

Ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr)

Modifica del 15 dicembre 2003

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

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

*Sostituzione di espressioni
Concerne soltanto il testo francese.*

Art. 19 cpv. 1 lett. g

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:

- 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, una legislazione cantonale analoga oppure un trattato internazionale concluso con la Svizzera;

Art. 20 cpv. 3^{bis}

^{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 un trattato internazionale concluso con la Svizzera può sostituire la denominazione specifica. Le denominazioni specifiche di carne e prodotti a base di carne sono rette dall'articolo 123, quelle del vino dagli articoli 366 e 372.

1 RS 817.02
2 RS 910.12
3 RS 910.12

Art. 20a cpv. 2 e 3 lett. a secondo periodo

² Il capoverso 1 non si applica:

- a. a ingredienti, il cui peso sgocciolato è specificato;
- b. a ingredienti, usati in quantitativi minimi per conferire un sapore (p. es. spezie o loro estratti);
- c. nei casi in cui, in base ad altre prescrizioni contenute nella presente ordinanza, occorre indicare la presenza di edulcoranti, alcool, caffeina, chinina, anidride carbonica o zucchero (p. es. «con zucchero ed edulcoranti», «contiene alcool», «contiene anidride carbonica», «zuccherato»);
- d. a ingredienti, le cui quantità devono figurare in base a un'altra prescrizione della presente ordinanza (p. es. la parte di succo di frutta nelle bevande da tavola secondo l'art. 245);
- e. a ingredienti che, pur figurando nella denominazione specifica, non sono in grado di determinare la scelta dei consumatori, dato che la variazione di quantità degli ingredienti non è essenziale per caratterizzare la derrata alimentare in oggetto o non la distingue da altre derrate simili;
- f. a vitamine, sali minerali o altre sostanze essenziali o utili dal punto di vista fisiologico, nei casi in cui figurino nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo (art. 36).

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. ... Se la quantità di un simile ingrediente o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti che devono figurare nella caratterizzazione supera il 100 per cento in massa, invece, dev'essere indicato il peso degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito;

Art. 22 cpv. 5^{bis}

^{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:

- a. figurano sugli imballaggi contenuti nell'imballaggio esterno; e
- b. sono leggibili dall'esterno per i consumatori oppure se nel punto vendita si è provveduto a informare in altro modo.

Art. 26 cpv. 1 lett. b

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 28 cpv. 1 primo periodo e 1^{bis}

¹ Tutti gli ingredienti devono essere dichiarati con la loro denominazione in ordine di peso decrescente sugli imballaggi o sulle etichette delle derrate alimentari preimballate; fanno eccezione gli additivi per i quali il DFI non prevede una dichiarazione. ...

1bis *Abrogato*

Art. 29 cpv. 2

² In deroga al capoverso 1 si possono usare le seguenti designazioni semplificate:

Ingredienti	Designazione semplificata
Oli raffinati, a eccezione dell'olio d'oliva, e grassi raffinati	«Olio» o «Grasso/Materia grassa», completata: <ul style="list-style-type: none"> – da «vegetale» o «animale» oppure – dall'indicazione della provenienza specifica vegetale o animale; l'indicazione è necessaria se l'olio o il grasso è stato ottenuto da derrate alimentari secondo l'articolo 30 capoverso 3, rimanendo salvo l'articolo 30 capoverso 4; – da «indurito», se l'olio o il grasso è indurito.
Miscele di farine di due o più specie di cereali	«Farina», seguita dalle specie di cereali da cui è ottenuta elencate in ordine decrescente rispetto alla loro percentuale sul peso.
Amidi naturali e amidi modificati per via fisica o enzimatica nonché amidi speciali (se non sono considerati additivi)	«Amido(i)/Fecola(e)», completata dall'indicazione della sua provenienza vegetale specifica, nel caso in cui potesse contenere «Glutine» (p. es. «Glutine di frumento»).
Pesci di ogni specie, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a una determinata specie di pesce	«Pesci»
Formaggi di ogni specie, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a una determinata specie di formaggio	«Formaggi»
Spezie di ogni specie, se complessivamente non superano il 2 per cento di massa della derrata alimentare	«Spezia(e)» oppure «Miscela di spezie», completata dalla menzione delle derrate alimentari secondo l'articolo 30 capoverso 3 eventualmente contenute.
Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento di massa della derrata alimentare	«Erbe aromatiche/Pianta(e) aromatica(che)» o «Miscela di erbe aromatiche/Miscela di piante aromatiche», completata dalla menzione delle derrate alimentari secondo l'articolo 30 capoverso 3 eventualmente contenute.

Ingredienti	Designazione semplificata
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 del latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine di siero di latte) e loro mescolanze	«Proteine del latte»
Frutti canditi, se non superano il 10 per cento in massa della derrata alimentare	«Frutta candita»
Vini di ogni specie	«Vino»
Mescolanze di ortaggi, se non superano il 10 per cento in massa della derrata alimentare	«Ortaggi», completata dalla menzione delle derrate alimentari secondo l'articolo 30 capoverso 3 eventualmente contenute.
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», completata dalla menzione delle derrate alimentari secondo l'articolo 30 capoverso 3 eventualmente contenute.

Art. 30 Dichiarazione degli ingredienti composti

¹ Un ingrediente costituito da due o più ingredienti (ingrediente composto; p. es. cioccolato come ingrediente, costituito a sua volta dagli ingredienti zucchero, burro di cacao, massa di cacao ecc.) e descritto nella presente ordinanza, può essere designato con la sua denominazione specifica (p. es. cioccolato) purché, immediatamente dopo, figuri la composizione dell'ingrediente.

² Se la parte dell'ingrediente composto è inferiore al 5 per cento in massa del prodotto finito, in deroga al capoverso 1 devono essere indicati soltanto gli additivi ancora efficaci dal punto di vista tecnologico nel prodotto finale; è fatto salvo il capoverso 3.

