;
- f. le derrate alimentari ottenute esclusivamente dai prodotti di cui alle lettere a–e.

³ Una derrata alimentare è considerata essere stata oggetto di un'elaborazione o una trasformazione sufficienti in Svizzera quando vi ha ottenuto le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica conformemente alla presente ordinanza.

⁴ Qualora sussista il rischio, in relazione all'indicazione del Paese di produzione, che il consumatore venga indotto in errore quanto al Paese da cui provengono le materie prime o gli ingredienti essenziali, occorre indicare il nome dei Paesi dai quali tali materie prime o ingredienti essenziali provengono.

⁵ Il DFI stabilisce in maniera esaustiva, mediante ordinanza, le derrate alimentari per le quali occorre indicare dei complementi d'informazione secondo il capoverso 4. Stabilisce i dettagli relativi all'etichettatura. Prima della pubblicazione di tale ordinanza e di ogni sua modifica, consulta le autorità federali competenti, le cerchie interessate e le organizzazioni dei consumatori.

⁶ I capoversi 1–5 si applicano per analogia alle derrate alimentari prodotte all'estero.

⁴⁸ [RU 1970 936, 1972 1928 2750, 1978 2074, 1986 1924, 1995 1491 art. 440 n. 3. RU 1998 1614 art. 32]. Vedi ora: O dell'8 giu 1998 (SR 941.281).

⁴⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁵⁰ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁵¹ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁷ Quando sulla base dei capoversi 1–3 non sia possibile stabilire in maniera univoca né il Paese di produzione né quello da cui provengono le materie prime o gli ingredienti, va 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).

Art. 22b⁵² Organismi modificati con tecnologia genetica e prodotti derivati

¹ Le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze di cui all'articolo 6, che sono organismi modificati con tecnologia genetica, contengono siffatti organismi o ne sono stati ricavati devono essere contrassegnati con la menzione «ottenuto da X geneticamente modificato»^{53,54}

² Le sostanze ausiliarie per la lavorazione che vengono consegnate come tali e che sono organismi modificati con tecnologia genetica, contengono siffatti organismi o ne sono state ricavate devono essere contrassegnate con la menzione «ottenuto da X geneticamente modificato».⁵⁵

³ Le derrate alimentari che contengono microrganismi modificati con tecnologia genetica, impiegati per fini tecnologici, devono essere contrassegnate con la menzione «ottenuto da Y geneticamente modificato»⁵⁶. Se vengono consegnati come tali, i microrganismi devono essere contrassegnati con la menzione «geneticamente modificato».⁵⁷

⁴ La menzione deve figurare nell'elenco dei componenti, tra parentesi, immediatamente dopo il nome del componente, della sostanza o del microrganismo corrispondente. Nel caso in cui non vi sia un elenco dei componenti, la menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica del prodotto.

⁵ Se un componente o una sostanza figura già nell'elenco dei componenti o nella denominazione specifica come ottenuto da X, la menzione può essere abbreviata in «geneticamente modificato».⁵⁸

⁶ Se devono essere contrassegnati più componenti o sostanze, la menzione «geneticamente modificato» può essere riportata in una nota in calce all'elenco dei compo-

⁵² Introdotto dal n. n. I dell'O del 14 giu. 1999 (RU 1999 1848). Vedi anche le disp. fin. della mod. del 19 nov. 2003, alla fine del presente testo.

⁵³ X = nome dell'organismo modificato con tecnologia genetica.

⁵⁴ Nuovo testo giusta il n. I 4 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU 2003 4793).

⁵⁵ Nuovo testo giusta il n. I 4 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU 2003 4793).

⁵⁶ Y = nome dei microrganismi modificati con tecnologia genetica.

⁵⁷ Nuovo testo giusta il n. I 4 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU 2003 4793).

⁵⁸ Nuovo testo giusta il n. I 4 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU 2003 4793).

menti. Le indicazioni figuranti nella nota devono essere stampate in caratteri di grandezza almeno equivalente a quella dei caratteri dell'elenco dei componenti.⁵⁹

⁷ È possibile rinunciare alla menzione:

- a. per le derrate alimentari, se nessun componente consiste in o è composto o ottenuto da organismi modificati con tecnologia genetica (esclusi i microrganismi di cui al cpv. 3) in misura superiore all'1 per cento in massa;
- b. per le derrate alimentari, gli additivi, le sostanze di cui al capoverso 1 e le sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui al capoverso 2, se sono separati dall'organismo, depurati e chimicamente definibili.

⁸ Le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze di cui al capoverso 1 o le sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui al capoverso 2 possono essere contrassegnati con la menzione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» se:

- a. per mezzo di una documentazione senza lacune può essere provato che:
 1. la derrata alimentare o i componenti, le sostanze, le sostanze ausiliarie per la lavorazione o i microrganismi di cui ai capoversi 1–3, utilizzati per la sua produzione, non provengono da organismi modificati con tecnologia genetica,
 - 2.⁶⁰ per la produzione della derrata alimentare non è stato utilizzato alcun organismo modificato con tecnologia genetica; sono eccettuati i medicamenti per animali;
- b. è adempiuto uno dei due requisiti di cui al capoverso 7; e
- c.⁶¹ derrate alimentari, additivi, sostanze, sostanze ausiliarie per la lavorazione o microrganismi dello stesso tipo di cui ai capoversi 1–3:
 1. sono stati autorizzati conformemente all'articolo 15 capoverso 2, oppure
 2. possono essere prodotti, secondo il diritto svizzero, con materie ausiliarie dell'agricoltura o con prodotti di base che sono organismi modificati con tecnologia genetica, che contengono tali organismi o che sono prodotti da essi derivati.

⁹ Non sono permesse menzioni diverse da quelle indicate nei capoversi 1–3, 5, 6 oppure 8.⁶²

⁵⁹ Nuovo testo giusta il n. I 4 dell'O del 19 nov. 2003 concernente la modifica di ordinanze in relazione con la legge sull'ingegneria genetica, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU **2003** 4793).

⁶⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁶¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁶² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 22⁶³ Bevande alcoliche dolci

Gli imballaggi o le etichette di bevande alcoliche dolci di qualsivoglia composizione con un tenore alcolico superiore allo 0,5 per cento in volume, che potrebbero essere scambiate dal punto di vista organolettico con bevande analcoliche dolci come gazzose, bevande da tavola, nettari, succhi di frutta o ice tea (p. es. «alcopops»), devono recare le seguenti menzioni:

- a. «bevanda alcolica dolce»;
- b. «contiene x % vol di alcool».

Art. 23⁶⁴ Indicazioni per le derrate alimentari offerte sfuse

¹ Le disposizioni relative alle indicazioni per le derrate alimentari preimballate (art. 22) valgono per analogia anche per le derrate alimentari offerte sfuse nonché per quelle proposte in stabilimenti quali i ristoranti, gli ospedali e le imprese di ristorazione collettiva.

² È possibile rinunciare alle indicazioni di cui all'articolo 22 capoverso 1 qualora l'informazione dei consumatori sia garantita in altro modo (p. es. mediante informazione verbale).

³ In ogni caso, devono comunque essere menzionate per scritto:

- a. le indicazioni di cui all'articolo 22 capoverso 1 lettere i e k;
- b. il Paese di produzione della derrata alimentare, qualora il DFI lo preveda mediante ordinanza.

⁴ Negli stabilimenti quali i ristoranti, gli ospedali e le imprese di ristorazione collettiva, le indicazioni di cui al capoverso 3 lettere a e b vanno fornite in forma appropriata (p. es. nella carta delle vivande o su appositi cartelli).

⁵ Prima della pubblicazione dell'ordinanza di cui al capoverso 3 lettera b e di ogni sua modifica, il DFI consulta le autorità federali competenti, le cerchie interessate e le organizzazioni dei consumatori.

⁶ Per quanto concerne l'indicazione delle quantità, si applicano le prescrizioni dell'ordinanza del 15 luglio 1970⁶⁵ sulle dichiarazioni.

Art. 24⁶⁶

⁶³ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁶⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

⁶⁵ [RU **1970** 936, **1972** 1928 2750, **1978** 2074, **1986** 1924, **1995** 1491 art. 440 n. 3.

RU **1998** 1614 art. 32]. Vedi ora: O dell'8 giu. 1998 (SR **941.281**).

⁶⁶ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

Sezione 2: Datazione

Art. 25 Data minima di conservabilità, data di consumo

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

² La data di consumo indica 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.

³ Sulle derrate alimentari preimballate dev'essere indicata la data minima di conservabilità. Sulle derrate preimballate che, secondo l'articolo 12, devono essere refrigerate, si deve indicare, invece della data minima di conservabilità, la data di consumo.⁶⁷

⁴ L'indicazione della data minima di conservabilità non è richiesta nei seguenti casi:

- a. frutta e ortaggi freschi, che non sono stati sbucciati o tagliati oppure che non hanno subito trattamenti analoghi; questa eccezione non vale per i germi di semi e prodotti analoghi (germogli di leguminose, ecc.);
- b. bevande alcoliche con tenore alcolico superiore al 7 per cento in volume;
- c. aceto;
- d. sale da cucina;
- e.⁶⁸ sorte di zuccheri allo stato solido;
- f.⁶⁹ prodotti di confetteria costituiti esclusivamente da sorte di zuccheri con sostanze aromatiche o coloranti;
- g. miele;
- h. gomme da masticare e prodotti analoghi da masticare;
- i. gelati in imballaggi-porzioni;
- k. derrate alimentari che vengono consegnate per il consumo entro le 24 ore.

^{4bis} Nel caso di frutti e di verdure facilmente deperibili che non siano stati né sbucciati né tagliati, né trattati con simili manipolazioni, è possibile indicare sull'etichetta, invece della data di consumo, la data dell'imballaggio o del raccolto. Questa deroga non vale per i semi germinati o altri prodotti simili (germogli di leguminose, ecc.).⁷⁰

⁵ Sono riservate le prescrizioni specifiche per i singoli prodotti di cui alle disposizioni particolari.

⁶⁷ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁶⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁶⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁷⁰ Introdotta dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

Art. 26 Datazione

¹ La datazione deve essere indicata come segue:

- a. per le derrate alimentari che, secondo l'articolo 12, devono essere refrigerate, con la data di consumo accompagnata dalla dicitura «da consumare entro il ...»;
- b. per le altre derrate alimentari, con la data minima di conservabilità espressa con le diciture:
 1. in italiano: «da consumare preferibilmente entro il ...», se è menzionato il giorno; «da consumare preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;
 2. in tedesco: «mindestens haltbar bis ...», se è menzionato il giorno; «mindestens haltbar bis Ende ...», negli altri casi;
 3. 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.⁷¹

² Unitamente alle diciture del capoverso 1 dev'essere indicata la data stessa oppure il punto dell'imballaggio, in cui essa figura. Ove occorra, tali indicazioni vanno completate con un accenno alle condizioni di conservazione.

³ La data consiste nell'indicazione esplicita del giorno, del mese e dell'anno, nell'ordine. Per le derrate alimentari, la cui conservabilità:

- a. è inferiore a tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese;
- b. è superiore a tre mesi, ma al massimo di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno;
- c. è superiore a diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

Sezione 3: Partita**Art. 27**

¹ Si intende per partita un insieme di unità di produzione o di vendita di una derrata alimentare, la quale è stata prodotta, fabbricata o imballata in condizioni praticamente uguali.

² Le derrate alimentari devono essere munite di una designazione che permetta di stabilire la partita alla quale appartengono.

³ L'indicazione dev'essere preceduta dalla lettera «L». Salvo nel caso in cui essa si distingue già chiaramente dalle altre indicazioni della caratterizzazione. Per le derrate preimballate la designazione deve figurare sull'imballaggio e per le derrate non preimballate sul recipiente o sui corrispondenti documenti commerciali.

⁴ L'indicazione della partita non è richiesta:

⁷¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a. per i prodotti agricoli, che, all'uscita dall'azienda agricola sono venduti o consegnati 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 al consumatore finale, le derrate vengono imballate su richiesta del compratore o vengono preimballate ai fini della loro vendita immediata;
- c.⁷² quando esista l'indicazione della data di conservabilità minima o di consumo, rispettivamente quella di imballaggio o della raccolta, e che tale indicazione contenga, in modo chiaro e nell'ordine, almeno il giorno e il mese.
- d. per le porzioni individuali di gelato è sufficiente l'indicazione sull'imballaggio collettivo.

Sezione 4: Dichiarazione della composizione di derrate alimentari

Art. 28 Elenco degli ingredienti⁷³

¹ Tutti gli ingredienti nonché gli additivi, per i quali il DFI prevede una dichiarazione, devono essere dichiarati con la loro denominazione, in ordine di peso decrescente, sugli imballaggi o sulle etichette delle derrate alimentari preimballate. Non è lecito usare denominazioni di fantasia oppure marche.

^{1bis} Le seguenti derrate alimentari devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti anche se sono capitate inavvertitamente in una derrata alimentare, sempreché il loro tenore superi 1 g per kg, riferito al prodotto finale:

- a. cereali contenenti glutine come frumento, segale, orzo, avena, farro e prodotti derivati da tali cereali;
- b. latte e prodotti derivati (lattosio compreso);
- c. uova e prodotti derivati;
- d. pesci e prodotti derivati;
- e. crostacei e prodotti derivati;
- f. fagioli di soia e prodotti derivati;
- g. arachidi e prodotti derivati;
- h. frutta con guscio come noci, nocciole, mandorle, noci di pecan, macadamia, acagiù, pistacchi, pinoli e prodotti derivati;
- i. semi di sesamo e prodotti derivati;
- j. sedano e prodotti derivati (sale di sedano compreso).⁷⁴

⁷² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

⁷³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

⁷⁴ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Determinante è la parte in massa al momento della lavorazione. Sono riservati gli articoli 31 e 32.

³ Per le miscele di frutti, ortaggi, spezie o preparazioni di spezie i generi di frutti, ortaggi o spezie, che non si differenziano sensibilmente nella loro parte in peso, possono essere elencati in un altro ordine, nel qual caso l'elenco va munito di un'indicazione, come «in parti in peso variabili ...».

Art. 29 Dichiarazione degli ingredienti

¹ Gli ingredienti devono essere elencati con la loro denominazione specifica.

² In deroga al capoverso 1 si possono usare le seguenti designazioni semplificate, sempreché non si tratti di derrate alimentari che figurano nell'articolo 28 capoverso 1^{bis}:

Ingredienti	Designazione semplificata
Oli	«Oli vegetali» oppure «Oli animali», completata con «induriti» per gli oli induriti
Grassi	«Grassi vegetali» oppure «Grassi animali», completata con «induriti» per i grassi induriti
Miscele di farine di due o più specie di cereali (p. es. farina di frumento e di avena)	«Farina»
Amidi naturali e amidi modificati per via fisica o enzimatica nonché amidi speciali (in quanto non siano considerati come additivi)	«Amidi»
Pesci di ogni specie, in quanto la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una determinata specie di pesce	«Pesce»
Formaggi di ogni specie, in quanto la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una determinata specie di formaggio	«Formaggio»
Spezie di ogni specie che non superano il 2 per cento di massa della derrata	«Spezia(e)» oppure «Miscela di spezie»
Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti che non superano il 2 per cento di massa della derrata alimentare	«Erbe aromatiche» o «Miscela di erbe aromatiche»
Materie prime di ogni specie usate nella fabbricazione della gomma di base delle gomme da masticare	«Gomma base»

Ingredienti	Designazione semplificata
Saccarosio	«Zucchero»
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio essiccato	«Sciroppo di glucosio»
Proteine di latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine di siero di latte) e loro mescolanze	«Proteine di latte»
Frutti canditi che non superano il 10 per cento in massa della derrata alimentare	«Frutti canditi»
Vini di ogni specie	«Vino»
Mescolanze di ortaggi che non superano il 10 per cento in massa della derrata alimentare	«Ortaggi»
Succo di sambuco, polvere di succo di sambuco ecc., come colorante	«Succo di frutto colorante» o «Succo colorante di frutto»
Succo di bietola rossa, polvere di succo di bietola rossa ecc., come colorante	«Succo di ortaggio colorante» o «Succo colorante di ortaggio» ⁷⁵ o «Succo colorante di bietola rossa» ⁷⁵

Art. 30⁷⁶ Dichiarazione degli ingredienti composti

¹ Se è costituito da parecchi ingredienti e se è descritto nella presente ordinanza, un ingrediente può essere dichiarato con la sua denominazione specifica purché, immediatamente dopo, sia dichiarata la composizione dell'ingrediente.

² Se la parte dell'ingrediente composto è inferiore a 5 per cento in massa del prodotto finito, in deroga al capoverso 1 devono essere indicati soltanto gli additivi e gli ingredienti secondo l'articolo 28 capoverso 1^{bis}.

³ Se gli ingredienti sono componenti sia della derrata alimentare sia dell'ingrediente composto, è sufficiente indicarli soltanto una volta nell'elenco degli ingredienti. In questo caso, nelle immediate vicinanze dell'elenco degli ingredienti si deve precisare che essi sono contenuti nella derrata alimentare in questione sia come ingrediente semplice sia come ingrediente di un ingrediente composto.

⁷⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁷⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 31 Dichiarazione dell'acqua e delle sostanze volatili

¹ L'acqua aggiunta e le sostanze volatili vanno indicate secondo la loro parte in massa del prodotto finito. Se la parte di acqua aggiunta non è superiore al cinque per cento in massa del prodotto finito, l'indicazione può essere tralasciata.

² In deroga al capoverso 1 l'acqua aggiunta in corso di fabbricazione non dev'essere indicata:

- a. se l'impiego d'acqua serve unicamente a ricostituire allo stato originale un ingrediente in forma concentrata od essiccata;
- b. per i liquidi di copertura.

Art. 32 Dichiarazione di ingredienti concentrati od essiccati

¹ Gli ingredienti che vengono usati in forma concentrata od essiccata e che vengono ricostituiti allo stato originale in corso di fabbricazione della derrata alimentare, possono esser indicati secondo la loro parte in massa prima della concentrazione o dell'essiccamento.

² Nel caso delle derrate concentrate od essiccate, alle quali dev'essere aggiunta acqua al momento della preparazione, gli ingredienti e gli additivi possono essere indicati secondo la loro parte in massa nella derrata pronta per il consumo; in tal caso l'elenco degli ingredienti e degli additivi va preceduto dall'allusione: «Composizione della preparazione pronta per il consumo: ...».

Art. 33⁷⁷ «Vegetariano», «vegano»

Le derrate alimentari sono considerate:

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

⁷⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 34⁷⁸**Art. 35** Dichiarazione dei prodotti intermedi e semilavorati

Le indicazioni riguardanti i prodotti intermedi e semilavorati devono permettere di designare, in conformità alla legge, le derrate alimentari che con essi vengono fabbricate.

Sezione 5: Caratterizzazione del valore nutritivo**Art. 36**

¹ Per caratterizzazione del valore nutritivo s'intendono le indicazioni, figuranti sull'imballaggio o sull'etichetta di una derrata alimentare e riassunte possibilmente in una tabella, sul suo valore energetico e sul suo contenuto di sostanze nutritive. Con riserva del capoverso 2 e delle disposizioni per derrate alimentari che sono destinate ad un'alimentazione speciale, la caratterizzazione del valore nutritivo è facoltativa.

² Qualora nelle rappresentazioni pubblicitarie, nella presentazione o sull'etichetta di una derrata alimentare si accenni a sue particolari proprietà nutrizionali, la dichiarazione del valore energetico è obbligatoria, fatta eccezione per le campagne pubblicitarie globali di prodotti. Non sono considerate riferimento a particolari proprietà nutrizionali le indicazioni prescritte da disposizioni, come per esempio «zuccherato» per i succhi di frutta.

³ Il DFI regola in un'ordinanza (allegato 1) le indicazioni ammissibili.

Capitolo 6: Disposizioni comuni sulle bevande alcoliche⁷⁹**Art. 37**⁸⁰ Pubblicità per le bevande alcoliche

Ogni pubblicità di bevande alcoliche rivolta espressamente ai giovani di età inferiore ai 18 anni (giovani) è vietata. È segnatamente vietata la pubblicità:

- a. in luoghi frequentati soprattutto da giovani;
- b. su giornali, riviste o altre pubblicazioni destinate soprattutto ai giovani;
- c. su materiali scolastici (cartelle, astucci, penne ecc.);
- d. mediante oggetti pubblicitari che vengono consegnati gratuitamente a giovani come T-shirt, berretti, banderuole, palloni da bagno;
- e. su giocattoli;

⁷⁸ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

⁷⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).
Vedi anche cpv. 7 delle disp. trans. di detta modificazione alla fine del presente testo.

⁸⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

- f. mediante consegna gratuita di bevande alcoliche a giovani;
- g. in manifestazioni culturali, sportive o altre frequentate principalmente da giovani.

Art. 37a⁸¹ Consegna di bevande alcoliche

¹ Le bevande alcoliche devono essere messe in vendita in modo da non poterle confondere con le bevande analcoliche.

² Esse non devono essere consegnate a bambini e minori di 16 anni. Sono fatte salve le disposizioni contenute nella legislazione sull'alcool.

³ Nel punto vendita dev'essere collocato un cartello ben visibile sul quale, in una scrittura chiara e leggibile, si specifica il divieto di consegnare bevande alcoliche a bambini e minorenni. Vi si deve menzionare l'età minima per la consegna prescritta dal capoverso 2 e dalla legislazione sull'alcool.

⁴ Le bevande alcoliche non devono riportare indicazioni e immagini rivolte in particolare ai giovani di età inferiore ai 18 anni.

⁵ Alla presentazione delle bevande alcoliche è applicabile per analogia il capoverso 4.

Capitolo 7:⁸² Regime della notifica

Art. 37b⁸³

Le autorità cantonali di esecuzione notificano all'Ufficio federale i superamenti dei valori limite constatati ai sensi dell'articolo 10 capoverso 2 LDerr, quando:

- a. esiste un pericolo acuto per la salute; oppure
- b. le derrate alimentari o gli additivi contestati sono stati distribuiti ad un numero indeterminato di consumatori ed è minacciata la popolazione di parecchi Cantoni.

⁸¹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573). Vedi anche le disp. trans. di detta modificazione alla fine del presente testo.

⁸² Originario cap. 6.

⁸³ Originario art. 37.

Titolo secondo: Disposizioni speciali

Capitolo primo:⁸⁴ Latte

Sezione 1: Definizioni

Art. 38

¹ Il latte è tutto il prodotto della mungitura di una o più mucche munte regolarmente.

² Il latte crudo è un latte che:

- a. non è stato riscaldato a una temperatura superiore ai 40 °C né sottoposto ad altri trattamenti dalle conseguenze simili; e
- b. oltre a essere stato sottoposto a una pulitura meccanica delle impurità e raffreddato, non ha subito nessun altro trattamento.

Sezione 2: Esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 39 Latte crudo

¹ Il latte crudo destinato alla consegna diretta ai consumatori dev'essere stato sottoposto a una pulitura meccanica.

² Il latte crudo non destinato al consumo immediato dev'essere sottoposto a una pulitura meccanica e raffreddato a 6 °C al massimo.

³ Non raffreddato, il latte crudo può essere consegnato soltanto immediatamente dopo la mungitura oppure durante la presa in consegna del latte nei caseifici e nei centri di raccolta del latte.

⁴ Se vi è sospetto di una propagazione di malattie mediante il latte crudo, l'autorità competente può ordinare un trattamento termico per questo tipo di latte al fine di uccidere gli organismi patogeni.

Art. 40 Latte pronto al consumo, trattamento termico

¹ Il latte è considerato pronto al consumo e può essere consegnato a tale scopo ai consumatori soltanto se è stato sottoposto a un trattamento termico sufficiente.

² Sono considerati trattamenti termici sufficienti:

- a. la pastorizzazione a una temperatura minima di 71,7 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi;
- b. il riscaldamento a temperatura ultra alta secondo l'articolo 13 capoverso 2 lettera d;
- c. la sterilizzazione secondo l'articolo 13 capoverso 2 lettera e;

⁸⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- d. altri procedimenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle dei procedimenti menzionati alla lettera a.

³ Prima di essere riscaldato a temperatura ultra alta o sterilizzato, il latte dev'essere pastorizzato una sola volta.

Art. 41 Trattamento successivo al trattamento termico del latte

¹ Immediatamente dopo il trattamento termico, il latte pastorizzato dev'essere raffreddato a una temperatura uguale o inferiore a 6 °C, alla quale va conservato in recipienti chiusi e in condizioni protette fino alla consegna.

² Il latte riscaldato a temperatura ultra alta e il latte sterilizzato devono essere conservati in recipienti chiusi. Una volta riempite, le confezioni non devono più essere sottoposte a un nuovo riscaldamento.

³ Negli esercizi pubblici, il latte pronto al consumo servito sfuso può essere riscaldato una sola volta mediante introduzione di vapore acqueo secco. È permesso riscaldare unicamente porzioni di 0,5 litri al massimo.

Art. 42 Consegna di latte pronto al consumo

¹ Il latte riscaldato a temperatura ultra alta e il latte sterilizzato devono essere consegnati preimballati, a eccezione degli esercizi pubblici e delle mense collettive.

² Il latte pastorizzato può essere venduto sfuso direttamente ai consumatori, se il dispositivo di mescolata (recipiente-rubinetto) garantisce un prelievo esente da contaminazioni. Il distributore di latte è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità e le condizioni di conservazione del latte nonché sulla pulitura dei recipienti.

Art. 43 Categorie di tenori di grasso permesse nel latte pronto al consumo

¹ Per quanto riguarda il tenore di grasso nel latte pronto al consumo vale quanto segue:

- a. nel latte intero il tenore di grasso non dev'essere modificato né aggiungendo o togliendo grasso di latte né mescolandolo con latte dal tenore di grasso modificato. Il tenore di grasso, tuttavia, non può essere inferiore a 35 g per kg;
- b. il latte parzialmente scremato deve avere un tenore di grasso di oltre 5 g, ma meno di 35 g per kg;
- c. il latte semiscremato deve avere un tenore di grasso di almeno 15 g e al massimo di 18 g per kg;
- d. il latte scremato (latte magro) deve avere un tenore di grasso di 5 g per kg al massimo;
- e. il latte arricchito con panna (latte arricchito) deve avere un tenore di grasso di almeno 50 g per kg. Il tenore di grasso, però, non può superare i 150 g per kg.

² La regolazione del tenore di grasso deve avvenire solamente aggiungendo o togliendo panna oppure mediante mescolazione con latte intero o magro.

³ Il latte può essere omogeneizzato.

Art. 44 Esigenze minime del latte intero

Il latte intero deve avere:

- a. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg e una temperatura di 20 °C, una massa di almeno 1028 g per litro oppure, se il tenore di grasso è diverso, una massa corrispondente per litro;
- b. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg, almeno 28 g di proteine per kg oppure, se il tenore di grasso è diverso, una concentrazione di proteine corrispondente;
- c. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg, almeno 85 g per kg di sostanza secca non grassa oppure, se il tenore di grasso è diverso, una parte corrispondente di sostanza secca non grassa.

Art. 45 Modifiche del tenore permesse

¹ Il latte pronto al consumo, a eccezione del latte intero secondo l'articolo 43 capoverso 1 lettera a, può essere arricchito giusta l'articolo 6.

² Il latte arricchito con proteine deve avere un tenore di proteine del latte di almeno 38 g per kg. Per arricchirlo possono essere utilizzate unicamente proteine del latte. Non è permesso ridurre in precedenza il tenore di proteine del latte.

³ Una riduzione del tenore di proteine non è permessa.

⁴ Al fine di diminuire il tenore di lattosio nel latte è permesso trasformare il lattosio in glucosio e galattosio.

Art. 46

Abrogato

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 47 Latte crudo

¹ Se il latte crudo è consegnato preimballato, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. la menzione «conservare a 6 °C al massimo»; il pittogramma previsto nell'allegato 8 è permesso;
- b. una menzione che il latte crudo dev'essere riscaldato ad almeno 70 °C prima del consumo.

² Se il latte crudo è servito sfuso, il punto di consegna è tenuto a informare adeguatamente i consumatori sul fatto che il latte crudo non è pronto al consumo e che dev'essere riscaldato almeno a 70 °C prima di consumarlo. Inoltre, il punto di consegna è tenuto a informare sulla conservabilità e le condizioni di conservazione del latte crudo.

Art. 48 Latte trattato termicamente

Nel caso del latte trattato termicamente, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. il tipo di trattamento termico; sono ammesse abbreviazioni quali «past.», «UHT» o «sterile»;
- b. il tenore di grasso in «grammi per chilogrammo» o in percentuale (%); nel caso del latte intero è ammesso indicare il tenore minimo di grasso;
- c. indicazioni su modifiche del tenore secondo l'articolo 45;
- d. nel caso del latte pastorizzato la menzione «conservare a 6 °C al massimo»; il pittogramma previsto nell'allegato 8 è ammesso;
- e. la menzione «conservare al riparo dalla luce»;
- f. se il latte è stato sottoposto a un'omogeneizzazione, la menzione «omogeneizzato».

Capitolo 2:⁸⁵ Prodotti di latte

Sezione 1: Esigenze generali

Art. 49 Definizione

I prodotti di latte sono prodotti ottenuti dal latte, che possono contenere ingredienti e additivi specifici per quel determinato prodotto o processo di produzione.

Art. 50 Trattamento termico

¹ Il latte utilizzato per fabbricare prodotti di latte dev'essere sottoposto a un trattamento termico secondo l'articolo 13 capoverso 2 lettere b–e.

² Nella fabbricazione di formaggio, latte acidulato, latte acidificato, yogurt, kefir e burro si può rinunciare a un trattamento termico se è garantita la sicurezza della derrata alimentare.

Art. 51 Caratterizzazione

¹ Per la caratterizzazione dei prodotti di latte, sono applicabili per analogia le disposizioni concernenti il latte (cap. 1), sempreché si riferiscano alla percentuale di latte.

⁸⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sono fatte salve le prescrizioni relative alla caratterizzazione del formaggio secondo l'articolo 56.

² Nel caso di prodotti di 20 g al massimo per unità contenuti in imballaggi multipli, le indicazioni secondo gli articoli 22 capoverso 1 e 80 possono figurare sul rivestimento dell'imballaggio multiplo. Sono eccettuate le indicazioni secondo l'articolo 22 capoverso 1 lettere a, i e k.

³ I prodotti di latte crudo secondo l'articolo 50 capoverso 2 devono essere dichiarati come tali. Sono fatte salve le disposizioni specifiche per un determinato prodotto.

Art. 52 Prodotti di latte con ingredienti non lattei

I prodotti di latte possono contenere al massimo 300 g di ingredienti non lattei per kg. Sono fatte salve le disposizioni specifiche per un determinato prodotto.

Sezione 2: Formaggio

Art. 53 Definizioni

¹ Il formaggio è un prodotto ricavato dal latte, che viene separato dal siero mediante presame, altre sostanze o procedimenti coagulanti. A seconda della sua natura, esso può essere sottoposto a ulteriore trattamento o a maturazione.

² Il formaggio non maturato o il formaggio fresco (p. es. quark, mozzarella, cottage cheese, fromage blanc, mascarpone) è formaggio pronto al consumo immediatamente dopo la fabbricazione.

³ Il formaggio maturato (p. es. con crosta fiorita, morgia, crosta secca o anche maturato senza crosta) è formaggio pronto al consumo soltanto se è maturato per un certo periodo di tempo e a condizioni ben definite.

Art. 54 Sostanze ausiliarie per la lavorazione e procedimenti

¹ Nella fabbricazione del formaggio sono permessi:

- a. colture di batteri acidolattici e aromatizzanti (colture speciali incluse), lieviti e muffe ineccepibili dal punto di vista della salute;
- b. l'impiego di sostanze ausiliarie per la lavorazione (art. 16) e di sale commestibile.

² Per conferire sapore sono permessi:

- a. il trattamento con bevande spiritose secondo gli articoli 399–421a, vino, sidro e aceto;
- b. l'affumicatura;
- c. l'aggiunta di spezie e di loro estratti nonché di altri ingredienti adatti a conferire sapore.

Art. 55 Categorie di tenore di grasso e di consistenza

¹ Il formaggio è suddiviso secondo il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) nelle seguenti categorie:

- | | | |
|----|-----------------------------|------------------|
| a. | formaggio alla doppia panna | almeno 650 g/kg |
| b. | formaggio alla panna | 550-649 g/kg |
| c. | formaggio grasso | 450-549 g/kg |
| d. | formaggio tre quarti grasso | 350-449 g/kg |
| e. | formaggio mezzo grasso | 250-349 g/kg |
| f. | formaggio quarto grasso | 150-249 g/kg |
| g. | formaggio magro | meno di 150 g/kg |

² Il formaggio maturato è suddiviso secondo il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) nei seguenti gradi di consistenza:

- | | | |
|----|------------|----------------------------|
| a. | extra duro | fino a 500 g/kg |
| b. | duro | più di 500 fino a 540 g/kg |
| c. | semiduro | più di 540 fino a 650 g/kg |
| d. | molle | più di 650 g/kg |

³ Nel formaggio non maturato (formaggio fresco), il valore tafs può ammontare a un massimo di 880 g per kg. Nella gelatina di formaggio fresco il valore tafs deve superare gli 880 g per kg ma essere inferiore a 890 g per kg.

Art. 56 Caratterizzazione

¹ Il formaggio può recare, invece di una denominazione specifica, una denominazione di formaggio. Per denominazione di formaggio s'intendono le denominazioni di origine, di provenienza e di sorta nonché le indicazioni di provenienza.

² Per i formaggi svizzeri valgono le seguenti prescrizioni:

- è permesso usare un'indicazione di origine se il formaggio è fabbricato e maturato in una regione di produzione tradizionale, geograficamente limitata, secondo procedimenti locali e costanti;
- è permesso usare un'indicazione di provenienza se il formaggio è stato fabbricato in una regione delimitata, che oltrepassa la regione originale tradizionale;
- è lecito usare un nome di sorta se il formaggio è fabbricato e maturato secondo un procedimento universalmente noto, ma che non gode della protezione di origine o di provenienza;
- un'indicazione di provenienza dev'essere completata con la denominazione specifica «formaggio»;
- il DFI elenca in un'ordinanza (allegato 1) i formaggi che possono recare una designazione di origine, provenienza e sorta e fissa le esigenze che tali formaggi devono soddisfare.

³ Il formaggio con una designazione di fantasia o con una designazione di formaggio non protetta deve recare la denominazione specifica «formaggio».

⁴ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. le sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicatura, bevande spiritose o altri ingredienti;
- b. la parte di latticello in per cento in massa;
- c. la categoria di tenore di grasso secondo l'articolo 55 capoverso 1;
- d. nel caso del formaggio maturato il grado di consistenza secondo l'articolo 55 capoverso 2, nel caso del formaggio non maturato il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) secondo l'articolo 55 capoverso 3, a eccezione del quark e della gelatina di formaggio fresco;
- e. la denominazione «pastorizzato» o «da latte pastorizzato», se in una fase della fabbricazione il latte o la massa di formaggio è stato sottoposto a un trattamento termico corrispondente alla pastorizzazione secondo l'articolo 40 capoverso 2 lettera a;
- f. la denominazione «da latte termizzato», se in una fase della fabbricazione il latte è stato sottoposto del tutto o in parte a una termizzazione secondo l'articolo 13 capoverso 2 lettera a oppure a un trattamento con effetto analogo e se il latte presenta una reazione positiva al test della fosfatasi;

⁵ La denominazione «da latte crudo» o «formaggio da latte crudo» o un'altra menzione da cui si deduca che è stato utilizzato latte crudo per fabbricare il formaggio è ammessa soltanto se tutta la quantità di latte impiegata per la fabbricazione del formaggio soddisfa le esigenze poste al latte crudo secondo l'articolo 38 capoverso 2.

Sezione 3: Prodotti di formaggio

Art. 57 Formaggio grattugiato e mescolanze di formaggi

Il formaggio grattugiato e le mescolanze di formaggi per fondue, focacce al formaggio ecc. devono contenere solamente formaggio. È vietato grattugiare assieme croste di formaggio.

Art. 58 Preparazioni di formaggio

¹ Le preparazioni di formaggio sono prodotti di formaggio con ingredienti. La parte di formaggio dev'essere di almeno 500 g per kg.

² Invece della denominazione specifica «preparazione di formaggio» possono essere utilizzate denominazioni dalle quali risultino inequivocabilmente la preparazione e la mescolanza degli ingredienti (p. es. «preparazione di quark», «insalata di formaggio» oppure «ziger con burro»).

³ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22, devono figurare le indicazioni secondo l'articolo 56 capoverso 4, salvo la lettera d.

Art. 59 Fondue pronta, chips di formaggio

¹ La fondue pronta è un prodotto fabbricato con formaggio e altri ingredienti mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione. La sua composizione deve avere le seguenti caratteristiche:

- a. la sostanza secca dev'essere di almeno 300 g per kg di prodotto finito ed essere composta di almeno 700 g di sostanza secca di formaggio per kg;
- b. a seconda del tenore di grasso presente nella sostanza secca (grasso s.s.), la fondue pronta è suddivisa nelle seguenti categorie di tenore di grasso:
 1. fondue pronta alla panna almeno 500 g/kg,
 2. fondue pronta tutto grasso 400-499 g/kg,
 3. fondue pronta semigrassa 200-399 g/kg.
- c. la fondue pronta può contenere al massimo 30 g di amido per kg.

² I chips di formaggio sono un prodotto composto di formaggio, amido e altri eventuali ingredienti. La sostanza secca dev'essere di almeno 950 g per kg ed essere composta di almeno 600 g di sostanza secca di formaggio per kg.

³ Nel caso della fondue pronta e dei chips di formaggio, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 deve figurare il tenore assoluto di grasso nel prodotto finale.

Art. 60 Formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare

¹ Il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare sono prodotti fabbricati con formaggio portato a fusione mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione, di solito usando sali di fusione.

² Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare, oltre al formaggio possono essere impiegati:

- a. latte e prodotti di latte;
- b. spezie, erbe aromatiche e loro estratti;
- c. sale commestibile;
- d. acqua potabile.

³ La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito dev'essere di almeno 750 g per kg di sostanza secca di formaggio. Conformemente al tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.), la sostanza secca dev'essere la seguente:

Categoria di tenore di grasso	Grasso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso da spalmare s.s. in g/kg (min.)
doppia panna	650	530	450
panna	550	500	450
tutto grasso	450	500	400
tre quarti grasso	350	450	400
mezzo grasso	250	400	300
quarto grasso	150	400	300
magro	meno di 150	400	300

⁴ Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare recanti un riferimento al formaggio, oltre al formaggio possono essere utilizzati esclusivamente:

- a. grasso di latte;
- b. sale commestibile;
- c. acqua potabile.

⁵ Per la composizione valgono le seguenti esigenze:

- a. se con la denominazione specifica viene usata una designazione di origine, per la fusione può essere usato esclusivamente il formaggio a essa corrispondente;
- b. se oltre alla denominazione specifica viene usata un'indicazione di provenienza o di sorta fissata dal DFI (art. 56 cpv. 2 lett. e), la mescolanza di fusione deve contenere almeno 750 g per kg del formaggio menzionato. Il resto della mescolanza deve essere formaggio di composizione simile;
- c. se viene usata un'altra designazione di formaggio, la mescolanza di fusione deve contenere più di 500 g per kg del formaggio corrispondente.

⁶ Il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) deve corrispondere a quello del formaggio menzionato nella designazione. Alla fusione la sostanza secca (s.s.) dev'essere di almeno 500 g per kg per il formaggio extra duro e duro, di almeno 450 g per kg per il formaggio semiduro e di almeno 350 g per kg per il formaggio molle.

Art. 61 Preparazioni di formaggio fuso

¹ Le preparazioni di formaggio fuso sono composte di formaggio fuso e altri ingredienti.

² La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito deve provenire per almeno 500 g per kg da sostanza secca di formaggio.

³ Conformemente al tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.), il prodotto finito deve avere la seguente sostanza secca:

- a. per 450 g per kg (grasso s.s.) e oltre: almeno 400 g di sostanza secca per kg;
- b. per meno di 450 g per kg (grasso s.s.): almeno 200 g di sostanza secca per kg.

Art. 62 Caratterizzazione di formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare e preparazioni di formaggio fuso

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. il sapore conferito;
- b. la categoria del tenore di grasso o il tenore minimo di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) oppure il tenore assoluto di grasso.

Sezione 4: Panna

Art. 63

¹ La panna è la parte ricca di grasso di latte ottenuta mediante procedimenti di separazione fisici. Il tenore di grasso di latte dev'essere di almeno 150 g per kg. La sostanza secca della parte priva di grasso di latte dev'essere di almeno 85 g per kg.

² Nel caso della panna preimballata, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare anche:

- a. la natura del trattamento termico;
- b. il tenore del grasso di latte.

³ La panna può essere addizionata con al massimo 30 g di componenti del latte per kg ai fini della stabilizzazione.

⁴ Per la caratterizzazione possono essere impiegate le seguenti denominazioni senza indicare il tenore di grasso:

- a. «doppia panna»: per panna con almeno 450 g di grasso di latte per kg;
- b. «panna intera», «panna da montare» o «panna»: per panna con almeno 350 g di grasso di latte per kg;
- c. «mezza panna» o «panna da caffè»: per panna con almeno 150 g di grasso di latte per kg.

⁵ La panna acidula (crème fraîche compresa) è una panna acidificata con microrganismi appropriati e trattata termicamente. Alla panna acidula sono applicabili per analogia i capoversi 1–4.

⁶ La panna addensata è una panna sottoposta all'azione di addensanti fino a diventare da densa a spalmabile. Alla panna addensata sono applicabili per analogia i capoversi 1, 2, 3 e 5.

Sezione 5: Burro, prodotti del burro, preparazioni al burro, grassi lattieri da spalmare

Art. 64 Definizioni

¹ Il burro (burro di panna dolce, burro acidulato) e i grassi lattieri da spalmare sono emulsioni di acqua in grasso di latte.

² Le preparazioni di burro sono mescolanze di burro con ingredienti che modificano sensibilmente le loro caratteristiche organolettiche.

³ Il burro disidratato è un prodotto del burro che, oltre a grasso di latte, contiene soltanto tracce di componenti del latte e di acqua.

⁴ Le frazioni di burro sono prodotti ottenuti dal grasso del burro mediante processi fisici le cui caratteristiche di fusione sono state modificate.

Art. 65 Burro di panna dolce e burro acidulato

¹ Per la fabbricazione di burro di panna dolce si può utilizzare esclusivamente panna.

² Per la fabbricazione di burro acidulato si possono utilizzare:

- a. burro, acidificato mediante l'aggiunta di un concentrato di acidi lattici ottenuto biologicamente dal latte, oppure
- b. panna acida.

