

Ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr)

Modifica del 27 marzo 2002

Il Consiglio federale svizzero

ordina:

I

L'ordinanza del 1° marzo 1995¹ sulle derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 3 cpv. 2-8

² *Concerne soltanto il testo francese.*

³ *Concerne soltanto il testo francese.*

^{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.

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).

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.

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.

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.

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

¹ RS 817.02

Art. 13 rubrica, cpv. 1 primo periodo e 2 lett. a, c e d

Trattamenti termici

¹ Le derrate alimentari a ciò adatte possono venir termizzate, pastorizzate, riscaldate a temperatura ultra alta o sterilizzate. ...

² Le derrate alimentari sono considerate come:

- a. termizzate, se sono state riscaldate a temperature da 57 a 68 °C e mantenute a tali temperature almeno per 15 secondi;
- c. *abrogata*
- d. 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.

Art. 14 cpv. 1^{bis} e 2

^{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.

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.

Art. 19 cpv. 1 lett. c, g e h

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:

- c. 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;

- g. indicazioni o presentazioni di ogni genere che possono dare origine a confusione con definizioni protette secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997² sulle DOP e le IGP o secondo legislazioni cantonali o estere analoghe;
- h. nel caso di prodotti soggetti ad autorizzazione: richiami pubblicitari all'autorizzazione rilasciata dall'Ufficio federale.

Art. 20 cpv. 2 lett. c e 3^{bis}

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

c. abrogata

^{3bis} Una denominazione di origine protetta secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997³ 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.

Art. 20a 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
- 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 ingre-

² RS 910.12

³ RS 910.12

dienti 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. 20b 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 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. 22 cpv. 1 lett. g, 3 e 5bis

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:

- g. 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.

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

^{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.

Art. 22b cpv. 8 lett. a n. 2 e c nonché cpv. 9

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:
 2. per la produzione della derrata alimentare non è stato utilizzato alcun organismo modificato con tecnologia genetica; sono eccezzuati i medicamenti per animali;
- c. 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.

Art. 22c 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. 24

Abrogato

Art. 25 cpv. 3 secondo periodo e 4 lett. e ed f

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

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

- e. sorte di zuccheri allo stato solido;
- f. prodotti di confetteria costituiti esclusivamente da sorte di zuccheri con sostanze aromatiche o coloranti;

Art. 26 cpv. 1

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.

Art. 28 cpv. 1^{bis}

^{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).

Art. 29 cpv. 2

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»
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»

Ingredienti	Designazione semplificata
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» o «Succo colorante di bietola rossa»

Art. 30 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.

Art. 33 «Vegetariano», «vegano»

Le derrate alimentari sono considerate:

- «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;
- «ovo-vegetariane» o «ovo-vegane», se non contengono ingredienti di origine animale a eccezione di uova, componenti dell'uovo o miele;
- «latto-vegetariane» o «latto-vegane», se non contengono ingredienti di origine animale a eccezione di latte, componenti del latte o miele;
- «vegane» o «vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale.

Art. 34

Abrogato

*Titolo prima dell'art. 37***Capitolo 6: Disposizioni comuni sulle bevande alcoliche***Art. 37* 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;
- f. mediante consegna gratuita di bevande alcoliche a giovani;
- g. in manifestazioni culturali, sportive o altre frequentate principalmente da giovani.

Art. 37a 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.

*Titolo prima dell'art. 37b***Capitolo 7: Regime della notifica***Art. 37b*

Attuale art. 37

*Titoli prima dell'art. 38***Titolo secondo: Disposizioni speciali****Capitolo primo: 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.

*Titolo prima dell'art. 39***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;

- d. altri procedimenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti 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 miscita (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.

Titolo prima dell'art. 43

Abrogato

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.

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

Titolo prima dell'art. 47

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.

Titolo prima dell'art. 48

Abrogato

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».

Titoli prima dell'art. 49

Capitolo 2: 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. 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 ecettuate 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.

*Titolo prima dell'art. 53***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.

*Titolo prima dell'art. 54**Abrogato**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:

- a. 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;
- b. è permesso usare un'indicazione di provenienza se il formaggio è stato fabbricato in una regione delimitata, che oltrepassa la regione originale tradizionale;

- c. 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;
- d. un'indicazione di provenienza dev'essere completata con la denominazione specifica «formaggio»;
- e. 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.