³ Devono essere sempre indicate le seguenti derrate alimentari, compresi i prodotti da esse ottenuti, e i solfiti:

- a. cereali contenenti glutine, quali frumento, segale, orzo, avena, farro;
- b. latte compreso il lattosio;
- c. uova;

- d. pesci;
- e. crostacei;
- f. fagioli di soia;
- g. arachidi;
- h. noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noccioline (*Corylus avellana*), macadamia o noci dell'Australia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), mandorle (*Amygdalus communis*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), noci di pecan (*Carya illinoensis*), pistacchi (*Pistacia vera*);
- i. semi di sesamo;
- j. sedano;
- k. senape;
- l. solfiti (E 220–224, 226–228) in una concentrazione di oltre 10 mg SO₂ per chilogrammo o litro riferita alla derrata alimentare pronta al consumo.

⁴ Se si prova che singoli prodotti fabbricati con le derrate alimentari menzionate nel capoverso 3 non provocano allergie o intolleranze, si può rinunciare a indicarli.

⁵ Se un ingrediente entra nella composizione sia della derrata alimentare sia di un ingrediente composto menzionato nell'elenco degli ingredienti sotto la sua denominazione specifica, è sufficiente indicarlo soltanto una volta nell'elenco degli ingredienti. In questo caso, nelle immediate vicinanze dell'elenco degli ingredienti si deve precisare che esso entra sia nella composizione della derrata alimentare in questione sia in quella dell'ingrediente composto.

Art. 30a Dichiarazione di mescolanze prodottesi inavvertitamente

¹ Le derrate alimentari e i solfiti menzionati nell'articolo 30 capoverso 3 devono essere indicati anche se sono stati mescolati inavvertitamente in un'altra derrata alimentare sempreché il loro tenore, riferito al prodotto finale:

- a. superi o possa superare 1 g per chilogrammo o litro nel caso di derrate alimentari;
- b. superi o possa superare 10 mg SO₂ per chilogrammo o litro nel caso di solfiti.

² Si deve poter provare che sono state adottate tutte le misure necessarie nell'ambito della «buona prassi di fabbricazione» al fine di evitare o di ridurre per quanto possibile mescolanze prodottesi inavvertitamente secondo il capoverso 1.

³ È ammesso indicare mescolanze con derrate alimentari o solfiti secondo l'articolo 30 capoverso 3 la cui presenza è inferiore ai valori massimi stabiliti nel capoverso 1.

⁴ Le indicazioni secondo i capoversi 1 e 3 (p. es. «può contenere arachidi») devono essere riportate immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti.

⁵ L'articolo 30 capoverso 4 è applicato per analogia.

Art. 38 cpv. 1

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 40 rubrica, cpv. 1 e 2 lett. a e d

Latte pronto al consumo, trattamenti

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 sufficiente.

² Sono considerati trattamenti sufficienti:

- a. la pastorizzazione: riscaldamento 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 oppure riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 134 °C, che porti in più a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta);
- d. altri procedimenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle dei procedimenti menzionati alla lettera a; è fatto salvo l'articolo 14.

Art. 41 cpv. 1

Concerne soltanto il testo tedesco.

Art. 43 cpv. 1 lett. e

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

- e. il latte arricchito con panna (latte arricchito di grasso) deve avere un tenore di grasso di almeno 50 g per kg, ma inferiore a 150 g per kg.

Titolo prima dell'art. 46

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 46 Denominazioni specifiche per il latte

Le denominazioni di cui all'articolo 43 capoverso 1 devono essere impiegate quali denominazioni specifiche per il latte.

Titolo prima dell'art. 47

Abrogato

Art. 48 rubrica, frase introduttiva e lett. a

Latte pronto al consumo

Nel caso del latte pronto al consumo, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 22 devono figurare:

- a. il tipo di trattamento; sono ammesse abbreviazioni quali «past», «UHT» o «sterile»;

Art. 49 Definizione

¹ I prodotti di latte sono prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte e che possono contenere ingredienti e additivi specifici per quel determinato prodotto o processo di produzione.

² Sono fatte salve le disposizioni specifiche per quel determinato prodotto.

Art. 50 Trattamento termico

¹ A un trattamento termico secondo l'articolo 13 capoverso 2 lettere b–e devono essere sottoposti:

- a. il latte utilizzato per fabbricare prodotti di latte; oppure
- b. i prodotti di latte, se il latte utilizzato per fabbricarli non è stato sottoposto a un trattamento termico.

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

Art. 51 cpv. 1, 1^{bis} e 2 primo periodo

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»;
- b. se devono essere conservati al fresco, la menzione «conservare a 6 °C al massimo» oppure il pittogramma previsto nell'allegato 8;
- c. il tipo di trattamento termico.

^{1bis} Sono fatte salve le prescrizioni relative alla caratterizzazione specifiche per quel determinato prodotto.

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 8 possono figurare sul rivestimento dell'imballaggio multiplo. ...

Art. 52 Prodotti di latte con ingredienti non lattei

¹ I prodotti di latte possono contenere al massimo 300 g di ingredienti non lattei per kg. Gli ingredienti non lattei non possono sostituire i componenti del latte dal profilo funzionale né interamente né in parte.

² Sono fatte salve le disposizioni specifiche per quel determinato prodotto.

Art. 53 cpv. 1^{bis} e 2

^{1bis} Nella fabbricazione di formaggio maturato devono essere aggiunti, oltre alle sostanze di cui all'articolo 54, soltanto componenti del latte.