Art. 66 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ I valori limite del contenuto di grasso di latte sono:

- a. per il burro almeno 820 g per kg;
- b. per il burro tre quarti grasso almeno 600 e al massimo 620 g per kg;
- c. per il burro mezzo grasso almeno 390 e al massimo 410 g per kg;
- d. per il burro salato almeno 800 g per kg;
- e. per le preparazioni al burro almeno 620 g per kg;
- f. per i grassi lattieri da spalmare:
 1. più di 100 e meno di 390 g per kg,
 2. più di 410 e meno di 600 g per kg, oppure
 3. più di 620 e meno di 820 g per kg.

² I valori limite del grado di acidità del grasso di burro sono:

- a. per le categorie di burro secondo il capoverso 1:
 1. per il burro da panna non pastorizzata: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso,
 2. per il burro da panna pastorizzata: al massimo 12 mmol NaOH/kg di grasso;
- b. per il burro disidratato: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso.

³ Il valore pH nel siero dev'essere almeno 6,0 nel burro di panna dolce e al massimo 5,5 nel burro acidulato.

⁴ Il punto di fusione limpido delle frazioni di burro deve trovarsi tra 30–38 °C.

⁵ Il burro salato può contenere al massimo 20 g di sale commestibile per kg.

Art. 67 Denominazioni specifiche

¹ Si devono utilizzare le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «burro», «burro tre quarti grasso», «burro mezzo grasso», «burro salato», «preparazione al burro» e «grasso lattiero da spalmare» secondo il rispettivo tenore di grasso giusta l'articolo 66 capoverso 1;

- b. «burro disidratato» («burro fuso», «burro anidro», «olio di burro», «grasso di burro», «grasso puro di burro», «burro per arrostire» ecc.) per prodotti secondo l'articolo 64 capoverso 3;
- c. «frazioni di burro» per prodotti secondo l'articolo 64 capoverso 4.

² Per i grassi lattieri da spalmare la denominazione specifica dev'essere completata indicando il tenore di grasso in per cento.

³ Le denominazioni specifiche secondo il capoverso 1 lettera a devono essere completate con la menzione «non pastorizzato», se i prodotti sono stati fabbricati con materie prime o ingredienti non trattati termicamente.

⁴ Il burro secondo l'articolo 66 capoverso 1 lettera a può essere denominato anche «burro di panna di latte», «burro di panna dolce» oppure «burro di panna acidula» se è stato ottenuto dalle materie prime corrispondenti. La denominazione «burro di latticello» può essere utilizzata se il burro è stato ottenuto da una miscelanza di panna di latte e panna di latticello.

⁵ Il burro di latticello fabbricato in un caseificio può essere denominato «burro di caseificio».

⁶ Invece della denominazione specifica «burro» è permesso usare indicazioni di carattere qualitativo quali «burro speciale» o «burro dell'alpe non pastorizzato» in presenza di una fabbricazione corrispondente.

⁷ Per la fabbricazione di derrate alimentari la cui denominazione specifica comprenda il termine burro (p. es. biscotti al burro, margarina con burro) può essere utilizzato come ingrediente qualsiasi tipo di burro (cpv. 1 lett. a-c).

⁸ Il burro tre quarti grasso può essere denominato anche «burro a ridotto tenore di grasso» e il burro mezzo grasso «burro a basso tenore di grasso», «burro leggero» oppure «burro light».

Art. 68 Ulteriori caratterizzazioni

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 deve figurare il tenore di grasso totale espresso in per cento in massa riferito al prodotto finale.

² Se nelle colture di acidificazione sono impiegate colture speciali, le menzioni corrispondenti sono permesse unicamente se esse sono reperibili in quantità di almeno 1 milione di unità formanti colonia per grammo di burro.

³ Per il burro salato, il burro tre quarti grasso, il burro mezzo grasso e i grassi lattieri da spalmare il tenore di sale dev'essere indicato in per cento nell'elenco degli ingredienti.

⁴ Per le frazioni di burro deve figurare, immediatamente in combinazione con la denominazione specifica, il punto di fusione limpido in °C.

Sezione 6: Latte acidulato, latte acidificato, yogurt, kefir, latticello**Art. 69** Latte acidulato, latte acidificato

¹ Il latte acidulato (latte fermentato) è prodotto mediante fermentazione del latte con microrganismi adeguati.

² Il latte acidificato è prodotto mediante aggiunta di acidificanti adeguati.

³ Nel caso del latte acidulato deve figurare che il trattamento termico è stato effettuato dopo la fermentazione acido-lattica. È ammessa una menzione dei microrganismi utilizzati soltanto se sono presenti in quantitativi di almeno 1 milione di unità formanti colonia per grammo.

⁴ Circa i dati relativi al tenore di grasso nella percentuale di latte è applicabile per analogia la disposizione relativa allo yogurt (art. 70 cpv. 3).

Art. 70 Yogurt

¹ Lo yogurt è ottenuto dal latte fermentato con il *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* e lo *Streptococcus thermophilus*. Il prodotto finito deve contenere complessivamente almeno 10 milioni di unità formanti colonia per grammo dei microrganismi menzionati.

² Lo yogurt può contenere anche altri microrganismi adeguati. È permesso indicarli se sono presenti in quantitativi di almeno 1 milione di unità formanti colonia per grammo.

³ Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte:

- a. nello yogurt o nello yogurt intero: almeno 35 g per kg;
- b. nello yogurt parzialmente scremato: più di 5 g, ma meno di 35 g per kg;
- c. nello yogurt magro o nello yogurt scremato: al massimo 5 g per kg;
- d. nello yogurt arricchito con panna, prodotto con latte e panna: almeno 50 g per kg.

⁴ Per lo yogurt parzialmente scremato e per lo yogurt arricchito con panna deve figurare, immediatamente in combinazione con la denominazione specifica, il tenore di grasso in per cento in massa. L'indicazione del tenore di grasso si riferisce alla parte di latte.

⁵ Se lo yogurt è aggiunto ad altre derrate alimentari come ingrediente, può essere indicato nella denominazione specifica se contiene i microrganismi utilizzati in quantitativi di almeno 1 milione di unità formanti colonia per grammo di derrata alimentare. Se la concentrazione di microrganismi è inferiore, lo yogurt può figurare soltanto nell'elenco degli ingredienti.

Art. 71 Kefir

¹ Il kefir è ottenuto dal latte fermentato. Oltre alla fermentazione acidolattica ha luogo una fermentazione alcolica con lieviti.

² Il kefir deve contenere almeno 1 milione di batteri acidolattici formanti colonia e almeno 10 000 lieviti vitali per grammo di prodotto finito.

³ Per il tenore di grasso di latte sono applicabili per analogia le disposizioni relative allo yogurt (art. 70 cpv. 3).

Art. 72 Latticello, latticello acidulato

¹ Il latticello (latticello dolce) è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna non acidificata. Esso deve contenere almeno 80 g di sostanza secca sgrassata del latte per kg.

² Il latticello acidulato è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna pastorizzata acidificata. Esso deve contenere almeno 80 g di sostanza secca sgrassata del latte per kg. Può essere ottenuto anche da latticello dolce mediante acidificazione microbica.

³ Il tenore di sostanza secca sgrassata del latte può essere aumentato mediante concentrazione di latticello e di latticello acidulato.

Sezione 7: Siero di latte, scotta

Art. 73 Siero di latte

¹ Il siero di latte (petit-lait, Molke) è il liquido residuale della coagulazione del latte nella fabbricazione del formaggio e della caseina.

² Il siero di latte acidulo è un siero di latte il cui lattosio è stato parzialmente o totalmente fermentato con microrganismi adeguati.

³ Il siero di latte acidificato è prodotto mediante l'aggiunta di acidificanti adeguati al siero di latte.

⁴ Per la caratterizzazione e la consegna sono applicabili per analogia le disposizioni sul latte (cap. 1).

Art. 74 Scotta

La scotta è il liquido residuale dopo l'estrazione della proteina e del grasso dal latte o dal siero di latte. L'articolo 73 capoversi 2 e 3 è applicabile per analogia alla scotta acidula e acidificata.

Sezione 8: Ziger

Art. 75 Ziger

¹ Lo ziger (ricotta) è un prodotto ottenuto per coagulazione a caldo e acidificazione dal siero di latte grasso o magro, con eventuale aggiunta di latte magro o latticello. È permesso sottrarre il liquido prima dell'acidificazione.

² Lo ziger deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

- a. la parte delle proteine del siero nelle proteine totali del prodotto finito dev'essere di almeno 510 g per kg;
- b. la parte della sostanza secca deve comportare almeno 200 g per kg del prodotto finito;
- c. lo ziger deve contenere più di 150 g di grasso per kg di sostanza secca;
- d. lo ziger magro può contenere al massimo 150 g di grasso per kg di sostanza secca.

³ Lo ziger è pronto al consumo subito dopo la fabbricazione, quello maturato e lo ziger magro maturato, soltanto dopo un certo periodo di maturazione.

⁴ Come sostanze ausiliarie per la preparazione sono permessi l'acido lattico (p. es. l'azi), l'acido citrico o l'acido acetico.

⁵ Per conferire sapore sono permessi:

- a. il sale commestibile;
- b. le spezie e le erbe aromatiche nonché i loro estratti;
- c. l'affumicatura.

Sezione 9:

Latte concentrato, latte in polvere, prodotti di latte in polvere, proteina del latte

Art. 76 Latte concentrato

¹ Il latte concentrato è un latte zuccherato o non zuccherato al quale è stata sottratta una parte essenziale d'acqua. Deve avere le seguenti quantità di sostanza secca e i seguenti tenori di grasso:

- a. latte concentrato (latte condensato): almeno 250 g di sostanza secca per kg e un tenore minimo di grasso di 75 g per kg;
- b. latte magro concentrato (latte magro condensato): almeno 200 g di sostanza secca per kg e un tenore massimo di grasso di 10 g per kg;
- c. latte concentrato arricchito di grasso: un tenore minimo di grasso di 150 g per kg.

² Per il latte concentrato zuccherato sono applicabili i valori secondo il capoverso 1 tenendo conto della percentuale di zucchero.

³ Il tenore di proteine del latte concentrato può essere standardizzato a un valore di almeno il 34 per cento di proteine del latte su sostanza secca di latte sgrassata.

Art. 77 Latte in polvere

¹ Il latte in polvere è un latte al quale è stata sottratta la maggior parte dell'acqua. Il tenore di acqua non deve superare i 50 g per kg.

² La polvere di latte magro può avere un tenore di grasso di un massimo di 15 g per kg.

³ Il latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato deve avere un tenore di grasso inferiore a 260 g e superiore a 15 g per kg.

⁴ Il latte in polvere o il latte intero in polvere deve avere un tenore di grasso di almeno 260 g, ma meno di 420 g per kg.

⁵ Il latte in polvere con elevato tenore di grasso (latte in polvere arricchito di grasso, panna in polvere) deve avere un tenore di grasso di almeno 420 g per kg.

⁶ Il latte in polvere può essere standardizzato, nel suo tenore di proteine del latte, a un valore di almeno il 34 per cento della sostanza secca sgrassata di latte.

Art. 78 Prodotti di latte in polvere

¹ I prodotti di latte in polvere (siero di latte in polvere, latticello in polvere, latte acidulato in polvere ecc.) sono prodotti di latte ai quali è stata sottratta la maggior parte d'acqua.

² Lo yogurt in polvere deve contenere almeno 1 milione di unità formanti colonia di germi di fermentazione (art. 70 cpv. 1 e 2) per grammo.

Art. 79 Proteina del latte

¹ La proteina del latte è un concentrato o una polvere di singole proteine del latte o della loro totalità.

² La sostanza secca delle proteine del latte deve contenere almeno 500 g di proteine per kg.

Art. 80 Caratterizzazione

¹ Sui prodotti destinati alla consegna ai consumatori, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare anche:

- a. il tipo di trattamento termico;
- b. il tenore di sostanza secca sgrassata proveniente dal latte, a eccezione del latte in polvere;
- c. il tenore di grasso in per cento, a eccezione del latte magro concentrato (zuccherato e non zuccherato) e del latte magro in polvere.

² Le indicazioni previste al capoverso 1 lettere b e c devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

³ Nel caso dello yogurt in polvere, nella denominazione specifica il tenore di grasso dev'essere riferito alla percentuale di latte (p. es. «yogurt alla fragola in polvere prodotto con latte al 26% di grasso»).

⁴ Nel caso del latte in polvere con elevato tenore di grasso, nella denominazione specifica deve figurare il tenore di grasso.

Sezione 10: Bevande a base di latte e di prodotti di latte

Art. 81

¹ Le bevande a base di latte e di prodotti di latte sono mescolanze di latte o di prodotti di latte da bere e altri ingredienti.

² Per la percentuale massima consentita di ingredienti non lattei è applicabile l'articolo 52.

³ La percentuale di latte e il tenore di grasso presente nella percentuale di latte devono essere indicati.

⁴ Per la caratterizzazione e la consegna sono applicabili per analogia le disposizioni sul latte (cap. 1).

Capitolo 3:⁸⁶ Latte e prodotti di latte di altri mammiferi

Art. 82

¹ Per il latte e i prodotti di latte di altri mammiferi sono applicabili per analogia le disposizioni dei capitoli 1 e 2.

² Il latte di altri mammiferi dev'essere designato come tale.

³ I prodotti di latte fabbricati con il latte di altri mammiferi devono essere designati come tali.

⁴ Nel caso di mescolanze di latti di diverse specie animali destinate al consumo e alla fabbricazione di prodotti di latte, devono figurare le specie animali e le proporzioni della miscela (p. es. «latte vaccino con X% di latte di capra», «latte di pecora con Y% di latte vaccino»). Nel caso del formaggio non è necessario indicare le proporzioni della miscela.

⁵ Per i formaggi da latte di capra o di pecora valgono, se non è stato usato esclusivamente latte di capra o latte di pecora, le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «formaggio mezzo-capra» o «formaggio mezzo-pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di almeno 500 g per kg di latte di capra o di pecora;
- b. «formaggio con aggiunta di X per cento di latte di capra» oppure «formaggio con Y per cento di latte di pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di meno di 500 g per chilogrammo di una delle sorti di tali latti.

⁶ Nel caso di latte che per motivi tecnici non può essere sottoposto a nessun trattamento termico (p. es. latte di giumenta), il produttore deve garantire la sicurezza della derrata alimentare mediante una garanzia di qualità specifica per il prodotto.

⁸⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 83 a 92*Abrogati***Capitolo 4⁸⁷ ...****Art. 93 a 97****Capitolo 5: Olio commestibile e grasso commestibile****Sezione 1: Olio commestibile****Art. 98** Definizioni

L'olio commestibile è olio di origine animale o vegetale, i cui componenti preponderanti sono gli esteri glicerici degli acidi grassi naturali. Esso è liquido a temperatura ambiente.

Art. 99 Esigenze minime e caratteristiche di composizione⁸⁸

¹ Il grado di acidità (acidità di 100 g di olio) non deve superare:

- a. per l'olio commestibile: 10 ml NaOH (1 mole/l);
- b. per l'olio d'oliva designato come «vergine»: 7,10 ml NaOH (1 mole/l);
- c. per l'olio d'oliva designato come «extra vergine»: 3,55 ml NaOH (1 mole/l).

² L'olio commestibile può essere aromatizzato con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche come pure con aromi.⁸⁹

Art. 100 Denominazione specifica

¹ Le mescolanze di oli commestibili devono essere designate come «olio commestibile». Se sono stati impiegati esclusivamente oli vegetali è ammessa la designazione «olio vegetale».

² La denominazione specifica delle mescolanze di oli commestibili può avvenire anche indicando le diverse materie prime impiegate, se esse vengono indicate secondo le quantità, per esempio «olio d'oliva col 15 per cento di olio di sesamo».

³ Gli oli commestibili aromatizzati devono contenere, nella denominazione specifica, una menzione relativa all'aromatizzazione (p. es. «con erbe della Provenza» o «con aroma di tartufo»⁹⁰).

⁸⁷ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

⁸⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁸⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁹⁰ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 101 Ulteriore caratterizzazione

¹ L'olio commestibile prodotto con particolare cautela, che soddisfa, per quanto concerne le sostanze estranee ed i componenti, i criteri del DFI, può essere designato come segue:

- a. «spremuto a freddo» (rispettivamente «lavato a freddo», «nativo», «nativo extra», «allo stato naturale» o «non raffinato»), se:
 1. è stato ottenuto per pressione o centrifugazione da materie prime non preventivamente riscaldate, e
 2. la temperatura alla pressione non ha superato 50 °C, e
 3. non è stato sottoposto a raffinazione di ogni genere, ossia nessuna neutralizzazione, nessun trattamento con adsorbenti, con terra chiarificante o con vapore;
- b. «vaporizzato cautamente», se la raffinazione è stata limitata ad una vaporizzazione e se non sono stati superati i 130 °C;
- c. «spremuto a freddo, vaporizzato cautamente», se:
 1. esso è stato ottenuto secondo la lettera a numeri 1 e 2, e
 2. è stato vaporizzato secondo la lettera b;
- d. «raffinato cautamente», se l'olio è stato raffinato in condizioni miti.

² L'olio indurito (idrogenato) dev'essere designato come tale (p. es. «olio di girasole indurito» o «olio commestibile, parzialmente indurito»).

³ Per l'olio che è usato come ingrediente, vale per analogia il capoverso 2.

Sezione 2: Grasso commestibile**Art. 102** Definizione

Il grasso commestibile è grasso di origine animale o vegetale, i cui componenti preponderanti sono gli esteri glicerici degli acidi grassi naturali. Esso è solido a temperatura ambiente.

Art. 103 Esigenze minime e caratteristiche di composizione⁹¹

¹ Il grado di acidità di 100 g di grasso non deve superare:

- a. per il grasso di maiale quello di bue e per le mescolanze di grassi commestibili: 5 ml NaOH (1 mole/l);
- b. per il grasso di noce di cocco, di palmisti ed i grassi induriti: 2 ml NaOH (1 mole/l).

⁹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

² Il grasso commestibile può essere aromatizzato con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche come pure con aromi.⁹²

Art. 104 Denominazione specifica

¹ Le mescolanze di grassi commestibili devono essere designate come «grasso da cucina» oppure «grasso commestibile». Se vengono impiegati esclusivamente grassi vegetali od animali è permessa la designazione «grasso vegetale» rispettivamente «grasso animale».

² Per le mescolanze di grassi commestibili vale per analogia l'articolo 100 capoverso 2.

³ Per i grassi commestibili aromatizzati vale per analogia l'articolo 100 capoverso 3.⁹³

Art. 105 Ulteriore caratterizzazione

¹ Il grasso totalmente o parzialmente indurito dev'essere designato come tale.

² Per il grasso che è usato come ingrediente, vale per analogia il capoverso 1.

Capitolo 6:⁹⁴ **Margarina, minarina, grasso da spalmare**

Art. 106 Definizione

La margarina, la minarina e il grasso da spalmare sono mescolanze contenenti acqua, ottenute emulsionando una mescolanza di grassi od oli commestibili vegetali o animali. Esse possono contenere ulteriori ingredienti quali latte, grasso di latte o prodotti di latte (se del caso acidificati con batteri acidolattici), ovoprodotti, proteine, amido, sale commestibile o sorte di zuccheri.

Art. 107 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il tenore di grasso dev'essere:

- a. nella margarina: almeno 800 g per kg;
- b. nella margarina tre quarti grassa: almeno 600 g e al massimo 620 g per kg;
- c. nella minarina o nella margarina mezzo grassa: almeno 390 g e al massimo 410 g per kg;
- d. nel grasso da spalmare:
 1. meno di 390 g per kg,
 2. più di 410 g e meno di 600 g per kg, oppure

⁹² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁹³ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

3. più di 620 g e meno di 800 g per kg.

² Il grado di acidità del grasso non deve superare i 5 ml NaOH (1 mol/l) per ogni 100 g di grasso.

³ La parte di sale commestibile non può superare lo 0,5 per cento in massa a eccezione della margarina, della minarina e dei grassi da spalmare salati.

Art. 108 Denominazione specifica

¹ Secondo il tenore di grasso giusta l'articolo 107 capoverso 1, si devono utilizzare le denominazioni specifiche «margarina», «margarina tre quarti grassa», «margarina mezzo grassa», «minarina» oppure «grasso da spalmare».

² Per il grasso da spalmare la denominazione specifica dev'essere completata indicando il tenore di grasso in per cento («grasso da spalmare X%»). Invece della denominazione specifica può essere usata anche l'espressione «margarina con X% di grasso».

³ La margarina e la minarina contenenti una parte di grasso di latte compresa tra il 10 e l'80 per cento in massa del tenore di grasso totale possono essere denominate anche «grasso misto», «grasso misto tre quarti grasso» ecc.

⁴ La margarina tre quarti grassa può essere denominata anche «margarina a ridotto tenore di grasso», la margarina mezzo grassa e la minarina «margarina a basso tenore di grasso», «margarina leggera» oppure «margarina light».

⁵ La margarina, la minarina e il grasso da spalmare possono essere denominati «margarina vegetale», «minarina vegetale», «grasso da spalmare vegetale» oppure «vegetale», sempreché siano stati fabbricati soltanto partendo da grassi di origine vegetale; è ammessa una tolleranza, dovuta a motivi tecnici di fabbricazione, per il grasso di origine animale di un massimo del 2 per cento del tenore di grasso totale.

Art. 109 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 deve figurare il tenore di grasso in per cento.

² All'aggiunta di un determinato grasso od olio (p. es. olio di girasole) si può accennare soltanto se non è né indurito né interesterificato.

³ La margarina, la minarina e il grasso da spalmare con oltre 0,5 per cento in massa di sale commestibile devono essere designati come «salati». Il tenore di sale dev'essere indicato in per cento nell'elenco degli ingredienti.

Art. 110 a 113

Abrogati

Capitolo 7: Mayonnaise, salsa per insalata

Sezione 1: Mayonnaise, mayonnaise per insalata

Art. 114 Definizione

La mayonnaise e la mayonnaise per insalata sono preparazioni contenenti olio commestibile, uova di gallina (intere o tuorli) e aceto di fermentazione, ai quali possono essere aggiunti sale commestibile, spezie, senape ed altri ingredienti come zucchero, sorte di zuccheri o succo di limone.

Art. 115 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

La mayonnaise deve contenere almeno 70 per cento in massa, la mayonnaise per insalata 50 per cento in massa di olio commestibile.

Sezione 2: Salsa per insalata

Art. 116 Definizione

¹ La salsa per insalata è una mescolanza di olio commestibile, aceto di fermentazione od acidi organici (acido tartarico, citrico o lattico), nonché eventuali altri ingredienti.

² La salsa per insalata senza olio è una mescolanza secondo il capoverso 1, che però non contiene olio commestibile.

Art. 117 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

Le salse per insalata devono contenere almeno 1 per cento in massa di acido acetico in forma di aceto di fermentazione oppure almeno 1 per cento in massa di acidi organici (acido tartarico, citrico, lattico), riferito alla fase acquosa.

Capitolo 8: Carne, prodotti a base di carne

Sezione 1: Definizioni

Art. 118 Carne

¹ Per carne si intendono tutti i corpi di animali e loro parti, atti all'alimentazione umana, che non sono stati sottoposti ad alcun trattamento.

² Non sono considerati come trattamento ai sensi del capoverso 1:

- a. la refrigerazione;
- b. la riduzione in pezzi (il sezionamento, lo sminuzzamento e la macinazione);
- c. il confezionamento;
- d. l'impiego di sostanze ausiliarie per la lavorazione.

Art. 119⁹⁵ Prodotti a base di carne

Per prodotti a base di carne s'intendono le derrate alimentari fabbricate impiegando più del 20 per cento in massa di carne, che sono state sottoposte a un trattamento diverso di quelli menzionati all'articolo 118 capoverso 2 e le cui caratteristiche sono determinate dal genere di carne.

Art. 120⁹⁶**Sezione 2: Materie prime****Art. 121** Specie animali ammesse

La carne può essere ottenuta esclusivamente da:

- a.⁹⁷ animali addomesticati delle famiglie zoologiche dei *Bovidae* (bovidi, ovidi, capridi), *Cervidae* (cervidi), *Camelidae* (cammelli), *Suidae* (suini) ed *Equidae* (equini);
- b.⁹⁸ volatili domestici (gallina, tacchino, faraona, oca, anitra, piccione, quaglia da allevamento);
- c. conigli (coniglio domestico);
- d. selvaggina, ossia da mammiferi di terra e uccelli, viventi allo stato selvatico oppure in cattività; sono eccettuati:
 1. Carnivora (carnivori) ad eccezione degli orsi di terra,
 2. Primati (scimmie e proscimmie),
 3. Rodentia (roditori), eccettuate la marmotta e la nutria;
- e. rane (*Rana* spp.);
- f. rettili d'allevamento;
- g. pesci, eccettuati i pesci delle famiglie *Tetraodontidae* (pesci palla), *Molidae* (pesci luna), *Diodontidae* (pesci riccio) e *Canthigasteridae* (pesci palla dal capo appuntito);
- h. crostacei;
- i. molluschi;
- k. echinodermi.

⁹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁹⁶ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

⁹⁷ Vedi anche le disp. fin. della modificazione del 19 dic. 1997 alla fine del presente testo.

⁹⁸ Vedi anche le disp. fin. della modificazione del 19 dic. 1997 alla fine del presente testo.

Art. 122⁹⁹ Parti del corpo di animali improprie al consumo

¹ Le seguenti parti del corpo di animali secondo l'articolo 121 lettere a–c, e di mammiferi terrestri viventi allo stato selvatico o allevati in cattività non devono essere trasformate in derrate alimentari né consegnate al consumatore:

- a. apparati urinari e genitali, eccettuati i reni, la vescica urinaria e i testicoli;
- b. laringe, tonsille, trachea e bronchi extralobulari;
- c. occhi e palpebre;
- d. dotto uditivo esterno;
- e. trippa con linfonodi e grasso, eccettuata quella di vitello;
- f. tessuto corneo e peli;
- g. per i volatili domestici: l'intestino, gli organi genitali femminili e le piume.

² La carne ottenuta mediante il disossamento meccanico della colonna vertebrale di animali appartenenti alla specie bovina, ovina o caprina (carne separata meccanicamente) non può essere utilizzata per la fabbricazione di derrate alimentari né consegnata come tale al consumatore.

³ L'impiego di parti di carcassa secondo gli articoli 181 e 182 dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹⁰⁰ sulle epizoozie per fabbricare gelatina commestibile, sevo o prodotti a base di sevo o per produrre aminoacidi e peptidi è vietato.¹⁰¹

Sezione 3: Caratterizzazione delle carni e dei prodotti a base di carne

Art. 123 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica per la carne ed i prodotti a base di carne deve comprendere:

- a. un cenno alle specie animali dalle quali proviene la carne;
- b.¹⁰² una delle seguenti designazioni corrispondenti alle caratteristiche del prodotto:
 1. «carne» oppure la denominazione dei pezzi di carne usuale nel ramo specifico,
 2. «prodotto a base di carne (oppure la denominazione dei pezzi di carne usuale nel ramo specifico) da consumare dopo cottura» per prodotti a base di carne che devono essere riscaldati prima del consumo (per

⁹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108). Vedi anche le disp. fin. di detta modificazione alla fine del presente testo.

¹⁰⁰ RS **916.401**

¹⁰¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁰² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

prodotti di carne macinata crudi, salsicce crude, prodotti salmistrati da cuocere ecc.),

3. «prodotto a base di carne (oppure la denominazione dei pezzi di carne usuale nel ramo specifico) da consumare crudo» per prodotti a base di carne che possono essere consumati crudi (prodotti salmistrati crudi, insaccati crudi ecc.),
4. «prodotto a base di carne (oppure la denominazione dei pezzi di carne usuale nel ramo specifico) cotto» per tutti i prodotti a base di carne cotti (per prodotti salmistrati cotti, salsicce scottate e insaccati scottati, salsicce cotte e insaccati cotti, pasticci, terrine, mousse ecc.),
5. «(specie animale)» per carne di pesci, crostacei e molluschi,
6. «prodotto di (specie animale) da consumare dopo cottura» per prodotti ittici, di crostacei o molluschi che devono essere riscaldati prima del consumo,
7. «prodotto di (specie animale) da consumare crudo» per prodotti ittici, di crostacei e molluschi che possono essere consumati crudi,
8. «prodotto di (specie animale) cotto» per tutti i prodotti ittici, di crostacei e molluschi cotti.

² Se non è possibile assegnare il prodotto a nessuno dei gruppi di prodotti menzionati nel capoverso 1 lettera b, allora vanno indicati al loro posto la tecnologia di fabbricazione oppure il genere di trattamento.

³ Nella denominazione specifica dei prodotti a base di carne devono essere inoltre indicati gli ingredienti non abituali estranei alla carne.

⁴ Invece di una denominazione specifica secondo i capoversi 1 o 2, la designazione di provenienza e commerciale abituale può essere impiegata come denominazione specifica soltanto per i seguenti prodotti a base di carne:

sanguinaccio (sanguinaccio alla panna), carne secca dei Grigioni, cervelas, fleischkäse, salsiccia di vitello da arrostire, landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Lione, mortadella, pancetta piana, prosciutto crudo, salame (Milano, Nostrano, Varzi), prosciutto (cotto contadino, cotto di coscia, cotto di spalla, cotto sottovuoto), schübli, salsiccia di maiale da arrostire, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna.¹⁰³

⁵ Non è richiesto l'accenno alla specie di animali per i prodotti a base di carne, che sono costituiti esclusivamente da carne animali delle specie bovina e suina e quando viene impiegata una designazione tradizionale secondo il capoverso 4. Se nella denominazione specifica si menziona una delle due specie, la parte di carne della specie animale menzionata deve eccedere il 50 per cento in massa della carne presente nella composizione del prodotto¹⁰⁴.

¹⁰³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁰⁴ Nuovo testo del per. giusta n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

Art. 124 Ulteriore caratterizzazione

¹ Nell'elenco della composizione dei prodotti a base di carne gli ingredienti carnei devono essere indicati nel seguente modo:

- a. carne muscolare, cuore e lingua compresi: «carne di ...»¹⁰⁵;
- b. frattaglie (organi): «...¹⁰⁶» (indicazione dell'organo);
- c. tessuto grasso: «grasso di ...»¹⁰⁷ ;
- d. lardo, cotenna, sangue e plasma: possono essere dichiarati senza indicare le specie animali.

^{1bis} Il capoverso 1 è applicabile per analogia anche alle derrate alimentari prodotte con un massimo del 20 per cento in massa di carne.¹⁰⁸

² Gli involucri degli insaccati devono essere dichiarati nell'elenco della composizione nel seguente modo:

- a. per gli involucri di insaccati di budello naturale od artificiale non atti al consumo: «involucro non atto al consumo»;
- b. involucri di insaccati colorati o trattati con massa d'immersione: «involucro colorato».

³ Le seguenti derrate alimentari devono essere munite della data di consumo (art. 26 cpv. 1 lett. a):

- a. carne;
- b. prodotti a base di carne pronti per essere cucinati;
- c. tutti i prodotti crudi di carne macinata (hamburger, fette di carne tritata per arrosto, carne tritata per arrosto ecc.);
- d. salsicce scottate (rubefatte e affettate, non rubefatte) e i loro semilavorati (impasto per salsicce scottate ecc.);
- e. sanguinacci e salsicce di fegato, trippa pressata in gelatina e soppressata;
- f. prodotti salmistrati cotti affettati;
- g. articoli a base di gelatina;
- h. carne cotta affettata;
- i. trippa cotta;
- j. crostacei, molluschi ed echinodermi, cotti;
- k. salsicce crude da arrostire.¹⁰⁹

¹⁰⁵ Specie animale.

¹⁰⁶ Specie animale.

¹⁰⁷ Specie animale.

¹⁰⁸ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁰⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁴ Le derrate alimentari menzionate nel capoverso 3 possono essere munite della data minima di conservabilità (art. 26 cpv. 1 lett. b) se sono surgelate o se sono state sottoposte a un procedimento che ne prolunga evidentemente la conservabilità.¹¹⁰

⁵ Sugli imballaggi della carne o dei prodotti a base di carne non destinati a essere consegnati ai consumatori deve figurare una datazione ai sensi degli articoli 25 e 26. Invece della data relativa alla durata minima o alla data limite per il consumo è permesso indicare:

- a. per la carne: la data di confezione;
- b. per i prodotti a base di carne: la data di fabbricazione.¹¹¹

⁶ L'affumicatura, il condimento, la marinatura o l'impanatura di carne e prodotti a base di carne non sono considerati una lavorazione o trasformazione sufficienti secondo l'articolo 22a capoverso 3.¹¹²

Sezione 4: Lavorazione, trattamento e conservazione

Art. 125 ...¹¹³

¹ Durante il trasporto, il deposito e la vendita della carne e dei prodotti a base di carne devono essere rispettate le seguenti temperature massime:

	Trasporto	Conservazione	Vendita
a. carne	7 °C	2 °C	5 °C
	Trasporto	Conservazione	Vendita
b. carne macinata, prodotti crudi di carne macinata, sminuzzata	5 °C	2 °C	5 °C
c. altri prodotti a base di carne	7 °C	5 °C	5 °C
d. pesci, crostacei, molluschi, echinodermi, interi o in pezzi, a eccezione di quelli vivi	2 °C	2 °C	2 °C
e. prodotti surgelati	-18 °C	-18 °C	-18 °C
f. carne congelata in lavorazione quale prodotto intermedio	-12 °C		

² Le temperature massime secondo il capoverso 1 non valgono per:

¹¹⁰ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹¹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Vedi anche le disp. trans. di detta modificazione alla fine del presente testo.

¹¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

- a. trasporti di corpi di animali ancora caldi di macellazione dal macello all'azienda di refrigerazione, di sezionamento o di lavorazione, durante un'ora al massimo;
- b. trasporti per il servizio di fornitura a domicilio durante due ore al massimo;
- c. trasporti per il fabbisogno proprio dell'esercito;
- d. carne e prodotti a base di carne che vengono esposti per la vendita in spacci mobili durante un'ora al massimo; fanno eccezione i prodotti menzionati al capoverso 1 lettera b;
- e. prodotti sterilizzati, insaccati crudi da maturazione interrotta, insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi nonché altri prodotti con un valore a w inferiore a 0,93.

Capitolo 9: Estratto di carne, brodi di carne, gelatina e gelatina commestibile¹¹⁴

Art. 126 Definizioni

¹ L'estratto di carne è un estratto acquoso, concentrato più o meno fortemente, di carne muscolare fresca, il più possibile priva di grasso, liberato da sostanze proteiche coagulabili, al quale può essere aggiunto, per conservarlo, del sale commestibile.

² I brodi di carne e i consommé di carne sono preparazioni solide, semisolide o liquide che danno minestre e che contengono carne o estratto di carne. Vi si possono aggiungere ingredienti come estratti di ossi, grassi animali o vegetali, condimenti, estratti di lievito, ortaggi, estratti di ortaggi, sorte di zuccheri, sale commestibile, amidi, spezie o erbe oppure loro estratti.¹¹⁵

³ La gelatina di carne è una massa gelatinosa fabbricata cuocendo a fondo tendini, cartilagini, ossi ecc. con aggiunta di ingredienti quali condimenti, spezie, sale commestibile o sorte di zuccheri. Può essere preparata anche a base di gelatina commestibile. Stemperata in acqua, riscaldata e versata in stampi, deve dare al raffreddamento una massa gelatinosa.¹¹⁶

⁴ La gelatina commestibile è una proteina ottenuta mediante idrolisi parziale dal collagene di pelle, tendini, bandelle, ossi ecc. di animali. Alla gelatina commestibile è applicabile per analogia l'articolo 122.¹¹⁷

¹¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 127 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il tenore di acqua dell'estratto di carne, che viene consegnato come tale ai consumatori, non deve essere superiore a 40 per cento in massa ed il tenore di creatinina non deve essere inferiore ad 8,5 per cento in massa (calcolato sulla sostanza secca senza il sale commestibile aggiunto).

² Il brodo di carne deve contenere, per ogni litro di prodotto finale, preparato conformemente al modo d'uso, almeno 35 mg di creatinina, e il consommé di carne almeno 52,5 mg di creatinina, proveniente dalla carne o dall'estratto aggiunti. Il tenore di sale commestibile non deve essere superiore a 12,5 g per litro.

³ Il brodo di volatili deve contenere tanta carne o estratto di carne oppure grasso di volatili, quanto basta per far risaltare l'odore ed il sapore dei volatili. Il contenuto di azoto totale del prodotto finale, preparato secondo la prescrizione, non deve essere inferiore a 100 mg per litro. Il contenuto di sale commestibile non deve essere superiore a 12,5 g per litro.

⁴ Al brodo di pesce è applicabile per analogia il capoverso 3.

⁵ La gelatina commestibile deve avere un tenore di proteine di almeno l'84 per cento in massa.¹¹⁸

Art. 128¹¹⁹ Caratterizzazione

¹ Gli estratti di carne e i brodi di carne che non provengono da carne di manzo, devono essere designati in modo corrispondente (p. es. «estratto di carne di maiale»).

² La gelatina commestibile proveniente da materie prime di maiale dev'essere dichiarata come «gelatina commestibile» oppure «gelatina». Per le gelatine commestibili che non provengono esclusivamente da materie prime di maiale si devono indicare gli animali corrispondenti (p. es. «gelatina commestibile di manzo»).

Capitolo 10: Condimento, brodo, minestra, salsa**Art. 129** Definizioni

¹ Condimento è un prodotto liquido, semisolido o solido di demolizione di sostanze proteiche, che serve a migliorare od a rafforzare il sapore di cibi. Per ottenere certe tonalità di sapore, vi si possono aggiungere estratti di carne, di lievito, di spezie oppure estratti di ortaggi nonché sorte di zuccheri.¹²⁰

¹¹⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹²⁰ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Il condimento in polvere è un prodotto solido e miscelabile a base di sale commestibile. Vi si possono aggiungere altri ingredienti quali lievito, ortaggi, funghi o spezie e, per migliorarne la scorrevolezza, amido o grasso.¹²¹

³ Mescolanza di condimenti è un condimento in polvere con almeno 10 per cento in massa di spezie, erbe o loro mescolanze.

⁴ Salsa di soia è una salsa simile a un condimento, ottenuta mediante demolizione enzimatica e in parte idrolisi acida soprattutto di fagioli di soia e di farina di soia sgrassata. Per influenzarne il gusto, può essere addizionata con sale commestibile o sorte di zuccheri.¹²²

⁵ Brodo (minestra chiara) è una preparazione solida, semisolida o liquida di ingredienti come estratto di lievito, condimento, grasso, sorte di zuccheri, ortaggi, spezie, estratti di spezie oppure sale commestibile.¹²³

⁶ Minestre e salse sono prodotti ottenuti a partire da ingredienti quali brodi, farine di cereali o di leguminose, fecole, uova o latte.¹²⁴

Art. 130 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il condimento deve avere una densità di almeno 1220 kg/m³ (20 °C) e nella sostanza secca un tenore di azoto di aminoacidi di almeno 2 per cento in massa e un tenore totale di azoto di almeno 4 per cento in massa. Il tenore di sale commestibile può essere al massimo del 50 per cento in massa della sostanza secca.

² La salsa di soia deve contenere almeno 1 per cento in massa di azoto totale, 0,4 per cento in massa di azoto di aminoacidi e 25 per cento in massa di sostanza secca.

³ Il brodo (minestra chiara) può contenere, per litro del prodotto finale preparato secondo le istruzioni, non meno di 120 mg di azoto di aminoacidi, 200 mg di azoto totale e non più di 12,5 g di sale commestibile.

⁴ L'estratto di lievito, che viene consegnato come tale ai consumatori, non può contenere più di 25 per cento in massa di acqua e non più di 15 per cento in massa di sale commestibile. Il tenore di azoto da aminoacidi dev'essere di almeno 3 per cento in massa.

⁵ La salsa d'arrosto deve contenere per litro di prodotto finale preparato secondo le istruzioni almeno 140 mg di creatinina proveniente dalla carne o dall'estratto di carne aggiunti.

¹²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108) e per. introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

Art. 131¹²⁵ Caratterizzazione

Indicazioni e illustrazioni facenti riferimento alla carne sono vietate per i condimenti e i brodi (minestre chiare).

Capitolo 11: Cereali e leguminose, prodotti di macinazione**Art. 132** Cereali

Si distinguono le seguenti specie di cereali:

- a. le carioidi di certe graminacee (*Graminae*), come frumento (tenero, duro), farro, segale, mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio e triticale);
- b. i grani amidacei come grano saraceno, amaranto e quinoa.

Art. 133 Leguminose

Le leguminose sono i semi maturi e secchi di determinate papilionacee, in particolare piselli, lenticchie, fagioli, arachidi e fagioli di soia, che sono adatti alla fabbricazione di prodotti di macinazione.

Art. 134 Prodotti di macinazione

¹ I prodotti di macinazione sono i prodotti ottenuti da cereali o da leguminose, mediante triturazione meccanica ed eventualmente con ulteriore trattamento.

² Secondo il procedimento di produzione si distinguono:

- a. perlati e mondati («Graupen», «perlé et mondé»): i grani interi o loro parti, rotondi, decorticati e lucidati;
- b. tritello («Grütze», «gruau»): i grani interi o loro parti, decorticati, di rottura grossolana;
- c. fiocchi: prodotti ottenuti con la spremitura o la cilindatura di grani interi, agliati o decorticati, oppure da tritello con trattamento con vapore e successiva essiccazione;
- d. faricello («Schrot», «égrugé»): il prodotto di macinazione ottenuto con la grossolana triturazione di grani interi (con il germe);
- e. semola («Griess», «semoule»): particelle di endosperma decorticate, ottenute con la triturazione o la macinazione;
- f. friscello («Dunst», «fin finot»): semola fine ulteriormente triturrata e depurata;
- g. farina: il prodotto di grani finemente macinati con una grandezza delle particelle perlopiù inferiore a 180 \times m;

¹²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

- h. germe: l'embrione contenente grasso e proteina, con o senza scutello (cotiledone), che può essere stabilizzato mediante trattamento termico;
- i. crusca: è il prodotto di macinazione che comprende gli strati esterni del grano, contenenti le fibre alimentari, ed una gran parte dello strato aleurone sottostante;
- k. glutine (glutine di frumento): la massa gommosa, elastica, che è costituita prevalentemente da proteina insolubile in acqua e che rimane dopo l'estrazione con acqua dell'amido e dei componenti solubili della pasta.
- l. farina rigonfiante («Quellmehe», «farine de gonflement»): farina il cui amido è stato pregelatinizzato.

Art. 135¹²⁶ Farina normale

¹ La farina normale (farina) è il prodotto di macinazione ottenuto dal frumento.