*Titolo prima dell'art. 57***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.

*Titolo prima dell'art. 59**Abrogato*

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 emulsionamento, 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.

Titolo prima dell'art. 61

Abrogato

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.

Titolo prima dell'art. 63

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.

Titolo prima dell'art. 64

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.

Titolo prima dell'art. 65

Abrogato

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.

*Titolo prima dell'art. 67**Abrogato**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 arrostitire» 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 mescolanza 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.

Titolo prima dell'art. 69

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

smi 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.

Titolo prima dell'art. 71

Abrogato

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.

*Titolo prima dell'art. 73***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.

*Titolo prima dell'art. 75***Sezione 8: Ziger****Art. 75⁴** 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 latticello. È permesso sottrarre il liquido prima dell'acidificazione.

⁴ La presente modifica rende prive di oggetto le note introdotte nell'art. 75 cpv. 1 e 2 dell'ordinanza del 1° marzo 1995 sulle derrate alimentari (RS 817.02) dall'art. 24 dell'ordinanza del 28 maggio 1997 sulle DOP e le IGP (RU 1997 1198).

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.

Titolo prima dell'art. 76

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.

*Titolo prima dell'art. 79**Abrogato**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 in polvere (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.

Titolo prima dell'art. 81

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).

Titolo prima dell'art. 82

Capitolo 3: 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.

Art. 83-89

Abrogati

Titolo prima dell'art. 90

Abrogato

Art. 90-92

Abrogati

Capitolo 4 (art. 93-97)

Abrogato

Art. 99 rubrica e cpv. 2

Esigenze minime e caratteristiche di composizione

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

Art. 100 cpv. 3

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»).

Art. 103 rubrica e cpv. 3

Esigenze minime e caratteristiche di composizione

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

Art. 104 cpv. 3

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

*Titolo prima dell'art. 106***Capitolo 6: 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
 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.

Titolo prima dell'art. 110

Abrogato

Art. 110-113

Abrogati

Art. 114

Concerne soltanto il testo tedesco.

Art. 119 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. 120

Abrogato

Art. 122 cpv. 3

³ L'impiego di parti di carcassa secondo gli articoli 181 e 182 dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁵ sulle epizoozie per fabbricare gelatina commestibile, sevo o prodotti a base di sevo o per produrre aminoacidi e peptidi è vietato.

⁵ RS 916.401

Art. 123 cpv. 1 lett. b e 4

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

- b. 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 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.

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), schüblig, salsiccia di maiale da arrostire, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna.

Art. 124 cpv. 1^{bis} e 3-6

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

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 soppresata;
- 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 arrostitire.

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.

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;

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.

Art. 125 rubrica

Abrogata

Art. 125 cpv. 1 lett. d

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
d. pesci, crostacei, molluschi, echinodermi, interi o in pezzi, a eccezione di quelli vivi	2 °C	2 °C	2 °C

*Titolo prima dell'art. 126***Capitolo 9:
Estratto di carne, brodi di carne, gelatina e gelatina commestibile***Art. 126 cpv. 2-4*

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.

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.

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.

Art. 127 cpv. 5

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

Art. 128 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»).

Art. 129 cpv. 1 secondo periodo, 2, 4 secondo periodo e 5

¹ ... 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.

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.

⁴ ... Per influenzarne il gusto, può essere addizionata con sale commestibile o sorte di zuccheri.

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.

Art. 135 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. 139 cpv. 2

² L'estratto di malto può essere ottenuto anche da una mescolanza 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.

Art. 142 cpv. 2

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

Art. 144 Caratteristiche di composizione

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

Art. 145 cpv. 1 e 2 lett. a

¹ *Concerne soltanto il testo tedesco.*

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. 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.

Art. 145a 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.

Art. 146 cpv. 1 primo periodo

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. ...

Art. 147 lett. d

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

- d. per il miele: la parte di prodotto di panetteria deve contenere almeno la stessa quantità di miele e di sorte di zucchero;

Art. 147a 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.

Art. 150 cpv. 1

¹ I budini e le creme sono preparazioni semisolide 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.

Art. 152 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. 164 cpv. 1 lett. m

¹ Per colorare i gusci delle uova possono venir utilizzati:

- m. silicato di potassio e alluminio (E555).