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

Art. 56 cpv. 4 lett. b–d e cpv. 6

⁴ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 51 capoverso 1 devono figurare:

- b. se viene impiegato latticello, la sua parte in per cento in massa;
- c. *abrogata*
- d. nel caso del formaggio maturato, la definizione del grado di consistenza (duro, semiduro ecc.) secondo l'articolo 55 capoverso 2;

⁶ Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 51 capoverso 1 lettera a deve figurare la definizione delle categorie di tenore di grasso secondo l'articolo 55 capoverso 1.

Art. 56a Altre disposizioni

¹ Il formaggio fresco deve essere conservato in luogo fresco a una temperatura massima di 6 °C.

² Per marchiare la crosta del formaggio possono essere impiegati:

- a. gli additivi ammessi dal DFI per colorare derrate alimentari;
- b. l'Ultramarino (n. CI 77007);
- c. il Violetto di metile B (n. CI 42535).

Art. 58 cpv. 2–4

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» oppure «insalata di formaggio»).

³ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 51 capoverso 1 devono figurare, riferiti alla parte di formaggio, le sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicature, bevande spiritose o altri ingredienti.

⁴ Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 51 capoverso 1 lettera a può figurare, riferita alla parte di formaggio, la definizione delle categorie di tenore di grasso secondo l'articolo 55 capoverso 1.

Art. 59 cpv. 1 lett. b e cpv. 3

¹ ... La sua composizione deve avere le seguenti caratteristiche:

- 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 categoria alla panna almeno 500 g/kg,
 - 2. fondue pronta categoria tutto grasso 400–499 g/kg,
 - 3. fondue pronta categoria semigrassa 200–399 g/kg.

³ *Abrogato*

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

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 51 capoverso 1 devono figurare, riferiti alla parte di formaggio, le sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicature, bevande spiritose o altri ingredienti.

² Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 51 capoverso 1 lettera a può figurare anche la categoria del tenore di grasso o il tenore minimo di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) secondo l'articolo 60 capoverso 3.

Art. 63

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

² La panna può essere addizionata con al massimo 30 g di componenti del latte per kg ai fini della stabilizzazione.

³ Sono ammesse le seguenti categorie di tenore di grasso:

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

⁴ Le denominazioni menzionate nel capoverso 3 devono essere impiegate come denominazioni specifiche.

⁵ Nel caso della panna preimballata, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 51 capoverso 1, deve figurare anche la natura del trattamento termico.

⁶ La panna, a eccezione della panna UHT non aperta, deve essere conservata al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

⁷ 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 1–6.

⁸ 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 e 5–7.

Art. 64 cpv. 1 e 1^{bis}

¹ Il burro è un'emulsione di acqua in grasso di latte. Nella fabbricazione del burro si possono utilizzare esclusivamente le sostanze di cui all'articolo 65. È ammessa l'aggiunta di sale.

^{1^{bis}} I grassi lattieri da spalmare (compresi il burro tre quarti grasso e il burro mezzo grasso) sono prodotti in forma di emulsione solida e malleabile, prevalentemente del tipo acqua in grasso, ottenuti esclusivamente dal latte o da determinati prodotti di latte, di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale; vi si possono aggiungere altre sostanze necessarie alla loro fabbricazione; sempreché non siano destinate a sostituire del tutto o in parte un componente del latte.

Art. 66 cpv. 3

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 67 cpv. 3

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 68 cpv. 1

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 51 capoverso 1 deve figurare la menzione «conservare al riparo dalla luce».

Art. 68a Conservazione

Il burro (art. 66 cpv. 1) e i grassi lattieri da spalmare (art. 66 cpv. 1^{bis}) devono essere conservati al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Art. 69 cpv. 5

⁵ Il latte acidulato deve essere conservato al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Art. 70 cpv. 6

⁶ Lo yogurt deve essere conservato al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Art. 71 cpv. 4

⁴ Il kefir deve essere conservato al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Art. 72 cpv. 4

⁴ Il latticello deve essere conservato al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Titolo prima dell'art. 73

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 73 cpv. 1 e 4

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

⁴ Il siero di latte deve essere conservato al fresco a una temperatura massima di 6 °C.

Art. 74

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 76 cpv. 1 lett. c e cpv. 3

¹ ... Deve avere le seguenti quantità di sostanza secca e i seguenti tenori di grasso:

- c. latte concentrato arricchito di grasso: almeno 265 g di sostanza secca per kg; un tenore minimo di grasso di 150 g per kg.

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. Per standardizzare il tenore di proteine del latte sono ammessi esclusivamente componenti del latte. Il rapporto tra le proteine del siero e la caseina non deve essere modificato.

Art. 77 cpv. 6

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. Per standardizzare il tenore di proteine del latte sono ammessi esclusivamente componenti del latte. Il rapporto tra le proteine del siero e la caseina non deve essere modificato.

Art. 80 cpv. 1 e 3

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

- a. il tenore di sostanza secca sgrassata proveniente dal latte, a eccezione del latte in polvere;

- b. il tenore di grasso in g per kg, 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 il tenore di grasso nella percentuale di latte dev'essere indicato in g per kg (p. es. «yogurt alla fragola in polvere con 260 g di grasso nella parte di latte/kg»).

Titolo prima dell'art. 81

Abrogato

Art. 81

Abrogato

Art. 123 cpv. 1 lett. b n. 3 e 5–8

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

Titolo prima dell'art. 126

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 169 cpv. 4 primo periodo e 7

⁴ Gli alimenti speciali che contengono edulcoranti devono recare, accanto alla denominazione specifica, la menzione «con edulcorante (i)». ...

