

Ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr)

Modifica del 7 giugno 2004

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

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

Art. 3 cpv. 1 lett. b e cpv. 9

¹ Possono venir utilizzate come derrate alimentari:

b. le miscele e le preparazioni di derrate alimentari ai sensi della lettera a.

⁹ Una derrata alimentare autorizzata ai sensi del capoverso 2 può essere impiegata come ingrediente in una derrata alimentare composta ai sensi del capoverso 1 lettera b. Le condizioni d'autorizzazione si applicano per analogia alla derrata alimentare composta.

Art. 29 cpv. 3

³ Se una derrata alimentare autorizzata ai sensi dell'articolo 3 capoverso 2 è impiegata come ingrediente in una derrata alimentare composta ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 lettera b, il numero di autorizzazione di cui all'articolo 3 capoverso 5 deve essere indicato tra parentesi nell'elenco degli ingredienti immediatamente dopo l'ingrediente.

Art. 51 cpv. 1 lett. a

¹ Nel caso dei prodotti di latte, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

a. il tenore di grasso in grammi per chilogrammo, in grammi per ettogrammo o in percentuale («‰»);

Art. 56 cpv. 4 lett. f

Concerne soltanto il testo francese.

¹ RS 817.02

Art. 69 cpv. 4

⁴ Per il tenore di grasso di latte sono applicabili per analogia le disposizioni relative allo yogurt (art. 70 cpv. 3).

Art. 71 cpv. 3

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 80 cpv. 1 lett. b e cpv. 3

¹ Sui prodotti destinati alla consegna ai consumatori, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 51 capoverso 1 lettera a devono figurare:

- b. il tenore di grasso in grammi per chilogrammo, in grammi per ettogrammo o in percentuale, a eccezione del latte magro concentrato (zuccherato e non zuccherato) e del latte magro in polvere.

³ Nel caso dello yogurt in polvere, nella denominazione specifica deve essere indicato il tenore di grasso nella parte di latte (p.es. «yogurt alla fragola in polvere con 260 g di grasso nella parte di latte/kg»).

Art. 130 cpv. 3

³ Il brodo (minestra chiara) può contenere, per litro del prodotto finale preparato secondo le istruzioni, non meno di 50 mg di azoto totale e non più di 12,5 g di sale commestibile.

Art. 137a Maltodestrina

La maltodestrina è un carboidrato idrosolubile ottenuto mediante parziale demolizione dell'amido e che ha la proprietà di essere destrosio-equivalente di 3–20 per cento in massa.

*Art. 153 cpv. 3 e 4**Abrogati**Art. 154 cpv. 3, 3^{bis} e 3^{ter}*

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

^{3bis} Nella denominazione specifica si può accennare alle uova («paste alimentari all'uovo», «tagliatelle all'uovo») quando il prodotto contiene almeno 135 g di uova in guscio o congelate oppure 36 g di polvere di uovo intero per kg di prodotti di macinazione. Se vengono impiegate conserve di uova, il rapporto tra albume e tuorlo deve corrispondere a quello dell'uovo intero.

^{3ter} Nella denominazione specifica si può accennare al latte («paste alimentari al latte»), quando il prodotto contiene almeno 20 g di sostanza secca del latte per kg di prodotto di macinazione.

Art. 209, rubrica, cpv. 1 frase introduttiva e lett. d, cpv. 1^{bis}, 2 e 3

Sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di fruttosio-glucosio e sciroppo di glucosio essiccato, sciroppo di glucosio-fruttosio essiccato, sciroppo di fruttosio-glucosio essiccato

¹ Lo sciroppo di glucosio è la soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi ottenuti da amido o da inulina, che sono idonei all'alimentazione. Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- d. contenuto di fruttosio: al massimo 5 per cento in massa, riferito alla sostanza secca.

^{1bis} Se lo sciroppo di glucosio è ottenuto esclusivamente da amido, può essere utilizzata la designazione «sciroppo d'amido».

² Lo sciroppo di glucosio essiccato è uno sciroppo di glucosio con una sostanza secca di almeno 93 per cento in massa. Per il resto valgono le esigenze del capoverso 1 lettere *b*, *c* e *d*. Se è stato ottenuto esclusivamente da amido, può essere utilizzata la designazione «zucchero d'amido».

³ Se le derrate alimentari di cui ai capoversi 1 o 2 contengono più del 5 per cento in massa di fruttosio, riferito alla sostanza secca, devono essere designate come sciroppo di glucosio-fruttosio oppure sciroppo di fruttosio-glucosio o come sciroppo di glucosio-fruttosio essiccato oppure come sciroppo di fruttosio-glucosio essiccato, a seconda se è maggiore la parte di glucosio o quella di fruttosio.

Art. 211 cpv. 2 lett. a e d

² Esso deve soddisfare le seguenti esigenze:

- a. contenuto di fruttosio: almeno 98 per cento in massa, riferito alla sostanza secca;
- d. contenuto di glucosio: al massimo 0,5 per cento in massa.

Art. 271 cpv. 2 lett. b

² Possono inoltre essere aggiunti:

- b. vaniglia ed estratti di vaniglia ai prodotti descritti agli articoli 261–265;

Art. 426a

Abrogato

II

Disposizioni transitorie della modifica del 7 giugno 2004

Le derrate alimentari possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore ancora fino al 31 dicembre 2005.

III

La presente modifica entra in vigore il 1° luglio 2004.

7 giugno 2004

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Joseph Deiss

La cancelliera della Confederazione, Annemarie Huber-Hotz