² Si distinguono le seguenti sorte:

- a. farina bianca: la farina ottenuta prevalentemente dalla parte interna del grano di cereali;
- b. farina semibianca: farina quasi interamente priva di tegumenti;
- c. farina bigia: farina che contiene ancora una parte di tegumenti esterni;
- d. farina integrale: farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, sbarazzato o meno degli strati superficiali dell'involucro; la resa totale dev'essere di almeno il 98 per cento dell'intero grano di cereale.

³ Per migliorare l'idoneità alla cottura al forno, alla farina possono essere incorporati, fino a un massimo totale del 5 per cento in massa, farro, segale, farine di rigonfiamento, glutine di frumento, farina di malto enzimaticamente attivo come pure acerola in polvere oppure altre derrate alimentari adeguate che abbiano un elevato tenore naturale di acido ascorbico.

⁴ L'acerola in polvere secondo il capoverso 3 può contenere ingredienti che fungono da supporto quali amido di manioca, maltodestrine o amido di frumento fino al 70 per cento in massa.

Art. 136 Farina speciale

La farina speciale è una farina che si differenzia dalla farina normale o per la sua composizione oppure per la sua destinazione (p. es. farina di farro, farina di segale, farina di orzo, farina di cinque cereali, farina con aggiunta di germi di frumento, farina per torte, farine per biscotti).

¹²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 137 Fecola, amido

Fecola o amido (amido di frumento, di riso, di patate, sago o tapioca ecc.) è il polisaccaride di riserva, che viene ottenuto da vegetali.

Art. 138 Pane grattugiato

Il pane grattugiato è il prodotto di macinazione ottenuto da pane essiccato o da prodotto di panetteria espressamente preparato a tale scopo, mediante tostatura, triturazione e setacciatura oppure con il procedimento di estrusione.

Art. 139 Malto, farina di malto, estratto di malto

¹ Il malto, la farina di malto e l'estratto di malto vengono ottenuti da cereali germinati e seccati.

² L'estratto di malto può essere ottenuto anche da una miscelanza di malto e orzo con aggiunta di enzimi naturalmente presenti nel malto. La parte di malto dev'essere almeno del 25 per cento in massa.¹²⁷

Sezione 2: Esigenze minime e caratteristiche di composizione**Art. 140**

¹ Il tenore di acqua dei prodotti di macinazione non deve essere superiore a 16 per cento in massa. È riservato il capoverso 3.

² Le farine normali devono presentare i seguenti tenori di sostanze minerali (tenore di ceneri) (riferiti alla sostanza secca):

- | | | | |
|----|-------------------|-----------------|--------------------|
| a. | farina bianca | al massimo 0,63 | per cento in massa |
| b. | farina semibianca | 0,64–0,90 | per cento in massa |
| c. | farina bigia | 0,91–1,69 | per cento in massa |
| d. | farina integrale | almeno 1,70 | per cento in massa |

³ Le fecole (amidi) devono soddisfare le seguenti esigenze:

- tenore di acqua: al massimo 15 per cento in massa, per la fecola di patate al massimo 21 per cento in massa;
- tenore di ceneri (riferito alla sostanza secca): al massimo 1 per cento in massa.

¹²⁷ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sezione 3: Procedimenti di trattamento

Art. 141

¹ Il trattamento di cereali (p. es. riso od orzo) con zucchero od amido, oli o grassi commestibili è ammesso fino a 0,8 per cento in massa.

² Sono vietati l'imbianchimento di farine ed il trattamento di prodotti di macinazione con gas nitrosi, composti alogenati contenenti ossigeno, persolfati ed altre sostanze che sviluppano ossigeno, cloro o sostanze che sviluppano cloro oppure con composti aventi azione analoga.

Sezione 4: Caratterizzazione

Art. 142

¹ Il malto, la farina di malto e l'estratto di malto che non sono ottenuti dall'orzo, devono essere caratterizzati in modo corrispondente.

² Aggiunte secondo l'articolo 135 capoverso 3, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.¹²⁸

Capitolo 12: Pane, articoli di panetteria e di biscotteria

Sezione 1: Pane

Art. 143 Definizioni

¹ Il pane normale (pane) è la pasta cotta al forno, fabbricata esclusivamente con farina normale (art. 135), acqua, sale commestibile nonché lievito da panificazione o pasta acida.

² Il pane speciale è:

- a. il pane normale con ingredienti come latte, grasso o frutti;
- b. la pasta cotta al forno, da farina speciale (art. 136) con o senza ingredienti come latte, grasso o frutti.

Art. 144¹²⁹ Caratteristiche di composizione

Ai pani speciali possono essere addizionate fibre alimentari provenienti da frumento, mele, barbabietole ecc.

¹²⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹²⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 145 Denominazione specifica

¹ Come «pane bianco», «pane semibianco», «pane bigio» o «pane integrale» possono essere designati solo pani normali (art. 143 cpv. 1).

² I pani speciali devono essere designati in modo corrispondente (p. es. come pane di segale, pane di farro, pane Graham, pane di cinque cereali, pane al latte, treccia al burro, pane per toast oppure pane ai frutti). Per tali pani valgono le seguenti esigenze:

- a.¹³⁰ se il pane speciale viene denominato secondo una specie di cereale, la parte di farina di tale specie dev'essere superiore al 50 per cento in massa nel caso di farina di frumento, farro e segale e al 25 per cento in massa nel caso di mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio e triticale.
- b. se il pane speciale viene designato come «pane al latte», allora per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte quanta acqua (rispettivamente una corrispondente quantità di polvere di latte intero);
- c. se il pane speciale viene designato come «pane al latte magro» allora per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte quanta acqua (rispettivamente la corrispondente quantità di polvere di latte magro);
- d. nella denominazione specifica si può accennare ad un contenuto di burro (p. es. treccia al burro), se il prodotto presenta un contenuto di grasso di burro nella sostanza secca di almeno 70 g per chilogrammo. L'aggiunta di grassi o oli commestibili, nonché di margarina o minarina, è in questo caso vietata¹³¹.

Art. 145a¹³² Ulteriore caratterizzazione

Se il pane normale è prodotto da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti secondo l'articolo 135 capoverso 3, questi, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 2: Prodotti di panetteria e di biscotteria**Art. 146** Definizioni

¹ I prodotti di panetteria sono derrate alimentari fabbricate mediante cottura o sistemi simili (p. es. estrusione), con o senza ripieni, rivestimenti, guarnizioni ecc., con prodotti di macinazione, sorte di zuccheri, grassi, uova o componenti delle uova.¹³³ Quali ulteriori ingredienti possono venir impiegati latte e prodotti di latte, cacao,

¹³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹³¹ Per. introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

¹³² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹³³ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

cioccolato, copertura, masse per glassare, miele, spezie, noci, preparazioni di frutti ecc.

² Gli articoli di panetteria di piccolo formato sono prodotti di panetteria dolci o salati, come per esempio cornetti alle noci, brioches, sgonfiotti berlinesi (Berliner Pfannkuchen) brezel o salatini.

³ Gli articoli di biscotteria sono prodotti di panetteria che sono conservabili almeno un mese.

Art. 147 Denominazione specifica

Se nella denominazione specifica si fa menzione di uno degli ingredienti figuranti qui appresso, valgono le esigenze seguenti:

- a. per il latte: 1 kg di prodotto deve contenere almeno 100 g di latte oppure la quantità corrispondente di polvere di latte intero;
- b.¹³⁴ burro: 1 kg della parte biscotto deve contenere almeno 100 g di burro. L'aggiunta di grassi o oli commestibili, nonché di margarina o minarina, non è permessa, salvo nel tradizionale petit-beurre. Il petit-beurre deve avere un tenore di burro pari ad almeno 25 g per kg di prodotto finito, e il grasso di burro deve rappresentare almeno il 20 per cento in massa della materia grassa totale;
- c. per le uova: 1 kg di prodotto deve contenere almeno 100 g di contenuto di uova oppure la quantità corrispondente di uovo intero in polvere;
- d.¹³⁵ per il miele: la parte di prodotto di panetteria deve contenere almeno la stessa quantità di miele e di sorte di zucchero;
- e. per il grano integrale: la parte di farina deve contenere almeno 70 per cento in massa di prodotto di macinazione di grano integrale.

Art. 147a¹³⁶ Ulteriore caratterizzazione

Se i prodotti di panetteria, gli articoli di panetteria di piccolo formato o gli articoli di biscotteria sono prodotti da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti secondo l'articolo 135 capoverso 3, questi devono figurare nell'elenco degli ingredienti comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico.

Capitolo 13: Lievito di panetteria

Art. 148 Definizioni

¹ Il lievito di panetteria è un lievito di coltura superiore (*Saccharomyces cerevisiae* ed i suoi ibridi), usato per allentare la pasta.

¹³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹³⁶ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Il lievito compresso è un lievito di panetteria, parzialmente liberato dall'acqua aderente. Esso deve costituire una massa omogenea, umida, ma non glutinosa né untuosa al tatto, pastosa o friabile, di colore grigio giallastro e avere un odore leggermente acidulo, che ricorda quello dei prodotti di fermentazione.

³ Il lievito di panetteria secco è un lievito di panetteria che è stato essiccato cautamente e deve venir reidratato prima dell'uso.

⁴ Il lievito secco instant è un lievito di panetteria, che è stato essiccato cautamente e viene mescolato direttamente per la preparazione dell'impasto, in forma secca con la farina.

⁵ Il lievito liquido è un lievito di panetteria con elevato tenore di acqua.

Art. 149 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il lievito compresso può contenere al massimo 1 per cento di massa di amido (dall'impiego di materie ausiliarie per la filtrazione) e 0,3 per cento in massa di olio commestibile (dall'impiego di olio di confezionamento). Il tenore di acqua non deve superare 75 per cento in massa.

² La sostanza secca del lievito secco deve essere almeno di 90 e quella del lievito secco instant di almeno 93 per cento in massa.

³ Il tenore di acqua del lievito liquido non deve superare 80 per cento in massa.

Capitolo 14: Budini e creme

Art. 150 Budini e creme

¹ I budini e le creme sono preparazioni semisolidi o dense da prodotti di macinazione o amido di cereali, leguminose, patate e altri tuberi con latte, grasso, uova, sorte di zuccheri, acqua o altri ingredienti.¹³⁷

² Essi possono contenere ingredienti che conferiscono sapore, come succo di frutto, cacao, farina di mandorle, noci macinate, frutta secca o costituenti di frutti oppure spezie.

Art. 151 Polveri per budini o per creme

Le polveri per budini o creme devono dare, se preparate secondo le istruzioni d'uso, derrate alimentari secondo l'articolo 150.

¹³⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 15: Paste alimentari

Art. 152¹³⁸ Definizioni

¹ Le paste alimentari sono derrate alimentari fabbricate con prodotti di macinazione. Esse possono contenere ingredienti come uova, latte od ortaggi.

² Le paste alimentari fresche sono paste alimentari che durante la fabbricazione non vengono seccate o lo sono soltanto leggermente. Sono ammessi il trattamento con acqua bollente o con vapore acqueo come pure la pastorizzazione, la refrigerazione o la surgelazione.

³ Le paste alimentari sterilizzate sono paste alimentari ai sensi del capoverso 2, che però sono sterilizzate prima di essere messe in commercio.

Art. 153 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il tenore di acqua di paste alimentari secche di ogni specie non deve superare 13 per cento in massa.

² L'acidità titolabile delle paste alimentari secche, fatta eccezione per le paste alimentari all'uovo, non deve superare 10 ml di NaOH (1 mol/l) per 100 g.

³ Le paste alimentari all'uovo (tagliatelle all'uovo ecc.) sono paste alimentari con almeno 135 g di contenuto di uova in guscio o congelate oppure 36 g di polvere di uovo intero per kg di prodotti di macinazione. Se vengono impiegate conserve di uova, il rapporto tra albume e tuorlo deve corrispondere a quello dell'uovo intero. L'aggiunta di sale commestibile è permessa.

⁴ Le paste alimentari al latte devono contenere almeno 20 g di sostanza secca del latte per kg di prodotto di macinazione.

⁵ L'aggiunta di proteine di uova e di glutine, di grasso commestibile e di olio commestibile nonché di sale commestibile è permessa.

Art. 154 Denominazione specifica

¹ I prodotti designati come «paste alimentari» possono essere fabbricati unicamente con prodotti di macinazione del frumento.

² Se le paste alimentari vengono fabbricate con altri prodotti di macinazione (p. es. farina di segale, orzo, avena, farro o soia), ciò dev'essere indicato nella denominazione specifica.

³ L'aggiunta di uova, latte, ortaggi o di altri ingredienti deve venir indicata nella denominazione specifica. Sono eccettuati gli ingredienti secondo l'articolo 153 capoverso 5.

⁴ Se le paste all'uovo contengono uova che non provengono dalla gallina, la specie delle uova aggiunte dev'essere indicata nella denominazione specifica.

¹³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 16: Uova e ovoprodotti

Sezione 1: Definizioni

Art. 155 Uova

¹ Le uova (uova in guscio) sono le cellule germinative, non fecondate, avvolte in un guscio calcareo intatto, della gallina domestica (*Gallus domesticus*) o di altre specie di uccelli.

² L'uovo è costituito da:

- a. tuorlo (giallo): la parte più interna, trasparente, giallastra ed omogenea dell'uovo;
- b. albume (bianco): la massa gelatinosa, trasparente, da incolore a biancastra, che circonda il tuorlo;
- c. pellicola del guscio: la membrana situata tra l'albume ed il guscio calcareo.

Art. 156 Ovoprodotti

Gli ovoprodotti sono i prodotti ottenuti da uova di gallina, di anitra, di tacchina, di faraona o di quaglia oppure da loro componenti. Essi possono essere liquidi, concentrati, essiccati, cristallizzati, pastorizzati, congelati, surgelati o coagulati.

Sezione 2: Uova di gallina

Art. 157 Esigenze minime

Le uova destinate alla consegna ai consumatori devono soddisfare le seguenti esigenze:

- a. altezza della camera d'aria: al massimo 9 mm;
- b. camera d'aria: immobile;
- c. guscio: normale, pulito, intatto;
- d. albume (bianco): limpido, trasparente, privo di inclusioni estranee di ogni natura;
- e. tuorlo: privo di inclusioni estranee;
- f. germe: non visibilmente sviluppato;
- g. odore: privo di odore estraneo.

Art. 158 Uova con difetti

¹ Le uova con gusci danneggiati, ma ancora interi e con la pellicola intatta («uova fissurate»), nonché le uova che non soddisfano le esigenze dell'articolo 157, possono essere usate unicamente per la fabbricazione di ovoprodotti.

² Non possono essere usate come derrate alimentari:

- a. le uova con guscio screpolato e pellicola lacerata («uova ammaccate», «uova rotte»);
- b. le uova provenienti dall'incubatrice, non fecondate oppure appena incubate e con embrione morto.

³ Al controllo di una partita di uova, destinate alla consegna ai consumatori, può essere presente il 7 per cento di uova con difetti di qualità, di cui al massimo:

- a. 4 per cento di uova ammaccate o uova fessurate, con difetto che deve essere visibile ad occhio nudo;
- b. 1 per cento di uova con macchie di carne o di sangue, ben riconoscibili.

⁴ Se la partita controllata secondo il capoverso 3 comprende meno di 180 uova, le tolleranze per difetti di qualità vanno raddoppiate.

Art. 159 Conservazione

¹ Le uova devono, a partire dal giorno della deposizione, venir protette dall'azione della luce solare diretta e depositate all'asciutto e con buona ventilazione (senza acqua di condensazione), a meno di 20 °C.

² Le uova di 20 o più giorni possono venir consegnate ai consumatori solamente previa refrigerazione a 5 °C o meno. Esse devono essere completamente asciutte e vanno depositate con buona ventilazione. La refrigerazione non deve essere interrotta.

³ Se le uova vengono raffreddate a 5 °C prima del 21° giorno, il raffreddamento non deve più venir interrotto fino alla consegna ai consumatori.

⁴ I capoversi 1–3 non valgono per le uova sode con guscio intatto, se sono state sottoposte ad un trattamento della superficie che impedisce la penetrazione di microorganismi.

Art. 160 Caratterizzazione

¹ Sugli imballaggi di vendita al dettaglio, le indicazioni richieste dall'articolo 22 devono venir completate da:

- a. allusione come «non refrigerato da vendere entro il ... (20 giorni dopo la data di deposizione);
- b. allusione «da conservare a 5 °C o meno», se vengono offerte uova raffreddate a 5 °C;
- c. numero di pezzi d'uova ed il peso netto oppure numero di pezzi d'uova ed il peso netto minimo per uovo in grammi.

² Se viene indicata la data di deposizione, questa dev'essere chiaramente riconoscibile come tale.

³ L'indicazione del paese di produzione (art. 22 cpv. 1 lett. e) può anche essere sostituito con un'abbreviazione usuale (p. es. D per la Germania o PL per la Polonia).

Sezione 3: Ovoprodotti

Art. 161 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Gli ovoprodotti che per l'ulteriore lavorazione non sono stati sottoposti a trattamento termico, devono essere pastorizzati prima dell'ulteriore utilizzazione.

² Gli ovoprodotti pastorizzati, devono, dopo il riscaldamento, essere subito raffreddati a 5 °C o meno e mantenuti a questa temperatura fino all'ulteriore utilizzazione.

³ La polvere d'uova non dev'essere raffreddata.

⁴ È vietato mescolare uova di diverse specie animali.

Art. 162 Caratterizzazione

Le indicazioni secondo l'articolo 22 devono venir completate da:

- a. allusione come «conservare sotto refrigerazione» oppure indicazione della temperatura di conservazione;
- b. se gli ovoprodotti vengono mescolati ad altre derrate alimentari: indicazione del contenuto di uova in per cento in massa, riferito al prodotto finale.

Sezione 4: Prescrizioni speciali

Art. 163 Uova che non provengono da galline

¹ Le uova che non provengono da galline (*Gallus domesticus*) devono essere caratterizzate in modo corrispondente alla loro provenienza (p. es. come uova di anitra o uova di piccione).

² Gli imballaggi e i recipienti nei quali vengono poste in commercio le uova di anitra devono recare la scritta «Uova di anitra, da consumare solo dopo almeno dieci minuti di cottura».

Art. 164 Coloranti ammessi

¹ Per colorare i gusci delle uova possono venir utilizzati:

- a. i coloranti ammessi dal DFI quali additivi alimentari;
- b. Verde brillante (n. CI 42040);
- c. Blu Vittoria (n. CI 44045);
- d. Rodamina B (n. CI 45170);
- e. Ultramarino (n. CI 77007);
- f. Alcanna (*Alcannae Tinctoriae*);
- g. Legno di campeccio (*Aematoxylon Campechianum*);
- h. Legno di fustetto (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);

- i. Legno rosso (*Caesalpinia echinata*);
 - k. Legno di sandalo giallo (*Santalum album*) o rosso (*Pterocarpus santalinus*);
 - l. Guscio di noce (*Juglans regia*);
 - m.¹³⁹ silicato di potassio e alluminio (E555).
- ² Per stampigliare le uova possono venir usati:
- a. i coloranti menzionati nel capoverso 1 lettere a, d ed e;
 - b. il Violetto di metile B (n. CI 42535).

Capitolo 17: Alimenti speciali

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 165 Definizione

¹ Gli alimenti speciali sono derrate alimentari, destinate ad un'alimentazione speciale e che in base alla loro composizione oppure allo speciale procedimento di fabbricazione:

- a. corrispondono alle particolari esigenze nutrizionali di persone, le quali, per motivi di salute, necessitano di un'alimentazione di altro genere, oppure
 - b. che contribuiscono a conseguire determinati effetti fisiologico-nutrizionali.
- ² Sono considerati alimenti speciali:
- a. gli alimenti poveri di lattosio e privi di lattosio (art. 170);
 - b. gli alimenti poveri o molto poveri di sodio (art. 171);
 - c. gli alimenti poveri di proteine (art. 172);
 - d. gli alimenti privi di glutine (art. 173);
 - e. gli alimenti di valore energetico ridotto e debole (art. 174);
 - f. gli alimenti di tenore ridotto di carboidrati (art. 175);
 - g. gli alimenti privi di zucchero (art. 176);
 - h. gli alimenti adatti per diabetici (art. 177);
 - i.¹⁴⁰ gli alimenti arricchiti di proteine (art. 179);
 - j.¹⁴¹ gli alimenti ricchi di fibre alimentari (art. 180);
 - k.¹⁴² gli alimenti destinati al controllo del peso (art. 181);

¹³⁹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴¹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

- l.¹⁴³ gli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (art. 182);
- m.¹⁴⁴ gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età (art. 183);
- n.¹⁴⁵ gli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (art. 184);
- o.¹⁴⁶ gli alimenti contenenti estratto di malto (art. 184a);
- p.¹⁴⁷ gli integratori alimentari (art. 184b);
- q.¹⁴⁸ le bevande speciali contenenti caffeina (art. 184c).

Art. 166 Esigenze generali

¹ Gli alimenti speciali devono distinguersi nettamente dalle normali derrate alimentari (prodotti normali) per la loro composizione oppure per il procedimento di fabbricazione. Essi possono contenere alcool soltanto se quest'ultimo è un prodotto della loro fermentazione e se la quantità assorbita nell'uso conforme alla destinazione dell'alimento in questione non supera 1 grammo per razione giornaliera.¹⁴⁹

² Le esigenze valevoli per i prodotti normali corrispondenti valgono per analogia per gli alimenti speciali, a meno che la loro destinazione particolare esiga delle deroghe.

³ Gli alimenti speciali possono venir consegnati ai consumatori solamente preconfezionati, a meno che tali alimenti vengano consumati sul posto.

Art. 167 Menzioni pubblicitarie

Sono ammesse le allusioni generali alla destinazione particolare ed alla speciale azione fisiologico-nutrizionale di un alimento speciale, come per esempio «per l'alimentazione speciale in caso di diabete mellito nell'ambito di un piano dietetico».

Art. 168¹⁵⁰

Art. 169 Caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

¹⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁸ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁴⁹ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁵⁰ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

- a. un cenno alle particolarità della composizione qualitativa e quantitativa oppure al particolare procedimento di fabbricazione col quale il prodotto acquista le qualità nutrizionali particolari;
- b. la dichiarazione del valore nutritivo secondo l'articolo 36;
- c. ...¹⁵¹

² Oltre alle indicazioni secondo il capoverso 1, può figurare l'allusione «10 g di carboidrati (compresi i succedanei dello zucchero) sono contenuti in X g oppure in ml».

³ Gli alimenti speciali possono essere caratterizzati con la menzione «dietetico». È fatta eccezione per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento nonché per gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento.¹⁵²

⁴ Gli alimenti speciali che contengono edulcoranti o succedanei dello zucchero devono recare, accanto alla denominazione specifica, una menzione corrispondente (p. es. «con edulcorante(i)»). Sui prodotti nei quali, oltre a edulcoranti, sono state aggiunte anche sorte di zuccheri, deve figurare una menzione come «con zucchero ed edulcorante(i)».¹⁵³

⁵ e ⁶ ...¹⁵⁴

⁷ I prodotti contenenti dell'aspartame devono recare la menzione: «contiene una fonte di fenilalanina».¹⁵⁵

Sezione 2: Disposizioni speciali

Art. 170 Alimenti poveri di lattosio o privi di lattosio

¹ Un alimento è considerato come povero di lattosio quando il tenore di lattosio, nel prodotto pronto al consumo, è ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente ed è al massimo di 2 g per 100 g di sostanza secca.

² Un alimento è considerato come privo di lattosio quando esso non contiene lattosio rispetto all'alimento normale corrispondente.

Art. 171 Alimenti poveri di sodio e rigorosamente poveri di sodio, succedanei del sale commestibile

¹ Un alimento è considerato come povero di sodio quando esso non ne contiene più di 0,12 g per 100 g di alimento pronto al consumo. Fanno eccezione i condimenti in

¹⁵¹ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁵² Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁵³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁵⁴ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁵⁵ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

polvere, i condimenti e la senape da tavola, che sono considerati come poveri di sodio, quando il loro tenore di sodio non è superiore a 0,36 g per 100 g.

² Un alimento è considerato come rigorosamente povero di sodio quando esso non ne contiene più di 0,04 g per 100 g di alimento pronto al consumo. Fanno eccezione i condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola, che sono considerati come rigorosamente poveri di sodio, quando il loro tenore di sodio non è superiore a 0,12 g per 100 g.

³ Per surrogato di sale commestibile o sale dietetico s'intendono mescolanze di solfato di potassio, di sali di potassio, magnesio, ammonio, calcio e colina di acidi organici e inorganici, come gli acidi glutammico, adipico, carbonico, piruvico, lattico, citrico, malico, tartarico, acetico, cloridrico od ortofosforico.¹⁵⁶ Il tenore di sodio non deve superare 0,12 g per 100 g.

⁴ Il tenore di sodio e quello di potassio dell'alimento pronto al consumo devono essere indicati in g per 100 g oppure 100 ml.

Art. 172 Alimenti poveri di proteine

Un alimento è considerato come povero di proteine quando il tenore di proteine dell'alimento pronto al consumo è ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente e non supera 1 g per 100 g di sostanza secca.

Art. 173 Alimenti privi di glutine

Sono considerati come privi di glutine gli alimenti, la cui materia prima contenente glutine (frumento, segale, avena, orzo, ecc.) è stata sostituita con una materia prima per sua natura priva di glutine (mais, miglio, riso, patate, grano saraceno, soia) oppure con una materia prima privata del glutine. Il contenuto di prolamina (gliadina) non deve superare 10 mg per 100 g di sostanza secca.

Art. 174 Alimenti di valore energetico ridotto e debole

¹ Un alimento è considerato come di valore energetico ridotto (ridotto in calorie), quando il valore energetico nell'alimento pronto al consumo è ridotto di almeno il 30 per cento rispetto all'alimento normale corrispondente.¹⁵⁷ Questa riduzione non deve essere ottenuta mediante la riduzione del tenore di proteine.

² Un alimento è considerato come povero di valore energetico (povero di calorie), quando il valore energetico nell'alimento pronto al consumo, rispetto all'alimento normale, è ridotto di almeno la metà e comporta per 100 g di prodotto pronto al consumo al massimo 210 kJ (50 kcal) e per le bevande e le minestre al massimo 84 kJ (20 kcal) per 100 ml. La riduzione del valore energetico non deve essere ottenuta mediante la riduzione del tenore di proteine.

¹⁵⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

¹⁵⁷ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 175 Alimenti con tenore ridotto di carboidrati

Un alimento è considerato a tenore ridotto di carboidrati, quando il tenore di carboidrati assimilabili (compresi i succedanei dello zucchero) nell'alimento pronto al consumo è ridotto di almeno il 40 per cento rispetto all'alimento normale corrispondente, e del 30 per cento per il pane, i prodotti cotti al forno e quelli di biscotteria, nonché le paste alimentari.

Art. 176 Alimenti privi di zucchero

¹ Un alimento è considerato come privo di zucchero, quando le sorte di zucchero, rispetto all'alimento normale corrispondente, sono state tralasciate o sostituite completamente con edulcoranti e quando il tenore di sorte di zucchero, contenute naturalmente, non è superiore a 1 g per 100 g di sostanza secca.¹⁵⁸

² Le designazioni «preserva i denti», «amico dei denti», figuranti sugli imballaggi o le etichette o nella pubblicità, devono essere dimostrate da una perizia medico-dentaria.

Art. 177 Alimenti adatti per diabetici

Gli alimenti adatti per diabetici devono soddisfare le seguenti esigenze:

- a. il tenore di grasso non deve esser superiore a quello del corrispondente alimento normale;
- b. non devono contenere i seguenti ingredienti:
 1. glucosio, sciroppo di glucosio, zucchero intervertito, e disaccaridi; il lattosio può essere aggiunto unicamente nella misura in cui esso è usato come supporto di edulcoranti e la mescolanza possiede un potere edulcorante di almeno venti volte quello dello zucchero,
 2. maltodestrine, tranne quando sono usate come supporto e nella misura in cui la proporzione nell'alimento pronto al consumo è al massimo di 2 per cento in massa;
- c.¹⁵⁹ al posto delle sostanze secondo la lettera b possono essere aggiunti unicamente fruttosio, edulcoranti e polidestrosio.

Art. 178¹⁶⁰**Art. 179** Alimenti arricchiti di proteine

Un alimento è considerato come arricchito di proteine quando il tenore di proteine nell'alimento pronto al consumo è aumentato di almeno il 50 per cento rispetto all'alimento normale corrispondente. Il tenore di proteine deve essere aumentato con

¹⁵⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁵⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁶⁰ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

almeno 10 g di proteine equivalenti dal punto di vista fisiologico-nutrizionale per 100 g di sostanza secca.

Art. 180 Alimenti ricchi di fibre alimentari

¹ Un alimento è considerato come ricco di fibre alimentari quando il tenore di fibre alimentari naturali od aggiunte (sostanze di zavorra) è di almeno il 10 per cento in massa nell'alimento pronto al consumo e nella razione giornaliera sono contenuti almeno 10 g di tali fibre alimentari.

² Per le bevande ricche di fibre alimentari è sufficiente un tenore di 10 g nella razione giornaliera.

Art. 181¹⁶¹ Derrate alimentari per un'alimentazione mirante al controllo del peso

¹ Le derrate alimentari per un'alimentazione mirante al controllo del peso sono alimenti di composizione particolare che, se utilizzati secondo le istruzioni del fabbricante, sostituiscono completamente o parzialmente il fabbisogno alimentare quotidiano. Tali alimenti si suddividono in due categorie:

- a. prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera;
- b. prodotti sostitutivi di uno o più pasti.

² La loro composizione deve corrispondere ai criteri specificati nell'allegato 7.

³ Tutti gli elementi costitutivi di un prodotto destinato a sostituire l'intera razione giornaliera devono essere contenuti nel medesimo imballaggio.

⁴ Le denominazioni specifiche sono le seguenti:

- a. per i prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera: «razione giornaliera per un'alimentazione mirante al controllo del peso»;
- b. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti: «pasto per un'alimentazione mirante al controllo del peso».

⁵ In deroga all'articolo 8 dell'ordinanza del 26 giugno 1995¹⁶² sui valori nutritivi, il valore energetico, il tenore di proteine, carboidrati e lipidi e il tenore di ogni sale minerale e vitamina elencati nell'allegato 7 vanno indicati in quantità specifica del prodotto pronto all'uso proposto per il consumo. Nel caso di prodotti sostitutivi di uno o più pasti, oltre all'indicazione del tenore, l'indicazione relativa alle vitamine e ai sali minerali deve pure essere espressa in percentuale della dose giornaliera raccomandata secondo l'allegato 1 dell'ordinanza sui valori nutritivi.

⁶ Oltre alle indicazioni specificate nell'articolo 169 capoverso 1 lettere a e b, l'etichettatura dei prodotti in questione deve recare le indicazioni seguenti:

- a. se necessario, il modo d'uso corretto e una menzione sull'importanza della sua applicazione;

¹⁶¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

¹⁶² RS 817.021.55

- b. se un prodotto utilizzato secondo le istruzioni del fabbricante apporta una quantità di polialcol superiore a 20 g al giorno, una menzione riguardante il rischio di effetto lassativo;
- c. una menzione relativa all'importanza dell'assunzione quotidiana di una quantità sufficiente di liquidi;
- d. per i prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera, la dichiarazione che il prodotto fornisce quantità sufficienti di tutte le sostanze nutritive essenziali per una giornata e una menzione riguardante il fatto che il prodotto non può essere consumato per oltre tre settimane senza consultazione medica;
- e. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti, l'indicazione relativa al fatto che avranno l'effetto desiderato solo nell'ambito di una dieta ipocalorica e che, in tale ambito, vanno completati con altri alimenti.

⁷ È vietato ogni riferimento al ritmo o all'importanza della perdita di peso che può risultare dal consumo di queste derrate o relativo alla riduzione dell'appetito o all'accentuazione della sensazione di sazietà che potrebbero manifestarsi.

Art. 182 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento

¹ Alimenti per lattanti sono derrate alimentari, destinate all'alimentazione speciale di lattanti sani (bambini di meno di 12 mesi) durante i primi quattro a sei mesi di vita e che sono in grado di soddisfare già di per sé stesse il fabbisogno nutritivo di tale categoria di persone.

² Alimenti di proseguimento sono derrate alimentari, destinate alla particolare alimentazione di lattanti sani di oltre quattro mesi di vita, costituenti il principale elemento liquido dell'alimentazione progressivamente diversificata di tale categoria di persone.

³ Per gli alimenti per lattanti valgono le seguenti esigenze:

- a. la composizione deve soddisfare i criteri di cui all'allegato 2 di questa ordinanza;
- b. devono essere pronte al consumo con l'aggiunta di acqua potabile;
- c. per la fabbricazione possono esservi aggiunte unicamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 3 di questa ordinanza.

⁴ Per gli alimenti di proseguimento valgono le seguenti esigenze:

- a. la composizione deve corrispondere ai criteri di cui all'allegato 4 di questa ordinanza; sono ammessi altri ingredienti, se è provato scientificamente che essi sono adatti per l'alimentazione particolare di lattanti di oltre quattro mesi;
- b. vi possono essere aggiunte unicamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 3 di questa ordinanza.

⁵ La denominazione specifica è «alimento per lattanti» rispettivamente «alimento di proseguimento». I prodotti che sono fabbricati esclusivamente con proteine di latte,

devono essere designati come «alimento latteo per lattanti» rispettivamente «latte di proseguimento».

⁶ Le indicazioni sull'imballaggio, sull'etichetta o sui prospetti allegati di alimenti per lattanti ed alimenti di proseguimento devono fornire le informazioni necessarie per il corretto uso del prodotto. Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 169 capoverso 1 lettere a e b devono figurare:

- a. per gli alimenti per lattanti: un'indicazione come «avvertimento importante», seguita da un cenno alla superiorità dell'allattamento al seno e dalla raccomandazione di usare il prodotto unicamente su consiglio di specialisti nel campo della medicina o dell'alimentazione oppure di altre persone competenti nella cura dei lattanti;
- b. per gli alimenti per lattanti non arricchiti con ferro, l'indicazione che il fabbisogno totale di ferro, nella somministrazione ai lattanti di oltre 4 mesi, deve venir coperto con altre fonti complementari;
- c. per gli alimenti di proseguimento: l'indicazione che l'alimento deve costituire solo parte di una nutrizione mista e che esso non deve venir usato in sostituzione del latte materno durante i primi quattro mesi di vita;
- d.¹⁶³ la quantità media di ogni sale minerale e di ogni vitamina di cui agli allegati 2 e 4 ed eventualmente di colina, inositolo, carnitina e taurina per 100 ml di preparato pronto al consumo.
- e. le istruzioni per la corretta preparazione dell'alimento, nonché un avvertimento sulle ripercussioni dannose alla salute di una preparazione inadeguata.

^{6bis} Negli alimenti di proseguimento, oltre alle indicazioni relative al tenore in vitamine e sali minerali, possono figurare indicazioni espresse in percentuale dei valori di riferimento specificati nell'allegato 6, purché le quantità presenti siano pari ad almeno il 15 per cento dei valori di riferimento.¹⁶⁴

⁷ Sull'imballaggio, sull'etichetta oppure sui prospetti allegati possono essere fatte affermazioni pubblicitarie sulla particolare composizione di un alimento per lattanti, unicamente nei casi contemplati dall'allegato 5 di questa ordinanza ed alle condizioni ivi fissate.

⁸ Gli alimenti per lattanti non devono recare né immagini né testi che idealizzano il prodotto; in particolare, non devono essere raffigurati bambini.

Art. 183¹⁶⁵ Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

¹ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età sono alimenti che corrispondono alle particolari esigenze nutrizionali di:

¹⁶³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁶⁴ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁶⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

- a. lattanti sani in età compresa tra i 4 e i 12 mesi; oppure
- b. bambini sani in età compresa tra i 12 mesi e i 3 anni.

² Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali possono essere offerti come:

- a. prodotti semplici di cereali che sono o devono essere preparati con il latte o altri liquidi nutrienti appropriati;
- b. prodotti di cereali con aggiunta di alimenti altamente proteici che sono o devono essere preparati con il latte o altri liquidi privi di proteine;
- c. paste alimentari;
- d. fette biscottate e biscotti che possono essere consumati direttamente o, dopo essere stati sbriciolati, con aggiunta di acqua, latte o altri liquidi adatti.

³ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età devono essere fabbricati con ingredienti la cui idoneità alla particolare nutrizione dei bambini secondo il capoverso 1 è avvalorata da dati scientifici generalmente riconosciuti. Per la composizione valgono le seguenti esigenze:

- a. gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono soddisfare i criteri esposti nell'allegato 9;
- b. le altre pappe di complemento devono soddisfare i criteri esposti nell'allegato 10;
- c. durante la fabbricazione possono essere impiegate soltanto le sostanze nutritive secondo l'allegato 11.

⁴ La denominazione specifica deve indicare l'idoneità particolare (p. es. «alimento per lo svezzamento a base di cereali» oppure «pappa di complemento»).

⁵ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 169 capoverso 1, le indicazioni sull'imballaggio, l'etichetta o i prospetti allegati devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una menzione che indichi a partire da quale età è possibile usare il prodotto, tenuto conto della sua composizione, della costituzione o di altre caratteristiche particolari;
- b. informazioni sul tenore di glutine o l'assenza di glutine, se l'età raccomandata è inferiore a sei mesi;
- c. la quantità media di tutti i sali minerali e le vitamine contenuti negli allegati 9 e 10 per ogni 100 g o 100 ml del prodotto in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto;
- d. se necessario, un'istruzione in merito alla corretta preparazione e una menzione sull'importanza di attenersi.

⁶ Le menzioni di vitamine e sali minerali contenuti nell'allegato 12 (espresse in parte percentuale dei valori di riferimento indicati nell'allegato 6) per ogni 100 g o 100 ml del prodotto in commercio e se del caso per ogni porzione del prodotto, sono permesse se il tenore è superiore al 15 per cento dei valori di riferimento.

Art. 184¹⁶⁶ Alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico

¹ Una derrata alimentare è considerata alimento per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (alimento di complemento) quando soddisfa i loro bisogni particolari di nutrizione e copre il loro ulteriore fabbisogno fisiologico-nutrizionale. Si distinguono le seguenti categorie:

- a. prodotti energetici;
- b. prodotti con un tenore definito di vitamine, sali minerali (macroelementi oppure oligoelementi) o altre sostanze rilevanti per le persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico;
- c. preparati proteici e aminoacidi;
- d. combinazioni dei gruppi di prodotti di cui alle lettere a-c.

² I prodotti per l'approvvigionamento di energia devono soddisfare le seguenti esigenze:

- a. i prodotti ricchi di carboidrati devono contenere numerose sorte di zuccheri o prodotti di demolizione dell'amido diversamente riassorbibili. Almeno l'80 per cento dell'energia deve provenire dai carboidrati. L'energia da carboidrati può provenire per un massimo del 50 per cento dal saccarosio. Il tenore energetico nel prodotto pronto al consumo non può essere inferiore a 300 kJ per 100 ml oppure a 1400 kJ per 100 g di sostanza secca;
- b. il tenore energetico nei prodotti ricchi di energia non può essere inferiore a 1400 kJ per 100 g di sostanza secca. Almeno il 50 per cento di questa energia deve provenire da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi;
- c. le bevande energetiche devono essere adatte a compensare la perdita di sostanze nutritive. Il tenore energetico dev'essere di almeno 190 kJ per 100 ml. Almeno il 50 per cento di questa energia deve provenire da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi.

³ I prodotti con un tenore definito di vitamine, macroelementi oppure oligoelementi o altre sostanze rilevanti per le persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico devono tener conto della perdita di sostanze nutritive dovuta all'attività sportiva. Oltre a carboidrati facilmente riassorbibili, le bevande contenenti elettroliti devono contenere i sali minerali più importanti presenti nel sudore come sodio, potassio, calcio o magnesio. Se la loro osmolarità è di 250-340 mOsmol per litro, possono essere definiti isotoni.

⁴ Nei preparati proteici e aminoacidi è permesso l'impiego di proteine animali o vegetali di alto valore biologico. Se a queste mescolanze vengono aggiunte proteine di collagene, la loro parte non deve superare il 20 per cento della parte proteica. L'aggiunta totale massima di proteine, comprese quelle assunte con la normale alimentazione, non deve superare 2 g per kg di peso corporeo e per giornata.

⁵ I preparati combinati sono forme miste dei prodotti secondo i capoversi 2-4.

¹⁶⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁶ L'ammissibilità degli additivi, la loro caratterizzazione, le quantità massime e la pubblicità sono disciplinate nell'allegato 13.

⁷ L'Ufficio federale può autorizzare, su richiesta, ulteriori additivi. Esso verifica l'ineccepibilità per la salute, l'idoneità allo scopo, la caratterizzazione e le menzioni pubblicitarie degli additivi in questione. L'articolo 3 capoversi 3 e 8 è applicabile per analogia.

⁸ Oltre alle indicazioni contenute nell'articolo 169 capoverso 1, i prodotti secondo il capoverso 1 devono presentare:

- a. una descrizione della particolare idoneità allo scopo dell'alimento;
- b. le istruzioni per l'uso.

⁹ La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 20 capoverso 2 lettera a.

Art. 184a¹⁶⁷ Alimenti contenenti estratto di malto

¹ Gli alimenti contenenti estratto di malto servono a integrare l'alimentazione con estratto di malto.

² Essi devono contenere almeno il 30 per cento in massa di estratto di malto, riferito alla sostanza secca, e almeno 10 g di estratto di malto nella razione giornaliera.

³ Per i prodotti destinati alla fabbricazione di bevande a base di estratto di malto che contengono latte e che devono essere mescolati con acqua, il tenore minimo di estratto di malto si riferisce alla sostanza secca senza i componenti del latte.

⁴ Gli alimenti contenenti estratto di malto possono contenere le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato 14 nelle quantità ivi descritte.

⁵ La razione giornaliera dev'essere indicata sull'imballaggio o sull'etichetta.

Art. 184b¹⁶⁸ Integratori alimentari

¹ Gli integratori alimentari sono prodotti che:

- a. contengono vitamine o sali minerali in forma concentrata;
- b. sono offerti al consumo sotto forma di capsule, pastiglie, liquidi o polveri;
- c. servono a integrare gli alimenti con tali sostanze.

² Essi possono contenere soltanto le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato 14.

³ La razione giornaliera raccomandata deve contenere almeno il 30 per cento della dose giornaliera raccomandata agli adulti, indipendentemente dal fatto che le vitamine e i sali minerali siano aggiunti direttamente o provengano da ingredienti che li contengono naturalmente. La razione giornaliera raccomandata deve figurare sull'imballaggio o sull'etichetta.

¹⁶⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁶⁸ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

⁴ Per rispondere ai bisogni fisiologico-nutrizionali specifici di determinati gruppi di popolazione, il tenore di vitamine secondo l'allegato 14 può essere superato fino a tre volte la dose giornaliera raccomandata. Per la vitamina A è permesso soltanto un iperdosaggio fino al 100 per cento, per la vitamina D fino al 50 per cento.