⁷ *Concerne soltanto il testo francese.*

Art. 177 lett. b n. 1

Gli alimenti adatti per diabetici devono soddisfare le seguenti esigenze:

- b. non devono contenere i seguenti ingredienti:
 - 1. glucosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito e disaccaridi; il lattosio può essere aggiunto unicamente nella misura in cui esso è usato come supporto di edulcoranti e la mescolanza possiede un potere edulcorante di almeno venti volte quello dello zucchero,

Art. 182 cpv. 3 lett. a^{bis} e 4 lett. a e a^{bis}

³ Per gli alimenti per lattanti valgono le seguenti esigenze:

- a^{bis}. essa è fabbricata con le fonti proteiche menzionate nell'allegato 2 e, se del caso, con altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti sin dalla nascita deve essere confermata da dati scientifici universalmente accettati. Devono essere osservati i divieti e le limitazioni stabiliti nell'allegato 2;

⁴ Per gli alimenti di proseguimento valgono le seguenti esigenze:

- a. la composizione deve soddisfare i criteri di cui all'allegato 4 di questa ordinanza;
- a^{bis}. essa è fabbricata con le fonti proteiche menzionate nell'allegato 4 e, se del caso, con altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore ai quattro mesi deve essere confermata da dati scientifici universalmente accettati. Devono essere osservati i divieti e le limitazioni stabiliti nell'allegato 4;

Art. 183 cpv. 1, 1^{bis}, 2 lett. c, 4, 5 periodo introduttivo e lett. b-d, 5^{bis}, 6 e 7

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 lattanti e bambini sani in età compresa tra i 4 mesi e i 3 anni.

^{1bis} Non è considerato pappa di complemento il latte destinato a lattanti e bambini in tenera età.

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

- c. paste alimentari che possono essere consumate dopo una cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti;

⁴ Abrogato

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:

- b. informazioni sul tenore (p. es. «contenente glutine») o l'assenza di glutine, se l'età raccomandata è inferiore a sei mesi;
- c. la quantità media dei singoli sali minerali e delle singole vitamine per i quali l'allegato 9 (alimenti per lo svezzamento a base di cereali) e 10 (altre pappe

di complemento) stabiliscono tenori specifici, 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.

^{5bis} Le menzioni del tenore medio delle sostanze nutritive contenute nell'allegato 11 sono permesse per ogni 100 g o 100 ml del prodotto in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto.

⁶ Le menzioni di vitamine e sali minerali contenute nell'allegato 11, 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.

⁷ Se agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e alle altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età vengono aggiunti vitamine, sali minerali e oligoelementi, valgono le quantità massime menzionate nell'allegato 12.

Art. 184 rubrica, cpv. 1 periodo introduttivo e lett. b, 3, 6 e 10

Alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo
o energetico (alimenti di complemento)

¹ Una derrata alimentare è considerata alimento per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o 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:

- 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 o energetico;

³ I prodotti con un tenore definito di vitamine, sali minerali (macroelementi oppure oligoelementi) o altre sostanze rilevanti per le persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico devono tener conto della perdita di sostanze nutritive dovuta all'attività sportiva. 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.

⁶ L'ammissibilità degli additivi, la loro caratterizzazione, le quantità massime e la pubblicità sono disciplinate negli allegati 13 e 14.

¹⁰ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine alla fine del termine di conservabilità.

Art. 184b cpv. 1 e 3 prima frase

¹ *Concerne soltanto il testo francese.*

³ La razione giornaliera raccomandata deve contenere almeno il 30 per cento della dose giornaliera ammessa per gli adulti secondo l'allegato 14. ...

Art. 184c cpv. 3 lett. a

³ *Concerne soltanto il testo tedesco.*

Art. 215a Zucchero caramellato (caramello)

Lo zucchero caramellato (caramello) è il prodotto ottenuto esclusivamente per riscaldamento controllato di saccarosio – eventualmente con l’aggiunta di altre sorte di zuccheri – senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici.

Art. 240 cpv. 2

Abrogato

Titolo prima dell’art. 250

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 250

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 251 cpv. 1

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 253 lett. a

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 258 cpv. 1 lett. c n. 5

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 266 secondo periodo

... Non rientrano in questa categoria le derrate alimentari già descritte nella presente ordinanza sotto una denominazione specifica.

Art. 271 cpv. 1 lett. d

¹ Alle derrate alimentari descritte negli articoli 262–265 possono essere aggiunti i seguenti ingredienti:

- d. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, noci, nocciole, mandorle, erbe aromatiche, spezie;

Art. 275 cpv. 1

¹ *Concerne soltanto il testo tedesco.*

*Titolo prima dell'art. 277***Sezione 2: Acqua sorgiva***Art. 314 cpv. 1 primo periodo*

¹ L'estratto di caffè (estratto di caffè solubile, caffè solubile, caffè istantaneo) è il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa del caffè torrefatto. ...

Art. 316 cpv. 1 primo periodo

¹ L'estratto di cicoria (estratto di cicoria solubile, cicoria solubile, cicoria istantanea) è un estratto ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa della cicoria torrefatta. ...

Art. 324 cpv. 2

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 362 cpv. 2

² La sostanza secca del sale commestibile non deve contenere più di 1 per cento in massa di sostanze d'accompagnamento insolubili.

Art. 366 lett. i

Ai sensi della presente ordinanza:

- i. lo Schiller è un vino ottenuto da uve di categoria 1, nere e bianche, provenienti dalla medesima parcella e vinificate assieme.

Art. 373 cpv. 6

⁶ Per gli altri vini possono figurare, secondo il tenore di zucchero residuo per litro, le menzioni seguenti:

- «secco» fino a un massimo di 4 g;
- «semisecco» o «leggermente dolce» da più di 4 a 12 g;
- «amabile» da più di 12 a 45 g;
- «dolce» da più di 45 g.

Art. 376 Bevande aromatizzate a base di vino

¹ Le bevande aromatizzate a base di vino sono bevande:

- a. ottenute da vino;
- b. senza aggiunta di alcool di qualsiasi tipo, a eccezione della Zurra;

- c. con aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore;
- d. sottoposte, se del caso, a un'edulcorazione secondo l'articolo 400g; e
- e. contenenti, se del caso, altri ingredienti.