Art. 165 cpv. 2 lett. i-q

² Sono considerati alimenti speciali:

- i. gli alimenti arricchiti di proteine (art. 179);
- j. gli alimenti ricchi di fibre alimentari (art. 180);
- k. gli alimenti destinati al controllo del peso (art. 181);
- l. gli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (art. 182);
- m. gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età (art. 183);
- n. gli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (art. 184);
- o. gli alimenti contenenti estratto di malto (art. 184a);
- p. gli integratori alimentari (art. 184b);
- q. le bevande speciali contenenti caffeina (art. 184c).

Art. 166 cpv. 1 secondo periodo

¹ ... 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.

Art. 167

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 168

Abrogato

Art. 169 cpv. 1 lett. c, 3 secondo periodo, 4 secondo periodo, 5 e 6

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

- c. *abrogata*

³ ... 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.

⁴ Sui prodotti nei quali, oltre a edulcoranti, sono state aggiunte anche sorte di zuccheri, deve figurare una menzione come «con zucchero ed edulcorante(i)».

⁵ e ⁶ *Abrogati*

Art. 174 cpv. 1 primo periodo

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. ...

Art. 176 cpv. 1

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.

Art. 177 lett. c

Gli alimenti adatti per diabetici devono soddisfare le seguenti esigenze:

- c. al posto delle sostanze secondo la lettera b possono essere aggiunti unicamente fruttosio, edulcoranti e polidestrosio.

Art. 178

Abrogato

Art. 181 cpv. 5

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 182 cpv. 7

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 183 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:

- 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. 184 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 natrio, 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.

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. 184a 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. 184b 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.

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.184c 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:

- 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;
- nelle bevande che contengono oltre 2 g di anidride carbonica per litro, una menzione come «contenente anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica;
- la menzione «non mescolare con alcool»;
- 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».

Art.196 cpv. 1 primo periodo e 3

¹ Le conserve umide (acidule o acide) possono contenere, per la conservazione, spiritosi, oli vegetali, aceto di fermentazione, sale commestibile nonché sorte di zuccheri. ...

³ La frutta secca può contenere, per la conservazione, oltre agli additivi ammessi, anche sale commestibile o sorte di zuccheri.

Titoli prima dell'art. 196a

Capitolo 18a:

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 ammorlati 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.

Titolo prima dell'art. 196c

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.

Art. 198

Abrogato

Art. 201 lett. f

Il DFI fissa in un'ordinanza (allegato 1) le specie di funghi commestibili ammissibili ed emana prescrizioni su:

- f. formazione e requisiti per gli esami per persone che, in una funzione ufficiale, controllano le specie di funghi.

Titolo prima dell'art. 202

Capitolo 20: Miele, melassa, pappa reale, polline di fiori

Titolo prima dell'art. 206a

Sezione 3: 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.

Titolo prima dell'art. 206d

Sezione 4: 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.

*Titolo prima dell'art. 206e***Capitolo 21: Sorte di zuccheri***Art. 206e* 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.

*Titolo prima dell'art. 217***Sezione 3: 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.

Art. 218 Definizione

Gli articoli di confetteria e i dolciumi sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente sorte di zuccheri.

Art. 218a Esigenze minime e caratteristiche di composizione

L'aggiunta di caffeina, compresa quella naturale, agli articoli di confetteria e ai dolciumi è ammessa, ma al massimo fino a 250 mg per kg.

Art. 219 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. 219a 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.

Art. 220 cpv. 1 primo periodo

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. ...

Art. 221 cpv. 1, 2 e 4

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, dolci, cioccolato, frutta o succhi di frutta è permessa.

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.

⁴ Nel gelato alla panna non devono essere presenti altri grassi, salvo quelli provenienti dagli ingredienti permessi secondo il capoverso 1.

Art. 232 cpv. 1 lett. f

¹ Per il succo di frutta valgono le seguenti esigenze:

- f. 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.

Art. 233 cpv. 3

³ Per i succhi di frutta ai quali sono state aggiunte sorte di zuccheri allo scopo di addolcirli, 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.

Art. 235 **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 cpv. 2 e 4

² Le sorte di zuccheri sono permesse fino al 20 per cento al massimo in massa del prodotto finito.

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.

Art. 239 **Definizioni**

¹ Lo sciroppo 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 sciroppo 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.