⁵ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 169 capoverso 1, gli integratori alimentari devono presentare:

- a. una menzione, secondo cui il prodotto in oggetto è un integratore alimentare;
- b. una menzione secondo cui il prodotto in oggetto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
- c. negli integratori alimentari contenenti selenio, una menzione secondo cui la dose giornaliera raccomandata di 50 µg di selenio non dev'essere superata.

⁶ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine alla fine del termine di conservabilità.

Art.184^{c169} Bevande speciali contenenti caffeina

¹ Le bevande speciali contenenti caffeina sono bevande analcoliche che per 100 ml hanno un valore energetico di almeno 190 kJ o di 45 kcal proveniente soprattutto da carboidrati e un tenore di caffeina superiore a 25 mg per 100 ml. L'aggiunta di taurina, gamma lattone dell'acido glucuronico, inositolo, vitamine, sali minerali e anidride carbonica è permessa.

² Valgono le seguenti quantità massime (per 100 ml):

- | | |
|---|----------|
| a. Caffeina | 32 mg |
| b. Taurina | 400 mg |
| c. Gamma lattone dell'acido glucuronico | 240 mg |
| d. Inositolo | 20 mg |
| e. Niacina | 8 mg |
| f. Vitamina B ₆ | 2 mg |
| g. Acido pantotenico | 2 mg |
| h. Vitamina B ₁₂ | 0,002 mg |

³ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 169 capoverso 1, le bevande speciali contenenti caffeina devono presentare:

- a. una menzione che, a causa del maggiore contenuto di caffeina, le bevande dovrebbero essere consumate soltanto in quantità limitate e che non sono adatte a bambini, donne incinte e persone sensibili alla caffeina;
- b. nelle bevande che contengono oltre 2 g di anidride carbonica per litro, una menzione come «contenente anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica;

¹⁶⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- c. la menzione «non mescolare con alcool»;
- d. il tenore di caffeina, taurina e gamma lattone dell'acido glucuronico in mg per 100 ml.

⁴ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine alla fine del termine di conservabilità.

⁵ Oltre alla denominazione specifica «bevanda speciale contenente caffeina» è permessa la denominazione «energy drink».

Capitolo 18: Frutta e verdura

Sezione 1: Frutta

Art. 185 Definizioni

¹ Frutta sono i prodotti vegetali, non elaborati, destinati all'alimentazione umana. Si distinguono le seguenti specie di frutta:

- a. frutta a granelli: mele, pere, cotogne, ecc.;
- b. frutta a nocciolo: albicocche, ciliege, pesche, susine, prugne, mirabelle, reines-claude ecc.;
- c. frutta a bacche: more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, uvaspina, uva da tavola, ecc.;
- d. agrumi: pompelmi, mandarini, clementine, arance, limoni, ecc.;
- e. frutta esotica: ananas, banane, datteri, fichi, avocados, ecc.;
- f. frutta con guscio: castagne, arachidi, noci, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi, ecc.

² La frutta da tavola è frutta che, alla consegna ai consumatori, dev'essere fresca, pulita e matura, sviluppata normalmente quanto alla forma, al colore ed alla costituzione, esente da difetti che ne compromettano il valore di consumo.

³ La frutta da conserva o da cuocere è la frutta che non soddisfa o non soddisfa più le esigenze per la frutta da tavola, ma è adatta alla cottura, all'essiccazione e ad altri modi di conservazione o di utilizzazione. Essa può presentare difetti esteriori, non essere perfettamente matura od essere troppo matura, essere leggermente alterata nella freschezza e la conservabilità e leggermente diminuita di valore a causa di conservazione inadeguata o troppo lunga oppure per danni dovuti al trasporto.

⁴ La frutta di coltivazione ecologica può presentare piccoli difetti esteriori. Valgono per analogia le esigenze dei capoversi 2 e 3.

Art. 186 Denominazione specifica

Sui contenitori e gli imballaggi di mele e di pere dev'essere indicata la sorta.

Art. 187 Tolleranza per difetti

Il DFI può definire in un'ordinanza i difetti ammissibili e fissare i limiti di tolleranza per la frutta.

Sezione 2: Verdura**Art. 188** Definizione

¹ Verdura sono le piante e le parti di piante, destinate all'alimentazione umana. Si distinguono le seguenti specie di verdura:

- a. tuberi e radici: patate, carote, sedano-rapa, barbabietola, scorzonera, rape, ravanelli, rafano ecc.;
- b. verdura a gambo: coste, rabarbaro, asparagi, finocchi, sedano, ecc.;
- c. verdura a foglia: ogni specie di cavoli, spinaci, lattuga, insalata cappuccio ed altre insalate a foglia, catalogna, ecc.;
- d. verdura a frutti: cocomeri, pomodori, zucchetti, melanzane, meloni, ecc.;
- e. leguminose: fagiolini, piselli, taccole, ecc.;
- f. cipolle: ogni specie di cipolle, aglio, ecc.;
- g. specie di cicorie: cicoria indivia (Witloof), cicorino rosso e verde, insalata romana, ecc.;
- h. erbe da cucina.

Art. 189 Esigenze minime

¹ La verdura, alla consegna ai consumatori, dev'essere:

- a. pulita, tipica della sua sorta, intatta;
- b. normalmente sviluppata e matura per il raccolto;
- c. ben sgocciolata, se è stata lavata.

² Le patate, alla consegna ai consumatori, devono essere di una sorta ben determinata ed essere esenti il più possibile da terra aderente.

Art. 190 Denominazione specifica

La designazione della sorta deve figurare sui contenitori e sugli imballaggi delle patate.

Art. 191 Deposito, trasporto, vendita

Le insalate miste e la verdura pronte per essere cucinate devono essere conservate, trasportate e vendute a temperature di 12 °C o meno. È ammesso un breve aumento di temperatura durante il trasporto.

Art. 192 Tolleranza per difetti

Il DFI può stabilire in un'ordinanza i difetti ammissibili ed i limiti di tolleranza per la vendita della verdura.

Art. 193 Bagnatura

È vietato far aumentare il peso della frutta, della verdura e delle patate da tavola mediante bagnatura. Non è considerata bagnatura l'umidificazione praticata esclusivamente per mantenere i prodotti allo stato di freschezza.

Sezione 3: Conserve di frutta e conserve di verdura**Art. 194** Definizioni

¹ Le conserve di frutta e di verdura sono prodotti di frutta e di verdura, le cui conservabilità ed idoneità al deposito vengono garantite con adeguati procedimenti.

² Per specialità («delicatesses») s'intendono delle conserve di frutta o di verdura di un genere speciale, come conserve di cetrioli, olive ripiene, paste di rafano ecc., che di regola non vengono consumate che in piccole quantità ed unicamente quali aggiunte a cibi o bevande.

Art. 195 Procedimenti ammessi, conservazione

¹ Per la fabbricazione di conserve di frutta e di verdura sono ammessi i seguenti procedimenti:

- a. surgelazione (art. 11);
- b. pastorizzazione (art. 13 cpv. 2 lett. b);
- c. sterilizzazione (art. 13 cpv. 2 lett. e);
- d. immersione in liquidi o soluzioni;
- e. essiccazione;
- f. fermentazione;
- g. altri procedimenti atti a prolungare la conservabilità; sono riservate le disposizioni dell'articolo 14.

² Le conserve di frutta e di verdura sterilizzate devono essere conservate in recipienti ermetici ai germi (p. es. boccali di vetro o scatole metalliche).

Art. 196 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Le conserve umide (acidule o acide) possono contenere, per la conservazione, spiritosi, oli vegetali, aceto di fermentazione, sale commestibile nonché sorte di zuccheri.¹⁷⁰ È pure permessa l'aggiunta di spezie e di erbe.

² Il contenuto di farina nelle conserve di spinaci pronte per la cottura o designate in modo simile, non può superare il 2 per cento in massa, calcolato come amido anidro.

³ La frutta secca può contenere, per la conservazione, oltre agli additivi ammessi, anche sale commestibile o sorte di zuccheri.¹⁷¹

⁴ Alla verdura essiccata può venir aggiunto sale commestibile.

Capitolo 18a:¹⁷²**Tofu, bevanda di soia, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali****Sezione 1: Tofu, bevanda di soia, tempeh****Art. 196a** Definizioni

¹ Il tofu è un prodotto ottenuto da fagioli di soia e acqua con l'aggiunta di una sostanza coagulante con o senza sottrazione di liquidi.

² La bevanda di soia («sojadrink») è l'estratto acquoso dei fagioli di soia ammollati e macinati e infine filtrato o decantato e cotto.

³ Il tempeh è un prodotto di fagioli di soia fermentato con colture adatte (p. es. *Rhizopus Oligosporus*). Lo si può ottenere anche da cereali.

Art. 196b Sostanze coagulanti

Possono essere usati come sostanze coagulanti:

- a. nigari (cloruro di magnesio e solfato di magnesio);
- b. solfato di calcio, cloruro di calcio;
- c. cloruro di magnesio;
- d. delta-lattone dell'acido gluconico;
- e. acidi alimentari;
- f. colture di batteri acidolattici ineccepibili dal punto di vista della salute.

¹⁷⁰ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁷¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁷² Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sezione 2: Altri prodotti a base di proteine vegetali

Art. 196c Definizione

Gli altri prodotti a base di proteine vegetali sono prodotti ottenuti da proteine di cereali o di legumi e da altri ingredienti puramente vegetali, ma che non rientrano tra i prodotti di cui all'articolo 196a.

Art. 196d Denominazione specifica

La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 20. I prodotti surrogati della carne possono essere definiti, inoltre, come «fettina vegetale», «scaloppina vegetale», «ragù vegetale» ecc.

Capitolo 19: Funghi commestibili

Art. 197 Definizioni

¹ I funghi commestibili sono le infruttescenze commestibili delle specie dei funghi superiori, che sono idonee come alimenti, se necessario dopo una corrispondente preparazione.

² I funghi commestibili freschi possono essere sottoposti, prima della consegna ai consumatori, unicamente ad una pulitura meccanica secca della superficie.

³ I funghi commestibili conservati sono funghi commestibili che sono stati resi conservabili mediante uno dei procedimenti menzionati nell'articolo 195 capoverso 1. È pure permessa una conservazione di breve durata mediante fermentazione acido-lattica (funghi insilati) oppure mediante macerazione in liquidi di copertura come oli vegetali, salamoia, aceto di fermentazione, spiritosi, ecc.

⁴ I funghi commestibili trasformati sono prodotti ottenuti da funghi commestibili freschi o resi conservabili, che sono stati elaborati in una forma di granulati, polveri, paste, masse per guarnire, estratti o concentrati e che come tali o come derrate alimentari pronte per la cottura vengono consegnati ai consumatori.

Art. 198¹⁷³

Art. 199 Denominazione specifica

Sui contenitori e gli imballaggi dei funghi commestibili deve figurare la denominazione della specie. Se essa non esiste oppure se non è chiara, dev'essere indicata la denominazione latina.

¹⁷³ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

Art. 200 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono essere indicate:

- a. ...¹⁷⁴
- b. l'indicazione «preparato con funghi secchi», per i prodotti preparati con funghi secchi;
- c. l'azienda produttrice, per i funghi commestibili freschi coltivati.

Art. 201 Disposizioni esecutive

Il DFI fissa in un'ordinanza (allegato 1) le specie di funghi commestibili ammissibili ed emana prescrizioni su:

- a. esigenze per i funghi commestibili freschi e resi conservabili, nonché per la loro trasformazione e designazione;
 - b. esigenze per i preparati a base di funghi commestibili, loro trasformazione e designazione;
 - c. esigenze delle derrate contenenti tartufi e loro designazione;
 - d. difetti tollerati per i funghi commestibili;
 - e. controllo dei funghi selvatici;
- f.¹⁷⁵ formazione e requisiti per gli esami per persone che, in una funzione ufficiale, controllano le specie di funghi.

Capitolo 20: Miele, melassa, pappa reale, polline di fiori¹⁷⁶**Sezione 1: Miele****Art. 202** Definizione

¹ Per miele si intende la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla mielata o dalle secrezioni zuccherine che si trovano su parti vive di piante, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie ed immagazzinano e fanno maturare nei favi.

² Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.

Art. 203 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il miele può presentare un tenore massimo di acqua del 21 per cento in massa, il miele di brughiera (*Calluna*) ed il miele di trifoglio (*Trifolium* sp.) del 23 per cento in massa.

¹⁷⁴ Abrogata dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁷⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁷⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Il miele non dev'essere surriscaldato. Quali criteri di surriscaldamento valgono la diastasi ed il tenore di idrossimetilfurfurale del miele. I requisiti sono regolati dal capitolo 23A «Miele» (edizione 1995) del Manuale svizzero delle derrate alimentari¹⁷⁷.

Art. 204 Denominazione specifica

¹ Invece della denominazione specifica «miele» possono essere usate le seguenti denominazioni specifiche:

- a. miele di fiori; per il miele proveniente principalmente dai succhi del nettare di fiori;
- b. miele di mielata: per il miele proveniente principalmente da secrezioni di parti vive di piante oppure da secrezioni che si trovano sopra queste ultime;
- c. miele in favi o dischi: per il miele che le api accumulano negli alveoli opercolati e privi di covata di favi appena costruiti e commerciato in favi interi o divisi;
- d. miele con parti di favi: per il miele che contiene uno o parecchi pezzi di miele in favi;
- e. miele scolato: per il miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati e privi di covata;
- f. miele centrifugato: per il miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati e privi di covata;
- g. miele torchiato: per il miele ottenuto mediante spremitura dei favi privi di colata, senza o con riscaldamento moderato.

² Il miele in favi, il miele in dischi ed il miele con parti di favo devono essere caratterizzati come tali.

³ Il miele che presenta sapore od odore estranei, che ha iniziato a fermentare od a schiumeggiare oppure che è stato riscaldato eccessivamente, dev'essere designato come «miele per pasticceria» oppure «miele per industria».

⁴ La denominazione specifica, fatta eccezione per il miele per pasticceria ed il miele per industria, può essere completata con:

- a. un'indicazione, concernente la provenienza da determinati fiori o piante, se il miele deriva principalmente da questi ultimi e ne presenta le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;
- b.¹⁷⁸ un nome regionale, territoriale o topografico, se il miele proviene dalla regione indicata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 28 maggio 1997¹⁷⁹ sulle DOP e le IPG.

¹⁷⁷ Non pubblicato nella RU; ottenibile presso l'UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.

¹⁷⁸ Nuovo testo giusta l'art. 24 dell'O del 28 mag. 1997 sulle DOP/IGP, in vigore dal 1° lug. 1997 (RS **910.12**).

¹⁷⁹ RS **910.12**

Sezione 2: Melassa

Art. 205 Definizione

La melassa è il sottoprodotto liquido denso, ottenuto nel corso della fabbricazione dello zucchero oppure della fabbricazione del fruttosio dal mais.

Art. 206 Denominazione specifica

Per la designazione di mescolanze di melassa con miele non può essere usato il nome «miele».

Sezione 3:¹⁸⁰ Pappa reale

Art. 206a Definizione

La pappa reale è il secreto delle ghiandole faringee sopracerebrali delle api operaie.

Art. 206b Denominazione specifica

La pappa reale può essere definita anche «gelatina reale».

Art. 206c Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La pappa reale può contenere al massimo il 70 per cento in massa di acqua.

² Il tenore di acido 10-idrossidecenoico dev'essere di almeno l'1,4 per cento in massa.

Sezione 4:¹⁸¹ Polline di fiori

Art. 206d

¹ Il polline di fiori consiste nelle cellule germinali maschili delle antere di fanerogame raccolte dalle api. Queste sono inumidite con il nettare o la melata secreti dallo stomaco delle api e quindi arricchite con enzimi propri dell'organismo, trasportate tra le api a fini di nutrimento come palline di polline e raccolte con speciali spazzoline.

² Il polline con capsula frantumata è un polline il cui involucro è modificato meccanicamente in modo tale che il contenuto possa essere utilizzato meglio dall'organismo umano.

³ Il polline di fiori può contenere al massimo l'8 per cento in massa di acqua.

¹⁸⁰ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁸¹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 21: Sorte di zuccheri

Sezione 1:

Definizioni, esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 206^{e182} Sorte di zuccheri

Sono considerate sorte di zuccheri tutti i mono e disaccaridi presenti nelle derrate alimentari. Ne fanno parte segnatamente i prodotti definiti negli articoli 207-213.

Art. 207 Zucchero

¹ Lo zucchero (zucchero bianco) è il saccarosio purificato e cristallizzato. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. tenore di saccarosio: almeno 99,7 per cento in massa;
- b. tenore di invertosio: al massimo 0,04 per cento in massa;
- c. perdita all'essiccazione: al massimo 0,1 per cento in massa.

² Lo zucchero greggio è il prodotto di minor purezza che viene prelevato precocemente dal processo di cristallizzazione nella fabbricazione del saccarosio. Al momento della consegna ai consumatori esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. tenore di saccarosio: almeno 90 per cento in massa;
- b. tenore di acqua: al massimo 1,5 per cento in massa.

Art. 208 Zucchero intervertito liquido e sciroppo di zucchero intervertito

¹ Lo zucchero intervertito liquido è la soluzione acquosa di saccarosio parzialmente intervertito mediante idrolisi, nella quale predomina la parte di saccarosio intervertito. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. sostanza secca: almeno 62 per cento in massa;
- b. tenore di zucchero intervertito: almeno 3 per cento, ma al massimo 50 per cento in massa, riferito alla sostanza secca;
- c. ceneri conduttometriche: al massimo 0,4 per cento in massa riferito alla sostanza secca.

² Lo sciroppo di zucchero intervertito è la soluzione acquosa, anche cristallizzata, di saccarosio parzialmente intervertito, mediante idrolisi, nella quale il tenore di zucchero intervertito è superiore al 50 per cento in massa, riferito alla sostanza secca. Per il resto valgono le esigenze secondo il capoverso 1 lettere a e c.

Art. 209 Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato

¹ Lo sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido) è la soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi ottenuti da amido, che sono idonei all'alimentazione. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

¹⁸² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a. sostanza secca: almeno 70 per cento in massa;
- b. equivalente di destrosio: almeno 20 per cento in massa, riferito alla sostanza secca ed espresso come D-glucosio;
- c. ceneri solfatiche: al massimo 1 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

² Lo sciroppo di glucosio disidratato è uno sciroppo di glucosio con una sostanza secca di almeno 93 per cento in massa. Per il resto valgono le esigenze del capoverso 1 lettere b e c.

Art. 210 Zucchero d'uva (glucosio o destrosio)

¹ Lo zucchero d'uva (glucosio o destrosio), con acqua di cristallizzazione, è il D-glucosio purificato e cristallizzato con una molecola d'acqua di cristallizzazione per ogni molecola di D-glucosio. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. contenuto: almeno 99,5 per cento in massa, riferito alla sostanza secca;
- b. sostanza secca: almeno 90 per cento in massa;
- c. ceneri solfatiche: al massimo 0,25 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

² Lo zucchero d'uva senza acqua di cristallizzazione è il D-glucosio purificato e cristallizzato. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. contenuto: almeno 99,5 per cento in massa, riferito alla sostanza secca;
- b. sostanza secca: almeno 98 per cento in massa;
- c. ceneri solfatiche: come per il capoverso 1 lettera c.

Art. 211 Zucchero di frutta (fruttosio)

¹ Lo zucchero di frutta (fruttosio) è la sorta di zucchero ottenuto da frutta dolce o da altre piante mediante idrolisi oppure dallo zucchero intervertito (art. 208) od anche da sciroppo di glucosio isomerizzato (art. 209) mediante metodi fisico-chimici.

² Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. contenuto: almeno 99,5 per cento in massa, riferito alla sostanza secca;
- b. sostanza secca: almeno 99,5 per cento in massa;
- c. ceneri solfatiche: al massimo 0,1 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

Art. 212 Zucchero di latte (lattosio)

Lo zucchero di latte (lattosio) è la sorta di zucchero che viene ottenuta dal siero di latte liberato dalla lattalbumina.

Art. 213 Zucchero di malto (maltosio)

Lo zucchero di malto (maltosio) è la sorta di zucchero che viene ottenuta da materie prime amidacee mediante scissione enzimatica.

Art. 214 Zucchero gelificante

Lo zucchero gelificante è una miscelanza di zucchero con pectina ed acido citrico.

Art. 215 Zucchero vanigliato, zucchero vanillinato

¹ Lo zucchero vanigliato è una miscelanza di zucchero con almeno il 10 per cento in massa di frutto della vaniglia essiccato.

² Lo zucchero vanillinato è una miscelanza di zucchero con almeno il 2 per cento in massa di vanillina.

³ Le mescolanze di zucchero vanigliato con zucchero vanillinato o con vanillina vanno designate come «zucchero vanillinato».

Sezione 2: Caratterizzazione**Art. 216**

Per i prodotti secondo gli articoli 207–214, che pesano meno di 50 g, si può rinunciare all'indicazione del peso netto.

Sezione 3:¹⁸³ Sorte di zuccheri in tavolette**Art. 217**

Le sorte di zuccheri offerte in tavolette possono contenere burro di cacao e amido. La quantità di questi ingredienti e degli additivi ammessi non dev'essere superiore al 5 per cento in massa.

Capitolo 22: Articoli di confetteria e dolciumi**Art. 218¹⁸⁴** Definizioni

Gli articoli di confetteria e i dolciumi sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente sorte di zuccheri.

¹⁸³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁸⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 218a¹⁸⁵ Esigenze minime e caratteristiche di composizione

L'aggiunta di caffeina, compresa quella naturale, agli articoli di confetteria e ai dolci è ammessa, ma al massimo fino a 250 mg per kg.

Art. 219¹⁸⁶ Denominazione specifica

¹ Possono essere usate le denominazioni seguenti:

- a. marzapane: per una mescolanza di mandorle sbucciate e macinate e di sorte di zuccheri; il tenore delle sorte di zuccheri può essere al massimo del 68 per cento in massa, il tenore d'acqua al massimo del 12,5 per cento in massa del prodotto finito;
- b. persipane: per una mescolanza di semi deamarcicati e macinati di albicocche o di pesche con sorte di zuccheri; il tenore delle sorte di zuccheri può essere al massimo del 74 per cento in massa, il tenore d'acqua al massimo dell'8 per cento in massa del prodotto finito; è ammessa un'aggiunta di amido fino allo 0,2 per cento in massa;
- c. tartufi o pasta per tartufi: per una mescolanza di componenti del latte, cacao e sorte di zuccheri; è permesso aggiungere semi oleaginosi (noci, nocciole, mandorle, pistacchi ecc.) e spiritosi, che devono figurare nella denominazione specifica;
- d. caramelle al latte: per caramelle che contengono almeno il 2,5 per cento in massa di grasso di latte, riferito alla sostanza totale;
- e. caramelle alla panna: per caramelle che contengono almeno il 4 per cento in massa di grasso di latte, riferito alla sostanza totale.

² In deroga all'articolo 20b capoverso 2, per i dolci sono permesse immagini di ingredienti anche se, al posto di questi ultimi, sono addizionati prevalentemente aromi, sempreché:

- a. non siano utilizzate sostanze aromatiche artificiali; e
- b. nel medesimo campo visivo dell'immagine si aggiunga la menzione «con aroma di X» oppure «con gusto di X» (p. es. «con aroma di fragola»).

Art. 219a¹⁸⁷ Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22, nei prodotti con caffeina si deve aggiungere una menzione come «contiene caffeina», se il tenore di caffeina supera i 30 mg per razione giornaliera.

¹⁸⁵ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁸⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁸⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 22: Gelati

Sezione 1:

Definizioni, esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 220 Gelati

¹ I gelati sono preparazioni congelate o semicongelate fabbricate con latte, latticini, acqua potabile, sorte di zuccheri, ovoprodotti, frutta o succhi di frutta, grassi vegetali oppure con mescolanze di cui all'articolo 228.¹⁸⁸ È permesso aggiungervi noci, articoli di panetteria, dolciumi, conserve di frutta, miele, bevande alcoliche.

² Le miscele di base destinate alla fabbricazione di gelati devono essere pastorizzate prima del congelamento. Fanno eccezione i prodotti di cui all'articolo 228.

³ Il peso del gelato commestibile non deve essere inferiore a 450 g per litro di prodotto finito.¹⁸⁹

Art. 221 Gelato alla panna

¹ Il gelato alla panna (ice cream) è un gelato fabbricato con una mescolanza congelata di panna, latte e sorte di zuccheri. Al posto di panna liquida o latte possono anche essere usati burro, panna in polvere o latte in polvere. A complemento possono essere aggiunti altri prodotti di latte. L'aggiunta di altri ingredienti quali noci, articoli di panetteria, dolciumi, cioccolato, frutta o succhi di frutta è permessa.¹⁹⁰

² Il tenore di grasso di latte del gelato alla panna secondo il capoverso 1 deve essere:

- a. nel gelato alla panna al quale sono stati aggiunti ingredienti: almeno il 6 per cento in massa;
- b. nel gelato alla panna al quale non sono stati aggiunti ingredienti: almeno l'8 per cento in massa.¹⁹¹

³ La sostanza secca totale non deve essere inferiore a 30 per cento in massa.

⁴ Nel gelato alla panna non devono essere presenti altri grassi, salvo quelli provenienti dagli ingredienti permessi secondo il capoverso 1.¹⁹²

Art. 222 Gelato alla doppia panna

Il gelato alla doppia panna è il gelato, fabbricato secondo le prescrizioni valide per il gelato alla panna, che contiene almeno 12 per cento in massa di grasso di latte e 33 per cento in massa di sostanza secca.

¹⁸⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁸⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

¹⁹² Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 223 Gelato al latte

Il gelato al latte (Ice Milk, Milchglace) è un gelato, preparato secondo le prescrizioni per il gelato alla panna, che contiene almeno 3 per cento in massa digrasso di latte. Il gelato al latte deve contenere almeno 8 per cento in massa di sostanza secca sgrassata del latte ed almeno 30 per cento in massa di sostanza secca totale.

Art. 224 Sorbetto

Il sorbetto è un gelato con almeno 25 per cento in massa di sostanza secca totale. Esso deve contenere almeno 20 per cento in massa di frutta o 6 per cento in massa di limone oppure 10 per cento in massa di altri agrumi.

Art. 225 Gelato all'acqua

Il gelato all'acqua è un gelato contenente almeno 15 per cento in massa di sostanza secca totale ed al massimo 3 per cento in massa di grasso.

Art. 226 Gelato

È un gelato contenente almeno 3 per cento in massa di grasso totale. La sostanza secca totale deve essere almeno del 30 per cento in massa e il contenuto di sostanza secca sgrassata del latte di almeno 8 per cento in massa.

Art. 227 Gelato semifreddo

Il gelato semifreddo (Soft Ice) è un prodotto semicongelato, destinato al consumo immediato.

Art. 228 Polveri per gelati, preparati, liquidi per la fabbricazione di gelati

¹ Le polveri per gelati (polveri per gelato alla panna, per gelato al latte, per sorbetto, per gelato all'acqua) sono mescolanze conservabili, trattate col calore, le quali, dopo aggiunta di acqua, latte pastorizzato o panna pastorizzata, con o senza aggiunta di aromi, frutti, succhi di frutti, noci, cioccolato ecc., danno, allo stato gelato o semicongelato, dei gelati.

² I preparati liquidi, conservabili, destinati alla fabbricazione di gelati o di gelati semifreddi, sono miscele sottoposte a trattamento col calore, con o senza aggiunta di aromi, frutti, succhi di frutta, noci, cioccolata, ecc., che allo stato congelato o semicongelato danno dei gelati.

³ Per i gelati, che vengono fabbricati secondo i capoversi 1 e 2, valgono le prescrizioni per i gelati secondo questo capitolo.

Sezione 2: Caratterizzazione

Art. 229 ...¹⁹³

¹ Al posto della denominazione specifica «gelato» possono essere usate le corrispondenti denominazioni specifiche secondo gli articoli 221–227.

² Il gelato che reca il nome yogurt (p. es. gelato allo yogurt) deve contenere tanto yogurt da soddisfare le esigenze dell'articolo 70 capoverso 5.

Art. 230¹⁹⁴

Capitolo 24: Succo di frutta, nettare di frutta

Sezione 1: Succo di frutta

Art. 231 Definizioni

¹ Il succo di frutta è un succo non fermentato ma fermentescibile, ottenuto con procedimento meccanico a partire da frutti sani e maturi, freschi o conservati mediante refrigerazione, il quale possiede il colore, l'aroma ed il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene.

² Succo di frutta è anche il succo che viene ottenuto mediante diluizione di succo di frutta concentrato con acqua potabile e che possiede le proprietà organolettiche ed analitiche affini a quelle del succo di frutta secondo il capoverso 1, ottenuto da frutti della stessa specie.

³ Il succo di frutta concentrato è un succo di frutta, al quale è stata sottratta dell'acqua per via fisica.

⁴ Il succo di frutta disidratato è un succo di frutta, al quale è stata sottratta quasi tutta l'acqua per via fisica.

⁵ Il succo di frutta diluito è un prodotto non fermentato ma fermentescibile, che viene fabbricato mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, polpa di frutta, polpa di frutta concentrata oppure di una mescolanza di tali prodotti con acqua potabile. La polpa di frutta è la polpa non fermentata ma fermentescibile, ottenuta mediante setacciatura della parte commestibile del frutto intero o sbucciato, senza separazione del succo.

Art. 232 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Per il succo di frutta valgono le seguenti esigenze:

- a. il tenore di materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione;

¹⁹³ Abrogato dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

¹⁹⁴ Abrogato dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

- b. la miscelazione di diversi succhi di frutti o di polpe di frutti è permessa;
 - c. il succo di mele può contenere fino a 10 per cento in massa al massimo di succo di pere, il succo di pere fino al 10 per cento in massa al massimo di succo di mele ed il succo d'arancio fino a 10 per cento al massimo di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato;
 - d. l'aggiunta di anidride carbonica è permessa;
 - e. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume;
 - f.¹⁹⁵ l'aggiunta di zucchero, glucosio o fruttosio, a eccezione dei succhi di mela, pera e uva, è permessa alle seguenti condizioni:
 - 1. per la correzione di una carenza naturale di sorte di zuccheri: 15 g per litro al massimo (in sostanza secca),
 - 2. per ottenere un sapore dolce: 100 g per litro al massimo (in sostanza secca); nel caso dei succhi di limone, limetta, bergamotto nonché ribes nero, rosso o bianco, 200 g per litro al massimo.
 - g. lo zuccheraggio e l'acidificazione di un medesimo succo di frutta si escludono a vicenda;
 - h. l'aroma di succo di frutta ricostituito deve venir ripristinato mediante le sostanze aromatiche volatili, che erano state raccolte nel corso della concentrazione del succo originale.
- ² Per il succo concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, valgono le seguenti esigenze:
- a. il succo di frutta concentrato deve essere concentrato almeno alla metà del volume del succo di frutta originale;
 - b. le sostanze aromatiche raccolte nel corso della concentrazione o della disidratazione devono venir nuovamente aggiunte;
 - c. per il succo di frutta diluito la parte di succo di frutta nel prodotto finale deve essere di almeno 50 per cento in massa;
 - d. le disposizioni del capoverso 1 valgono per analogia.

Art. 233 Denominazione specifica

¹ Se un succo di frutta contiene parecchie sorte di succo di frutta, questo fatto deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «miscela di succhi di frutti»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutti in ordine decrescente di quantità (p. es. «succo di arancia e di albicocca»).

² Le mescolanze di succhi di mela e di pera possono essere designate come «succo di frutti a granelli», «succo di frutti» oppure «sidro dolce».¹⁹⁶

¹⁹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

³ Per i succhi di frutta ai quali sono state aggiunte sorte di zuccheri allo scopo di adolcirli, la denominazione specifica deve venir completata dalla menzione «zuccherato» o «con aggiunta di zucchero», seguita dall'indicazione della quantità massima delle sorte di zuccheri aggiunte.¹⁹⁷

⁴ Se nella denominazione specifica viene menzionata una sorta di frutta (p. es. «succo di mele Gravenstein»), il suo contenuto di succo nel prodotto finito deve essere di almeno 80 per cento in massa.

⁵ Per il succo di frutta disidratato il termine «disidratato» o «essiccato» può essere sostituito con «in polvere» e completato o sostituito con l'indicazione del trattamento speciale applicato (p. es. «liofilizzato»).

Art. 234 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 vanno aggiunti:

- a. una menzione «contiene anidride carbonica» vicino alla denominazione specifica per i prodotti che contengono oltre 2 g/l di anidride carbonica (p. es. «contenente anidride carbonica»);
- b. per il succo di frutta diluito, il tenore minimo di succo di frutta, di polpa di frutta oppure di una mescolanza di tali componenti, accanto alla denominazione specifica.

Sezione 2: Nettare di frutta

Art. 235¹⁹⁸ Definizione

Il nettare di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentiscibile, fabbricato mediante diluizione con acqua potabile di succo di frutta, succo di frutta concentrato, polpa di frutta, polpa di frutta concentrata o di una loro mescolanza con aggiunta di sorte di zuccheri.

Art. 236 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ I prodotti finiti devono presentare, secondo la loro specie, i seguenti contenuti minimi di succo di frutta o di polpa di frutta in per cento in massa:

- a. frutti con succo acido non atto al consumo immediato:

	per cento in massa
frutto della passione (<i>Passiflora edulis</i>)	25
arance di Quito (<i>Solanum Quitoense</i>)	25
ribes nero	25
ribes bianco	25

¹⁹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

¹⁹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

	per cento in massa
ribes rosso	25
uvaspina	30
olivello (Hippophaé)	25
prugnolo	30
susine	30
prugne	30
sorbo	30
rosa canina	40
amarasche	35
altre ciliege	40
mirtilli	40
sambuco	50
lamponi	40
fragole	40
more	40
mirtilli rossi (airelles)	30
cotogne	50
limoni e limette	25
altri frutti di questa categoria	25
b. frutti con bassa acidità o molta polpa oppure frutti molto aromatici con succo non atto all'immediato consumo:	
mango	35
banane	25
goyave	25
papajas	25
litschis	25
azarole	25
annona aculeata (<i>Annona muricata</i>)	25
annona reticolata (<i>Annona reticulata</i>)	25
cherimoya	25
melagrana	25
mele cachou	25
susine mombin rosse (<i>Spondias purpurea</i>)	25
umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Aroda)	30
altri frutti di questa categoria	25
c. frutti con succo atto al consumo diretto:	
mele	50
pere	50
pesche	45
agrumi, ad eccezione di limoni e limette	50
ananas	50
altri frutti di questa categoria	50

² Le sorte di zuccheri sono permesse fino al 20 per cento al massimo in massa del prodotto finito.¹⁹⁹

³ La miscelazione di nettari di frutti di una o più specie di frutti, eventualmente con aggiunta di succo di frutta o di polpa di frutta, è permessa. In tal caso la somma dei singoli quozienti (aliquota di succo di frutta e di polpa divisa per il tenore minimo del frutto corrispondente secondo il cpv. 1) dev'essere almeno 1.

⁴ Le sorte di zuccheri possono essere sostituite completamente con miele; in tal caso la quantità massima di cui al capoverso 2 non può essere superata.²⁰⁰

⁵ Le disposizioni dell'articolo 232 capoverso 1 lettere d e e sono applicabili per analogia.

Art. 237 Denominazione specifica

L'articolo 233 capoverso 1 vale per analogia.

Art. 238 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. una menzione «contiene anidride carbonica», accanto alla denominazione specifica, per i prodotti che contengono più di 2 g/l di anidride carbonica;
- b. il tenore minimo di componenti del frutto, vicino alla denominazione specifica.

Capitolo 25:
Sciropo di frutta, sciropo con aromi, bevanda da tavola, gazosa, polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche
Sezione 1: Sciropo di frutta, sciropo con aromi

Art. 239²⁰¹ Definizioni

¹ Lo sciropo di frutta è un prodotto liquido denso, preparato con succo di frutta o suoi concentrati con aggiunta di sorte di zuccheri, secondo il procedimento di solubilizzazione all'ebollizione o a freddo.

² Lo sciropo con aromi è un prodotto liquido denso, preparato con acqua potabile e sostanze aromatiche naturali o identiche a quelle naturali, estratti di aromi o succo di frutta, con aggiunta di sorte di zuccheri.

¹⁹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁰⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁰¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³ Lo sciroppo di granatina (granatina) è uno sciroppo secondo il capoverso 2 aromatizzato essenzialmente con il succo di frutti rossi, con vaniglia o suoi estratti ed eventualmente con succo di limone.

Art. 240 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La sostanza secca solubile dello sciroppo deve costituire almeno il 60 per cento della massa. Lo sciroppo di frutta deve avere un tenore di frutti pari ad almeno il 30 per cento della massa.²⁰²

² La miscelazione di diversi sciroppi di frutta o di diversi sciroppi con aromi è permessa.

³ Per lo sciroppo di frutta di agrumi è permesso utilizzare anche i componenti aromatici della buccia.

⁴ Il tenore di alcool etilico della diluizione pronta al consumo non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

Art. 241 Denominazione specifica

¹ Se un sciroppo di frutta contiene parecchie specie di frutti, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «sciroppo di frutta misto»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di succhi di frutta in ordine decrescente delle quantità (p. es. «Sciroppo di arance-albicocche»).

² Allo sciroppo con aromi si applica per analogia il capoverso 1. Lo sciroppo secondo l'articolo 239 capoverso 3 può essere denominato «sciroppo di granatina» o «granatina».²⁰³

Sezione 2: Bevanda da tavola con succo di frutta

Art. 242 Definizione

La bevanda da tavola con succo di frutta è una bevanda fabbricata mediante diluizione con acqua potabile o con acqua minerale naturale di succo di frutta, succo di frutta concentrato o sciroppo di frutta. È ammessa l'aggiunta di sorte di zuccheri.²⁰⁴

Art. 243 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La parte di succo di frutta nel prodotto finito dev'essere almeno 10 per cento in massa. Le bevande da tavola preparate esclusivamente con succo di limone devono contenere nel prodotto finito almeno 6 per cento in massa di succo di limone.

² L'aggiunta di anidride carbonica è permessa.

²⁰² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

²⁰³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁰⁴ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³ Il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

Art. 244 Denominazione specifica

¹ Se una bevanda da tavola contiene parecchie specie di succo di frutta, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «bevanda da tavola con succhi di frutti»). È permessa l'indicazione delle specie di succhi di frutti utilizzate in ordine decrescente delle quantità (p. es. «bevanda da tavola con succo di arance ed albicocche»).

² Se nella fabbricazione del prodotto viene utilizzata un'acqua minerale naturale, nella denominazione specifica è lecito menzionare l'origine dell'acqua minerale corrispondente. È vietato far figurare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

Art. 245 Ulteriore caratterizzazione

Le indicazioni secondo l'articolo 22 vanno completate con:

- a. l'indicazione della parte di succo di frutta nel prodotto finito, in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica;
- b. una menzione «contiene anidride carbonica», accanto alla denominazione specifica, per i prodotti che contengono oltre a 2 g/l di anidride carbonica.

Sezione 3: Gazzosa

Art. 246²⁰⁵ Definizione

La gazzosa («Limonade», «limonade») è una bevanda contenente anidride carbonica fabbricata diluendo succo di frutta o aromi con acqua potabile o acqua minerale naturale, con o senza aggiunta di sorte di zuccheri, caffeina o chinina.

Art. 247 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La gazzosa con anidride carbonica deve contenere almeno 2 g di anidride carbonica per litro.²⁰⁶

² Il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

³ Le gazzose con caffeina non devono contenere più di 150 mg di caffeina per litro.

⁴ Le gazzose con chinina non devono contenere più di 80 mg di chinina per litro, calcolata come chinina cloridrato.

²⁰⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁰⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 248 Denominazione specifica

¹ Se la parte di succo di frutta è di almeno 4 per cento in massa, nella denominazione specifica si può indicare il tenore di succo di frutta (p. es. «gazosa con succo di limone»). Il tenore di succo di frutta nel prodotto finito va indicato in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica.

² Se la parte di succo è inferiore a 4 per cento in massa la denominazione specifica è per esempio «gazosa con aroma di limone»; in tal caso tutta la denominazione specifica deve figurare in caratteri di uguale grandezza.

³ Se per la fabbricazione è stata usata un'acqua minerale naturale invece di acqua potabile, il prodotto può essere designato come «acqua da tavola» (p. es. «acqua da tavola con succo di limone» rispettivamente «con aroma di limone»). È vietata l'indicazione dell'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

⁴ Se il prodotto contiene diverse specie di succo di frutta o aromi ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «gazosa con succhi di frutti» rispettivamente «gazosa con aromi di frutti»). È permessa l'indicazione delle singole specie di succhi di frutti od aromi in ordine decrescente di quantità (p. es. «gazosa con succo di arancio e di limone» rispettivamente «gazosa con aroma di arancia e di limone»).

⁵ La gazzosa senza anidride carbonica dev'essere caratterizzata come tale.²⁰⁷

Art. 249 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. una menzione come «contiene caffeina», accanto alla denominazione specifica, per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro; se il tenore di caffeina di una bevanda, che abitualmente contiene caffeina, è inferiore ad 1 mg per litro, ciò va fatto rilevare, accanto alla denominazione specifica (p. es. con la menzione «senza caffeina»);
- b. una menzione come «contiene chinina», accanto alla denominazione specifica, per le bevande che contengono chinina;
- c. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica, per l'acqua da tavola che contiene anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro.

²⁰⁷ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sezione 4: **Bevanda da tavola con latte, siero di latte, latticello od altri prodotti di latte**

Art. 250 Definizione

Le bevande da tavola con latte, siero di latte, latticello o altri prodotti di latte sono prodotti fabbricati diluendo latte fermentato o non fermentato, latte parzialmente scremato, latte magro, latte di burro, latticello o siero di latte con acqua potabile oppure acqua minerale naturale ed eventualmente con aggiunta di altri ingredienti come sorte di zuccheri, succo di frutta o estratti vegetali.²⁰⁸ Essi possono essere limpidi o torbidi.

Art. 251 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La parte di latte di tutte le categorie di tenori di grasso e di latte di burro dev'essere di almeno 10 per cento in massa, quella di siero di latte di almeno 20 per cento in massa e quella di latticello di almeno 25 per cento in massa.

² L'aggiunta di anidride carbonica è permessa.

³ Il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

Art. 252 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica dev'essere completata con l'indicazione dell'ingrediente di base impiegato (p. es. «bevanda da tavola con latticello»).