2 Il tenore di vino nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa. Il tenore alcolico deve essere almeno del 7 per cento in volume, ma non superare il 14,5 per cento in volume.

3 A complemento della denominazione «bevanda aromatizzata a base di vino» possono essere impiegati i termini seguenti:

- a. Sangria: per una bevanda aromatizzata a base di vino con un tenore alcolico inferiore al 12 per cento in volume, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata. La denominazione «Sangria» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...» seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna o in Portogallo;
- b. Clarea: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata. La denominazione «Clarea» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...» seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna;
- c. Zurra: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta aggiungendo acquavite di vino o brandy, che ha un tenore alcolico minimo pari al 9 per cento in volume e inferiore al 14 per cento in volume e che può contenere pezzi di frutta;
- d. Bitter soda: per una bevanda aromatizzata a base di vino contenente almeno il 50 per cento di bitter vino (art. 377 cpv. 3 lett. b), che ha un tenore alcolico minimo pari all'8 per cento in volume e inferiore al 10,5 per cento in volume e che contiene anidride carbonica;
- e. Kalte Ente: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da una mescolanza di vino, vino frizzante e vino spumante con aggiunta di limone naturale o suoi estratti e il cui tenore di vino spumante nel prodotto finito non deve essere inferiore al 25 per cento in massa;
- f. Vin brûlé: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta esclusivamente da vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella o chiodi di garofano. Per il vin brûlé a base di vino bianco la denominazione deve essere accompagnata dalla menzione «di vino bianco»;
- g. Maiwein: per una bevanda aromatizzata a base di vino con aggiunta di piante o estratti di asperula odorata, in modo che il gusto dell'asperula predomini.

- h. Maitrank: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco secco in cui sono state macerate piante o estratti di asperula odorata, con aggiunta di arance o altra frutta e del 5 per cento al massimo di zucchero. La frutta può essere aggiunta anche sotto forma di succo, di concentrato o d'estratto.

Art. 376a Cocktail aromatizzati a base di vino

¹ I cocktail aromatizzati a base di vino sono bevande:

- a. ottenute da vino o mosto d'uva;
- b. senza aggiunta di alcool di qualsiasi tipo;
- c. con aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore;
- d. sottoposte, se del caso, a un'edulcorazione secondo l'articolo 400g; e
- e. contenenti, se del caso, altri ingredienti.

² Il tenore di vino o mosto d'uva nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa. Il tenore alcolico non deve superare il 7 per cento in volume.

³ A complemento della denominazione «cocktail aromatizzato a base di vino» possono essere impiegati i termini seguenti:

- a. cocktail a base di vino: per un cocktail aromatizzato a base di vino in cui la proporzione di succo d'uva concentrato non supera il 10 per cento del volume totale del prodotto finito e il tenore di zucchero, espresso come zucchero invertito, è inferiore a 80 g per litro.
- b. frizzante di uva aromatizzato: per un cocktail aromatizzato a base di vino ottenuto esclusivamente da mosto d'uva, il cui tenore alcolico è inferiore al 4 per cento in volume e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Art. 377 Vini aromatizzati

¹ I vini aromatizzati sono bevande:

- a. ottenute da vino o da mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato);
- b. con aggiunta di alcool etilico di origine agricola, distillato di origine agricola, acquavite di vino, brandy o acquavite di vinaccia;
- c. con aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore;
- d. sottoposte di norma a un'edulcorazione secondo l'articolo 400g; e
- e. contenenti, se del caso, altri ingredienti.

² Il tenore di vino o di mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato) nel prodotto finito deve essere almeno del 75 per cento in massa. Il tenore alcolico deve essere almeno del 14,5 per cento in volume, ma non superare il 22 per cento in volume.

³ I seguenti termini possono sostituire la denominazione «vino aromatizzato»:

- a. vermut o vino vermut: per un vino aromatizzato il cui aroma caratteristico è ottenuto impiegando sostanze appropriate; in particolare devono essere sempre utilizzate anche sostanze estratte da specie appartenenti al genere artemisia. Per addolcire il vermut possono essere impiegati unicamente zucchero, zucchero caramellato, mosto d'uva, mosto d'uva concentrato o concentrato d'uva rettificato.
- b. vino aromatizzato amaro: per un vino aromatizzato dal caratteristico aroma amaro. Il termine «vino aromatizzato amaro» può essere seguito dal nome della sostanza aromatizzante amara, ma può essere anche sostituito da una delle denominazioni seguenti:
 1. «vino aromatizzato con corteccia di china», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale della corteccia di china,
 2. «Bitter vino», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale della genziana e la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa,
 3. «Americano», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante sostanze aromatizzanti naturali provenienti dall'artemisia e dalla genziana e la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa.
- c. vino aromatizzato all'uovo: per un vino aromatizzato contenente almeno 10 g di tuorlo d'uovo e 200 g di zucchero, espresso come zucchero invertito, per litro di prodotto finito.

⁴ Il termine «vino aromatizzato» può essere sostituito con il termine «aperitivo a base di vino».

Art. 377a Disposizione generale

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 376 e 377 comprende il termine «spumante», la quantità di vino spumante impiegata nel prodotto finito deve essere pari almeno al 95 per cento.

² Le denominazioni elencate negli articoli 376 e 377 possono essere completate, a seconda del tenore di zucchero residuo per litro, dalle menzioni seguenti:

- «extra secco» inferiore a 30 g per litro
- «secco» inferiore a 50 g per litro
- «semisecco» da 50 a 90 g per litro
- «amabile» da oltre 90 a 130 g per litro
- «dolce» superiore a 130 g per litro

³ Le menzioni «amabile» e «dolce» possono essere sostituite dall'indicazione del tenore in zucchero espresso in g per litro.