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. 241 cpv. 2

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».

Art. 242 secondo periodo

... È ammessa l'aggiunta di sorte di zuccheri.

Art. 246 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 cpv. 1

¹ La gazzosa con anidride carbonica deve contenere almeno 2 g di anidride carbonica per litro.

Art. 248 cpv. 5

⁵ La gazzosa senza anidride carbonica dev'essere caratterizzata come tale.

Art. 250 primo periodo

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. ...

Art. 258 cpv. 1 lett. c n. 2

¹ Il succo di verdura deve soddisfare le seguenti esigenze:

- c. sono permessi come ingredienti:
 - 2. sorte di zuccheri o miele fino a un totale di 50 g per kg,

Art. 261 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.

Art. 262 cpv. 1 e 2 primo periodo

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.

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. ...

Art. 263 cpv. 1 e 2 primo periodo

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.

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. ...

Art. 264 cpv. 1

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.

Art. 265 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. 266 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 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. 266a 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. 266b 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.

Titolo prima dell'art. 275

Capitolo 28:

Acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale e artificiale, acqua gasata

Sezione 1: Acqua potabile

Art. 275 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. 275a 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:

- 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. 275b Ghiaccio, vapore acqueo

Il ghiaccio e il vapore acqueo utilizzati per gli scopi secondo l'articolo 275 devono essere prodotti con acqua potabile.

Art. 275c 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 pregiate concernenti la salute.

Art. 275d 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 cpv. 2-4

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.

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.

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.

Titolo prima dell'art. 277

Sezione 2: Acqua sorgiva

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.

Titolo prima dell'art. 278

Abrogato

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».

*Titolo prima dell'art. 279***Sezione 3: Acqua minerale naturale**

Art. 279 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. 283 cpv. 2 frase introduttiva

² L'elenco degli ingredienti (art. 28) dev'essere sostituito da: ...

*Titolo prima dell'art. 288***Sezione 4: Acqua minerale artificiale**

Art. 291 cpv. 2

² L'articolo 275c è applicabile per analogia.

Art. 292 cpv. 3

³ L'articolo 275c è applicabile per analogia.

*Titolo prima dell'art. 293***Sezione 5: Acqua gasata**

Art. 293 cpv. 4

⁴ L'articolo 275c è applicabile per analogia.

Art. 294 cpv. 2

² L'articolo 275c è applicabile per analogia.

Art. 295 cpv. 1

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.

Art. 300 cpv. 1 seconda frase

¹ ... vi possono venir aggiunti spezie, oli essenziali, aromi naturali nonché sorte di zuccheri.

Art. 309 cpv. 1 secondo periodo

¹ ... Essa può essere ricostituita mediante diluizione partendo dal concentrato.

Art. 314 cpv. 3 secondo periodo

³ ... L'estratto di caffè liquido può contenere sorte di zuccheri, caramellizzate o meno, fino a un massimo del 12 per cento in massa.

Art. 315 cpv. 1

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.

Art. 316 cpv. 4

⁴ L'estratto di cicoria liquido può contenere sorte di zuccheri fino al 35 per cento in massa.

Art. 319 cpv. 1 lett. c e d

¹ Per gli estratti di caffè e di cicoria le indicazioni secondo l'articolo 22 devono essere completate con:

- c. 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. 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.

Art. 324 cpv. 2 e 3

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».

³ In deroga all'articolo 20b 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, purché 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. 326 secondo periodo

... Esse possono contenere ingredienti come sorte di zuccheri, maltodestrina, polveri di latte o anidride carbonica.

Art. 328 cpv. 2

² Le mandorle di cacao sono i semi di cacao, torrefatti o no, puliti e decorticati.

Art. 329 cpv. 3 e 4

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.

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.

Art. 330 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 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 mescolanza 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 frase introduttiva

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): ...

Art. 332 frase introduttiva

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): ...

Art. 333 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 il 25 per cento in massa |
| 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 il 3,5 per cento in massa |
| e. | tenore totale di grasso (ottenuto da burro di cacao e grasso di latte). | almeno il 25 per cento in massa |

Art. 334 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 il 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 il 25 per cento in massa |

Art. 335 frase introduttiva e lett. c

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):

- c. *abrogata*

Art. 336 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. 337 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. 339 lett. c ed e

Abrogate

Art. 340 cpv. 2 lett. a

² È permessa l'aggiunta di:

- a. 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;

Art. 342 frase introduttiva e lett. d

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):

- d. *abrogata*

Art. 347 lett. c

I pralinés sono derrate alimentari della dimensione di un bocconcino costituiti da:

- 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.