² Se per la fabbricazione del prodotto viene impiegata un'acqua minerale naturale, può essere menzionata nella denominazione specifica l'origine della corrispondente acqua minerale. È vietato far figurare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

Art. 253 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. l'indicazione della parte, nel prodotto finale, dell'ingrediente di base impiegato, accanto alla denominazione specifica (p. es. «25% di siero di latte»);
- b. una menzione come «contiene anidride carbonica», accanto alla denominazione specifica, se al prodotto è stata aggiunta anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro.

²⁰⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sezione 5: Polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche

Art. 254 Definizione

¹ La polvere per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto solido, semi-solido o liquido in forma concentrata, che con aggiunta d'acqua dà una bevanda analcolica.

² Il concentrato per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto semiliquido o liquido in forma concentrata, che con aggiunta d'acqua dà una bevanda analcolica.

Art. 255 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Le polveri ed i concentrati devono dare, alla ricostituzione, una bevanda analcolica secondo gli articoli 231 capoverso 5, 235, 242, 246 oppure 250.

² Le polveri possono contenere idrogenocarbonato di potassio o di sodio per produrre anidride carbonica.

Art. 256 Denominazione specifica

Invece della denominazione specifica «polvere per la preparazione di una gazzosa» oppure «concentrato per la preparazione di una gazzosa», possono essere usate anche combinazioni di parole come «polvere effervescente» oppure «polvere per gazzosa».

Capitolo 26: Succo di verdura

Art. 257 Definizioni

¹ Il succo di verdura è un succo non diluito, non fermentato ma fermentescibile o avente subito una fermentazione lattica, destinato alla consegna immediata ai consumatori, che è stato ottenuto mediante procedimento meccanico o metodi enzimatici e susseguente estrazione da verdura sana e pulita.

² Il succo di verdura è anche il succo ottenuto da succo concentrato puro o da polpa di verdura, che è stato ricostituito nel contenuto originale con acqua potabile. La polpa di verdura è prodotto non fermentato ma fermentescibile o avente subito una fermentazione lattica, ottenuto dalla porzione setacciata e commestibile della verdura.

³ Il succo di verdura concentrato è un succo di verdura al quale è stata sottratta una parte dell'acqua per via fisica.

⁴ Il succo di verdura essiccato è un succo di verdura al quale è stata sottratta per via fisica praticamente tutta l'acqua.

⁵ Il succo di verdura diluito è una bevanda ottenuta mediante diluizione di succo di verdura o di concentrato di succo di verdura con acqua potabile e che è stato reso conservabile per via fisica.

Art. 258 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il succo di verdura deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve corrispondere al contenuto naturale della verdura impiegata. Il tenore minimo è per il succo di pomodoro 4,5, per il succo di sedano 6,5, per il succo di carote 7,0, per il succo di bietole rosse 7,5 per cento in massa. I succhi ottenuti per ricostituzione mediante diluizione devono presentare un tenore minimo superiore di almeno 1 per cento in massa;
- b. la miscelazione di diversi succhi di verdura è permessa;
- c. sono permessi come ingredienti:
 1. sale commestibile,
 - 2.²⁰⁹ sorte di zuccheri o miele fino a un totale di 50 g per kg,
 3. spezie, erbe ed estratti da essi ricavati,
 4. succhi di frutti,
 5. latticello o siero di latte aventi subito una fermentazione acidolattica, fino a 100 g/kg.

² Per il succo di verdura concentrato ed il succo di verdura diluito, destinati alla consegna immediata ai consumatori, valgono le seguenti esigenze:

- a. per un concentrato di succo di verdura il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve essere almeno il doppio di quello del succo. Per il concentrato di succo di pomodoro esso dev'essere di almeno 8 per cento in massa;
- b. il concentrato del succo di verdura ricostituito deve soddisfare le esigenze per il corrispondente succo di verdura;
- c. per il succo di verdura diluito la porzione pura di succo di verdura nel prodotto finito deve essere almeno il 40 per cento in massa;
- d. sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1 lettere b e c.

Art. 259 Denominazione specifica

¹ Per i prodotti di fermentazione acidolattica ciò dev'essere indicato nella denominazione specifica (p. es. «succo di carote di fermentazione acidolattica» rispettivamente «concentrato di succo di carote di fermentazione acidolattica»).

² Se il prodotto contiene diverse specie di succhi di verdura, ciò deve risultare in modo evidente dalla denominazione specifica (p. es. «cocktail di succhi di verdura»). È permessa l'indicazione delle specie di verdure impiegate in ordine decrescente di quantità.

²⁰⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³ Se un prodotto contiene ingredienti secondo l'articolo 258 capoverso 1 lettera c, la denominazione specifica va completata per esempio con l'indicazione «con aggiunta di zucchero» oppure «zuccherato».

⁴ Le disposizioni dei capoversi 1–3 sono applicabili per analogia alle miscele di succhi di verdura e di succhi di frutta.

Art. 260 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 vanno indicate:

- a. per il concentrato di succo di verdura: quante parti di acqua devono essere aggiunte al concentrato per ottenere la densità originale del corrispondente succo di verdura; per i concentrati di pomodoro questa indicazione può essere sostituita dalla menzione del tenore minimo della sostanza secca derivante dal pomodoro in per cento in massa oppure dalle seguenti indicazioni:
 - «semplice concentrato» per almeno il 12 per cento in massa di sostanza secca,
 - «doppio concentrato» per almeno il 24 per cento in massa di sostanza secca,
 - «triplo concentrato» per almeno il 36 per cento in massa di sostanza secca;
- b. per il succo di verdura diluito: l'indicazione della parte di succo di verdura nel prodotto finito, in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica.

² La polpa di pomodoro concentrata può essere designata come «purea di pomodoro» o «concentrato di pomodoro».

Capitolo 27:

Confettura, gelatina, marmellata di frutta, crema di marroni e prodotto da spalmare

Sezione 1: Definizioni

Art. 261²¹⁰ Confetture e gelatine

¹ La confettura è una derrata alimentare ottenuta mediante cottura di frutta o di altre parti di piante appropriate con sorte di zuccheri.

² La gelatina è succo di frutta, cotto con sorte di zuccheri, che gelifica a temperatura ambiente, oppure un decotto di frutti o parti di frutti, trattati nello stesso modo; ai frutti che non gelificano può essere aggiunto succo di mele, ma unicamente per ottenere la consistenza voluta.

²¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 262 Confettura semplice e confettura extra

¹ Per confettura semplice s'intende la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di sorte di zuccheri e di polpa o di purea di una o più specie di frutti.²¹¹

² Per confettura extra s'intende la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri e di polpa o di purea di una o più specie di frutti.²¹² Non possono venir utilizzati mele, pere, susine a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

Art. 263 Gelatina semplice e gelatina extra

¹ Per gelatina s'intende la mescolanza, sufficientemente gelificata, di sorte di zuccheri nonché di succo o di estratti acquosi di una o più specie di frutti.²¹³

² Per gelatina extra s'intende la mescolanza, sufficientemente gelificata, di sorte di zuccheri nonché di succo o di estratti acquosi di una o più specie di frutti.²¹⁴ Mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori non possono essere utilizzati.

Art. 264 Marmellata, marmellata-gelatina

¹ Per marmellata s'intende la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri con polpa, purea, succo, estratti acquosi o bucce di agrumi.²¹⁵

² Per marmellata-gelatina s'intende il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventuali esigui quantitativi di buccia tagliata finemente.

Art. 265²¹⁶ Crema di marroni

Per crema di marroni o purea di castagne s'intende la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di sorte di zuccheri con la purea della castagna nobile.

Art. 266²¹⁷ Prodotto da spalmare sul pane

Per prodotto da spalmare sul pane s'intende una derrata alimentare ottenuta da ingredienti quali la purea di frutti, il concentrato di succhi di frutta o la pasta di noci

²¹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

che, per la sua consistenza, si presta a essere spalmata sul pane. Non rientrano in questa categoria burro, margarina, minarina, grasso spalmabile e pasta da spalmare lattiera, confettura, gelatina, marmellata, marmellata-gelatina e marmellata di panetteria.

Art. 266a²¹⁸ Marmellata di panetteria

Per marmellata di panetteria s'intende una pasta a base di frutta o un preparato a base di frutta e altri ingredienti, adatta alla farcitura di articoli di panetteria o di pasticceria.

Art. 266b²¹⁹ Confettura di latte

La confettura di latte (confiture de lait) è un prodotto dal sapore di caramello ottenuto addensando latte e zucchero fino a ottenere una consistenza pastosa.

Sezione 2: Esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 267 Confettura semplice e gelatina semplice

¹ Per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea rispettivamente di succo o di estratti acquosi. Altre quantità minime valgono per:

- a. ribes nero, rosa canina, mele cotogne: 250 g;
- b. zenzero: 150 g;
- c. pomo acagiù: 160 g;
- d. frutto di granadiglia (frutto della passione): 60 g.

² Per la gelatina i quantitativi indicati al capoverso 1 vengono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

Art. 268 Confettura extra e gelatina extra

¹ Per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito devono venir utilizzati almeno 450 g di polpa rispettivamente succo od estratti acquosi. Altre quantità minime valgono per:

- a. ribes nero, rosa canina e mele cotogne: 350 g;
- b. zenzero: 250 g;
- c. pomo acagiù: 230 g;
- d. frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g.

²¹⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 19 dic. 2002 (RU **1998** 108) e nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²¹⁹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Vale per analogia l'articolo 267 capoverso 2.

³ La confettura extra di rosa canina può essere fabbricata interamente o parzialmente con purea di rosa canina.

Art. 269 Marmellata

La quantità di agrumi utilizzata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito dev'essere di almeno 200 g. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo.

Art. 270 Crema di marroni (purea di castagne)

Per la fabbricazione di 1000 g di crema di marroni (purea di castagne) devono essere utilizzati almeno 380 g di purea di castagne nobili.

Art. 271 Ingredienti ammessi

¹ Alle derrate alimentari descritte negli articoli 262–265 possono essere aggiunti i seguenti ingredienti:

- a. acqua potabile;
- b. oli e grassi commestibili quali agenti antischiuma;
- c. miele, melassa di zucchero o zucchero bruno;
- d. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, noci, nocciole, mandorle, miele, erbe aromatiche, spezie;
- e. altri, sempre che influiscano sul sapore.

² Possono inoltre essere aggiunti:

- a. prodotti contenenti pectina, ottenuti da residui essiccati di mele spremute o da bucce essiccate di agrumi oppure da loro mescolanze, mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sali di sodio o potassio; a tutti i prodotti descritti negli articoli 262–264;
- b. vaniglia ed estratti di vaniglia a:
 1. confettura extra, confettura semplice, confettura, gelatina extra, gelatina semplice e gelatina, se sono fabbricati con mele, cotogne o rosa canina,
 2. crema di marroni;
- c. scorze di agrumi e foglie di *Pelargonium odoratissimum*: alla confettura semplice, la confettura extra, la gelatina semplice, la gelatina extra, ottenute da mele cotogne o rosa canina;
- d. succo di agrumi alla confettura extra e confettura semplice ottenute da altri frutti;
- e. succo di barbabietole rosse alla confettura semplice e gelatina semplice, fabbricate con fragole, uva spina, ribes rosso o susine;
- f. succo di frutti rossi alla confettura extra e confettura semplice, fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine;

- g. succhi di frutti alla confettura semplice.

Sezione 3: Trattamento e conservazione dei prodotti di partenza

Art. 272

¹ I frutti, la polpa di frutti, la purea di frutti, le bucce di agrumi, nonché gli estratti acquosi di frutti, utilizzati nella fabbricazione delle derrate alimentari secondo gli articoli 261–265, possono subire i seguenti trattamenti:

- a. trattamenti col calore od il freddo;
- b. liofilizzazione;
- c. concentrazione, a condizione che essi siano tecnicamente adatti.

² Le albicocche destinate alla fabbricazione della confettura semplice possono subire, oltre alla liofilizzazione, altri trattamenti di disidratazione.

³ Le bucce di agrumi possono venir conservate in salamoia.

⁴ Lo zenzero può essere conservato per essiccazione o in sciroppo.

Sezione 4: Caratterizzazione

Art. 273 Denominazione specifica

Se ai prodotti di cui agli articoli 262–265 sono aggiunti ingredienti menzionati nell'articolo 271 capoverso 1 lettere d ed e in quantità tali da influire sul sapore, allora tali ingredienti devono essere menzionati nella denominazione specifica.

Art. 274 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. l'indicazione «fabbricato con ... g di frutti ogni 100 g di prodotto finito», qualora vengano utilizzati:
 1. polpa, purea, succo ed estratti acquosi nella fabbricazione di confettura extra, confettura semplice, gelatina extra, gelatina semplice e crema di marroni (purea di castagne), nella misura in cui è necessario, dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi,
 2. agrumi nella fabbricazione di marmellata;
- b. l'indicazione «tenore totale di zucchero: ... g per 100 g», in cui il numero indicato rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, misurato a 20 °C; nella determinazione rifrattometrica è ammessa una differenza di ± 3 per cento in massa;
- c. l'indicazione «dopo l'apertura conservare al freddo» per i prodotti il cui contenuto di materia secca solubile è inferiore a 63 per cento in massa; per i

prodotti finiti in piccoli imballaggi, il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta, nonché per i prodotti con sostanze conservanti, si può rinunciare a tale indicazione.

² Nell'elenco della composizione devono figurare:

- a. le albicocche utilizzate per la confettura semplice e che sono state sottoposte a procedimenti di essiccazione diversi dalla liofilizzazione, con la menzione «albicocche essiccate»;
- b. il succo di barbabietola rossa, che viene aggiunto alla gelatina semplice od alla confettura semplice di fragole, di lamponi, di uva spina, di ribes rosso o di susine, designato come «succo di barbabietola rossa per rinforzare il colore» o con altra indicazione simile.

³ Per i prodotti fabbricati con tre o più specie di frutti, la dichiarazione degli ingredienti può venir sostituita dalla menzione «più frutti» o dall'indicazione del numero di specie di frutti utilizzate oppure dalla menzione «frutti».

⁴ Le confetture fabbricate totalmente od in parte con frutti essiccati devono essere designate in modo corrispondente.

Capitolo 28:

Acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale e artificiale, acqua gasata²²⁰

Sezione 1: Acqua potabile²²¹

Art. 275²²² Definizione

¹ Acqua potabile è l'acqua che, lasciata naturale o dopo essere stata trattata, è destinata a essere bevuta, a cucinare, a preparare cibi e a pulire oggetti che entrano in contatto con derrate alimentari.

² L'acqua che, in un'azienda alimentare, è utilizzata per fabbricare, trattare o conservare prodotti e sostanze destinate all'uso umano, dev'essere potabile qualora la qualità dell'acqua possa pregiudicare l'idoneità al consumo del prodotto finale.

Art. 275a²²³ Esigenze minime

¹ L'acqua potabile dev'essere atta al consumo dal punto di vista microbiologico, chimico e fisico.

² È atta al consumo l'acqua potabile che, nel luogo in cui è a disposizione per essere utilizzata:

²²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²²³ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a. soddisfa i requisiti igienici e microbiologici stabiliti dal DFI per l'acqua potabile;
- b. non supera i valori limite e di tolleranza dei componenti e delle sostanze estranee fissati dal DFI per l'acqua potabile; e
- c. è ineccepibile dal punto di vista del gusto, dell'odore e dell'aspetto.

Art. 275b²²⁴ Ghiaccio, vapore acqueo

Il ghiaccio e il vapore acqueo utilizzati per gli scopi secondo l'articolo 275 devono essere prodotti con acqua potabile.

Art. 275c²²⁵ Caratterizzazione

Sui recipienti di acqua potabile che vengono consegnati ai consumatori non possono figurare:

- a. allusioni a luoghi o nomi di sorgenti nonché disegni, raffigurazioni o designazioni che possano dare adito a confusioni con un'acqua minerale naturale o con un'acqua sorgiva;
- b. allusioni pregiative concernenti la salute.

Art. 275d²²⁶ Informazioni

Chi consegna ai consumatori acqua potabile attraverso un acquedotto, è tenuto a informarli almeno una volta all'anno in modo circostanziato sulla qualità dell'acqua potabile.

Art. 276 Impianti, mezzi e procedimenti per acqua potabile

¹ Chi intende costruire, ampliare o modificare impianti di acquedotti (captazione, trattamento, adduzione, accumulazione o distribuzione di acqua potabile, che viene fornita a terzi), lo deve preventivamente notificare alla competente autorità esecutiva cantonale.

² Gli impianti, gli apparecchi e le installazioni devono essere costruiti, ampliati o modificati secondo le regole riconosciute della tecnica. Il proprietario è obbligato a farli sorvegliare e mantenere regolarmente da parte di persone appositamente istruite.²²⁷

³ Gli impianti, gli apparecchi, le installazioni e i procedimenti per la preparazione dell'acqua potabile possono essere utilizzati soltanto se l'acqua potabile trattata soddisfa sempre le esigenze di cui all'articolo 275a.²²⁸

²²⁴ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²²⁵ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²²⁶ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁴ Necessitano di un'autorizzazione dell'Ufficio federale:

- a. i mezzi e i procedimenti per la disinfezione dell'acqua potabile;
- b. le sostanze chimiche aggiunte durante la preparazione dell'acqua potabile;
- c. i procedimenti per la preparazione dell'acqua potabile.²²⁹

Sezione 2:²³⁰ **Acqua minerale naturale**

Art. 277 Definizione

L'acqua sorgiva è un'acqua potabile imbottigliata alla sorgente, non trattata o trattata soltanto con il procedimento permesso per l'acqua minerale naturale.

Art. 278 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ L'acqua sorgiva, al momento della consegna ai consumatori, deve soddisfare le esigenze di purezza applicabili all'acqua potabile. Deve soddisfare inoltre le esigenze igieniche fissate per le acque minerali naturali.

² L'acqua sorgiva non dev'essere sottoposta a trattamenti e neppure modificata con additivi. Sono eccettuati i procedimenti secondo l'articolo 281 capoverso 2.

³ All'acqua sorgiva sono applicabili per analogia gli articoli 285 e 286.

Art. 278a Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica dell'acqua sorgiva è «acqua sorgiva».

² A complemento delle indicazioni secondo l'articolo 22 capoverso 1 devono figurare il nome della sorgente e il luogo in cui scaturisce. L'articolo 283 capoversi 3 e 5-7 è applicabile anche all'acqua sorgiva. La denominazione specifica «acqua sorgiva con aggiunta di anidride carbonica» è ammessa se all'acqua sorgiva è stata aggiunta anidride carbonica.

³ Per l'acqua sorgiva sono vietate indicazioni o presentazioni che possano dare adito a confusioni con un'acqua minerale naturale. Ciò vale anche per immagini, nomi di fantasia, ragioni sociali e materiale pubblicitario. Sono vietate in particolare la denominazione «acqua minerale» o denominazioni simili contenenti il termine «minerale».

²²⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²³⁰ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Sezione 3:²³¹ **Acqua minerale naturale****Art. 279**²³² Definizione e campo di applicazione

¹ L'acqua minerale naturale è un'acqua, ineccepibile dal punto di vista microbiologico, proveniente da una o più sorgenti naturali oppure captata artificialmente da falde freatiche con modalità particolarmente accurate.

² Gli articoli 280-287 si applicano all'acqua minerale naturale che, condizionata in recipienti, è consegnata ai consumatori come derrata alimentare. L'acqua minerale naturale destinata a un altro uso non cade sotto queste disposizioni.

Art. 280 Esigenze minime

¹ L'acqua minerale artificiale deve distinguersi per la speciale provenienza geologica, per la natura e la quantità dei componenti minerali, per la sua purezza originale, nonché per la composizione, la temperatura e la portata, che devono rimanere costanti nei limiti delle oscillazioni naturali. Ciò deve essere stabilito con procedimenti scientifici riconosciuti, secondo i criteri seguenti:

- a. geologici ed idrogeologici;
- b. fisici, chimici e fisico-chimici;
- c. microbiologici.

² Il DFI fissa in un'ordinanza (allegato 1) la natura e l'estensione delle analisi e delle perizie.

³ I risultati delle analisi devono essere consegnati alla competente autorità cantonale di esecuzione.

Art. 281 Trattamenti ammessi ed esigenze di purezza

¹ L'acqua minerale naturale non deve venir sottoposta a trattamenti e neppure modificata con additivi.

² In deroga al capoverso 1 sono permessi:

- a. la decantazione e la filtrazione, eventualmente dopo arieggiamento con aria igienicamente ineccepibile, onde allontanare o ridurre componenti indesiderate, nella misura in cui l'acqua minerale naturale non venga modificata nelle sue componenti essenziali;
- b. l'allontanamento totale o parziale dell'anidride carbonica con procedimenti esclusivamente fisici;
- c. l'aggiunta di anidride carbonica;
- d. altri trattamenti, che:
 1. sono assolutamente necessari,

²³¹ Originario sez. 2.

²³² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

2. che non modificano l'acqua minerale nei suoi componenti essenziali, e
3. non servono al miglioramento igienico di un'acqua minerale non ineccepibile alla sorgente.

³ L'acqua minerale naturale, al momento della consegna ai consumatori, deve soddisfare almeno le esigenze di purezza vevolevoli per l'acqua potabile;

Art. 282 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «acqua minerale naturale». Se l'acqua minerale libera, in condizioni normali di pressione e di temperatura, dell'anidride carbonica, la denominazione specifica è:

- a. «acqua minerale naturale con anidride carbonica», se l'acqua contiene la stessa quantità di anidride carbonica come alla sorgente; l'anidride carbonica, che si libera entro le abituali tolleranze tecniche, può in tal caso essere compensata con una quantità uguale di provenienza dalla stessa fonte;
- b. «acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica della stessa sorgente», se il suo tenore di anidride carbonica proviene dalla stessa sorgente ed è più elevato, dopo l'imbottigliamento, di quello alla sorgente;
- c. «acqua minerale naturale con aggiunta di anidride carbonica», se all'acqua minerale viene aggiunta dell'anidride carbonica non proveniente dalla stessa sorgente.

² Nel caso di un trattamento secondo l'articolo 281 capoverso 2 lettera b, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «totalmente sgasata» o «parzialmente sgasata».

³ Secondo la composizione la denominazione specifica può essere completata dalle indicazioni seguenti:

- a. «debolmente mineralizzata», se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 500 mg/l;
- b. «molto debolmente mineralizzata», se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 50 mg/l;
- c. «fortemente mineralizzata», se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg/l;
- d. «sodica», se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/l;
- e. «calcica», se il tenore di calcio è superiore a 150 mg/l;
- f. «magnesica», se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg/l;
- g. «ferruginosa», se il tenore di ferro bivalente è superiore ad 1 mg/l;
- h. «contiene fluoruri», se il tenore di fluoro è superiore ad 1 mg/l;
- i. «contenente bicarbonato» o «contenente idrogenocarbonato», se il tenore di idrogenocarbonato è superiore a 600 mg/l;
- k. «contiene solfati» se il tenore di solfati è superiore a 200 mg/l;
- l. «contiene cloruri», se il tenore di cloruri è superiore a 200 mg/l;

- m. «acidula», se il tenore di anidride carbonica libera della sorgente è superiore a 250 mg/l;
- n. «con molta anidride carbonica», se il tenore di anidride carbonica è superiore a 6500 mg/l;
- o. «con poca anidride carbonica», se il tenore di anidride carbonica non è superiore a 4000 mg/l;
- p. «può avere effetto lassativo», se contiene più di 2000 mg/l di solfati.

Art. 283 Ulteriore caratterizzazione

¹ Sui recipienti, a complemento delle indicazioni secondo l'articolo 22 capoverso 1, deve figurare il luogo in cui scaturisce la sorgente.

² L'elenco degli ingredienti (art. 28) dev'essere sostituito da:²³³

- a. indicazione dei quantitativi delle componenti caratteristiche dell'acqua minerale naturale; oppure
- b. menzione «composizione secondo i risultati dell'analisi ufficialmente riconosciuta del ... (giorno dell'analisi)».

³ Se un'acqua minerale naturale viene arieggiata secondo l'articolo 281 capoverso 2 lettera a o trattata secondo la lettera d, dev'essere indicata la natura del trattamento.

⁴ Qualora nello stesso luogo venga sfruttata e fornita dell'acqua minerale naturale di diverse sorgenti, che si differenzia nella mineralizzazione totale oppure nel tipo di mineralizzazione, dev'essere aggiunto il nome della sorgente.

⁵ L'acqua minerale della stessa sorgente non può essere messa in commercio con diversi marchi o nomi di fantasia.

⁶ Se le etichette o le scritte sui recipienti di vendita di acqua minerale naturale recano un nome di fantasia, deve figurare anche il luogo o il nome della sorgente in caratteri almeno della stessa grandezza ed in modo ugualmente visibile del nome di fantasia. Ciò vale anche per la pubblicità.

⁷ Le disposizioni sulla caratterizzazione del valore nutritivo (art. 36) non sono applicabili.

Art. 284 Menzione di proprietà particolari

La menzione «indicata per un'alimentazione povera di sodio» è permessa, se il tenore di sodio è inferiore a 20 mg/l. Ulteriori menzioni di tal genere sono permesse, se è comprovata una particolare azione fisiologica rispetto ad una normale acqua potabile.

²³³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 285 Captazione e riempimento

¹ Chi intende costruire, ampliare o modificare impianti di captazione, adduzione, accumulazione o trattamento di acqua minerale naturale, deve annunciarlo preventivamente alla competente autorità esecutiva cantonale. Quest'ultima informa l'Ufficio federale, quando si tratta di nuove captazioni o di trattamenti.

² La captazione di un'acqua minerale naturale e la sua adduzione al luogo di riempimento devono avvenire in modo che le proprietà chimiche e microbiologiche dell'acqua alla sorgente siano largamente conservate. In particolare, la sorgente dev'essere protetta alla scaturigine contro inquinamenti. I materiali impiegati per la captazione, le condotte ed i serbatoi devono essere adatti per l'acqua minerale naturale e tali da impedire ogni modificazione chimica, fisico-chimica e microbiologica dell'acqua.

³ L'acqua minerale naturale può venir trasportata dalla sorgente al luogo di riempimento unicamente mediante condotte. Non è permesso l'ulteriore trasporto in autocisterne.

⁴ I recipienti dell'acqua minerale naturale devono essere muniti di una chiusura che impedisca una falsificazione od una contaminazione.

Art. 286 Controllo

Il proprietario deve far controllare la sua sorgente ad intervalli regolari, ma almeno quattro volte all'anno, quanto a gettito, temperatura, componenti caratteristiche e purezza microbiologica.

Art. 287 Importazioni

Le acque minerali naturali estere possono essere fornite in Svizzera ai consumatori, unicamente se la competente autorità del Paese di provenienza attesta che le acque soddisfano le disposizioni degli articoli 279–281, 285 cpv. 2–4 e 286.

Sezione 4:²³⁴ Acqua minerale artificiale**Art. 288** Definizione

L'acqua minerale artificiale è un'acqua potabile, alla quale sono stati aggiunti acqua minerale naturale, acque madri saline, sali naturali di sorgente od imitazioni di tali miscele saline. Anche un'acqua minerale naturale, alla quale sono stati aggiunti sali minerali, è considerata come acqua minerale artificiale.

²³⁴ Originario sez. 3.

Art. 289 Requisiti minimi e caratteristiche di composizione

¹ L'acqua minerale artificiale deve soddisfare, alla consegna ai consumatori, i requisiti di purezza valevoli per l'acqua potabile. Deve soddisfare inoltre le esigenze igieniche fissate dal DFI per le acque minerali artificiali.

² All'acqua minerale artificiale possono essere aggiunti solo sali puri di sodio, potassio, calcio o magnesio, dell'acido carbonico, dell'acido cloridrico o dell'acido solforico, ma non come idrogenosolfati. È permessa l'aggiunta di anidride carbonica.

Art. 290 Denominazione specifica

La denominazione specifica è: «acqua minerale artificiale»; queste due ultime parole devono figurare sull'imballaggio in caratteri di uguale grandezza e colore, immediatamente una accanto all'altra. Un'acqua minerale artificiale che contiene almeno 600 mg/l di idrogenocarbonato di sodio può essere designata come «acqua di soda».

Art. 291 Ulteriore caratterizzazione

¹ Se ad un'acqua minerale artificiale è stata aggiunta dell'anidride carbonica in misura superiore a 2 g/l, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione «contiene anidride carbonica».

² L'articolo 275c è applicabile per analogia.²³⁵

Art. 292 Polvere per la preparazione di acque minerali artificiali

¹ La polvere per la preparazione di acque minerali artificiali è una polvere, che, se disciolta in acqua potabile secondo le prescrizioni, dà un'acqua minerale artificiale.

² Per la produzione di anidride carbonica tale polvere può contenere dell'idrogenocarbonato di sodio o di potassio ed acido citrico o tartarico. Essa deve peraltro soddisfare l'articolo 289 capoverso 2.

³ L'articolo 275c è applicabile per analogia.²³⁶

Sezione 5:²³⁷ Acqua gasata**Art. 293** Acqua gasata

¹ L'acqua gasata è un'acqua potabile alla quale è stata aggiunta dell'anidride carbonica. Il tenore di anidride carbonica deve essere di almeno 4 g/l.

² L'acqua gasata, al momento della consegna ai consumatori, deve essere conforme ai requisiti di purezza valevoli per l'acqua potabile.

²³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²³⁷ Originario sez. 4.

³ La denominazione specifica è: «acqua gasata», «acqua potabile gasata» o «seltz».

⁴ L'articolo 275c è applicabile per analogia.²³⁸

Art. 294 Polvere per la preparazione di acqua gasata

¹ La polvere per la preparazione di acqua gasata è una polvere con idrogenocarbonato di sodio o di potassio ed acido citrico o tartarico, che, sciolta in acqua potabile secondo le prescrizioni, dà un'acqua gasata.

² L'articolo 275c è applicabile per analogia.²³⁹

Capitolo 29:

Vermut analcolico, bitter analcolico, sidro analcolico, birra analcolica

Sezione 1: Vermut analcolico

Art. 295

¹ Il vermut analcolico è una bevanda fabbricata con acqua potabile, sorte di zuccheri, estratto di artemisia ed eventualmente di altre piante aromatiche o di parti di esse.²⁴⁰

² Valgono le seguenti esigenze minime:

- a. l'estratto senza zuccheri dev'essere di almeno 10 g/l;
- b. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

Sezione 2: Vermut analcolico diluito

Art. 296 Definizione

Il vermut analcolico diluito è una bevanda pronta per il consumo, fabbricata con vermut analcolico (art. 295) con aggiunta d'acqua potabile od acqua minerale naturale.

Art. 297 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ L'estratto senza zuccheri dev'essere di almeno 2 g/l.

² Il tenore di alcool etilico non deve superare 0,5 per cento in volume.

³ Il vermut analcolico diluito può essere addizionato di anidride carbonica.

²³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 298 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è: «vermut analcolico diluito» oppure «vermut analcolico pronto da bere».

² Se, nella fabbricazione di vermut analcolico, viene usata un'acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine della corrispondente acqua minerale. L'indicazione dell'analisi dettagliata dell'acqua minerale è vietata.

Art. 299 Ulteriore caratterizzazione

Se al vermut analcolico diluito è stata aggiunta dell'anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare la menzione «contiene anidride carbonica».

Sezione 3: Bitter analcolico**Art. 300**

¹ Il bitter analcolico è una bevanda fabbricata con acqua potabile ed estratti di piante o di loro parti amare ed aromatiche; vi possono venir aggiunti spezie, oli essenziali, aromi naturali nonché sorte di zuccheri.²⁴¹

² Esso deve soddisfare le seguenti esigenze minime:

- a. l'estratto senza zuccheri dev'essere di almeno 10 g/l;
- b. il tenore di alcool etilico non deve superare 0,5 per cento in volume.

Sezione 4: Bitter analcolico diluito**Art. 301** Definizione

Il bitter analcolico diluito è una bevanda pronta al consumo, preparata diluendo del bitter analcolico (art. 300) con acqua potabile od acqua minerale naturale.

Art. 302 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ L'estratto senza zuccheri dev'essere di almeno 2 g/l.

² Il tenore di alcool etilico non deve superare 0,5 per cento in volume.

³ Il bitter analcolico diluito può essere addizionato di anidride carbonica.

²⁴¹ Nuovo testo della sec. parte del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

Art. 303 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è: «bitter analcolico diluito» oppure «bitter analcolico pronto da bere».

² Se, nella fabbricazione del prodotto, viene usata un'acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine della corrispondente acqua minerale. L'indicazione dell'analisi dettagliata dell'acqua minerale è vietata.

Art. 304 Ulteriore caratterizzazione

Se al bitter analcolico diluito è stata aggiunta dell'anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare la menzione «contiene anidride carbonica».

Sezione 5: Sidro analcolico**Art. 305** Definizione

Il sidro analcolico è sidro (art. 378), al quale è stato tolto l'alcool mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcool.

Art. 306 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il tenore di alcool etilico del sidro analcolico non deve superare 0,5 volumi per cento.

² Esso può essere addizionato di anidride carbonica.

³ Il succo di mele o quello di pere oppure i loro concentrati possono venir aggiunti in forma pura oppure ricostituita.

⁴ Le componenti volatili naturali possono venir nuovamente aggiunti in quantità uguali a quelle che in precedenza erano state tolte al sidro.

Art. 307 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è: «sidro analcolico» oppure «sidro senz'alcool» oppure «sidro dealcolizzato».

Art. 308 Ulteriore caratterizzazione

Se la bevanda è stata addizionata di oltre 2 g/l di anidride carbonica, accanto alla denominazione specifica deve figurare la menzione «contiene anidride carbonica».

Sezione 6: Birra senz'alcool

Art. 309

¹ La birra senz'alcool è birra (art. 394), che è stata privata dell'alcool o della quale si è fatto fermentare il mosto in modo da non produrre alcool. Essa può essere ricostituita mediante diluizione partendo dal concentrato.²⁴²

² Valgono le seguenti esigenze minime:

- a. il tenore di alcool etilico non deve superare 0,5 per cento in volume;
- b. vale per analogia l'articolo 395.

³ La denominazione specifica è «birra analcolica», «birra senz'alcool» oppure «birra dealcolizzata».

Capitolo 30: Caffè, surrogati di caffè

Sezione 1:

Definizioni, requisiti minimi e caratteristiche di composizione

Art. 310 Caffè crudo

¹ Per caffè crudo (caffè verde) si intendono i semi maturi della pianta di caffè (genere Coffea), liberati completamente dal guscio del chicco e quasi completamente dalla loro buccia.

² Il caffè crudo non può contenere più di 13 per cento in massa di acqua nonché non più di 5 per cento in massa di impurezze (semi neri o semi comunque guasti od alterati, bucce, cascami o corpi estranei).

³ È permesso levigare o lucidare meccanicamente il caffè verde.

Art. 311 Caffè torrefatto

¹ Il caffè torrefatto è il caffè crudo torrefatto.

² Esso non deve contenere più di 1 per cento in massa di semi carbonizzati e non più di 5 per cento in massa di acqua.

³ Il caffè torrefatto deve dare almeno 22 per cento in massa di estratto idrosolubile, riferito alla sostanza secca.

Art. 312 Caffè decaffeinato

¹ Il caffè decaffeinato (caffè senza caffeina) è caffè crudo o torrefatto, il quale, dopo la torrefazione, presenta un tenore di caffeina di 0,1 per cento in massa al massimo, riferito alla sostanza secca.

²⁴² Per. introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

² Al caffè possono essere aggiunte unicamente sostanze, che sono state involontariamente sottratte con l'estrazione. I quantitativi aggiunti non devono superare i quantitativi sottratti.

³ Il tenore di acqua non deve essere superiore a:

- a. 13 per cento in massa per il caffè crudo senza caffeina;
- b. 5 per cento in massa per il caffè torrefatto senza caffeina.

⁴ Il caffè decaffeinato deve dare almeno 22 per cento in massa di estratto idrosolubile, riferito alla sostanza secca.

Art. 313 Caffè trattato

¹ Il caffè trattato deve differenziarsi, all'analisi o nei suoi effetti fisiologici, dal caffè secondo gli articoli 310 e 311 per il fatto che gli sono state sottratte delle sostanze diverse dalla caffeina oppure che esso è stato in altro modo modificato essenzialmente nelle sue proprietà.

² Il caffè decaffeinato trattato deve soddisfare i requisiti dell'articolo 312.

³ Le disposizioni degli articoli 310 e 311 valgono per analogia.

Art. 314 Estratto di caffè

¹ L'estratto di caffè è il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa del caffè torrefatto. Esso può contenere, oltre alle sostanze insolubili inevitabili, unicamente i componenti solubili ed aromatici del caffè. Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

² Il tenore della sostanza secca derivante dal caffè deve essere:

- a. almeno 95 per cento in massa per l'estratto di caffè in forma solida (polvere, tavolette ecc.);
- b. 70–85 per cento in massa per l'estratto di caffè in pasta;
- c. 15–55 per cento per l'estratto di caffè liquido.

³ L'estratto di caffè in forma solida od in pasta non deve contenere altre sostanze che quelle provenienti dalla sua estrazione. L'estratto di caffè liquido può contenere sorte di zuccheri, caramellizzate o meno, fino a un massimo del 12 per cento in massa.²⁴³

⁴ L'estratto di caffè senza caffeina non deve contenere più di 0,3 per cento in massa di caffeina, rispetto alla sostanza secca.

⁵ Agli estratti di caffè trattato è applicabile per analogia l'articolo 313.

²⁴³ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 315 Surrogati di caffè, aggiunte per caffè

¹ I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè sono polveri composte di parti di vegetali appropriate, torrefatte, contenenti amidi o zuccheri, come cicoria, cereali, frutta, malto, ghiande oppure di sorte di zuccheri o melassa.²⁴⁴

² I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè devono contenere almeno 95 per cento in massa di sostanza secca.

Art. 316 Estratto di cicoria

¹ L'estratto di cicoria è un estratto, ottenuto esclusivamente mediante estrazione acquosa della cicoria torrefatta. Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

² Il tenore di sostanza secca proveniente dalla cicoria dev'essere:

- a. almeno 95 per cento in massa per l'estratto di cicoria in forma solida (polvere, tavolette ecc.);
- b. 70–85 per cento in massa per l'estratto di cicoria in pasta;
- c. 25–55 per cento in massa per l'estratto di cicoria liquido.

³ L'estratto di cicoria in forma solida od in pasta non deve contenere altre sostanze che quelle provenienti dalla sua estrazione. Il contenuto di sostanze non derivanti dalla cicoria non deve essere superiore ad 1 per cento in massa.

⁴ L'estratto di cicoria liquido può contenere sorte di zuccheri fino al 35 per cento in massa.²⁴⁵

Art. 317 Estratti di altri surrogati di caffè

¹ Per estratti di surrogati di caffè e di aggiunte per caffè nonché di loro miscele con o senza caffè si intendono i prodotti solubili più o meno concentrati od essiccati, ottenuti mediante estrazione acquosa delle materie prime impiegate. Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

² L'estratto in forma solida deve avere un tenore di sostanza secca di almeno 95 per cento in massa.

Sezione 2: Caratterizzazione**Art. 318** Denominazione specifica

La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione «concentrato» nei casi seguenti:

²⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁴⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a. per l'estratto di caffè liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dal caffè è superiore a 25 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dalla cicoria è superiore a 45 per cento in massa.

Art. 319 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per gli estratti di caffè e di cicoria le indicazioni secondo l'articolo 22 devono essere completate con:

- a. la menzione «decaffeinato» o «senza caffeina» per i corrispondenti estratti;
- b. il contenuto minimo di sostanza secca proveniente dal caffè o dai sucedanei di caffè, espresso in per cento in massa del prodotto finito, per l'estratto in forma liquida od in pasta;
- c.²⁴⁶ la menzione «torrefatto con zucchero» per gli estratti liquidi di caffè e di cicoria ottenuti da materie prime torrefatte con zucchero; se vengono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse vanno menzionate;
- d.²⁴⁷ la menzione «zuccherato» o «reso conservabile con zucchero» oppure «con aggiunta di zucchero», se lo zucchero è stato aggiunto alla materia prima dopo la torrefazione; se vengono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse vanno menzionate.

² Per le miscele di caffè con surrogati di caffè nonché per le miscele di estratti di caffè con estratti di surrogati di caffè, il tenore di caffè nella miscela di partenza deve figurare in per cento in massa sull'imballaggio e sui testi pubblicitari.

Capitolo 31: Tè, mate, tè di erbe e di frutti

Sezione 1:

Definizioni, esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 320 Tè

¹ Per tè (tè verde e nero) si intendono le gemme fogliari e le foglie giovani della pianta di tè (*Camellia sinensis* L.). A secondo della sua provenienza il tè può contenere delle quantità più o meno rilevanti di parti di gambi.

² Il tenore di acqua del tè non deve superare 12 per cento in massa.

Art. 321 Tè decaffeinato

Il tè decaffeinato o tè senza caffeina è tè con un tenore di caffeina non superiore a 0,1 per cento in massa.

²⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 322 Mate

¹ Mate (yerba, tè del Paraguay) sono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di certe specie di *Ilex*, in particolare di *Ilex paraguayensis*.

² Il tenore di acqua non deve superare il 10 per cento in massa.

³ Il tenore di caffeina dev'essere almeno 0,6 per cento in massa.

⁴ Il tenore di estratto idrosolubile dev'essere almeno 36 per cento in massa.

⁵ Il mate torrefatto deve corrispondere alle esigenze del mate.

Art. 323 Tè di erbe, tè di frutti

¹ I tè di erbe e di frutti sono costituiti di parti di piante, di frutti o di loro estratti, i quali per infusione in acqua danno una bevanda aromatica, destinata al rinfresco o al piacere del palato.

² Per la preparazione di tè di erbe sono unicamente autorizzate, oltre alle verdure ed alle erbe per cucina (art. 188), o alle spezie (art. 357), le erbe non velenose e che non presentano un effetto prevalente farmacologico.

³ Per la preparazione di tè di frutti possono venir usati unicamente i frutti menzionati nell'articolo 185. Invece dei frutti interi possono essere usate anche parti di essi (p. es. la buccia).

⁴ Sono autorizzate le mescolanze di tè di erbe, tè di frutta e tè nero. È permessa la colorazione con succhi di frutta e di verdura oppure con i loro concentrati.

Sezione 2: Caratterizzazione**Art. 324**

¹ Se il tè di erbe od il tè di frutti è fatto di una miscela di parecchie specie di piante o di frutti, ciò deve chiaramente risultare dalla denominazione specifica (p. es. «miscela di tè di erbe»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di piante in ordine decrescente di quantità (p. es. «tè di menta, tè di melissa e buccia di mela»).