⁴ Se a uno dei prodotti menzionati è stata aggiunta anidride carbonica in una quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contenente anidride carbonica».

Titolo prima dell'art. 399

Capitolo 39: Bevande spiritose

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 399 cpv. 2 lett. b

² Esse sono ottenute per:

- 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, con o senza successiva distillazione;

Art. 400 cpv. 3

Abrogato

Art. 400a cpv. 2

Abrogato

Art. 400f **Taglio**

Il taglio è il procedimento secondo il quale a una bevanda spiritosa sono aggiunti:

- a. alcool etilico di origine agricola;
- b. distillato di origine agricola; o
- c. una o più bevande spiritose.

Art. 400h

Abrogato

Art. 408a **Bevanda spiritosa di frutta**

¹ La bevanda spiritosa di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di un frutto in alcool etilico di origine agricola o in distillati di origine agricola o in un'acquavite ai sensi del presente capitolo.

² Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 5 kg di frutta ogni 20 litri di alcool puro.

³ Per l'aromatizzazione possono essere aggiunti aromi naturali o naturidentici che non provengono dal frutto elaborato. Il gusto caratteristico della bevanda e il suo colore devono tuttavia provenire esclusivamente dal frutto elaborato.

Art. 412 cpv. 2

² Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 100 kg di frutta ogni 20 litri di alcool puro.

Art. 422 cpv. 4 lett. a

Abrogata

Art. 425 cpv. 1 lett. f^{bis}

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono avere almeno il seguente tenore alcolico in per cento in volume:

f^{bis}. bevanda spiritosa di frutta: 25,0 per cento;

Art. 426 cpv. 4^{bis}

^{4bis} Le specialità come la «vieille prune» possono contenere tra 20 e 80 g di zucchero per litro.

Art. 427 cpv. 2^{bis}

^{2bis} Le seguenti bevande spiritose non possono essere tagliate con alcool etilico di origine agricola:

- a. acquavite di vino (art. 401);
- b. brandy (art. 402);
- c. acquavite di vinaccia, marc, grappa (art. 403);
- d. acquavite di fecce (art. 405);
- e. bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali (art. 406);
- f. whisky, whiskey (art. 407);
- g. acquavite di frutta (art. 408);
- h. acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere (art. 409);
- i. acquavite di fecce di frutta (art. 411);
- j. rum (art. 413);
- k. acquavite di patate (art. 415);
- l. acquavite di erbe (art. 420).

Art. 428 cpv. 6

⁶ L'etichetta dei tagli menzionati nell'articolo 427 capoverso 2^{bis} può recare il riferimento a una categoria di bevande spiritose soltanto al di fuori della denominazione specifica. In tal caso, dopo la denominazione «miscela di bevande spiritose», devono essere indicati i singoli componenti alcolici seguiti dalla percentuale in volume di tutto il tenore alcolico della mescolanza in ordine decrescente secondo i quantitativi impiegati.

Art. 429 cpv. 1 secondo periodo

¹ ... L'obbligo di indicare la quantità e il tenore alcolico sulle liste delle bevande non si applica alle bevande spiritose o alle bevande a base di bevande spiritose preparate appositamente nell'esercizio stesso.

*Titolo prima dell'art. 432**Abrogato**Art. 432**Abrogato**Art. 432a lett. b*

Le altre bevande alcoliche sono tutte le bevande alcoliche che:

- b. non sono disciplinate negli articoli 366–431.

*Art. 434 cpv. 2 lett. e**Concerne soltanto il testo francese.**Art. 435 cpv. 2 lett. e**Concerne soltanto il testo francese.*

II

¹ Gli allegati 1, 4, 6, e 9–14 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

² L'allegato 2 è modificato come segue:

Rinvio del titolo a destra

Allegato 2
(art. 182 cpv. 3 lett. a e abis)

III

Disposizioni transitorie

¹ Le bevande contenenti vino di cui agli articoli 376–377 possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto vigente soltanto fino al 31 maggio 2005.

² Agli articoli 28 capoverso 1^{bis}, 29 capoverso 2, 30, 30a, 427 capoverso 2^{bis} e 428 capoverso 6 si applica un periodo transitorio fino al 31 maggio 2005.

IV

¹ Fatti salvi i capoversi 2 e 3, la presente modifica entra in vigore il 1° maggio 2004.

² Gli articoli 64 capoversi 1 e 1^{bis}, 66, 67 capoverso 3, 68 capoverso 1 e 68a entrano in vigore il 1° febbraio 2004.

³ Gli articoli 408a e 425 capoverso 1 lettera f^{bis} entrano in vigore il 1° giugno 2005.

15 dicembre 2003

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Pascal Couchepin

La cancelliera della Confederazione, Annemarie Huber-Hotz

*Allegato 1***Elenco delle ordinanze del Dipartimento emanate in virtù delle disposizioni di delega della presente ordinanza**

- a. ad articoli 6 e 36 capoverso 3:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995⁴ sul valore nutritivo;
- b. ad articoli 7, 9 capoverso 2 e 16 capoverso 3:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995⁵ sulle sostanze estranee e sui componenti;
- c. ad articolo 8 capoverso 2:
ordinanza del DFI del 27 marzo 2002⁶ sugli additivi;
- d. ad articoli 10 capoverso 2 e 17 capoverso 4:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995⁷ sui requisiti igienici;
- e. ad articolo 15 capoverso 4:
ordinanza del 19 novembre 1996⁸ concernente la procedura di autorizzazione per le derrate alimentari OMG, gli additivi OMG e le sostanze ausiliarie di lavorazione OMG;
- f. ad articolo 22a capoverso 5:
ordinanza del 6 marzo 2000⁹ sulla dichiarazione delle materie prime;
- g. ad articolo 56 capoverso 2 lettera e:
ordinanza del DFI del 10 dicembre 1981¹⁰ concernente la designazione dei formaggi svizzeri;
- h. ad articolo 201 lettere a–e:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995¹¹ sui funghi;
- i. ad articolo 201 lettera f:
ordinanza del DFI del 26 giugno 1995¹² sui micologi;
- j. ad articolo 280 capoverso 2:
ordinanza del 12 febbraio 1986¹³ sul riconoscimento delle acque minerali naturali;