Art. 350

Abrogato

Art. 354 cpv. 3 lett. a e 4

³ In deroga all'articolo 22a capoverso 3:

- a. 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 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.

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».

Art. 355 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. 357 cpv. 4 e 5 secondo periodo

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.

⁵ ... Possono essere aggiunti anche altri ingredienti per migliorare l'aroma e il sapore come amido, sorte di zuccheri o sale commestibile.

Art. 361 cpv. 2 secondo periodo

² ... 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.

Art. 364 secondo periodo

... Possono essere aggiunti ingredienti come sale commestibile, sorte di zuccheri, spezie, farina di riso o di amido.

Art. 366 lett. c, e ed h

Ai sensi della presente ordinanza:

- c. 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;
- e. *Abrogata*
- h. 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;

Art. 368 cpv. 4

⁴ Il DFI stabilisce in un'ordinanza (allegato 1) i procedimenti e i trattamenti enologici permessi.

Art. 369 Decolorazione

È vietata la decolorazione del vino rosso e del vino rosato.

Art. 370 cpv. 1

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.

Art. 371 cpv. 2-5

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.

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.

⁴ Il vino della categoria 3 può essere tagliato a piacimento.

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.

Art. 372 cpv. 2 e 3

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 1998⁶ sul vino.

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.

Art. 373 cpv. 1 lett. c e d nonché 6

¹ In deroga alle prescrizioni generali sulla caratterizzazione devono figurare sull'etichetta le indicazioni seguenti:

⁶ RS 916.140

- c. 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. *abrogata*

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 g

Art. 376 cpv. 1

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.

Titoli prima dell'art. 378

**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, idromele**

Art. 379 cpv. 2 lett. b

² È permesso aggiungere:

- b. sorte di zuccheri per la fermentazione secondaria nella produzione di sidro spumante;

Art. 389 **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 cpv. 1 e 3 frase introduttiva e lett. a

¹ La mescolanza sottoposta a fermentazione deve contenere almeno il 30 per cento in massa di succo di bacche o di frutti.

³ Dopo la fermentazione è permesso aggiungere:

- a. succo di bacche o di frutti nonché sorte di zuccheri;

Art. 393 cpv. 1

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.

*Titolo prima dell'art. 393a***Sezione 6: 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.

*Titolo prima dell'art. 399***Capitolo 39:****Bevande spiritose, bevande alcoliche diluite a base di bevande spiritose****Sezione 1: 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.

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 spi-

ritosa 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.

Titolo prima dell'art. 401

Sezione 2: Categorie di bevande spiritose

Art. 401 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. 402 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. 402a 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. 403 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.

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. 404

Abrogato

Art. 406 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. 407 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. 408 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.

² Essa deve avere un tenore di sostanze volatili di almeno 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 409 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. 410 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. 412 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.

Art. 413 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. 414**Abrogato*

Art. 416 cpv. 1 lett. b e 2

¹ La vodka è una bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola:

- b. 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.

Art. 417 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 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. 418**Abrogato**Art. 419* 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 cpv. 1

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.

Art. 421 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.

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. 421a 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 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 «vieille 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;
- e. per la «crema di X⁷»: 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. 423 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. 424 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.

⁷ Denominazione del frutto impiegato o della materia prima impiegata, a eccezione dei latticini.

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:

- 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.

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. bevanda spiritosa di frutta: 25,0 per cento;
- h. 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.

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 eccettuata 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.

Art. 427 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;
- 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 cpv. 3-5

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.

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.

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.

Art. 429 cpv. 1 secondo periodo

¹ ... 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.

Art. 430 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. 432 cpv. 1 e 3

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.

³ La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 20.

*Titolo prima dell'art. 432a***Capitolo 39a: 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;
- c. una menzione come «contenente chinina» per una bevanda che contiene chinina.

II

¹ L'allegato 1 è modificato secondo il testo qui annesso.

² L'allegato 5 è sostituito dal testo qui annesso.

³ L'ordinanza comprende gli allegati supplementari 8-15 secondo il testo qui annesso.