² Per il tè nero, il tè di erbe o il tè di frutti aromatizzato, la denominazione specifica è «tè aromatizzato (di erbe o di frutti)» oppure «tè (di erbe o di frutti) aromatizzato».²⁴⁸

³ In deroga all'articolo 20*b* capoverso 2, per il tè nero, il tè di erbe o il tè di frutti aromatizzato sono permesse immagini di ingredienti anche se, al posto di questi ultimi, sono addizionati prevalentemente aromi, sempreché nel medesimo campo visivo dell'immagine si aggiunga la menzione «con aroma di X» oppure «con gusto di X» (p. es. «con aroma di fragola»)²⁴⁹.

²⁴⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁴⁹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 32: Guaranà

Art. 325

¹ Guaranà è il seme della liana *Paullinia cupana* var. *sorbilis* con un contenuto di caffeina di almeno 3 per cento in massa. Esso può essere pelato ed essiccato, nonché torrefatto o macinato.

² Il tenore di acqua della polvere di guaranà non dev'essere superiore a 10 per cento in massa.

³ Accanto alla denominazione specifica deve figurare la menzione «contiene caffeina» e va indicato il tenore di caffè in mg per 100 g.

⁴ Per le derrate alimentari che contengono guaranà (p. es. gomme da masticare, dolciumi, sbarrette, bevande) dev'essere apposta la menzione «contiene caffeina», se il tenore di caffeina è superiore a 30 mg per ragione giornaliera.

Capitolo 33:

Bevande istantanee e bevande pronte a base di ingredienti quali il caffè, i succedanei del caffè, il tè, le erbe, i frutti e il guaranà²⁵⁰

Art. 326 Definizione

Le bevande istantanee e le bevande pronte (p. es. «ice-tea») sono bevande pronte alla preparazione o al consumo, a base di ingredienti quali il caffè, i succedanei del caffè, il tè, le erbe, i frutti, il guaranà oppure di loro estratti o concentrati.²⁵¹ Esse possono contenere ingredienti come sorte di zuccheri, maltodestrina, polvere di latte o anidride carbonica.²⁵²

Art. 327 Caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. l'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in grammi per litro;
- b. la menzione «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica, se il prodotto contiene oltre 2 g per litro di anidride carbonica;
- c.²⁵³ la menzione «contiene caffeina» accanto alla denominazione specifica se il prodotto contiene oltre 30 mg di caffeina per litro, ad eccezione dei prodotti la cui denominazione specifica alluda esplicitamente al loro contenuto di caffè o tè.

²⁵⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁵¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁵² Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁵³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

Capitolo 34: Cacao, cioccolati, altri prodotti di cacao

Sezione 1:

Definizioni, esigenze minime e caratteristiche di composizione

Art. 328 Semi di cacao, mandorle di cacao, massa di cacao, burro di cacao

¹ I semi di cacao sono i semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.) fermentati ed essiccati.

² Le mandorle di cacao sono i semi di cacao, torrefatti o no, puliti e decorticati.²⁵⁴

³ La massa di cacao è il prodotto ottenuto con procedimento meccanico dalle mandorle di cacao lavorate, alle quali non sono stati sottratti i grassi naturali.

⁴ Il burro di cacao è il grasso ottenuto dai semi di cacao o da parti di essi.

Art. 329 Cacao in polvere

¹ Il cacao in polvere (cacao) è il pannello di cacao ottenuto con spremitura idraulica, trasformato in polvere con un procedimento meccanico e contenente almeno 20 per cento di burro di cacao e non oltre 9 per cento di acqua, entrambi riferiti alla sostanza secca.

² Il cacao in polvere magro (cacao in polvere povero di grasso, cacao magro, cacao in polvere fortemente sgrassato, cacao fortemente sgrassato) è un cacao in polvere, il cui tenore minimo di burro di cacao è di 8 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

³ Il cacao in polvere zuccherato (cacao zuccherato, cioccolato in polvere) è il prodotto ottenuto con la miscelazione di cacao in polvere e sorte di zuccheri, avente un contenuto di almeno il 32 per cento in massa di cacao in polvere.²⁵⁵

⁴ Il cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro (cacao zuccherato povero di grasso o magro, cacao zuccherato in polvere fortemente sgrassato, cacao zuccherato fortemente sgrassato) è cacao in polvere ottenuto con la miscelazione di cacao magro in polvere con sorte di zuccheri, avente un contenuto di almeno il 32 per cento in massa di cacao magro in polvere.²⁵⁶

Art. 330²⁵⁷ Cacao in polvere zuccherato per uso domestico

¹ Il cacao in polvere zuccherato per uso domestico (cacao zuccherato per uso domestico, cioccolato in polvere per uso domestico) è una mescolanza di cacao in polvere

²⁵⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁵⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁵⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁵⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

e sorte di zuccheri, avente un contenuto di almeno il 25 per cento in massa di cacao in polvere.

² Il cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro per uso domestico (cacao zuccherato povero di grasso o magro per uso domestico, cacao in polvere zuccherato fortemente sgrassato per uso domestico, cacao zuccherato per uso domestico fortemente sgrassato) è una miscelazione di polvere di cacao povera di grasso e sorte di zuccheri, avente un contenuto di cacao in polvere povero di grasso o magro del 25 per cento in massa.

Art. 331 Cioccolato

Il cioccolato è una derrata alimentare ottenuta con mandorle di cacao, massa di cacao, cacao in polvere o cacao in polvere povero di grasso e sorte di zuccheri con o senza aggiunta di burro di cacao, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):²⁵⁸

- | | | |
|----|-----------------------------------|-------------------------------|
| a. | sostanza secca totale di cacao | almeno 35 per cento in massa; |
| b. | sostanza secca sgrassata di cacao | almeno 14 per cento in massa; |
| c. | burro di cacao | almeno 18 per cento in massa. |

Art. 332 Cioccolato per uso domestico

Il cioccolato per uso domestico è una derrata alimentare ottenuta con mandorle di cacao, massa di cacao, cacao in polvere o cacao in polvere povero di grasso o magro e sorte di zuccheri con o senza aggiunta di burro di cacao, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):²⁵⁹

- | | | |
|----|-----------------------------------|-------------------------------|
| a. | sostanza secca totale di cacao | almeno 30 per cento in massa; |
| b. | sostanza secca sgrassata di cacao | almeno 12 per cento in massa; |
| c. | burro di cacao | almeno 18 per cento in massa. |

Art. 333²⁶⁰ Cioccolato al latte

Il cioccolato al latte è un prodotto ottenuto con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):

- | | | |
|----|--------------------------------|-------------------------------|
| a. | sostanza secca totale di cacao | almeno 25 per cento in massa; |
|----|--------------------------------|-------------------------------|

²⁵⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁵⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- | | | |
|----|---|---|
| b. | sostanza secca di latte | almeno il 14 per cento in massa di latte intero in parte o completamente disidratato, di latte in parte o completamente scremato, di panna, burro o grasso di latte in parte o completamente disidratati; |
| c. | sostanza secca di cacao sgrassata | almeno il 2,5 per cento in massa; |
| d. | grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa; |
| e. | tenore totale di grasso (ottenuto da burro di cacao e grasso di latte). | almeno 25 per cento in massa; |

Art. 334²⁶¹ Cioccolato al latte per uso domestico

Il cioccolato al latte per uso domestico è un prodotto ottenuto dagli stessi ingredienti del cioccolato al latte, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):

- | | | |
|----|---|---|
| a. | sostanza secca totale di cacao | almeno 20 per cento in massa; |
| b. | sostanza secca di latte | almeno il 20 per cento in massa di latte intero in parte o completamente disidratato, di latte in parte o completamente scremato, di panna, burro o grasso di latte in parte o completamente disidratati; |
| c. | sostanza secca di cacao sgrassata | almeno il 2,5 per cento in massa; |
| d. | grasso di latte | almeno il 3,5 per cento in massa; |
| e. | tenore totale di grasso (ottenuto da burro di cacao e grasso di latte). | almeno 25 per cento in massa; |

Art. 335 Cioccolato al latte magro

Il cioccolato al latte magro è una derrata alimentare ottenuta con mandorle di cacao, massa di cacao, cacao in polvere oppure cacao in polvere povero di grasso, sorte di zuccheri e latte magro (liquido o disidratato) con o senza aggiunta di burro di cacao, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):²⁶²

- | | | |
|----|--------------------------------|--|
| a. | sostanza secca totale di cacao | almeno 25 per cento in massa; in caso d'impiego di burro di cacao la percentuale di sostanza secca di cacao deve essere di almeno 10 per cento in massa; |
|----|--------------------------------|--|

²⁶¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁶² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- b. sostanza secca sgrassata di latte almeno 12,5 per cento in massa;
- c. ...²⁶³

Art. 336²⁶⁴ Cioccolato alla panna

Il cioccolato alla panna è un cioccolato al latte che contiene almeno il 5,5 per cento in massa di grasso di latte.

Art. 337²⁶⁵ Cioccolato alla doppia panna

Il cioccolato alla doppia panna è un cioccolato al latte che contiene almeno il 10 per cento in massa di grasso di latte.

Art. 338 Granelli di cioccolato, fiocchi di cioccolato

I granelli di cioccolato o fiocchi di cioccolato sono cioccolato in forma di granelli o fiocchi con un contenuto di sostanza secca totale di cacao di almeno 32 e di burro di cacao di almeno 12 per cento in massa.

Art. 339 Granelli di cioccolato al latte, fiocchi di cioccolato al latte

I granelli di cioccolato al latte o fiocchi di cioccolato al latte sono granelli o fiocchi di cioccolato al latte, le cui caratteristiche differiscono nel modo seguente da quelle menzionate nell'articolo 333:

- a. sostanza secca totale di cacao almeno 20 per cento in massa;
- b. sostanza secca totale di latte, ottenuta dalle componenti, menzionate nell'articolo 333 almeno 12 per cento in massa;
- c. ...²⁶⁶
- d. grasso totale almeno 12 per cento in massa;
- e. ...²⁶⁷

Art. 340 Cioccolato alle nocciole gianduja

¹ Il cioccolato alle nocciole gianduja è una derrata alimentare, ottenuta con cioccolato e nocciole finemente macinate, che presenta le seguenti caratteristiche di composizione:

²⁶³ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁶ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁷ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

- a. sostanza secca totale di cacao almeno 32 per cento in massa (riferita alla parte di cioccolato);
- b. sostanza secca sgrassata di cacao almeno 8 per cento in massa (riferita alla parte di cioccolato);
- c. nocciole finemente macinate almeno 20 per cento in massa e al massimo 40 per cento in massa (riferito al prodotto finale).

² È permessa l'aggiunta di:

- a.²⁶⁸ latte, latte parzialmente o totalmente scremato oppure suoi componenti; il prodotto finito non deve contenere più del 5 per cento in massa di sostanza secca totale di latte;
- b. mandorle, nocciole ed altre noci, intere o in pezzetti, se il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non supera il 60 per cento in massa del peso del prodotto.

Art. 341 Cioccolato al latte e alle nocciole gianduja

¹ Il cioccolato al latte e alle nocciole gianduja è una derrata alimentare, ottenuta con cioccolato al latte e nocciole finemente macinate, che presenta la seguente composizione:

- a. sostanza secca totale di latte almeno 10 per cento in massa (riferito alla parte di cioccolato);
- b. nocciole finemente macinate almeno 15 ed al massimo 40 per cento in massa (riferito al prodotto finale).

² L'aggiunta di mandorle, di nocciole e di altre noci, intere o a pezzetti, è autorizzata se il peso di queste aggiunte, compreso quello delle nocciole macinate, non supera 60 per cento in massa.

Art. 342 Cioccolato bianco

Il cioccolato bianco è una derrata alimentare ottenuta con burro di cacao, sorte di zuccheri, latte ed eventualmente latte totalmente o parzialmente scremato oppure sue componenti, che presenta la seguente composizione (calcolo secondo l'art. 349):²⁶⁹

- a. burro di cacao almeno 20 per cento in massa;
- b. sostanza secca totale di latte, ottenuta dalle componenti summenzionate almeno 14 per cento in massa;
- c. grasso di latte almeno 3,5 per cento in massa;

²⁶⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁶⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

d. ...²⁷⁰ al massimo 55 per cento in massa.

Art. 343 Cioccolato di copertura

Il cioccolato di copertura (copertura) è un cioccolato il cui tenore minimo di burro di cacao è di 31 per cento in massa e quello di sostanza secca sgrassata di cacao è di 2,5 per cento in massa. Se il cioccolato di copertura viene designato come «cioccolato di copertura oscuro», esso deve contenere almeno 31 per cento in massa di burro di cacao ed almeno 16 per cento in massa di sostanza secca sgrassata di cacao.

Art. 344 Cioccolato di copertura al latte

Il cioccolato di copertura al latte è un cioccolato al latte con un tenore di sostanze grasse di almeno 31 per cento in massa.

Art. 345 Cioccolato di copertura bianco

Il cioccolato di copertura bianco (copertura bianca) è cioccolato bianco con un tenore di sostanza grassa di almeno 31 per cento in massa.

Art. 346 Cioccolato ripieno

¹ Il cioccolato ripieno è una derrata alimentare, la cui parte esterna è costituita da uno dei cioccolati menzionati negli articoli 331–337 e 340–345. Esso deve contenere almeno 25 per cento in massa del cioccolato utilizzato.

² I prodotti cotti al forno e di biscotteria, che presentano una parte esterna ai sensi del capoverso 1, non sottostanno alla presente disposizione.

Art. 347 Pralinés

I pralinés sono derrate alimentari della dimensione di un bocconcino, costituiti da:

- a. cioccolato ripieno;
- b. strati di cioccolati secondo gli articoli 331–337 e 340–345 e strati di altre sostanze commestibili; gli strati dei prodotti di cioccolato devono essere perlomeno in parte chiaramente visibili e costituire almeno il 25 per cento in massa della derrata alimentare finita; oppure
- c. una mescolanza di cioccolati secondo gli articoli 331–337 e 342–345 con altre sostanze commestibili; la parte dei cioccolati utilizzati costituisce almeno il 25 per cento in massa della derrata alimentare finita.²⁷¹

²⁷⁰ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

²⁷¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 348 Articoli di confetteria al cioccolato

Gli articoli di confetteria al cioccolato, ad eccezione dei pralinés (art. 347), sono derrate alimentari come bouchées, branche o bastoncini che contengono almeno 10 per cento in massa di cioccolato (art. 331–337 nonché 342) o burro di cacao oppure sono ricoperti da almeno 20 per cento in massa di cioccolato di copertura (art. 343–345).

Art. 349 Calcolo delle parti percentuali

¹ Prima di calcolare le percentuali menzionate negli articoli 331–337 nonché 342, si devono dedurre dalla massa del prodotto finito i seguenti componenti:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 352;
- b. gli aromi aggiunti;
- c. gli emulgatori aggiunti.

² Per i cioccolati ripieni (art. 346) ed i pralinés (art. 347) la percentuale di cioccolato prescritta si calcola secondo il peso totale del prodotto finito, compresa la guarnitura.

Sezione 2: Ingredienti ammessi**Art. 350**²⁷²**Art. 351** Grassi vegetali

Ai cioccolati secondo gli articoli 331–335 nonché 342–345 è permesso aggiungere anche grassi o oli vegetali diversi dal burro di cacao fino ad un massimo di 5 per cento in massa del prodotto finito.²⁷³ Il tenore minimo prescritto di burro di cacao e di sostanza secca totale di cacao non deve tuttavia essere ridotto.

Art. 352 Ulteriori ingredienti

¹ È permesso aggiungere altri ingredienti ai cioccolati secondo gli articoli 331–337 e 342–345. La quantità globale di tali ingredienti, riferita al peso totale, non può essere superiore al 40 per cento in massa del peso totale.

² Non è permesso aggiungervi farine di cereali, amidi nonché grassi e oli animali, ad eccezione del grasso di latte.²⁷⁴

²⁷² Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

²⁷³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁷⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 353 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica dev'essere completata come segue:

- a. per il cioccolato ripieno, con l'indicazione del ripieno utilizzato;
- b. per i cioccolati menzionati degli articoli 331-337 e 342-345, aventi subito un'aggiunta di ingredienti ai sensi dell'articolo 352, con l'indicazione degli ingredienti aggiunti.

² Un'indicazione secondo il capoverso 1 lettera b è vietata per l'aggiunta di:

- a. latte e latticini ai cioccolati secondo gli articoli 331, 332 e 343;
- b. caffè e bevande spiritose, se la quantità dell'ingrediente è inferiore ad 1 per cento in massa del prodotto finito;
- c. altri ingredienti che sono stati incorporati in modo da non essere praticamente individuabili, se la quantità dell'ingrediente è inferiore al 5 per cento in massa del prodotto finito.

Art. 354 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 deve figurare l'indicazione del contenuto minimo di sostanza secca di cacao in per cento in massa, nei seguenti casi:

- a. cacao in polvere zuccherato;
- b. cacao in polvere zuccherato per uso domestico;
- c. cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro;
- d. cacao in polvere zuccherato per uso domestico povero di grasso o magro;
- e. cioccolato;
- f. cioccolato per uso domestico;
- g. cioccolato al latte;
- h. cioccolato al latte per uso domestico;
- i. prodotti per la preparazione di bevande di cacao (art. 355).

² Per gli articoli di cioccolato, venduti a pezzi sotto forma di uova, coniglietti, maggiolini, ecc., per i pralinés e gli articoli di confetteria di cioccolato, il cui peso singolo è inferiore a 50 g, le indicazioni secondo il capoverso 1 devono almeno figurare su un cartellino ben visibile, posto in vicinanza immediata dei prodotti corrispondenti.

³ In deroga all'articolo 22 capoverso 3:

- a.²⁷⁵ i cioccolati di cui agli articoli 331-341, 343 e 344 sono ritenuti prodotti in Svizzera se sono stati interamente fabbricati in Svizzera da fave di cacao o

²⁷⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

massa di cacao. I cioccolati bianchi di cui agli articoli 342 e 345 sono ritenuti prodotti in Svizzera soltanto se sono stati interamente fabbricati in Svizzera a partire dal burro di cacao.

- b. per i prodotti di cui agli articoli 346–348, non interamente fabbricati a partire dal cioccolato secondo la lettera a, occorre inoltre indicare il Paese di provenienza di tale cioccolato.²⁷⁶

⁴ Per gli articoli di cioccolato che, oltre a burro di cacao, contengono anche altri grassi vegetali, deve figurare nel medesimo campo visivo dell'elenco degli ingredienti la menzione «oltre a burro di cacao contiene anche altri grassi vegetali».²⁷⁷

Sezione 4: Ulteriori disposizioni

Art. 355²⁷⁸ Prodotti per bevande al cacao

I prodotti per la preparazione di bevande al cacao sono mescolanze di cacao in polvere o di cacao in polvere povero di grasso (art. 329) in forma di polvere, granulato o soluzione (concentrato) con ingredienti come sorte di zuccheri, latte o componenti del latte.

Art. 356 Paste per glassare con acqua e paste per glassare grasse

¹ Le paste per glassare con acqua sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero ed acqua.

² Le paste per glassare con grasso sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero e grasso vegetale o di latte.

Capitolo 35: Spezie, sale commestibile, senape

Sezione 1: Spezie

Art. 357 Definizioni

¹ Le spezie sono parti di piante (radici, rizomi, bulbi, cortecce, foglie, erbe, fiori, frutti, semi o loro parti), essiccate, di odore o di sapore pronunciato, che si aggiungono alle derrate alimentari per renderle più saporite.

² Gli estratti di spezie sono estratti, ottenuti dalle spezie mediante procedimenti fisici (distillazione compresa).

³ Le mescolanze di spezie sono mescolanze costituite esclusivamente di spezie.

²⁷⁶ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁷⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁷⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁴ Preparazioni di spezie sono mescolanze di una o più spezie o erbe aromatiche con altri ingredienti come oli, grassi, sorte di zuccheri, amidi, estratto di lievito o sale commestibile, che vengono aggiunte per influenzare il sapore o per conservare l'aroma.²⁷⁹

⁵ Il curry o la polvere di curry è una mescolanza di curcuma con altre spezie, come pepe, paprica, zenzero, coriandolo, cardamomo, garofano. Possono essere aggiunti anche altri ingredienti per migliorare l'aroma e il sapore come amido, sorte di zuccheri o sale commestibile.²⁸⁰

Art. 358 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

Il curry può contenere al massimo 5 per cento in massa di sale commestibile ed al massimo 10 per cento in massa di altri ingredienti.

Art. 359 Caratterizzazione

¹ Per le preparazioni di spezie con un contenuto di sale commestibile superiore al 5 per cento in massa, la menzione del sale commestibile nell'elenco della composizione dev'essere completata con l'indicazione della percentuale.

² Se per le preparazioni di spezie sono usate esclusivamente erbe aromatiche, la denominazione specifica può essere «preparazione di erbe aromatiche (da cucina)».

Art. 360 Uso di estratti di spezie invece delle spezie

Per quanto questa ordinanza non disponga altrimenti, l'uso di estratti invece delle spezie è ammissibile nell'ambito della buona prassi di fabbricazione.

Sezione 2: Sale commestibile

Art. 361 Definizioni

¹ Il sale commestibile è il sale proveniente da giacimenti sotterranei di salgemma, dall'acqua marina oppure da salamoie naturali, idoneo all'alimentazione umana.

² Il sale commestibile con speciali aggiunte è una mescolanza di sale commestibile con aggiunte come spezie (sale con spezie) od aromi (p. es. sale con aromi di fumo). Esso può inoltre contenere altre aggiunte per migliorare l'aroma e il sapore come lievito, estratto di lievito, malto, sorte di zuccheri o farine amidacee.²⁸¹

²⁷⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁸⁰ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

²⁸¹ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 362 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il sale commestibile non ottenuto da acqua marina deve contenere almeno 97 per cento in massa di cloruro di sodio per kg di sostanza secca.

² La sostanza secca del sale commestibile non deve contenere più di 1 per cento in massa di sostanze d'accompagnamento.

³ Il sale commestibile con speciali aggiunte deve contenere più di 40 per cento in massa di sale commestibile.

Art. 363 Caratterizzazione

¹ Per il sale commestibile che contiene più di 3 per cento in massa di acqua, il tenore di acqua va indicato vicino alla denominazione specifica.

² Il sale commestibile da acqua marina può essere designato come sale marino. In tal caso, vicino alla denominazione specifica deve figurare il contenuto di cloruro di sodio e di eventuali sali di accompagnamento (perlopiù cloruri e solfati di potassio, calcio e magnesio).

³ Il sale commestibile finemente cristallizzato o finemente macinato può essere designato come sale da tavola.

Sezione 3: Senape**Art. 364** Definizione

La senape è una mescolanza di semi di senape (grani di senape) con aceto, vino od acqua. Possono essere aggiunti ingredienti come sale commestibile, sorte di zuccheri, spezie, farina di riso o di amido.²⁸²

Art. 365 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

Il contenuto di farina di riso e di amido non dev'essere superiore al 10 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

²⁸² Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Capitolo 36:**Vino, vino-mosto pastorizzato in fase di fermentazione, prodotti contenenti vino****Sezione 1: Vino****Art. 366**²⁸³ Definizioni

Ai sensi della presente ordinanza:

- a. il mosto d'uva è il mosto ottenuto da uve fresche, naturalmente o con procedimento fisico;
- b. il vino è il prodotto ottenuto per fermentazione alcolica di uve fresche (frutti della specie *Vitis*), anche ammostate, oppure di mosto d'uva fresco;
- c.²⁸⁴ il vino rosso e il vino rosato («rosé») sono vini ottenuti da uve nere fermentate a contatto del mosto per un tempo più o meno lungo e in seguito torchiate per l'ulteriore fermentazione;
- d. il vino bianco è il vino ottenuto da uve bianche oppure da uve nere torchiate non fermentate;
- e.²⁸⁵ ...;
- f. il vino frizzante è il vino con anidride carbonica disciolta, la quale esercita una sovrappressione di almeno 1 fino a 2,5 bar al massimo a 20 °C;
- g. il vino spumante è il vino con anidride carbonica disciolta, la quale esercita una sovrappressione di almeno 3 bar a 20 °C;
- h.²⁸⁶ il vino liquoroso è il vino dal tenore alcolico di almeno il 15 per cento in volume e al massimo il 22 per cento in volume, ottenuto da mosto d'uva, mosto d'uva in fermentazione o vino, con aggiunta di vino o distillato ottenuto da uve essiccate o alcool neutro di vino;
- i.²⁸⁷ lo Schiller è un vino ottenuto da uve di categoria 1, rosse e bianche, provenienti dalla medesima parcella e vinificate assieme.

Art. 367 Categorie di vini

¹ I vini sono suddivisi in tre categorie:

- a.²⁸⁸ categoria 1: vini con denominazione di origine controllata;
- b. categoria 2: vini con denominazione di provenienza;

²⁸³ Vedi anche le disp. fin. della modificazione del 19 dic. 1997 alla fine del presente testo.

²⁸⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁸⁵ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU **2002** 573).

²⁸⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁸⁷ Introdotta dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁸⁸ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 26 nov. 2003, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU **2003** 4915).

c.²⁸⁹ categoria 3: vini senza denominazione di origine controllata o di provenienza.

² Per la produzione di vini svizzeri devono essere utilizzati i mosti d'uva corrispondenti a queste categorie, conformemente all'articolo 64 capoverso 1 della legge del 29 aprile 1998²⁹⁰ sull'agricoltura.²⁹¹

Art. 368 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il vino deve presentare un tenore alcolico totale (acquisito e potenziale) di almeno 7 per cento in volume e un tenore alcolico acquisito di almeno 5,5 per cento in volume.²⁹²

² Possono essere aggiunti i seguenti ingredienti:

- a. sciroppo zuccherino, per ottenere la fermentazione secondaria, nella produzione di vini spumanti o frizzanti;
- b. sciroppo di dosaggio, nella produzione di vini spumanti o frizzanti;
- c. anidride carbonica per la produzione di vini spumanti o frizzanti con anidride carbonica aggiunta secondo l'articolo 366 lettere f e g.

³ Il tenore alcolico dei vini spumanti e dei vini frizzanti non deve aumentare di oltre l'1,5 per cento in volume con l'aggiunta di sciroppo zuccherino, e di oltre lo 0,5 per cento in volume con l'aggiunta di sciroppo di dosaggio.

⁴ Il DFI stabilisce in un'ordinanza (allegato 1) i procedimenti e i trattamenti enologici permessi.²⁹³

Art. 369²⁹⁴ Decolorazione

È vietata la decolorazione del vino rosso e del vino rosato.

Art. 370 Aumento del tenore alcolico

¹ Per aumentare il tenore alcolico naturale può essere aggiunto alle uve, al mosto d'uva o al vino in fase di fermentazione zucchero in forma secca o succo d'uva concentrato oppure concentrato di mosto d'uva rettificato.²⁹⁵

² Il tenore alcolico naturale del vino svizzero può essere aumentato a seguito delle aggiunte secondo il capoverso 1, di 2,5 per cento in volume al massimo.

²⁸⁹ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 26 nov. 2003, in vigore dal 1° gen. 2004 (RU **2003** 4915).

²⁹⁰ RS **910.1**

²⁹¹ Nuovo testo giusta il n. I 8 dell'O del 7 dic. 1998 (RU **1999** 303).

²⁹² Nuovo testo giusta n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁹³ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³ Il tenore alcolico del vino svizzero delle categorie 2 e 3 non può superare a seguito delle aggiunte secondo il capoverso 1, il 12,0 per cento in volume per il vino bianco e il 12,5 per cento in volume per il vino rosso ed il rosé.

⁴ A seguito dell'aggiunta di mosto d'uva concentrato o di concentrato di mosto d'uva rettificato, il volume iniziale può essere aumentato dell'8 per cento al massimo.

⁵ Le aggiunte di cui al capoverso 1 non sono considerate taglio.²⁹⁶

Art. 371 Taglio

¹ Per taglio s'intende la miscelazione di uve, mosti d'uve o vini di origine o provenienza diverse.

² Fatti salvi i capoversi 3 e 5 è vietato:

- a. il taglio di vini svizzeri delle categorie 1 e 2 con vini esteri;
- b. il taglio di vini esteri delle categorie 1 e 2.²⁹⁷

³ Per quanto riguarda il taglio di vino svizzero con vino svizzero vale quanto segue:

- a. il vino della categoria 1 può essere tagliato fino al 10 per cento con vini di ugual colore;
- b. il vino della categoria 2 può essere tagliato fino al 15 per cento con vini di ugual colore.²⁹⁸

⁴ Il vino della categoria 3 può essere tagliato a piacimento.²⁹⁹

⁵ Il vino estero con una denominazione d'origine protetta o un'altra denominazione protetta ai sensi di una legislazione estera, deve corrispondere, alla consegna, alla legislazione estera in questione per quanto riguarda taglio e denominazione specifica.³⁰⁰

Art. 372 Denominazione specifica

¹ Per i vini della categoria 1 può essere usata, invece della denominazione specifica «vino», l'origine geografica.

²⁹⁶ Introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

²⁹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

²⁹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁰⁰ Introdotto dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

² Il vino della categoria 2 deve recare la denominazione specifica «vino da tavola» completata con l'indicazione della provenienza geografica. In aggiunta si può indicare il colore del vino. La denominazione specifica «nostrano», completata con l'indicazione della provenienza geografica, è anche ammessa se la produzione d'uva è soggetta a una limitazione di quantità in virtù dell'articolo 14 capoverso 3 dell'ordinanza del 7 dicembre 1998³⁰¹ sul vino.³⁰²

³ Il vino della categoria 3 deve recare la denominazione specifica «vino». Essa può essere completata con l'indicazione del colore del vino. Sono vietate altre indicazioni come origine, provenienza, vitigno o annata.³⁰³

⁴ Se ad un vino frizzante o ad un vino spumante è stata aggiunta anidride carbonica, la denominazione specifica è «vino frizzante con anidride carbonica aggiunta» rispettivamente «spumante con anidride carbonica aggiunta».

Art. 373 Caratterizzazione

¹ In deroga alle prescrizioni generali sulla caratterizzazione devono figurare sull'etichetta le indicazioni seguenti:

- a. la denominazione specifica secondo gli articoli 366 e 372;
- b. il nome o la ragione sociale del produttore, dell'imbottigliatore, dell'importatore o del venditore, della cantina e del negoziante;
- c.³⁰⁴ il Paese di produzione dei vini, in quanto esso non sia riconoscibile dalla denominazione specifica o dal nome oppure dalla ditta e dall'indirizzo del produttore;
- d. ...³⁰⁵
- e. le indicazioni secondo l'articolo 22 capoverso 1 lettere g, i, k, m ed n.

² L'indicazione secondo l'articolo 22 capoverso 1 lettera m (partita) può figurare, invece che sull'etichetta, in un altro punto della bottiglia.

³ L'indicazione dell'annata è permessa se il vino proviene per almeno l'85 per cento da uve dell'annata indicata. Le aggiunte ai sensi dell'articolo 370 capoverso 1 non sono considerate.³⁰⁶

⁴ L'indicazione del nome di uno o più vitigni è permessa se il vino proviene per almeno l'85 per cento dai vitigni menzionati. Le aggiunte ai sensi dell'articolo 370 capoverso 1 non sono considerate. Se si menzionano più vitigni, l'indicazione deve avvenire in ordine decrescente quantitativo.³⁰⁷

³⁰¹ RS 916.140

³⁰² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁰³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁰⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁰⁵ Abrogata dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

³⁰⁶ Per. introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

³⁰⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁵ Per i vini spumanti le indicazioni di cui all'articolo 22 devono essere completate, secondo il tenore di zucchero residuo per litro, con le menzioni seguenti:

- «extra brut» da 0 a 6 g
- «brut» meno di 15 g
- «extra secco» da 12 a 20 g
- «secco» da 17 a 35 g
- «semisecco» da 33 a 50 g
- «dolce» oltre 50 g

⁶ Per gli altri vini, a meno che non siano stati vinificati come vini secchi, devono figurare, secondo il tenore di zucchero residuo per litro, le menzioni seguenti:

- «semisecco» o «leggermente dolce» da 4 a 12 g
- «amabile» da più di 12 a 45 g
- «dolce» oltre 45 g³⁰⁸

Sezione 2:

Vino-mosto, succo d'uva e mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione

Art. 374 Vino-mosto, vino-mosto pastorizzato

¹ Il vino-mosto è un mosto d'uva o un succo d'uva recente ed in fase di fermentazione.

² Il tenore di alcool etilico dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

³ La denominazione specifica dev'essere completata con l'indicazione della provenienza geografica.

⁴ Il vino-mosto pastorizzato dev'essere denominato come tale.

⁵ L'indicazione del tenore alcolico per il vino-mosto non pastorizzato dev'essere sostituita con la menzione «contenente alcool».

Art. 375 Succo d'uva e mosto d'uva pastorizzati in fase di fermentazione

¹ Il succo d'uva ed il mosto d'uva pastorizzati in fase di fermentazione sono bevande ottenute da succo d'uva o da mosto d'uva con parziale fermentazione e successiva pastorizzazione.

² Il tenore di alcool etilico dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume.

³ La denominazione specifica è «succo d'uva pastorizzato in fase di fermentazione» oppure «succo d'uva parzialmente fermentato» rispettivamente «mosto d'uva parzialmente fermentato». Essa dev'essere completata con l'indicazione della provenienza geografica.

³⁰⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sezione 3: Bevande contenenti vino

Art. 376 Bevande a base di vino

¹ Le bevande a base di vino sono bevande che contengono come principale componente il vino e alle quali possono essere aggiunti ingredienti come acqua potabile, acqua minerale naturale, succhi di frutta, bevande spiritose, sorte di zuccheri o miele nonché estratti di piante aromatiche o parti di esse oppure aromi naturali o naturidentici.³⁰⁹

² Il tenore di vino nel prodotto finito dev'essere almeno del 50 per cento in massa. Per gli ingredienti valgono le disposizioni della presente ordinanza.

³ La denominazione specifica è disciplinata dall'articolo 20.

⁴ Se alla bevanda è stata aggiunta anidride carbonica in una quantità superiore a 2 g/l, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contenente anidride carbonica».

Art. 377 Vermut e vino vermut

¹ Il vermut ed il vino vermut sono bevande a base di vino (art. 366), il cui aroma caratteristico è ottenuto con l'impiego di sostanze appropriate, segnatamente di quelle ricavate dalle specie di artemisia.

² Il contenuto di vino nel prodotto finito dev'essere almeno del 75 per cento in massa.

³ Per addolcire il vermut possono essere impiegati unicamente zucchero caramellato, zucchero, mosto d'uva, mosto d'uva concentrato o concentrato d'uva rettificato.

⁴ Il tenore alcolico dev'essere almeno 14,5 ed al massimo 22,5 per cento in volume.

Capitolo 37:

Sidro e vino di frutti, succhi di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino di frutti, idromele³¹⁰

Sezione 1: Sidro

Art. 378 Definizione

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta con succo di mele o di pere, spremuto di recente o reso conservabile con un procedimento fisico, mediante fermentazione alcolica parziale o totale.

³⁰⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 379 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il tenore alcolico dev'essere di almeno 3 per cento in volume.

² È permesso aggiungere:

- a. succo di mele o di pere;
- b.³¹¹ sorte di zuccheri per la fermentazione secondaria nella produzione di sidro spumante;
- c. anidride carbonica.

Art. 380 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «sidro spumante» se il tenore di anidride carbonica prodotta naturalmente è di almeno 4 g/l.

² Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è di almeno 4 g/l, la denominazione specifica è «sidro spumante con anidride carbonica aggiunta».

³ Se nella denominazione specifica è fatta menzione di un tipo di frutto (p. es. sidro di mele Sauergraeuch), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno 80 per cento in massa del prodotto finito.

Art. 381 Ulteriore caratterizzazione

¹ Il sidro con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente ad un tenore di zucchero invertito di 9–11 g/l, dev'essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

² Per il sidro spumante si possono usare, al posto di «parzialmente fermentato» le designazioni seguenti:

- brut per uno zucchero residuo inferiore a 10 g/l
- extra secco per uno zucchero residuo tra 8 e 20 g/l
- secco per uno zucchero residuo tra 17 e 40 g/l
- semisecco per uno zucchero residuo tra 37 e 65 g/l
- dolce per uno zucchero residuo superiore a 65 g/l.

Sezione 2: Sidro diluito**Art. 382** Definizione

Il sidro diluito è una bevanda alcolica fabbricata mediante diluizione di sidro (art. 390) con acqua potabile oppure con la fermentazione alcolica parziale o totale di succo diluito di mele o di pere.

³¹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 383 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Il contenuto di sidro nel prodotto finito dev'essere di almeno 70 per cento in massa.

² Il tenore alcolico dev'essere superiore a 2 per cento in volume.

³ È permesso aggiungere:

- a. succo di mele o di pere;
- b. anidride carbonica.

Art. 384 Denominazione specifica

Se al sidro diluito è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore totale di anidride carbonica è di 4 g/l ed oltre, nella denominazione specifica si deve menzionare tale aggiunta.

Art. 385 Ulteriore caratterizzazione

Il sidro diluito con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente ad un tenore di zucchero invertito di 9–11 g/l, deve recare accanto alla denominazione specifica la menzione «parzialmente fermentato».

Sezione 3:**Succo di frutti a granelli pastorizzato in fase di fermentazione****Art. 386** Definizione

Il succo di frutti a granelli in fase di fermentazione è sidro parzialmente fermentato (art. 378) con un tenore di alcool etilico superiore a 0,5 ed inferiore a 3 per cento in volume.

Art. 387 Denominazione specifica

¹ Per il succo di frutti a granelli pastorizzato in fase di «fermentazione» la denominazione specifica dev'essere completata con la parola «pastorizzato».

² Se al succo di frutti a granelli in fase di fermentazione è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è uguale o superiore a 4 g/l, nella denominazione specifica dev'essere fatta menzione di tale aggiunta.

Art. 388 Ulteriore caratterizzazione

Per il sidro non pastorizzato in fase di fermentazione l'indicazione del tenore alcolico dev'essere sostituita con la menzione «contiene alcool».

Sezione 4: Vino di frutti

Art. 389³¹² Definizione

Il vino di frutti è una bevanda alcolica ottenuta con la fermentazione parziale o totale di succhi di frutti o di bacche, a eccezione dei succhi di mele, pere e uva spremuti di recente o conservati con procedimento fisico. Prima della fermentazione possono essere aggiunte sorte di zuccheri oppure acqua potabile.

Art. 390 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ La mescolanza sottoposta a fermentazione deve contenere almeno il 30 per cento in massa di succo di bacche o di frutti.³¹³

² Il tenore alcolico dev'essere di almeno 3 per cento in volume.

³ Dopo la fermentazione è permesso aggiungere:³¹⁴

- a.³¹⁵ succo di bacche o di frutti nonché sorte di zuccheri;
- b. anidride carbonica.

⁴ La miscelazione di diversi vini di frutti è permessa.

Art. 391 Denominazione specifica

¹ Se il contenuto di anidride carbonica è stato ottenuto con fermentazione naturale e se esso è di almeno 4 g/l, la denominazione specifica è «vino spumante di frutti».

² Se al vino di frutti viene aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è di 4 g/l o superiore, la denominazione specifica è «vino spumante di X con anidride carbonica aggiunta» (X=specie di frutto o di bacca).

Art. 392 Ulteriore caratterizzazione

¹ Se il vino di frutti non è stato prodotto con succo di bacche o di frutti diluito, la parte del succo in questione dev'essere indicata, accanto alla denominazione specifica, come segue: «dal Y% di succo di X»³¹⁶.

² È applicabile per analogia l'articolo 381.

³¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹⁶ X = specie di frutto o di bacca, Y = contenuto minimo di succo di frutto o di bacca.

Sezione 5: Bevande con sidro e vino di frutti

Art. 393

¹ Le bevande con sidro o vino di frutti sono bevande che contengono principalmente sidro o vino di frutti e alle quali possono essere aggiunti acqua potabile, acqua minerale naturale, succo di frutti, bevande spiritose, sorte di zuccheri, miele, estratti di piante aromatiche o parti di piante oppure aromi naturali o naturidentici.³¹⁷

² Il tenore di sidro o di vino di frutti dev'essere di almeno 50 per cento in massa. Per gli ingredienti valgono le disposizioni della presente ordinanza.

³ Le disposizioni dell'articolo 376 capoversi 3 e 4 si applicano per analogia.

Sezione 6:³¹⁸ Idromele

Art 393a Definizione

L'idromele («Met») è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di una mescolanza di acqua e miele.

Art. 393b Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ L'idromele deve avere un tenore alcolico di almeno il 7 per cento in volume.

² È vietata l'aggiunta di sorte di zuccheri prima della fermentazione.

³ È permesso aromatizzare con spezie ed erbe aromatiche.

Capitolo 38: Birra

Art. 394 Definizione

¹ La birra è una bevanda alcolica e contenente anidride carbonica, ottenuta da un mosto fermentato mediante lievito, al quale è stato aggiunto luppolo in coni o prodotti del luppolo. Il mosto è preparato a partire da materie prime amidacee o zuccherine e acqua potabile.

² Per prodotti del luppolo si intendono: polvere di luppolo, polvere di luppolo arricchita, estratto di luppolo, estratto di polvere di luppolo ed estratto di luppolo isomerizzato.

³¹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³¹⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 395 Requisiti minimi e caratteristiche di composizione

¹ La birra dev'essere di regola limpida. Certi tipi di birra (p. es. birre non filtrate, birre di frumento su lievito) possono presentare intorbidamenti o depositi a seguito di uno speciale procedimento di fabbricazione.

² Per la preparazione del mosto possono essere impiegati, oltre al malto di orzo o di frumento, le seguenti materie prime amidacee o zuccherine:

- a. cereali, come l'orzo, il frumento, il mais ed il riso;
- b. zucchero, zucchero invertito, destrosio, sciroppo di glucosio fino ad un massimo di 10 per cento in massa;
- c. amido fino a 20 per cento in massa.

³ Per la preparazione del mosto si possono usare il malto torrefatto e il suo estratto.

⁴ Il valore pH della birra alla consegna ai consumatori non deve superare 5,0.

⁵ Il tenore in anidride carbonica dev'essere almeno 0,30 per cento in massa.

⁶ La birra deve provenire da un mosto iniziale di almeno 10 per cento in massa. È fatto salvo l'articolo 396 capoversi 3 e 4.

Art. 396 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «birra».

² Secondo il tenore di mosto iniziale, possono essere usate anche le seguenti denominazioni specifiche:

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| a. birra normale | da 10,0 a 12,0 per cento in massa; |
| b. birra speciale | da 11,5 a 14,0 per cento in massa; |
| c. birra forte | almeno 14 per cento in massa. |

³ La birra con un tenore alcolico fino ad un massimo di 3,0 per cento in volume può essere designata come «birra leggera». Il tenore di mosto iniziale della birra leggera non è soggetto a limitazioni.

⁴ La birra con un tenore di carboidrati fino a 7,5 g per litro ed un tenore alcolico fino a 4,5 per cento in volume può essere designata come povera di carboidrati. Il tenore di mosto iniziale deve essere di 8,0–9,0 per cento in massa.