4 RS **817.021.55**

5 RS **817.021.23**

6 RS **817.021.22**

7 RS **817.051**

8 RS **817.021.35**

9 RS **817.021.51**

10 RS **817.141**

11 RS **817.022.291**

12 RS **817.49**

13 RS **817.364**

- k. ad articolo 368 capoverso 4:
ordinanza del DFI del 27 marzo 2002¹⁴ concernente le procedure e i trattamenti enologici ammessi.

¹⁴ RS 817.022.361

Allegato 4
(art. 182 cpv. 4 lett. a e abis)

Composizione essenziale di alimenti di proseguimento dopo ricostituzione secondo le istruzioni del produttore

Osservazione: i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo.

1 Energia

almeno	al massimo
250 kJ/100 ml	335 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(80 kcal/100 ml)

2 Proteine

Tenore di proteine = tenore di azoto \times 6,38 per le proteine del latte.

Tenore di proteine = tenore di azoto \times 6,25 per le proteine di soia

almeno	al massimo
0,5 g/100 kJ	1 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(4,5 g/100 kcal)

L'indice chimico delle proteine presenti non è inferiore all'80 per cento in massa di quello della proteina di riferimento (caseina o latte materno) i cui tenori in acidi amminici sono i seguenti (g/100g di proteina)¹⁵:

	Caseina	Latte materno
Arginina	3,7	3,8
Cistina	0,3	1,3
Istidina	2,9	2,5
Isoleucina	5,4	4,0
Leucina	9,5	8,5
Lisina	8,1	6,7
Metionina	2,8	1,6
Fenilalanina	5,2	3,4
Treonina	4,7	4,4
Triptofano	1,6	1,7
Tirosina	5,8	3,2
Valina	6,7	4,5

L'«indice chimico» è il rapporto più basso tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.

¹⁵ Tenore in acidi amminici delle derrate alimentari e dati biologici sulle proteine. Studi della FAO sulla nutrizione, n. 14, Roma 1970, art. 375 e 383.

Per gli alimenti di proseguimento a base di proteine di soia, sole o unitamente a proteine del latte, possono essere impiegate solo proteine di soia.

Per migliorare il valore nutritivo delle proteine impiegate, agli alimenti di proseguimento possono essere aggiunti aminoacidi, nella proporzione necessaria a tal fine.

A parità di valore energetico, l'alimento pronto deve contenere una quantità disponibile di metionina pari a quella del latte materno (secondo Allegato 2, cifra 26).

3 **Lipidi**

almeno	al massimo
0,8 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(3,3 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

31 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

32 Acido laurico

almeno	al massimo
–	15 per cento in massa del tenore di grasso totale

33 Acido miristico

almeno	al massimo
–	15 per cento in massa del tenore di grasso totale

34 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)

almeno	al massimo
70 mg/100 kJ	–

(300 mg/100 kcal):

questo valore minimo si applica soltanto al latte di proseguimento con aggiunta di olio vegetale.

35 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 4 per cento del tenore di grassi totale.

36 Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 per cento del tenore di grassi totale.

4 **Carboidrati (glucidi)**

almeno	al massimo
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

41 L'impiego di ingredienti contenenti glutine è vietato.

- 42 Lattosio
 almeno al massimo
 0,45 g/100 kJ –
 (1,8 g/100 kcal)

La disposizione non si applica agli alimenti di proseguimento nei quali la parte di proteine di soia rappresenta più del 50 per cento in massa del tenore totale di proteine.

- 43 Saccarosio, fruttosio, miele
 almeno al massimo
 – singolarmente o in totale: 20 per cento in massa
 del tenore totale di carboidrati.

5 Sali minerali

- 51 Ferro, iodio

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Ferro (mg)	0,25	0,5	1	2
Iodio (µg)	1,2	–	5	–

- 52 Zinco

- 521 Alimenti di proseguimento fabbricati esclusivamente con latte
 almeno al massimo
 0,12 mg/100 kJ –
 (0,5 mg/100 kcal)

- 522 Alimenti di proseguimento contenenti proteine di soia, pure o miste a latte
 almeno al massimo
 0,18 mg/100 kJ –
 (0,75 mg/100 kcal)

53 Altri sali minerali

Il loro tenore corrisponde almeno ai valori normalmente riscontrati nel latte, ridotto, eventualmente, nella stessa proporzione del tenore di proteine degli alimenti di proseguimento rispetto al tenore del latte. Fungono da riferimento i seguenti tenori di sali minerali:

	ogni 100 g di componenti solidi privi di grasso	ogni grammo di proteina
Sodio (mg)	550	15
Potassio (mg)	1680	43
Cloruro (mg)	1050	28
Calcio (mg)	1350	35
Fosforo (mg)	1070	28
Magnesio (mg)	135	3,5
Rame (μ g)	225	6

54 Il rapporto calcio/fosforo ammonta a 2,0 al massimo.

6 Vitamine

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (μ g-ER) ¹⁶	14	43	60	180
Vitamina D (μ g) ¹⁷	0,25	0,75	1	3
Vitamina C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamina E (mg- α -ET) ¹⁸	0,5/g	–	0,5/g	–
	di acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linolei- co, ma in nessun caso meno di 0,1 mg/100 kJ disponibili		di acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linolei- co, ma in nessun caso meno di 0,5 mg/100 kcal disponibili	

¹⁶ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

¹⁷ Sotto forma di coledaliferolo o ergocalciferolo, di cui 10 μ g = 400 UI di vitamina D.