III

Abrogazione e modifica del diritto vigente

¹ L'ordinanza del DFI dell'11 agosto 1976⁸ sul latte speciale è abrogata.

² Le seguenti ordinanze sono modificate come segue:

1. Ordinanza del 4 novembre 1981⁹ concernente la disinfezione e la disinfestazione*Art. 1 cpv. 2 lett. a*

² Sono parimenti soggette ad autorizzazione la designazione o l'offerta di prodotti, di apparecchi e procedimenti di disinfezione:

- a. dell'acqua delle piscine (soltanto i prodotti e i relativi procedimenti);

2. Ordinanza del 28 maggio 1997¹⁰ sulle DOP e le IGP*Art. 23**Abrogato**Art. 26*

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 1997.

IV

Disposizioni transitorie

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

⁸ RU 1976 1722, 1995 2987

⁹ RS 818.138.2

¹⁰ RS 910.12. Cfr. modifica in RU 1997 1198, art. 24.

del 23 giugno 1999¹¹ 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 legge del 21 giugno 1932¹² sull'alcool) e fino a esaurimento delle scorte dai commercianti al minuto (art. 39 cpv. 4 della legge del 21 giugno 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 37a;
- c. l'articolo 124 capoverso 6.

V

Entrata in vigore

La presente modifica entra in vigore il 1° maggio 2002.

27 marzo 2002

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Kaspar Villiger

La cancelliera della Confederazione, Annemarie Huber-Hotz

¹¹ FF 1999 5582

¹² RS 680

*Allegato I***Elenco delle ordinanze del Dipartimento emanate in virtù delle disposizioni di delega della presente ordinanza***Let. g, i ed l*

- g. Ad articolo 56 capoverso 2 lettera e:
l'ordinanza del DFI del 10 dicembre 1981¹³ concernente la designazione dei formaggi svizzeri
- i. Ad articolo 201 lettera f:
l'ordinanza del DFI del 27 marzo 2002¹⁴ sui requisiti dei controllori ufficiali di funghi (ordinanza sui controllori di funghi)
- l. Ad articolo 368 capoverso 4:
l'ordinanza del DFI del 27 marzo 2002¹⁵ sui procedimenti e i trattamenti enologici permessi

¹³ RS 817.141

¹⁴ RS 817.49; RU 2002 677

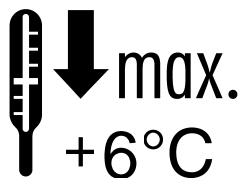
¹⁵ RS 817.022.361; RU 2002 665

Allegato 5
(art. 182 cpv. 7)

Concerne soltanto il testo francese.

Allegato 8
(art. 47 cpv. 1 lett. a e 48 lett. d)

**Pittogramma indicante la temperatura massima
di conservazione autorizzata**



Allegato 9
(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
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

- a. I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali soltanto se necessario per motivi tecnici.
- b. 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
(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;
 - 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 ìg ER/100 kJ (100 ìg ER/100 kcal)¹⁶. 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.

¹⁶ ER = equivalente di retinolo, tutti trans.

Allegato 11
(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)

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

Ortofosfato di magnesio
Solfato di magnesio
Lattato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Potassio
Cloruro di potassio
Citrato di potassio
Gluconato di potassio
Lattato di potassio
Glicerofosfato di potassio
Ferro
Citrato ferroso (II)
Citrato ferrico (III) ammoniacale
Gluconato ferroso (II)
Lattato ferroso (II)
Solfato ferroso (II)
Fumarato ferroso (II)
Difosfato ferrico (III) (pirofosfato ferrico)
Ferro elementare (carbonil + elettrolitico + idrogeno-ridotto)
Saccarato ferrico (III)
Difosfato 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
(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 capoverso 2 lettere a e b.

⁽⁶⁾ Valore massimo applicabile ai prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera d.

Allegato 13
(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 ODerr			
Selenio	come selenito o lievito arricchito con selenio	in µg per porzione giornaliera	50 µg/giorno			il dosaggio non può essere superato

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
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		in mg per porzione giornaliera	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 14
(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
Sodio	2500 mg
Potassio	4000 mg
Cloro	3500 mg

Allegato 15
(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

2308

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, queste pagine rimangono vuote.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, queste pagine rimangono vuote.