Art. 397 Ulteriore caratterizzazione

Le birre torbide fabbricate secondo un procedimento speciale, devono recare sull'etichetta una menzione corrispondente.

Art. 398 Mescita

¹ Per la mescita della birra da fusti sono ammessi solo gli apparecchi a pressione (pressioni da birra), nei quali viene usata anidride carbonica compressa oppure azoto.

² Il raccordo al sifone od alla testa di spinatura del tubo per il gas sotto pressione dev'essere munito di una valvola di ritenuta.

³ Il rubinetto di miscita della birra non dev'essere usato per la miscita di altre bevande.

⁴ È vietato servire birra sgocciolata o resti di birra.

Capitolo 39:

Bevande spiritose, bevande alcoliche diluite a base di bevande spiritose

Sezione 1:³¹⁹ Disposizioni generali

Art. 399 Bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose sono liquidi alcolici destinati al consumo, che hanno particolari qualità organolettiche e il cui tenore alcolico minimo deve essere del 15 per cento in volume.

² Esse sono ottenute per:

- a. distillazione di prodotti fermentati naturalmente con o senza aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche;
- b. macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in un'acquavite secondo gli articoli 401-424;
- c. aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, di sorte di zuccheri o di altri edulcoranti oppure di altri prodotti agricoli ad alcool etilico di origine agricola;
- d. miscelazione di una bevanda spiritosa secondo le lettere a e b con:
 1. altre bevande spiritose,
 2. alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o un'acquavite secondo gli articoli 401-424, oppure
 3. altre bevande alcoliche o non alcoliche.

Art. 400 Alcool etilico di origine agricola (alcool potabile)

¹ L'alcool etilico di origine agricola (alcool potabile) è alcool ottenuto per distillazione di alcool proveniente dalla fermentazione di prodotti agricoli che ha le caratteristiche elencate nell'allegato 15.

² L'alcool etilico di origine agricola non è destinato al consumo diretto.

³ Se nella caratterizzazione si fa allusione alle materie prime usate, l'alcool etilico di origine agricola dev'essere stato prodotto esclusivamente con la corrispondente materia prima.

³¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 400a Distillato di origine agricola

¹ Il distillato di origine agricola è il liquido alcolico ottenuto per distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica e non ha né le caratteristiche dell'alcool etilico né quelle di una bevanda spiritosa, tuttavia ha conservato un aroma e un sapore derivanti dalle materie prime usate.

² Se nella caratterizzazione si fa allusione alle materie prime usate, il distillato di origine agricola dev'essere stato prodotto esclusivamente con la corrispondente materia prima.

Art. 400b Categoria di bevande spiritose

Per categoria di bevande spiritose s'intende un gruppo delle bevande spiritose che corrisponde alla medesima definizione.

Art. 400c Tenore alcolico

Il tenore alcolico di una bevanda spiritosa è il rapporto tra il suo volume in alcool puro e il volume totale a una temperatura di 20 °C.

Art. 400d Tenore di sostanze volatili

Il tenore delle sostanze volatili di una bevanda alcolica prodotta esclusivamente per distillazione è la quantità delle sostanze volatili provenienti dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime usate. Non sono inclusi l'alcool etilico e il metanolo.

Art. 400e Miscelazione (blend)

¹ La miscelazione (blend) è il procedimento nel quale sono mescolate due o più bevande spiritose che appartengono alla stessa categoria e che si differenziano l'una dall'altra al massimo per le caratteristiche seguenti:

- a. procedimento di produzione;
- b. apparecchi usati per la distillazione;
- c. durata di maturazione o durata di invecchiamento;
- d. luogo geografico di produzione.

² La bevanda ottenuta appartiene alla stessa categoria di bevande spiritose della quale fanno parte le bevande spiritose originali prima della miscelazione.

Art. 400f Taglio

Il taglio è il procedimento secondo il quale a una bevanda spiritosa è aggiunto alcool etilico di origine agricola.

Art. 400g Edulcorazione

L'edulcorazione è il procedimento che impiega per la produzione di bevande spiritose uno o alcuni dei prodotti seguenti:

- a. zucchero: solido, liquido o caramellato;
- b. zucchero invertito liquido o sciroppo di zucchero invertito;
- c. sciroppo di glucosio;
- d. destrosio;
- e. fruttosio;
- f. mosto d'uva, fresco o concentrato;
- g. concentrato di mosto d'uva rettificato;
- h. miele;
- i. sciroppo di carruba;
- j. altre sostanze zuccherine naturali, che hanno un effetto analogo ai prodotti summenzionati.

Art. 400h Zucchero caramellato

Lo zucchero caramellato è il prodotto ottenuto esclusivamente per riscaldamento controllato di saccarosio senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici.

Art. 400i Maturazione o invecchiamento

La maturazione o l'invecchiamento è il procedimento secondo il quale, in recipienti adatti, i processi possono aver luogo naturalmente e che consente alla bevanda spiritosa in questione di assumere caratteristiche organolettiche che non aveva in precedenza.

Art. 400j Riduzione

La riduzione è il procedimento nel quale è aggiunta acqua a una bevanda spiritosa al fine di diminuirne il tenore alcolico. L'acqua deve soddisfare i requisiti dell'acqua potabile giusta l'articolo 275 e può eventualmente essere stata distillata o demineralizzata.

Sezione 2: Categorie di bevande spiritose³²⁰**Art. 401**³²¹ Acquavite di vino

¹ L'acquavite di vino è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente per distillazione di vino inferiore all'86 per cento in volume o per ridistillazione del distillato di vino precedentemente prodotto a meno dell'86 per cento in volume.

² Essa deve avere un tenore di sostanze volatili pari almeno a 1,25 g per litro di alcool puro; le sostanze volatili devono provenire esclusivamente dalla relativa materia prima.

Art. 402³²² Brandy

¹ Il brandy è una bevanda spiritosa ottenuta dall'acquavite di vino con o senza miscelazione di distillato di vino. Il distillato di vino deve essere inferiore al 94,8 per cento in volume e non può superare il 50 per cento del tenore alcolico del prodotto finito.

² Il brandy deve avere un tenore di sostanze volatili pari almeno a 1,25 g per litro di alcool puro provenienti esclusivamente dalla relativa materia prima.

³ Esso deve essere invecchiato in fusti di quercia per almeno un anno o per almeno sei mesi se la capacità dei fusti di quercia è inferiore a 1000 l.

Art. 402a³²³ Acquavite di birra (Bierbrand)

L'acquavite di birra (Bierbrand) è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione diretta della birra fresca con un grado alcolometrico inferiore all'86 per cento in volume. Il distillato deve presentare caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

Art. 403³²⁴ Acquavite di vinaccia, marc, grappa

¹ L'acquavite di vinaccia (marc) è una bevanda alcolica ottenuta da vinacce d'uva fermentate, mediante vapore acqueo oppure mediante distillazione, con eventuale aggiunta di acqua o di fecce. La distillazione dev'essere eseguita a meno dell'86 per cento in volume. È ammessa una ridistillazione al medesimo tenore alcolico.

² L'acquavite di vinaccia deve avere un tenore di sostanze volatili di almeno 1,4 g per litro di alcool puro.

³²⁰ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³²³ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³ L'aggiunta di fecce non deve superare 25 kg di fecce ogni 100 kg di vinacce d'uva. La quantità di alcool ottenuta dalle fecce non deve superare il 35 per cento della quantità totale di alcool del prodotto finito.

⁴ La grappa è acquavite di vinaccia prodotta in Italia, nel Cantone Ticino, in Val Calanca, Val Bregaglia, Val Mesolcina o nella Valle di Poschiavo con uve delle relative regioni.

Art. 404³²⁵

Art. 405 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è una bevanda spiritosa ottenuta per distillazione da fecce di vino oppure da una mescolanza di fecce di vino con resti di vino.

Art. 406³²⁶ Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali

¹ La bevanda spiritosa di cereali è ottenuta per distillazione di cereali ammostati e fermentati e ha le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

² L'acquavite di cereali è una bevanda spiritosa di cereali ottenuta per distillazione inferiore al 95 per cento in volume da cereali ammostati e fermentati e ha le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

Art. 407³²⁷ Whisky, whiskey

¹ Il whisky (whiskey) è una bevanda spiritosa ottenuta per distillazione di cereali ammostati, edulcorata con le amilasi del malto in essa contenute con o senza altri enzimi naturali e fermentata con lievito. Il mosto deve essere distillato a meno del 94,8 per cento in volume in modo che il prodotto distillato abbia l'aroma e il sapore delle materie prime usate.

² Il whisky (whiskey) deve essere invecchiato per almeno tre anni in fusti di legno di capacità di 700 litri al massimo.

Art. 408³²⁸ Acquavite di frutta

¹ L'acquavite di frutta è una bevanda alcolica:

- a. ottenuta esclusivamente per fermentazione alcolica e distillazione di frutta polposa fresca o del mosto fresco di tale frutta, con o senza noccioli; e
- b. distillata a meno dell'86 per cento in volume in modo tale che il distillato conservi l'aroma e il sapore della frutta utilizzata.

³²⁵ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

³²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

² Essa deve avere un tenore di sostanze volatili di almeno 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 409³²⁹ Acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele o l'acquavite di sidro di pere è una bevanda spiritosa:

- a. prodotta esclusivamente per distillazione di sidro di mele o di pere; e
- b. distillata a meno dell'86 per cento in volume di alcool in modo tale che il distillato conservi l'aroma e il sapore della frutta utilizzata.

² Entrambe devono avere un tenore di sostanze volatili di almeno 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 410³³⁰ Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente per fermentazione e distillazione di residui di frutta, eccettuate le vinacce d'uva, a meno dell'86 per cento in volume di alcool. È ammessa una ridistillazione allo stesso tenore alcolico.

² Essa deve avere un tenore di sostanze volatili di almeno 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 411 Acquavite di fecce di frutta

L'acquavite di fecce di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta per distillazione di fecce di sidro oppure di una miscela di fecce di sidro e resti di sidro.

Art. 412³³¹ Acquavite di bacche o di altri tipi di frutti

¹ L'acquavite di bacche o di altri tipi di frutti è una bevanda spiritosa ottenuta per macerazione di bacche o di altri tipi di frutti fermentati parzialmente o non fermentati, come lamponi, more, mirtilli, sambuco o kiwi, in alcool etilico di origine agricola, in un distillato di origine agricola o in un'acquavite secondo il presente capitolo e per successiva distillazione.

² Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 100 kg di frutta ogni 20 litro di alcool puro.

³²⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Art. 413³³² Rum

¹ Il rum è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente per fermentazione alcolica e distillazione di melassa o di sciroppo provenienti dalla fabbricazione di zucchero di canna o di succo di canna da zucchero. Il rum deve essere stato distillato a meno del 96 per cento in volume e deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche del rum.

² Il rum ottenuto dal succo di canna da zucchero deve avere un tenore di sostanze volatili di almeno 2,25 g per litro di alcool puro.

Art. 414³³³**Art. 415** Acquavite di patate

L'acquavite di patate è una bevanda spiritosa ottenuta per distillazione di patate ammostate e fermentate.

Art. 416 Vodka

¹ La vodka è una bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola:

- a. mediante rettificazione o filtrazione su carbone attivo, seguita eventualmente da una distillazione semplice; oppure
- b.³³⁴ mediante un trattamento equivalente, che permetta di attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate.

² Con l'aggiunta di sostanze aromatiche possono essere conferite al prodotto particolari proprietà organolettiche, segnatamente un sapore morbido.³³⁵

Art. 417³³⁶ Bevanda spiritosa al ginepro

¹ La bevanda spiritosa al ginepro è ottenuta per aromatizzazione con bacche di ginepro (*Juniperus communis*) di alcool etilico di origine agricola, di distillato di cereali o di acquavite di cereali.

² Possono essere aggiunte altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, altri estratti aromatici o altre piante aromatiche. Tuttavia, le caratteristiche organolettiche delle bacche di ginepro devono restare percettibili.

³ Il gin è una bevanda spiritosa al ginepro ottenuta per aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici di alcool etilico di

³³² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³³ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

³³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

origine agricola, che ha le relative caratteristiche organolettiche, nella quale il sapore delle bacche di ginepro deve prevalere.

⁴ Il gin distillato (es. «London Gin») è una bevanda spiritosa al ginepro fabbricata esclusivamente per ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità adeguata con le caratteristiche organolettiche desiderate e con aggiunta di bacche di ginepro e di altre sostanze vegetali naturali. Esso deve soddisfare le esigenze minime seguenti:

- a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve avere un tenore alcolico originale di almeno il 96 per cento in volume;
- b. nella ridistillazione il sapore del ginepro deve prevalere;
- c. per l'aromatizzazione possono essere utilizzate anche sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici.

Art. 418³³⁷

Art. 419³³⁸ Acquavite di genziana

L'acquavite di genziana è una bevanda spiritosa fabbricata da distillato di acquavite di genziana, ottenuta per fermentazione di radici di genziana con o senza aggiunta di alcool etilico di origine agricola.

Art. 420 Acquavite di erbe

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta per:

- a. distillazione di erbe macerate in alcool etilico di origine agricola o in un'acquavite secondo il presente capitolo; oppure
- b. aggiunta di un estratto di erbe ad alcool etilico di origine agricola o a un'acquavite secondo il presente capitolo.³³⁹

² Sono permesse la colorazione con estratti vegetali nonché l'aggiunta di oli essenziali.

Art. 421³⁴⁰ Carvi, aquavit

¹ Il carvi (bevanda spiritosa al cumino) è una bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione con cumino (*Carum carvi L.*) di alcool etilico di origine agricola. Possono essere aggiunte altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici. Tuttavia, il sapore del cumino deve prevalere.

³³⁷ Abrogato dal n. I dell'O del 27 mar. 2002 (RU 2002 573).

³³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

² L'aquavit (akvavit) è una bevanda spiritosa al cumino, la cui aromatizzazione è stata effettuata con un distillato di erbe o di spezie. Per la composizione vale quanto segue:

- a. una parte essenziale dell'aroma deve provenire dalla distillazione di semi di cumino o di aneto (*Anethum graveolens L.*);
- b. possono essere impiegate anche altre sostanze aromatiche;
- c. non è permessa l'aggiunta di oli essenziali;
- d. il sapore dell'amaricante non deve prevalere;
- e. il tenore in estratto non deve essere superiore a 1,5 g per 100 ml.

Art. 421^a³⁴¹ Distillato di agave

Il distillato di agave è una bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione e rettificazione di almeno il 51 per cento di agave blu fermentata (*Agave tequilana Weber*).

Art. 422^a³⁴² Liquore

¹ Il liquore è una bevanda spiritosa ottenuta per aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici e per edulcorazione di:

- a. alcool etilico di origine agricola;
- b. un distillato di origine agricola;
- c. bevande spiritose del presente capitolo;
- d. una miscela dei prodotti di cui alle lettere a-c.

² L'aggiunta di altri ingredienti di origine agricola come latte, prodotti di latte, sidro o vino aromatizzato è permessa.

³ Il tenore alcolico di un liquore designato secondo una determinata bevanda spiritosa (cognac all'uovo, liquore al kirsch, liquore al williams) deve provenire esclusivamente da tale bevanda spiritosa.

⁴ Il liquore deve avere un tenore minimo di zucchero, espresso come zucchero invertito, di 100 g per litro. I seguenti valori derogano a tale disposizione:

- | | |
|---|--------------|
| a. per la «vieuille prune»: | 50 g per l; |
| b. per il liquore al kirsch: | 70 g per l; |
| c. per il liquore alla genziana: | 80 g per l; |
| d. per il liquore all'uovo e il liquore con uovo: | 150 g per l; |

³⁴¹ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- e. per la «crema di X³⁴³»: 250 g per l;
- f. per la crema di cassis (ribes nero): 400 g per l.

⁵ Il liquore all'uovo (Advokat, Avocaat, Avocat) è una bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, i cui elementi sono tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il prodotto finito deve contenere almeno 140 g di tuorlo d'uovo per litro.

⁶ Il liquore con uovo è una bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, i cui elementi sono tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il prodotto finito deve contenere almeno 70 g di tuorlo d'uovo per litro.

Art. 423³⁴⁴ Aperitivo, bevanda spiritosa con sapore amaro, bitter

¹ L'aperitivo è una bevanda composta di alcool etilico di origine agricola o di bevande spiritose secondo gli articoli 401-421a, acqua ed estratti aromatici di piante o sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, che conferiscono proprietà organolettiche caratteristiche. L'aperitivo può contenere sorte di zuccheri, miele o vino. Per l'aperitivo a base di vino si applicano le disposizioni del capitolo 36.

² La bevanda spiritosa con sapore amaro (bitter) è ottenuta per aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici. Essa deve avere un sapore amaro.

Art. 424³⁴⁵ Bevanda spiritosa all'anice

¹ La bevanda spiritosa all'anice è ottenuta per aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum*), di anice verde (*Pimpinella anisum*), di finocchio (*Foeniculum vulgare*) o di altre piante, che hanno lo stesso aroma principale, usando uno dei seguenti procedimenti:

- a. macerazione o distillazione;
- b. ridistillazione dell'alcool in presenza di semi o di altre parti delle piante summenzionate;
- c. aggiunta di estratti distillati naturali di piante di anice;
- d. impiego combinato dei procedimenti elencati nelle lettere a-c.

² Oltre agli estratti naturali di piante o ai semi aromatici menzionati nel capoverso 1, ne possono essere utilizzati anche altri. Tuttavia, il sapore dell'anice deve prevalere.

³ Il pastis è una bevanda spiritosa all'anice che contiene inoltre estratti naturali di liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) e, di conseguenza, il cosiddetto calcone (colorante) nonché acido glicirrizinico. Per la composizione vale quanto segue:

³⁴³ Denominazione del frutto impiegato o della materia prima impiegata, a eccezione dei latticini.

³⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

³⁴⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- a. il tenore di acido glicirrizinico deve essere almeno di 0,05 g per litro e al massimo di 0,5 g per litro;
- b. il tenore di anetolo deve essere almeno di 1,5 g per litro e al massimo di 2,0 g per litro;
- c. il tenore di zucchero non deve essere superiore a 100 g per litro.

⁴ L'ouzo è una bevanda spiritosa all'anice fabbricata in Grecia.

⁵ L'anice è una bevanda spiritosa all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice stellato (*Illicium verum*), dall'anice verde (*Pimpinella anisum*) o dal finocchio (*Foeniculum vulgare*).

⁶ Il distillato di anice è anice, la cui parte alcolica è costituita almeno per il 20 per cento di alcool distillato mediante l'aggiunta di semi delle piante di cui al capoverso 1.

Sezione 3:³⁴⁶ Tenore alcolico, edulcorazione, taglio

Art. 425 Tenore alcolico delle bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono avere almeno il seguente tenore alcolico in per cento in volume:

- a. whisky, acquavite di patate, pastis: 40,0 per cento;
- b. acquavite di fecce, acquavite di birra: 38,0 per cento;
- c. acquavite di vino, acquavite di vinacce, marc, grappa, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele o di sidro di pere, acquavite di residui di frutta, acquavite di fecce di frutta, acquavite di bacche o di altri frutti, bevanda spiritosa al ginepro, gin, gin distillato, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka, aquavit, ouzo: 37,5 per cento;
- d. brandy: 36,0 per cento;
- e. bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali, distillato di agave, anice: 35,0 per cento;
- f. carvi (eccettuata l'aquavit): 30,0 per cento;
- g. liquori, bevanda spiritosa all'anice, bevanda spiritosa con sapore amaro nonché tutte le altre bevande spiritose non indicate: 15,0 per cento; sono eccettuati il liquore all'uovo (14,0%), il pastis (lett. a), l'ouzo (lett.c) e l'anice (lett. e).

² Le bevande spiritose con un tenore alcolico più elevato possono essere ridotte secondo l'articolo 400j.

³⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573). Originario sez. 2.

Art. 426 Edulcorazione, aggiunta di correttivi

¹ L'edulcorazione secondo l'articolo 400g di bevande spiritose è permessa.

² Per arrotondare il sapore di bevande alcoliche possono essere utilizzati correttivi. È eccezzuata l'acquavite di frutta.

³ Sono considerati correttivi le mescolanze di prodotti edulcoranti, gli estratti di piante, i coloranti e le sostanze aromatiche naturali o naturidentiche.

⁴ Il tenore di estratto totale dopo l'edulcorazione o dopo l'aggiunta di correttivi può essere di 10 g per litro al massimo. Per l'acquavite di frutta esso non deve superare 3 g per litro.

⁵ Nella denominazione deve essere indicata l'edulcorazione o l'aggiunta di correttivi.

Art. 426a Taglio

Le bevande spiritose che rientrano in una categoria di bevande spiritose secondo la presente ordinanza non possono essere tagliate con alcool etilico di origine agricola.

Sezione 4:³⁴⁷ **Caratterizzazione****Art. 427**³⁴⁸ Denominazione specifica

¹ La denominazione della categoria deve essere impiegata quale denominazione specifica.

² Le bevande spiritose che non adempiono le caratteristiche di composizione e le esigenze minime di una categoria di bevande spiritose non possono assumere la relativa denominazione specifica. Esse devono essere designate come «bevanda spiritosa» o «bevanda alcolica».

³ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di X», dove X è il nome del frutto utilizzato (es. «acquavite di mirabelle», «acquavite di prugne»). Essa può essere designata anche come «acqua di X», dove X è il nome del frutto utilizzato.

⁴ Se i mosti di due o più frutti sono distillati insieme, la denominazione specifica è «acquavite di frutta». A titolo complementare, i singoli frutti possono essere indicati in ordine decrescente rispetto alle quantità utilizzate.

⁵ Per le seguenti acqueviti di frutta, la denominazione «acquavite di X» può essere sostituita dall'indicazione del frutto:

- a. mirabelle;
- b. susine;
- c. prugne;

³⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573). Originario sez. 3.

³⁴⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- d. mele gravenstein;
- e. mele;
- f. pere williams;
- g. ciliegie;
- h. mele cotogne.

⁶ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutta è «acquavite di residui di X», dove X è il nome della frutta utilizzata (p. es. «acquavite di residui di mele»). Se sono utilizzati residui di diversi frutti, la denominazione specifica è «acquavite di residui di frutta».

⁷ Al fine di evitare una confusione con le acqueviti di frutta di cui all'articolo 408, la denominazione specifica «acquavite di X», dove X è il nome del frutto utilizzato, per l'acquavite di bacche o di altri frutti può essere impiegata soltanto se figura l'indicazione supplementare «ottenuta per macerazione e distillazione». Questo vale per more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, prugnoli, sorba, sorbo selvatico, agrifoglio, sorbo bianco, sambuco, rosa canina e ribes nero.

⁸ L'acquavite di bacche o di altri frutti, fabbricata per macerazione di frutti interi, non fermentati, in alcool etilico di origine agricola e per successiva distillazione, può essere denominata «acquavite di X», dove X è il nome del frutto utilizzato (p. es. «acquavite di lamponi»).

Art. 428 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per l'indicazione di un'annata o di un'età è determinante il componente alcolico utilizzato più giovane. È vietata la designazione «vecchio» per prodotti di una distillazione, il cui componente più giovane risale a meno di un anno, nonché indicazioni di età che si contraddicono o che altrimenti si prestano a confusione.

² Se vengono fatte indicazioni geografiche, la fase di produzione nella quale la bevanda spiritosa ha assunto il suo carattere definitivo, dev'essersi svolta nella regione geografica menzionata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 28 maggio 1997³⁴⁹ sulle DOP e le IPG.³⁵⁰ L'indicazione del Paese di produzione è regolata dall'articolo 22a³⁵¹.

³ Le denominazioni di fantasia utilizzate per le bevande spiritose all'anice non devono dare l'impressione che potrebbe trattarsi di assenzio oppure di imitazioni di assenzio.³⁵²

³⁴⁹ RS **910.12**

³⁵⁰ Per. introdotto dall'art. 24 dell'O del 28 mag. 1997 sulle DOP/IGP, in vigore dal 1° lug. 1997 (RS **910.12**).

³⁵¹ Per. introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

³⁵² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

⁴ Nella denominazione di alcool etilico o di distillato di origine agricola può essere menzionata soltanto una determinata materia prima se l'alcool è ottenuto esclusivamente da tale materia prima.³⁵³

⁵ In deroga all'articolo 22 capoverso 1 lettera b, per le bevande spiritose di cui agli articoli 401-421a l'elenco degli ingredienti non deve essere indicato.³⁵⁴

Art. 429 Designazioni negli esercizi pubblici

¹ Sulle carte delle bevande negli esercizi pubblici devono figurare per le bevande spiritose la denominazione specifica, il tenore alcolico e la quantità. L'obbligo dell'indicazione della quantità e del tenore alcolico sulle liste delle bevande non si applica alle bevande spiritose o alle bevande alcoliche diluite a base di bevande spiritose (art. 432) preparate appositamente nell'esercizio stesso.³⁵⁵

² Sui recipienti di bevande spiritose venduti negli esercizi pubblici devono figurare, in modo ben visibile e leggibile, la denominazione specifica, il Paese di produzione ed il tenore alcolico in per cento in volume.

Sezione 5:³⁵⁶ **Disposizioni speciali**

Art. 430³⁵⁷ Bevande spiritose estere

¹ Nella misura in cui la presente ordinanza non disponga altrimenti, le bevande spiritose estere che recano una denominazione di origine protetta o un'altra denominazione protetta secondo una legislazione estera possono essere messe in commercio unicamente come prodotti originali provenienti dalla regione di origine indicata.

² Per quanto attiene alla denominazione di bevande spiritose straniere sono fatte salve le disposizioni generali.

Art. 431 Altro diritto applicabile

Sono fatte salve le disposizioni della legge federale sull'alcool del 21 giugno 1932³⁵⁸ e del corrispondente diritto di esecuzione.

³⁵³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁵⁴ Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁵⁵ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁵⁶ Originario sez. 4.

³⁵⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁵⁸ RS **680**

Sezione 6:³⁵⁹ **Bevande alcoliche diluite a base di bevande spiritose****Art. 432**

¹ Le bevande alcoliche diluite a base di bevande spiritose sono mescolanze di bevande alcoliche giusta gli articoli 401-424 con altre bevande definite nella presente ordinanza.³⁶⁰

² Il tenore alcolico di queste bevande dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume; esso non dev'essere superiore a 15 per cento in volume.

³ La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 20.³⁶¹

Capitolo 39a:³⁶² **Altre bevande alcoliche****Art. 432a** Definizione

Le altre bevande alcoliche sono tutte le bevande alcoliche che:

- a. hanno un tenore alcolico superiore allo 0,5 per cento in volume; e
- b. non sono disciplinate negli articoli 366-432.

Art. 432b Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ Le bevande contenenti caffeina non devono contenere più di 150 mg di caffeina per litro.

² Le bevande contenenti chinina non devono contenere più di 80 mg di chinina per litro, calcolata come chinina cloridrato.

Art. 432c Denominazione specifica

La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 20.

Art. 432d Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 22 devono figurare nel medesimo campo visivo della denominazione specifica:

- a. una menzione come «contenente anidride carbonica» se alla bevanda è aggiunta anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro;
- b. una menzione come «contenente caffeina» per una bevanda con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro;

³⁵⁹ Originario sez. 5.

³⁶⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁶¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

³⁶² Introdotta dal n. I dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 573).

- c. una menzione come «contenente chinina» per una bevanda che contiene chinina.

Capitolo 40: Divieto dell'assenzio

Art. 433

¹ Sono vietati la fabbricazione, l'importazione, il trasporto, la vendita e la detenzione a scopo di vendita dell'assenzio o di sue imitazioni.

² Per assenzio s'intende ogni bevanda spiritosa che contiene tujona e composti aromatici dell'assenzio in combinazione con altre sostanze aromatiche come anice, finocchio e simili, ha odore di anice o di finocchio e che, diluito con acqua, dà una bevanda torbida.

³ Per imitazioni di assenzio s'intendono tutte le bevande alcoliche aromatizzate con anice, finocchio e simili, che:

- a. diluite con 14 volumi di acqua distillata di 20 °C danno un intorbidamento che non scompare completamente dopo ulteriore aggiunta di 16 volumi di acqua distillata;
- b. contengono oltre 45 per cento in volume di alcool etilico.

Capitolo 41: Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile

Sezione 1: Aceto di fermentazione

Art. 434 Definizioni

¹ L'aceto di fermentazione è aceto ottenuto mediante fermentazione acetica di liquidi alcolici.

² Sono specie di aceto di fermentazione:

- a. l'aceto di vino: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del vino;
- b. l'aceto di sidro: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del sidro o di concentrato fermentato di succhi di frutti;
- c. l'aceto di alcool o aceto da puro alcool: aceto di fermentazione ottenuto da alcool derivato da sostanze vegetali;
- d. l'aceto di latticello: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di latticello;
- e. l'aceto di siero di latte: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di siero di latte e di ultrafiltrato (permeato);
- f. altre specie di aceto di fermentazione (p. es. aceto di malto, di birra, di miele ecc.), ottenute per fermentazione alcolica ed acetica di derrate alimentari contenenti carboidrati.

³ Sono considerate mescolanze di aceti di fermentazione:

- a. l'aceto vinoso, ottenuto esclusivamente per parziale fermentazione acetica di vino oppure per miscelazione di aceto di vino e di vino;
- b. l'aceto di limone, ottenuto per sostituzione parziale di aceto di fermentazione con succo di limone;
- c. le mescolanze di specie di aceto indicate al secondo capoverso;
- d. l'aceto di fermentazione con ingredienti aromatici, come miele, spezie e loro estratti;
- e. l'aceto di fermentazione addizionato di uno o più succhi di frutti o di bacche.

⁴ L'«aceto balsamico» è una specialità di aceto a base di uva fermentata, fabbricato con un procedimento tradizionale.

Art. 435 Esigenze minime e caratteristiche di composizione

¹ L'aceto di fermentazione deve soddisfare le esigenze seguenti:

- a. l'acidità totale, calcolata come acido acetico, dev'essere di almeno 45 g per litro;
- b. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume e per l'aceto vinoso all'1 per cento in volume;
- c. è permesso l'impiego di nutrienti necessari alla crescita dei batteri, come fosfati, solfati, oligoelementi e glucosio (al massimo 0,1% in massa);
- d. è permessa la decolorazione con carbone attivo puro delle specie di aceto di fermentazione e del vino rosso utilizzato per la fabbricazione di aceto;
- e. è vietato l'impiego di succhi di lisciviazione delle vinacce per la fabbricazione di aceti di fermentazione;
- f. è vietata la miscelazione di aceti di fermentazione con acido acetico.

² Le diverse specie di aceto, le loro materie prime e gli ingredienti devono inoltre soddisfare le esigenze seguenti:

- a. il vino ed il sidro destinati alla fabbricazione di aceto devono soddisfare le esigenze dei capitoli 36 e 37, fatta eccezione per l'acetosità e la torbidezza;
- b. l'aceto di vino deve contenere almeno 14 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 1,4 per cento in massa;
- c. l'aceto di sidro deve contenere almeno 28 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 3 per cento in massa;
- d. l'aceto vinoso deve avere un'acidità totale, calcolata come acido acetico, da 30 a 45 g/l ed un tenore alcolico da 3,0 a 6,0 per cento in volume;

- e. l'aceto di latticello o di siero di latte deve contenere come acido principalmente acido acetico ed acido lattico, con il primo in quantità predominante; il tenore residuo di lattosio non dev'essere superiore a 5 g/l;
- f. è vietata l'aggiunta di alcool alle materie prime per la fabbricazione delle specie di aceti di fermentazione.

³ Per le mescolanze di aceti di fermentazione valgono le seguenti esigenze:

- a. l'aceto di limone dev'essere composto per almeno un terzo del suo volume di succo di limone; il succo di limone può essere sostituito, totalmente o parzialmente, con la quantità corrispondente di concentrato; è permessa l'aggiunta di acido citrico per equilibrare l'acidità;
- b. il sale commestibile, gli ingredienti aromatizzanti ed i succhi di frutti destinati ad essere miscelati ad aceto di fermentazione, devono soddisfare le esigenze del corrispondente capitolo della presente ordinanza; l'aggiunta di succhi di frutta dev'essere di almeno 5 per cento in massa per rapporto al prodotto finito; il sapore delle spezie o di loro estratti deve essere nettamente percettibile;
- c. i capoversi 1 e 2 si applicano per analogia.

⁴ L'«aceto balsamico» deve avere un tenore di acido acetico non inferiore a 6 g per 100 ml, un tenore alcolico massimo di 1,5 per cento in volume ed un tenore di estratto senza zucchero di almeno 30 g per litro.

Art. 436 Denominazione specifica

¹ Le designazioni come «aceto alle erbe aromatiche», «aceto alle spezie» valgono come denominazioni specifiche, se sono completate con l'indicazione della specie di aceto di fermentazione utilizzata.

² L'aceto di alcool nonché le mescolanze di specie di aceti di fermentazione possono anche essere designate come «aceto da tavola» o «aceto commestibile».

³ Per l'aceto di limone si deve indicare nella denominazione specifica la specie di aceto di fermentazione utilizzata unitamente al succo di limone.

Art. 437 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 22 devono figurare:

- a. il tenore di acido, calcolato come acido acetico, in per cento in massa o in grammi per litro;
- b. per l'aceto vinoso, il tenore alcolico in per cento in volume.

Sezione 2: Acido acetico commestibile

Art. 438

¹ L'acido acetico commestibile è acido acetico fabbricato chimicamente e diluito con acqua potabile.

² L'acido acetico commestibile può avere un tenore di acido del 14 per cento in massa al massimo.

³ Sono permesse aggiunte aromatizzanti.

⁴ La denominazione specifica è: «acido acetico commestibile». Non sono ammesse le denominazioni come «aceto» senza ulteriori indicazioni oppure «aceto di essenza».

Titolo 3: Disposizioni finali

Art. 439 Abrogazione di diritto vigente

Sono abrogate:

- a. l'ordinanza del 26 maggio 1936³⁶³ sul commercio delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso e consumo;
- b. il decreto del Consiglio federale del 26 novembre 1940³⁶⁴ che autorizza il Dipartimento dell'interno a modificare l'ordinanza sul commercio delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso e consumo;
- c. l'ordinanza del DFI del 28 giugno 1989³⁶⁵ sui limiti massimi di vendita della carne e delle preparazioni di carne (OLV);
- d. l'ordinanza del 9 aprile 1975³⁶⁶ sul trattamento dell'acqua potabile;
- e. l'ordinanza d'esecuzione del 12 dicembre 1912³⁶⁷ per la legge federale sul divieto del vino artificiale e del sidro artificiale;
- f. l'ordinanza del 20 agosto 1965³⁶⁸ sul divieto dell'assenzio.

³⁶³ [CS 4 473; RU 1948 499, 1951 132, 1952 905, 1954 1415, 1957 953 art. 120 cpv. 2 1009, 1960 318, 1963 1198, 1964 941 1476, 1965 411 1316, 1966 525, 1967 1565, 1969 245, 1971 162, 1972 373 art. 91 1977, 1975 653 662, 1976 1718, 1978 1585, 1979 1760, 1980 216 1155 1514, 1981 1364 2004, 1982 1966 2304, 1983 254, 1984 427 602 876, 1985 633, 1986 418 1924 n. II 1, 1987 530 art. 14 1727, 1988 800 art. 89 n. 2 1345, 1989 2365 2498, 1990 1549 art. 37, 1991 370 all. n. 7 1981 II n. 2].

³⁶⁴ [CS 4 616]

³⁶⁵ [RU 1989 1444]

³⁶⁶ [RU 1975 665, 1976 2738]

³⁶⁷ [CS 4 694]

³⁶⁸ [RU 1965 665, 1991 952]

Art. 440 Modificazione di diritto vigente

1. L'ordinanza sulle uova del 15 agosto 1990³⁶⁹ è modificata come segue:

Art. 15 cpv. 3 secondo periodo

...

Art. 17 cpv. 1

...

Art. 20 cpv. 1 e 2

...

² *Abrogato*

2. L'ordinanza del 9 giugno 1986³⁷⁰ sulle sostanze pericolose per l'ambiente (ordinanza sulle sostanze, OSos) è modificata come segue:

Art. 20 cpv. 1 lett. b

...

3. L'ordinanza del 15 luglio 1970³⁷¹ sulle dichiarazioni è modificata come segue:

Art. 11

...

Art. 441 Disposizioni transitorie

¹ Le derrate alimentari possono essere fabbricate, imballate, caratterizzate ed importate secondo il vecchio diritto fino al 31 dicembre 1997. Esse possono essere consegnate ai consumatori fino al 31 dicembre 1998.³⁷²

² In deroga al capoverso 1 vale quanto segue:

- a. il vino secondo l'articolo 366 nonché le bevande spiritose secondo l'articolo 399 possono essere ancora fabbricati conformemente al vecchio diritto fino al 31 dicembre 1997.³⁷³ I prodotti fabbricati fino a questa data possono essere ancora consegnati ai consumatori secondo il vecchio diritto;

³⁶⁹ [RU 1990 1549, 1992 957, 1995 2093. RU 1996 838 art. 20]

³⁷⁰ RS 814.013. Le modificazioni qui appresso sono inserite nell'O menzionata.

³⁷¹ [RU 1970 936, 1972 1928 2750, 1978 2074, 1986 1924. RU 1998 1614 art. 32]

³⁷² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 21 mag. 1997, in vigore dal 1° lug. 1997 (RU 1997 1145).

³⁷³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 21 mag. 1997, in vigore dal 1° lug. 1997 (RU 1997 1145).

- b. per le concentrazioni massime di sostanze estranee (art. 9 cpv. 2) e per le quantità massime di microorganismi (art. 10 cpv. 2), fissate per le derrate alimentari dal DFI, si applicano le disposizioni transitorie stabilite dal DFI;
- c. il termine transitorio non è applicabile agli articoli 15 capoverso 2 e 22 capoverso 1 lettera k. Per contro, fino al 31 dicembre 1997; invece che sugli imballaggi o sulle etichette, la menzione «prodotto OGM» giusta l'articolo 22 capoverso 1 lettera k può essere apposta altrove (ad es. su cartelloni sistemati presso gli scaffali, su lavagne o su tavole). In ogni caso occorre assicurarsi che tale indicazione risulti ben visibile e facilmente leggibile.³⁷⁴
- d.³⁷⁵ alla consegna della carne di animali di cui all'articolo 121 lettere a e b, nonché di prodotti a base di carne di questi animali, il termine transitorio concernente l'indicazione del Paese di produzione (art. 22 cpv. 1 lett. e) è il 30 aprile 1996. Per le altre derrate alimentari il termine transitorio è fissato al 31 dicembre 1999³⁷⁶.
- e.³⁷⁷ per l'articolo 17 si applica un termine transitorio fino al 30 giugno 1997.

³ Le autorizzazioni rilasciate secondo il vecchio diritto devono essere rinnovate entro il 30 giugno 1998. Le autorizzazioni non rinnovate entro tale data diventano caduche.

Art. 442 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 1995.

Disposizioni finali della modificazione del 19 dicembre 1997³⁷⁸

¹ Le derrate alimentari possono essere consegnate al consumatore conformemente al diritto anteriore (versione del 1° marzo 1995³⁷⁹) sino al 31 dicembre 1999.

² L'indicazione del Paese di produzione per le carni di animali di cui all'articolo 121 lettere a e b, nonché per i prodotti a base di carne contenenti carni di tali animali è retta, sino a scadenza del termine transitorio ai sensi del capoverso 1, dal diritto anteriore (compresa la revisione del 3 aprile 1996³⁸⁰).

³ Il vino ai sensi dell'articolo 366, nonché le bevande spiritose ai sensi dell'articolo 399 possono essere fabbricati conformemente al diritto anteriore sino al 31 dicembre 1999. I prodotti fabbricati sino a tale data potranno essere consegnati al consumatore conformemente al diritto anteriore anche dopo.

⁴ Nessun termine transitorio si applica all'articolo 122 capoversi 2 e 3.

³⁷⁴ Secondo e terzo periodo introdotti dal n. I dell'O del 15 gen. 1997 (RU **1997** 292).

³⁷⁵ Introdotta dal n. I dell'O del 3 apr. 1996 (RU **1996** 1211).

³⁷⁶ Per. introdotto dal n. I dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

³⁷⁷ Introdotta dal n. I dell'O del 21 mag. 1997, in vigore dal 1° lug. 1997 (RU **1997** 1145).

³⁷⁸ RU **1998** 108

³⁷⁹ RU **1995** 1491

³⁸⁰ RU **1996** 1211

Disposizione finale della modificazione del 14 giugno 1999³⁸¹

I prodotti di cui all'articolo 22*b* capoversi 1a 3 possono ancora essere consegnati ai consumatori conformemente al diritto vigente fino al 31 dicembre 1999.

Disposizioni finali della modificazione del 27 marzo 2002³⁸²

¹ Le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 30 aprile 2004. Esse possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte. Sono fatti salvi i capoversi 3-7.

² Le autorizzazioni rilasciate secondo il diritto anteriore per le derrate alimentari che sono ora descritte nella presente ordinanza con una denominazione specifica oppure che possono essere consegnate senza autorizzazione, diventano caduche il 30 aprile 2002. Le derrate alimentari in questione possono essere consegnate secondo il diritto anteriore fino al 30 aprile 2004.

³ Le autorizzazioni rilasciate secondo il diritto anteriore a tempo indeterminato devono essere rinnovate entro il 30 aprile 2005. Esse diventano caduche se non è stata presentata richiesta di rinnovo entro questo termine.

⁴ Le bevande spiritose e i vini aromatizzati, le bevande aromatizzate a base di vino e i cocktail a base di alcool aromatizzati protetti in virtù dell'allegato 8 dell'accordo del 21 giugno 1999³⁸³ tra la Comunità europea e la Confederazione Svizzera sul commercio di prodotti agricoli e che sono fabbricati, caratterizzati e presentati in vendita fino al 30 giugno 2002, possono essere consegnati secondo il diritto anteriore fino al 30 giugno 2003 dai commercianti all'ingrosso (art. 39 cpv. 3 della L del 21 giu. 1932³⁸⁴ sull'alcool) e fino a esaurimento delle scorte dai commercianti al minuto (art. 39 cpv. 4 della L del 21 giu. 1932 sull'alcool).

⁵ Il vino rosso svizzero e il vino rosato svizzero delle categorie 1 e 2 possono essere tagliati con vino estero secondo il diritto anteriore fino all'annata 2005 compresa. Essi possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁶ Il vino bianco svizzero delle categorie 1 e 2 può essere tagliato con vino estero secondo il diritto anteriore fino all'annata 2001 compresa. Esso può essere consegnato ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁷ Non vi è alcun termine transitorio per:

- a. il rispetto delle esigenze secondo l'articolo 3 capoverso 3^{bis} per autorizzazioni rilasciate a partire dall'entrata in vigore della presente modifica;
- b. l'articolo 37*a*;
- c. l'articolo 124 capoverso 6.

381 RU 1999 1848

382 RU 2002 573

383 FF 1999 5582

384 RS 680

Disposizioni finali della modifica del 19 novembre 2003³⁸⁵

Gli organismi modificati con tecnologia genetica e i prodotti da essi derivati contrassegnati con le menzioni «ottenuto da X geneticamente modificato», «ottenuto da Y geneticamente modificato» o «geneticamente modificato» conformemente all'articolo 22*b* possono essere messi in commercio fino al 31 dicembre 2004.

³⁸⁵ RU 2003 4793 n. I 4

*Allegato I*³⁸⁶**Lista delle ordinanze del Dipartimento emanate in virtù delle disposizioni di delega della presente ordinanza**

- a. ad articoli 6 e 36 capoverso 3:
ordinanza del 26 giugno 1995³⁸⁷ sul valore nutritivo;
- b. ad articoli 7, 9 capoverso 2 e 16 capoverso 3:
ordinanza del 26 giugno 1995³⁸⁸ sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti;
- c. ad articoli 8 capoverso 2 e 178³⁸⁹ capoverso 3:
ordinanza del 26 giugno 1995³⁹⁰ sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari;
- d. ad articoli 10 capoverso 2 e 17 capoverso 4:
ordinanza del 26 giugno 1995³⁹¹ sui requisiti igienico-microbiologici delle derrate alimentari, degli oggetti d'uso, dei locali, degli impianti e del personale;
- e. ad articolo 15 capoverso 3³⁹²:
ordinanza del 19 novembre 1996³⁹³ concernente la procedura di autorizzazione per le derrate alimentari OMG, gli additivi OMG e le sostanze ausiliarie di lavorazione OMG;
- f. ad articolo 39 capoverso 2:
ordinanza dell'11 agosto 1976³⁹⁴ sul latte speciale;
- g. ad articolo 56 capoverso 2 lettera e:
ordinanza del DFI del 10 dicembre 1981³⁹⁵ concernente la designazione dei formaggi svizzeri;
- h. ad articolo 201 lettere a–e:
ordinanza del 26 giugno 1995³⁹⁶ sui funghi commestibili;

³⁸⁶ Aggiornato secondo il n. II cpv. 1 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002.573**).

³⁸⁷ RS **817.021.55**

³⁸⁸ RS **817.021.23**

³⁸⁹ Questo articolo è abrogato.

³⁹⁰ RS **817.021.22**

³⁹¹ RS **817.051**

³⁹² Ora cpv. 4.

³⁹³ RS **817.021.35**

³⁹⁴ RS **817.121.1**

³⁹⁵ RS **817.141**

³⁹⁶ RS **817.022.291**

- i. ad articolo 201 lettera f:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995³⁹⁷ sui requisiti dei controllori ufficiali di funghi (Ordinanza sui controllori di funghi, OCfung);
- k. ad articolo 280 capoverso 2:
ordinanza del 12 febbraio 1986³⁹⁸ sul riconoscimento delle acque minerali naturali;
- l. ad articolo 368 capoverso 4:
ordinanza del DFI del 27 marzo 2002³⁹⁹ sui procedimenti e i trattamenti enologici permessi.

³⁹⁷ RS **817.49**

³⁹⁸ RS **817.364**

³⁹⁹ RS **817.022.361**

Allegato 2⁴⁰⁰
(art. 182 cpv. 3 lett. a)

Composizione essenziale di alimenti per lattanti dopo ricostituzione secondo le istruzioni del produttore

Osservazione: i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo.

1 Energia

almeno	al massimo
250 kJ	315 kJ
(60 kcal/100 ml)	(75 kcal/100 ml)

2 Proteine

Tenore di proteine = tenore di azoto×6,38 per le proteine di latte.

Tenore di proteine = tenore di azoto×6,25 per proteine di soia e idrolizzati parziali di proteine.

L'«indice chimico» è il più basso rapporto tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.

21 Alimenti per lattanti a base di proteine di latte

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

A parità di valore energetico l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno, secondo il n. 26); in questo calcolo è tuttavia possibile sommare assieme i tenori di metionina e cistina.

22 Alimenti a base di idrolizzati parziali di proteine

almeno	al massimo
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 ml)

A parità di valore energetico l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno, secondo il n. 26); in questo calcolo è tuttavia possibile sommare assieme i tenori di metionina e cistina.

Il coefficiente di efficienza proteico (protein efficiency ratio, PER) e lo sfruttamento proteico netto (net protein utilisation NPU) devono essere almeno uguali a quelli della caseina.

⁴⁰⁰ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

Il tenore di taurina e di L-carnitina non devono essere inferiori rispettivamente a 10 mol/100 kJ (42 mol/100 kcal) e 1,8 mol/100 kJ (7.5 mol/100 kcal).

- 23 Alimenti per lattanti a base di proteine di soia, sole o associate a proteine di latte

almeno	al massimo
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Nella fabbricazione di questi alimenti devono essere impiegate solamente proteine di soia.

L'indice chimico non è inferiore all'80 per cento in massa di quello della proteina di riferimento (latte materno, secondo il n. 25).

A parità di valore energetico l'alimento deve contenere una quantità disponibile di metionina almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno, secondo il n. 26).

Il tenore di L-carnitina non dev'essere inferiore ad 1,8 mol/100 kJ (7,5 mol/100 kcal).

- 24 In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine ed unicamente nella proporzione necessaria a tale fine.

- 25 I tenori in acidi amminici delle proteine del latte materno sono i seguenti (in g/100g di proteine)¹:

Arginina	3,8
Cistina	1,3
Istidina	2,5
Isoleucina	4,0
Leucina	8,5
Lisina	6,7
Metionina	1,6
Fenilalanina	3,4
Treonina	4,4
Triptofano	1,7
Tirosina	3,2
Valina	4,5

¹ Tenore in acidi amminici delle derrate alimentari e dati biologici sulle proteine. Studi della FAO sulla nutrizione, n. 24, Roma 1970, art. 375 e 383.

- 26 I tenori in acidi amminici essenziali e semiessenziali del latte materno sono i seguenti:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginina	16	69
Cistina	6	24
Istidina	11	45
Isoleucina	17	72
	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Fenilalanina	15	62
Treonina	19	80
Triptofano	7	30
Tirosina	14	59
Valina	19	80

3 Lipidi

- almeno al massimo
1,05 g/100 kJ 1,5 g/100 kJ
(4,4 g/100 kcal) (6,5 g/100 kcal)
- 31 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:
- olio di sesamo;
 - olio di semi di cotone.
- 32 Acido laurico
- almeno al massimo
– 15 per cento in massa del tenore di grasso totale.
- 33 Acido miristico
- almeno al massimo
– 15 per cento in massa del tenore di grasso totale.
- 34 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)
- almeno al massimo
70 mg/100 kJ 285 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal) (1200 mg/100 kcal)
- 35 Il tenore di acido alfa-linoleico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).
Il rapporto acido linoleico/acido alfa-linoleico non deve essere inferiore a 5 né superiore a 15.
- 36 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 4 per cento del tenore di grassi totale.

- 37 Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 per cento del tenore di grassi totale.
- 38 È permessa l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena (atomi di carbonio 20 e 22). In questi casi, la loro parte rispetto al tenore di grassi totale può essere:
- per acidi grassi-n-3 polinsaturi a lunga catena, al massimo l'1 per cento, e
 - per acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena, al massimo il 2 per cento (1% per gli acidi arachidonici).

Il tenore di acido eicosapentaenico (20:5 n-3) non può essere superiore a quello dell'acido docosaesaenico (22:6 n-3).

4 Carboidrati (Glucidi)

almeno	al massimo
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

- 41 Possono essere usati solo i seguenti carboidrati:
- lattosio;
 - maltosio;
 - saccarosio;
 - maltodestrine;
 - sciroppo di glucosio o sciroppo di glucosio disidratato;
 - amido precotto (per natura senza glutine);
 - amido gelatinizzato (per natura senza glutine).

42 Lattosio

almeno	al massimo
0,85 g/100 kJ	–
(3,5 g/100 kcal)	–

Questa disposizione non si applica agli alimenti per lattanti nei quali le proteine di soia costituiscono oltre il 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.

43 Saccarosio

almeno	al massimo
–	20 per cento in massa del tenore di carboidrati totale.

44 Amido precotto e/o amido gelatinizzato

almeno	al massimo
–	2 g/100 ml e 30 per cento in massa del tenore di carboidrati totale.

5 Sostanze minerali

51 Alimenti a base di proteine di latte

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potassio (mg)	15	35	60	145
Cloro (mg)	12	29	50	125
Calcio (mg)	12	–	50	–
Fosforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Ferro (mg) ¹	0,12	0,36	0,5	1,5
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (g)	4,8	19	20	80
Iodio (g)	1,2	–	5	–
Selenio (g) ²	–	0,7		3

¹ I valori limite valgono per alimenti arricchiti con ferro.

² I valori limite valgono per alimenti con aggiunta di selenio.

Il rapporto calcio/fosforo dev'essere compreso tra 1,2 e 2,0.

52 Alimenti a base di proteine di soia, da sole o unitamente a proteine di latte

Si applicano tutte le esigenze di cui alla cifra 51, ad eccezione di quelle per il ferro e lo zinco, che sono le seguenti:

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Ferro (mg)	0,25	0,5	1	2
Zinco (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

6 Vitamine

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (-ER) ¹	14	43	60	180
Vitamina D (g) ²	0,25	0,65	1	2,5
Tiamina (g) 12	10	–	40	–
Riboflavina (g)	14	–	60	–

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Niacina (mg-NE) ³	0,2		0,8	
Acido pantotenico (g)	70	–	300	–
Vitamina B 6 (g)	9	–	35	–
Biotina (g)	0,4	–	1,5	–
Acido folico (g)	1	–	4	–
Vitamina B 12 (g)	0,025	–	0,1	–
Vitamina C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamina K (g)	1	–	4	–
Vitamina E (mg--ET) ⁴	0,5/g di acidi polinsaturi, espressi come acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg/100 kJ disponibili	–	0,5/g di acidi polinsaturi, espressi come acido linoleico ma in nessun caso meno di 0,5 mg/100 kcal disponibili	

¹ ER=equivalente retinolo, tutti trans.

² Sotto forma di colecalfiferolo o ergocalciferolo, di cui 10 g=400 U.I. di vitamina D.

³ EN=equivalente niacina=mg acido nicotinico+mg triptofano/60.

⁴ -ET=equivalente --tocoferolo.

7 È permesso utilizzare i seguenti nucleotidi

	al massimo ¹	al massimo ¹
	mg/100 kJ	mg/100 kcal
citidina-5monofosfato	0,60	2,50
uridina-5monofosfato	0,42	1,75
adenosina-5monofosfato	0,36	1,50
guanosina-5monofosfato	0,12	0,50
inosina-5monofosfato	0,24	1,00

¹ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Allegato ³⁴⁰¹
(art. 182 cpv. 3 lett. c, e cpv. 4 lett. b)

Sostanze nutritive

1 Vitamine

Vitamine	Preparato vitaminico
Vitamina A	Acetato di retinile Palmitato di retinile Beta-carotene Retinolo
Vitamina D	Vitamina D 2 (Ergocalciferolo) Vitamina D 3 (Colecalciferolo)
Vitamina B 1	Tiamina cloridrato Tiamina mononitrato
Vitamina B 2	Riboflavina Riboflavina-5-fosfato di sodio
Niacina	Nicotinamide Acido nicotinico
Vitamina B 6	Piridossina cloridrato Piridossina-5-fosfato
Folati	Acido folico
Acido pantotenico	D-Pantotenato di calcio D-Pantotenato di sodio Dexpantenolo (Pantotenolo)
Vitamina B 12	Cianocobalamina Idrossocobalamina
Biotina	D-Biotina
Vitamina C	Acido L-ascorbico L-Ascorbato di sodio L-Ascorbato di calcio Acido 6-palmitoil-L-ascorbico (Palmitato di ascorbile) Ascorbato di potassio
Vitamina E	D-alfa-Tocoferolo DL-alfa-Tocoferolo D-alfa-Tocoferilacetato DL-alfa-Tocoferilacetato
Vitamina K	Fillochinone (Fitomenadione)

⁴⁰¹ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

2 Sostanze minerali

Sostanze minerali	Sali permessi
Calcio (Ca)	Carbonato di calcio
	Cloruro di calcio
	Citrato di calcio
	Gluconato di calcio
	Glicerofosfato di calcio
	Lattato di calcio
	Ortofosfato di calcio
	Idrossido di calcio
Magnesio (Mg)	Carbonato di magnesio
	Cloruro di magnesio
	Ossido di magnesio
	Ortofosfato di magnesio
	Solfato di magnesio
	Gluconato di magnesio
	Idrossido di magnesio
Ferro (Fe)	Citrato di magnesio
	Citrato ferroso
	Gluconato ferroso
	Lattato ferroso
	Solfato ferroso
	Citrato ferrico ammoniacale
	Fumarato ferroso
	Difosfato ferrico
Rame (Cu)	Citrato rameico
	Gluconato rameico
	Solfato rameico
Iodio (I)	Complesso rame-lisina
	Ioduro di potassio
Zinco (Zn)	Ioduro di sodio
	Iodato di potassio
	Acetato di zinco
	Cloruro di zinco
	Lattato di zinco
	Solfato di zinco
	Citrato di zinco
Gluconato di zinco	
Manganese (Mn)	Ossido di zinco
	Carbonato di manganese
	Cloruro di manganese
	Citrato di manganese
	Solfato di manganese
Sodio (Na)	Gluconato di manganese
	Bicarbonato di sodio

Cloruro di sodio	
Sostanze minerali	Sali permessi
	Citrato di sodio
	Gluconato di sodio
	Carbonato di sodio
	Lattato di sodio
	Ortofosfato di sodio
	Idrossido di sodio
Potassio (K)	Bicarbonato di potassio
	Carbonato di potassio
	Cloruro di potassio
	Citrato di potassio
	Gluconato di potassio
	Lattato di potassio
	Ortofosfato di potassio
	Idrossido di potassio
Selenio (Se)	Seleniato di sodio
	Seleniuro di sodio

3 Aminoacidi ed altri composti azotati

L-Arginina ed il suo cloridrato
 L-Cistina ed il suo cloridrato
 L-Istidina ed il suo cloridrato
 L-Isoleucina ed il suo cloridrato
 L-Leucina ed il suo cloridrato
 L-Lisina ed il suo cloridrato
 L-Cisteina ed il suo cloridrato
 L-Metionina
 L-Fenilalanina
 L-Treonina
 L-Triptofano
 L-Tirosina
 L-Valina
 L-Carnitina ed il suo cloridrato
 Taurina
 Citidina-5-monofosfato e i suoi sali di sodio
 Uridina-5-monofosfato e i suoi sali di sodio
 Adenosina-5-monofosfato e i suoi sali di sodio
 Guanosina-5-monofosfato e i suoi sali di sodio
 Inosina-5-monofosfato e i suoi sali di sodio

4 Altre

Colina
 Cloruro di colina
 Citrato di colina

Tartrato di colina
Inositol

Allegato 4⁴⁰²
(art. 182 cpv. 4 lett. a)

Composizione essenziale di alimenti di proseguimento dopo ricostituzione secondo le istruzioni del produttore

Osservazione: i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo.

1 Energia

almeno	al massimo
250 kJ/100 ml	335 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(80 kcal/100 ml)

2 Proteine

Tenore di proteine = tenore di azoto×6,38 per le proteine di latte.

Tenore di proteine = tenore di azoto×6,25 per le proteine di soia.

almeno	al massimo
0,5 g/100 kJ	1 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(4,5 g/100 kcal)

L'indice chimico delle proteine presenti non è inferiore all'80 per cento in massa di quello della proteina di riferimento (caseina o latte materno) i cui tenori in acidi amminici sono i seguenti (g/100g di proteina)¹:

	Caseina	Latte materno
Arginina	3,7	3,8
Cistina	0,3	1,3
Istidina	2,9	2,5
Isoleucina	5,4	4,0
Leucina	9,5	8,5
Lisina	8,1	6,7
Metionina	2,8	1,6
Fenilalanina	5,2	3,4
Treonina	4,7	4,4
Triptofano	1,6	1,7
Tirosina	5,8	3,2
Valina	6,7	4,5

¹ Tenore in acidi amminici delle derrate alimentari e dati biologici sulle proteine. Studi della FAO sulla nutrizione, n. 14, Roma 1970, art. 375 e 383.

⁴⁰² Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

L'«indice chimico» è il più basso rapporto tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.

Per gli alimenti di proseguimento a base di proteine di soia, sole o unitamente a proteine di latte, possono essere impiegate solo proteine di soia.

Per migliorare il valore nutritivo delle proteine impiegate, agli alimenti di proseguimento possono essere aggiunti aminoacidi, nella proporzione necessaria a tal fine.

A parità di valore energetico, l'alimento pronto deve contenere una quantità disponibile di metionina pari a quella del latte materno (secondo Allegato 2, cifra 26).

3 Lipidi

almeno	al massimo
0,8 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(3,3 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

31 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

32 Acido laurico

almeno	al massimo
–	15 per cento in massa del tenore di grasso totale.

33 Acido miristico

almeno	al massimo
–	15 per cento in massa del tenore di grasso totale.

34 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi=linoleati)

almeno	al massimo
70 mg/100 kJ	–
(300 mg/100 kcal):	

questo valore minimo vale solo per latte di proseguimento con aggiunta di olio vegetale.

35 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 4 per cento del tenore di grassi totale.

36 Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 per cento del tenore di grassi totale.

4 Carboidrati (Glucidi)

almeno	al massimo
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

41 L'impiego di ingredienti contenenti glutine è vietato.

42 Lattosio

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ	–
(1,8 g/100 kcal)	

La disposizione non vale per alimenti di proseguimento nei quali la parte di proteine di soia ammonta ad oltre 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.

43 Saccarosio, fruttosio, miele

almeno	al massimo
–	singolarmente o in totale: 20 per cento in massa del tenore di carboidrati totale.

5 Sostanze minerali

51 Ferro, iodio

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Ferro (mg)	0,25	0,5	1	2
Iodio (g)	1,2	–	5	–

52 Zinco

521 Alimenti di proseguimento fabbricati esclusivamente con latte

almeno	al massimo
0,12 mg/100 kJ	–
(0,5 mg/100 kcal)	

522 Alimenti di proseguimento contenenti proteine di soia, pure o miste a latte

almeno	al massimo
0,18 mg/100 kJ	–
(0,75 mg/100 kcal)	

53 Altre sostanze minerali

Il loro contenuto corrisponde almeno ai valori normalmente riscontrati nel latte, eventualmente nello stesso rapporto ridotto come il tenore di proteine degli alimenti di proseguimento al confronto col tenore del latte.

54 Il rapporto calcio/fosforo ammonta a 2,0 al massimo.

6 Vitamine

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (g-ER) ¹	14	43	60	180
Vitamina D (g) ²	0,25	0,75	1	3
Vitamina C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamina E (mg--ET) ³	0,5/g	–	0,5/g	–
	di acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg/100 kJ disponibili		di acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,5 mg/100 kcal disponibili	

¹ ER=equivalente retinolo, tutti trans.

² Sotto forma di cocalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 U.I di vitamina D.

³ -ET = equivalente --tocoferolo.

7 È permesso utilizzare i seguenti nucleotidi

	al massimo ¹	al massimo ¹
	mg/100 kJ	mg/100 kcal
citidina-5monofosfato	0,60	2,50
uridina-5monofosfato	0,42	1,75
adenosina-5monofosfato	0,36	1,50
guanosina-5monofosfato	0,12	0,50
inosina-5monofosfato	0,24	1,00

¹ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Allegato 5⁴⁰³
(art. 182 cpv. 7)

Criteria per la composizione di alimenti per lattanti che giustificano un'indicazione corrispondente

Indicazione relativa a	Condizioni che giustificano l'indicazione
1. Proteina "adattata"	Il tenore di proteina è inferiore a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) e il rapporto proteine di siero del latte/caseina non è inferiore ad 1,0.
2. Basso tenore di sodio	Il tenore di sodio è inferiore a 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Senza saccarosio	Assenza di saccarosio.
4. Unicamente lattosio	Il lattosio è l'unico glucide presente.
5. Senza lattosio	Assenza di lattosio ¹ .
6. Arricchito con ferro	Aggiunta di ferro.
7. Riduzione del rischio di allergie alle proteine del latte. In questo contesto possono essere utilizzati concetti che si riferiscono a termini come ipoallergenico e ipoantigenico.	<p>a. Gli alimenti per lattanti devono soddisfare alle disposizioni dell'Allegato 2, cifra 22; la quantità di proteina che provoca la reazione immunitaria deve essere provata mediante metodi di misura generalmente accettati e può costituire al massimo l'1 per cento delle sostanze azotate contenute nell'alimento.</p> <p>b. Nella descrizione occorre dichiarare che i lattanti che fossero allergici alle proteine intatte di cui l'alimento è composto non devono consumare quest'ultimo, a meno che test clinici generalmente riconosciuti non abbiano dimostrato la tollerabilità dell'alimento per lattanti in almeno il 90 per cento dei casi (intervallo di confidenza 95 per cento) di lattanti ipersensibili alla proteina che compone l'idrolizzato.</p> <p>c. Sugli animali, l'alimento per lattanti non dovrebbe provocare sensibilizzazione alcuna nei confronti delle proteine intatte di cui è costituito.</p> <p>d. A riprova delle presunte caratteristiche vanno presentati dati oggettivi e scientificamente validi.</p>

¹ Se determinato con un metodo i cui limiti di rivelazione verranno stabiliti più tardi.

⁴⁰³ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

Allegato 6⁴⁰⁴
(art. 182 cpv. 6^{bis})

Valori di riferimento per la definizione dei valori nutritivi di derrate alimentari destinate a lattanti e bambini in tenera età

Sostanza	valore di riferimento
vitamina A	(µg) 400
vitamina D	(µg) 10
vitamina C	(mg) 25
tiamina	(mg) 0,5
riboflavina	(mg) 0,8
equivalente della niacina	(mg) 9
vitamina B6	(mg) 0,7
folato	(µg) 100
vitamina B12	(µg) 0,7
calcio	(mg) 400
ferro	(mg) 6
zinco	(mg) 4
iodio	(µg) 70
selenio	(µg) 10
rame	(mg) 0,4

⁴⁰⁴ Introdotta dal n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU **1998** 108).

Allegato 7⁴⁰⁵
(art. 181 cpv. 2 e 5)

Criteria per la composizione di alimenti destinati a un'alimentazione mirante al controllo del peso

I dati si riferiscono a prodotti pronti al consumo, distribuiti come tali o pronti alla preparazione secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Valore energetico

- 11 Il valore energetico di un prodotto di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera a dovrebbe essere di almeno 3360 kJ (800 kcal) e al massimo 5040 kJ (1200 kcal) per razione giornaliera.
- 12 Il valore energetico di un prodotto di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera b non dovrebbe situarsi al di sotto degli 840 kJ (200 kcal) e al di sopra dei 1680 kJ (400 kcal) per pasto.

2 Proteine

- 21 Il valore energetico dei prodotti menzionati nell'articolo 181 capoverso 1 lettere a e b deve provenire almeno per il 25 per cento e al massimo per il 50 per cento dalle proteine. In nessun caso, un prodotto di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera b deve contenere più di 125 g di proteine.
- 22 Le prescrizioni di cui sopra, relative alle proteine, si riferiscono a proteine il cui indice chimico corrisponde a quello delle seguenti proteine di riferimento della FAO/WHO (1985).

Proteine di riferimento ⁴⁰⁶	g/100 g proteine
cistina + metionina	1,7
istidina	1,6
isoleucina	1,3
leucina	1,9
lisina	1,6
fenilalanina + tirosina	1,9
treonina	0,9
triptofano	0,5
valina	1,3

⁴⁰⁵ Introdotto dal n. II dell'O del 19 dic. 1997 (RU 1998 108).

⁴⁰⁶ Organizzazione mondiale della sanità, Energy and protein requirements (valore energetico e esigenze proteiche). Rapporto di una seduta comune FAO/WHO/UNU. Ginevra: Organizzazione mondiale della sanità, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

Se l'indice chimico si situa al di sotto del 100 per cento dell'indice della proteina di riferimento, il tenore proteico minimo va aumentato di conseguenza. L'indice chimico della proteina deve in ogni caso corrispondere ad almeno l'80 per cento dell'indice della proteina di riferimento.

- 23 L'"indice chimico" è il più basso rapporto tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.
- 24 In ogni caso, per il miglioramento del valore nutritivo della proteina è permessa solo l'aggiunta di aminoacidi e solo nella quantità strettamente necessaria.

3 Grassi

- 31 Il valore energetico dei grassi non può superare il 30 per cento del valore energetico totale del prodotto.
- 32 I prodotti di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera a devono contenere almeno 4,5 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).
- 33 I prodotti di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera b devono contenere almeno 1 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).

4 Fibre alimentari

I prodotti di cui all'articolo 181 capoverso 1 lettera a devono contenere almeno 10 g e al massimo 30 g di fibre alimentari per razione quotidiana.

5 Vitamine e sali minerali

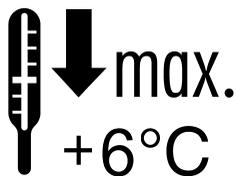
- 51 I prodotti menzionati nell'articolo 181 capoverso 1 lettera a devono fornire, per razione giornaliera, almeno il 100 per cento delle vitamine e dei sali minerali contenuti nella tabella seguente.
- 52 I prodotti menzionati nell'articolo 181 capoverso 1 lettera b devono fornire, per ogni pasto, almeno il 30 per cento delle vitamine e dei sali minerali contenuti nella tabella seguente; per contro, questi prodotti devono contenere almeno 500 mg di potassio per ogni pasto.

Vitamina A	(µg di equivalente del retinolo)	700
Vitamina D	(µg)	5
Vitamina E	(mg di equivalente del tocoferolo)	10
Vitamina C	(mg)	45
Tiamina	(mg)	1,1
Riboflavina	(mg)	1,6
Niacina	(mg di equivalente dell'acido nicotinico)	18
Vitamina B6	(mg)	1,5
Folati	(µg)	200
Vitamina B12	(µg)	1,4
Biotina	(µg)	15
Acido pantotenico	(mg)	3

Calcio	(mg)	700
Fosforo	(mg)	550
Potassio	(mg)	3100
Ferro	(mg)	16
Zinco	(mg)	9,5
Rame	(mg)	1,1
Iodio	(µg)	130
Selenio	(µg)	55
Sodio	(mg)	575
Magnesio	(mg)	150
Manganese	(mg)	1

Allegato 8⁴⁰⁷
(art. 47 cpv. 1 lett. a e 48 lett. d)

**Pittogramma indicante la temperatura massima
di conservazione autorizzata**



⁴⁰⁷ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Allegato 9⁴⁰⁸
(art. 183 cpv. 3 lett. a e 5 lett. c)

Composizione essenziale di alimenti per lo svezzamento a base di cereali per lattanti e bambini in tenera età

I requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del produttore.

1 Parte di cereali

Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali sono fabbricati principalmente con uno o più prodotti di cereali o di fecola. La parte di prodotti di cereali e di fecola dev'essere almeno del 25 per cento in massa della mescolanza finale (parte del peso a secco).

2 Proteina

21 Nei prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettere b e d il tenore di proteine dev'essere al massimo di 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

22 Il tenore della proteina aggiunta dev'essere di almeno 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

23 I biscotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera d fabbricati aggiungendo una derrata alimentare ad elevato tenore di proteine devono presentare un tenore di proteina aggiunta di almeno 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

24 L'indice chimico della proteina aggiunta dev'essere di almeno l'80 per cento della proteina di riferimento (caseina, cfr. la tavola al n. 25) oppure il rendimento energetico della proteina (PER) nella mescolanza dev'essere di almeno il 70 per cento della proteina di riferimento. In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo della mescolanza di proteine e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

25 Composizione degli aminoacidi nella caseina

(in g per ogni 100 g di proteina)	
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Istidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5

⁴⁰⁸ Introdotto dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

(in g per ogni 100 g di proteina)	
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

3 Carboidrati

- 31 Se ai prodotti secondo l'articolo 183 capoverso 2 lettere a e d sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la parte di carboidrati proveniente da tali aggiunte dev'essere al massimo di 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) e l'aggiunta di fruttosio al massimo di 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Se ai prodotti secondo l'articolo 183 capoverso 2 lettera b sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la parte di carboidrati proveniente da tali aggiunte dev'essere al massimo di 1,2 g per ogni 100 kJ (5 g/100 kcal) e l'aggiunta di fruttosio al massimo di 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 Grassi

- 41 Nei prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettere a e d, il tenore di grasso dev'essere al massimo di 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 42 I prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b possono presentare un tenore di grasso di 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) al massimo. Se il tenore di grasso supera gli 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- il tenore di acido laurico può essere al massimo del 15 per cento del tenore di grasso totale;
 - il tenore di acido miristico può essere al massimo del 15 per cento del tenore di grasso totale;
 - il tenore di acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati) deve raggiungere un valore pari ad almeno 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e non può superare 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 Sali minerali

- 51 Sodio
- I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali soltanto se necessario per motivi tecnici.
 - Il tenore di sodio negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali può essere al massimo di 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

52 Calcio

- a. I prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b devono presentare un tenore di calcio di almeno 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- b. I prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera d fabbricati utilizzando latte (biscotti al latte) e offerti come tali devono presentare un tenore di calcio di almeno 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 Vitamine

- 61 Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono presentare un tenore di tiamina di almeno 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 62 Per i prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b valgono i seguenti tenori:

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (µg ER ⁽¹⁾)	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

⁽²⁾ Sotto forma di colecalciferolo, di cui 10 µg = 400 U.I. di vitamina D.

- 63 I valori massimi riportati rimangono validi anche quando le vitamine A e D sono aggiunte ad altri alimenti per lo svezzamento a base di cereali.

*Allegato 10*⁴⁰⁹
(art. 183 cpv. 3 lett. b e 5 lett. c)

Composizione essenziale di altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

I requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del produttore.

1 Proteine

- 11 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto:
 - a. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno il 40 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o di altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti di proteine;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate dev'essere di almeno 1,7 g/100 kJ (7g/100 kcal).
- 12 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono al primo posto nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno il 10 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o di altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti di proteine;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate dev'essere di almeno 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, ma non al primo posto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o di altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno l'8 per cento in massa del prodotto totale;

⁴⁰⁹ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

- b. la parte menzionata di carne, volatili, pesce, interiora o di altre fonti tradizionali di proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti di proteine;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate dev'essere di almeno 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
 - d. il tenore totale di proteine di ogni tipo presenti nel prodotto dev'essere di almeno 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 14 Se il formaggio è menzionato assieme ad altri ingredienti nella denominazione di un prodotto non dolce, il tenore di proteine provenienti da prodotti di latte dev'essere di almeno 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) e il tenore di proteine provenienti da ogni fonte presenti nel prodotto di almeno 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal), indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto.
- 15 Se il prodotto è definito come pasto sull'etichetta, ma la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine non sono menzionati nella denominazione del prodotto, il tenore totale di proteine del prodotto provenienti da tutte le fonti dev'essere di almeno 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 16 I requisiti menzionati nei numeri 11-15 non sono applicabili alle salse presentate come contorno a un pasto.
- 17 I dolci nella cui denominazione di vendita sono indicati prodotti di latte come primo o unico ingrediente devono contenere almeno 2,2 g di proteine di latte/100 kcal. A tutti gli altri dolci non sono applicabili i requisiti menzionati nei numeri 11-15.
- 18 L'aggiunta di aminoacidi è permessa esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine presenti e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

2 Carboidrati

Il tenore di carboidrati di succhi e nettare di frutta e verdura, di preparazioni a base di pura frutta, di dessert o di budini può raggiungere al massimo i seguenti valori:

- a. nei succhi di verdura e nelle bevande a base di succo di verdura: 10 g/100 ml;
- b. nei succhi o nel nettare di frutta e nelle bevande fabbricate su tale base: 15 g/100 ml;
- c. nelle preparazioni a base di pura frutta: 20 g/100 g;
- d. nei dessert e nei budini: 25 g/100 g;
- e. nelle altre bevande che non sono a base di latte: 5 g/100 g.

3 Grasso

- 31 Se nei prodotti secondo il numero 11 carne o formaggio sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto o se sono al primo posto, il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte può essere al massimo di 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

32 In tutti gli altri prodotti il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte contenuto nel prodotto può essere al massimo di 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 Sodio

41 Il tenore di sodio del prodotto finito può essere al massimo di 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oppure al massimo di 200 mg/100 g. Se però il formaggio è l'unico ingrediente menzionato nella denominazione del prodotto, il tenore di sodio può essere al massimo di 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

42 Alle preparazioni di frutta, ai dessert e ai budini non si possono aggiungere sali di sodio fuorché per scopi tecnologici.

5 Vitamine

51 Vitamina C

Nel succo di frutta, nel nettare di frutta e nel succo di verdura il tenore di vitamina C del prodotto finito dev'essere di almeno 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oppure di 25 mg/100 g.

52 Vitamina A

Nel succo di verdura il tenore di vitamina A del prodotto finito dev'essere di almeno 25 ig ER/100 kJ (100 ig ER/100 kcal)⁴¹⁰. La vitamina A non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.

53 Vitamina D

La vitamina D non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.

⁴¹⁰ ER = equivalente di retinolo, tutti trans.

*Allegato 11*⁴¹¹
(art. 183 cpv. 3 lett. c)

Sostanze nutritive

1. Vitamine

Vitamina A

Retinolo

Acetato di retinile

Palmitato di retinile

Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D2 (= ergocalciferolo)

Vitamina D3 (= colecalciferolo)

Vitamina B1

Tiamina cloridrato

Tiamina mononitrato

Vitamina B2

Riboflavina

Riboflavina-5'-fosfato di sodio

Niacina

Nicotinamide

Acido nicotinico

Vitamina B6

Piridossina cloridrato

Piridossina-5'-fosfato

Dipalmitato di piridossina

Acido pantotenico

D-Pantotenato di calcio

D-Pantotenato di sodio

Dexpantenolo

Folato

Acido folico

Vitamina B12

Cianocobalamina

Idrossocobalamina

Biotina

D-Biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico

L-Ascorbato di sodio

L-Ascorbato di calcio

Acido 6-palmitoil-L-ascorbico (L-palmitato di ascorbile)

⁴¹¹ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Ascorbato di potassio
Vitamina K
Fillochinone (fitomenadione)
Vitamina E
D-alfa-tocoferolo
DL-alfa-tocoferolo
D-alfa-tocoferilacetato
DL-alfa-tocoferilacetato

2. Aminoacidi

L-arginina
L-cistina
L-istidina
L-isoleucina e i suoi cloridrati
L-leucina
L-lisina
L-cisteina
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-triptofano
L-tirosina
L-valina

3. Altri

Colina
Cloruro di colina
Citrato di colina
Bitartrato di colina
Inositolo
L-carnitina
L-cloridrato di carnitina

4. Sostanze minerali (macroelementi e oligoelementi)

Calcio
Carbonato di calcio
Cloruro di calcio
Citrato di calcio
Gluconato di calcio
Glicerofosfato di calcio
Lattato di calcio
Ossido di calcio
Idrossido di calcio
Ortofosfato di calcio
Magnesio
Carbonato di magnesio

Cloruro di magnesio
Citrato di magnesio
Gluconato di magnesio
Ossido di magnesio
Idrossido di magnesio
Ortofossato di magnesio
Solfato di magnesio
Lattato di magnesio
Glicerofossato di magnesio
Potassio
Cloruro di potassio
Citrato di potassio
Gluconato di potassio
Lattato di potassio
Glicerofossato di potassio
Ferro
Citrato ferroso (II)
Citrato ferrico (III) ammoniacale
Gluconato ferroso (II)
Lattato ferroso (II)
Solfato ferroso (II)
Fumarato ferroso (II)
Difossato ferrico (III) (pirofosfato ferrico)
Ferro elementare (carbonil + elettrolitico + idrogeno-ridotto)
Saccarato ferrico (III)
Difossato ferrico di sodio
Carbonato ferroso (II)
Rame
Complesso rame-lisina
Carbonato rameico (II)
Citrato rameico (II)
Gluconato rameico (II)
Solfato rameico (II)
Zinco
Acetato di zinco
Cloruro di zinco
Citrato di zinco
Acetato di zinco
Solfato di zinco
Ossido di zinco
Gluconato di zinco
Manganese
Carbonato di manganese (II)
Cloruro di manganese (II)
Citrato di manganese (II)
Gluconato di manganese (II)
Solfato di manganese (II)

Glicerofosfato di manganese (II)

Iodio

Ioduro di sodio

Ioduro di potassio

Iodato di potassio

Iodato di sodio

*Allegato 12*⁴¹²
(art. 183 cpv. 6)

Quantità massime di vitamine, minerali e oligoelementi aggiunti ad alimenti per lo svezzamento a base di cereali e ad altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

I requisiti delle sostanze nutritive si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo o preparato pronto al consumo in base alle istruzioni del produttore. Fanno eccezione potassio e calcio, nel cui caso i requisiti si riferiscono al prodotto pronto al consumo destinato alla consegna ai consumatori.

Sostanza nutritiva	Valore massimo ogni 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180 ⁽¹⁾
Vitamina E (mg a-ET)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Tiamina (mg)	0,25/0,5 ⁽⁴⁾
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Acido folico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Acido pantotenico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potassio (mg)	160
Calcio (mg)	80/180 ⁽⁵⁾ /100 ⁽⁶⁾
Magnesio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Rame (µg)	40
Iodio (µg)	35
Manganese (mg)	0,6

⁽¹⁾ In conformità alle disposizioni degli allegati 10 e 11.

⁽²⁾ Valore massimo applicabile ai prodotti arricchiti di ferro.

⁽³⁾ Valore massimo applicabile ai piatti a base di frutta, succhi e nettari di frutta e succhi di verdura.

⁽⁴⁾ Valore massimo applicabile alle derrate alimentari a base di cereali trasformate.

⁽⁵⁾ Valore massimo applicabile ai prodotti menzionati nell'articolo 183 cpv. 2 lett. a e b.

⁽⁶⁾ Valore massimo applicabile ai prodotti menzionati nell'articolo 183 cpv. 2 lett. d.

⁴¹² Introdotto dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Allegato 13413
(art. 184 cpv. 6)

Elenco delle sostanze permesse negli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
L-carnitina	base, tartrato, fumarato	in mg per porzione giornaliera	1000 mg/giorno	serve come molecola di trasporto degli acidi grassi nei mitocondri dove consente una combustione ottimale degli stessi (emissione di energia)	non può essere pubblicizzato come alimento dalle proprietà dimagranti o atto a ridurre la massa di grasso	
Creatina	monoidrato	in mg per porzione giornaliera	dose iniziale: fino a 20 g/giorno per 7 giorni dose di mantenimento: 2-4 g/giorno	aumento delle prestazioni di corta durata in ambito anaerobico	non adatto a bambini e adolescenti in fase di crescita, non idoneo a essere assunto a lungo termine	avvertire che si può verificare un aumento di peso
Colina			fino a 1 g al giorno			
Inositolo			300-1000 mg/giorno			
Vitamine		in mg per 100 g e per porzione giornaliera	fino a 3 volte il fabbisogno giornaliero per porzione giornaliera; a eccezione delle vitamine A e D			
Sostanze minerali		in mg per 100 g e per porzione giornaliera	secondo il fabbisogno giornaliero raccomandato giusta l'art. 6 ODER			

4.3 Introdotto dal n. II dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
Selenio	come selenito o lievito arricchito con selenio	in µg per porzione giornaliera	50 µg/giorno		il dosaggio non può essere superato	
Cromo		in µg per porzione giornaliera	30-100 µg/giorno			
Molibdeno		in µg per porzione giornaliera	50-100 µg/giorno			
Manganese		in mg per porzione giornaliera	2-5 mg/giorno			
Rame		in mg per porzione giornaliera	1-1.5 mg/giorno			
L-Arginina		in mg per porzione giornaliera	fino a 2 g/giorno			
L-Ornitina		in mg per porzione giornaliera	fino a 2 g/giorno			
Taurina			fino a 1 g/porzione			
Aminoacidi		in mg per porzione giornaliera o in mg/100g di proteine	fabbisogno minimo giornaliero (il fabbisogno ottimale è ca. 2 volte maggiore): L-lisina 700 mg L-leucina 1,1 g L-treonina 500 mg L-metionina 1,1 g L-valina 800 mg L-fenilalanina 1,1 g L-isoleucina 700 mg			

Allegato 14⁴¹⁴
(art. 184a, 184b cpv. 2 e 4)

Vitamine e sali minerali permessi negli integratori alimentari e dosi giornaliere raccomandate agli adulti

<i>Vitamina/sale minerale</i>	<i>Dosi giornaliere raccomandate agli adulti</i>
Vitamina A	800 µg
β-carotene (provitamina A)	4,8 mg
Vitamina D	5 µg
Vitamina E	10 mg
Vitamina C	60 mg
Vitamina K	0,1 mg
Vitamina B ₁ (tiamina)	1,4 mg
Vitamina B ₂ (riboflavina)	1,6 mg
Vitamina B ₆	2 mg
Vitamina B ₁₂	1 µg
Niacina	18 mg
Acido folico/folacina	200 µg
Biotina	150 µg
Acido pantotenico	6 mg
Calcio	800 mg
Magnesio	300 mg
Iodio	150 µg
Zinco	15 mg
Ferro	14 mg
Rame	1,5 mg
Manganese	5 mg
Selenio	50 µg
Cromo	100 µg
Molibdeno	100 µg
Fosforo	800 mg

⁴¹⁴ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

<i>Vitamina/sale minerale</i>	<i>Dosi giornaliere raccomandate agli adulti</i>
Sodio	2500 mg
Potassio	4000 mg
Cloro	3500 mg

Allegato 15⁴¹⁵
(art. 400 cpv. 1)

Proprietà dell'alcool etilico di origine agricola

1. Proprietà organolettiche	nessun sapore strano avvertibile
2. Tenore alcolico minimo	96.0% vol
3. Valori massimi dei composti minoritari	(tutti i valori sono espressi in g / l di alcool al 100% in volume):
Tenore di acidità totale, espressa come acido acetico	0.015
Esteri, espressi come acetato di etile	0.013
Aldeidi, espressi come acetaldeide	0.005
Alcooli superiori, espressi come metil-2 propanol-1	0.005
Metanolo	0.5
Residuo (solido) di evaporazione	0.015
Basi azotate volatili, espresse come azoto	0.001
Furfurolo	non individuabile

⁴¹⁵ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 573).