¹⁸ α -ET = δ - α -equivalente tocoferolo.

7 È permesso utilizzare i seguenti nucleotidi:

	al massimo ¹⁹	al massimo ²⁰
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
citidina-5' monofosfato	0,60	2,50
uridina-5' monofosfato	0,42	1,75
adenosina-5' monofosfato	0,36	1,50
guanosina-5' monofosfato	0,12	0,50
inosina-5' monofosfato	0,24	1,00

¹⁹ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

²⁰ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Allegato 6
(art. 182 cpv. 6^{bis} e 183 cpv. 6)

**Valori di riferimento per la caratterizzazione
del valore nutritivo di derrate alimentari destinate
a lattanti e bambini in tenera età**

Sostanza nutritiva	Valore di riferimento
Vitamina A	400 (µg)
Vitamina D	10 (µg)
Vitamina C	25 (mg)
Vitamina B ₁ (tiamina)	0,5 (mg)
Vitamina B ₂ (riboflavina)	0,8 (mg)
Equivalente della niacina	9 (mg)
Vitamina B ₆	0,7 (mg)
Folato	100 (µg)
Vitamina B ₁₂	0,7 (µg)
Calcio	400 (mg)
Ferro	6 (mg)
Zinco	4 (mg)
Iodio	70 (µg)
Selenio	10 (µg)
Rame	0,4 (mg)

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 Tenore di cereali

Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali sono fabbricati principalmente con uno o più prodotti di cereali o di fecola macinati. La quantità di prodotti di cereali e di fecola non deve essere inferiore al 25 per cento in massa (peso secco) della mescolanza finale.

2 Proteine

- 21 Nei prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettere b e d il tenore di proteine non deve superare 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 22 Nei prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b il tenore della proteina aggiunta non deve essere inferiore a 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 a 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 deve essere pari almeno all'80 per cento di quello della proteina di riferimento (caseina, cfr. la tavola al n. 25) oppure il rendimento energetico della proteina (PER) nella mescolanza deve essere pari almeno al 70 per cento di quello della proteina di riferimento. In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo della miscela proteica e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

25 *Composizione degli aminoacidi nella caseina*

(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 quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 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 quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,2 g per ogni 100 kJ (5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 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 non deve essere superiore a 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 non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;
 - il tenore di acido miristico non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;
 - il tenore di acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati) deve raggiungere un valore pari almeno a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e non deve superare 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 Sali minerali

- 51 Sodio
- I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali unicamente a scopo tecnologico.
 - Il tenore di sodio negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali non deve essere superiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).
- 52 Calcio
- I prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b devono presentare un tenore di calcio pari almeno a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
 - 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 pari almeno a 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 pari almeno a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 62 Per i prodotti menzionati nell'articolo 183 capoverso 2 lettera b si applicano i seguenti tenori:

	ogni 100 kJ		ogni 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (µg RE) 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 colescalciferolo, di cui 10 µg = 400 U.I. di vitamina D.

- 63 I valori massimi riportati si applicano 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 proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate deve costituire almeno l'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 proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 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 proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
 - d. il tenore totale di proteine di ogni tipo presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 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 non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) e il tenore di proteine provenienti da ogni fonte presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 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 non deve essere inferiore a 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 del 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 presenti nei succhi e nel nettare di frutta e verdura, nelle preparazioni a base di pura frutta, nei dessert o nei budini non può essere superiore ai seguenti valori:

- a. 10 g/100 ml per i succhi e le bevande di verdura a base di succo di verdura;
- b. 15 g/100 ml per i succhi o il nettare di frutta e le bevande fabbricate su tale base;
- c. 20 g/100 g per le preparazioni a base di pura frutta;
- d. 25 g/100 g per i dessert e i budini;
- e. 5 g/100 g per le altre bevande che non sono a base di latte.

3 Grassi

- 31 Se nei prodotti di cui al numero 11 del presente allegato 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 non deve essere superiore a 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 non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 Sodio

- 41 Il tenore di sodio nel prodotto finito non deve superare 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oppure 200 mg/100 g. Se però il formaggio è l'unico ingrediente menzionato nella denominazione del prodotto, il tenore di sodio non deve superare 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 non deve essere inferiore a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oppure a 25 mg/100 g.
- 52 Vitamina A
Nel succo di verdura il tenore di vitamina A del prodotto finito non deve essere inferiore a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)²¹. 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.

²¹ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

Allegato 11
(art. 183 cpv. 3 lett. c, 5^{bis} e 6)

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)

Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato

Vitamina B₂ (riboflavina)

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 e il suo cloridrato

L-cistina e il suo cloridrato

L-istidina e il suo cloridrato

L-isoleucina e il suo cloridrato

L-leucina e il suo cloridrato

L-lisina e il suo cloridrato

L-cisteina e il suo cloridrato

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. Sali 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
Lattato 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. 7)

Quantità massime di vitamine, sali 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 destinato alla consegna ai consumatori.

Sostanza nutritiva	Valore massimo ogni 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180 ¹
Vitamina D (µg)	3 ¹
Vitamina E (mg a-ET)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 ² /125 ³
Vitamina B ₁ (tiamina) (mg)	0,25/0,5 ⁴
Vitamina B ₂ (riboflavina) (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5
Vitamina B ₆ (mg)	0,35
Acido folico (µg)	50
Vitamina B ₁₂ (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 9 e 10.

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 (alimenti di complemento)

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
L-carnitina	base, tartrato, fumarato	in mg per razione 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 g per razione 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/100 ml e per razione giornaliera	fino a 3 volte il fabbisogno giornaliero per razione giornaliera; a eccezione delle vitamine A e D			
Sostanze minerali		in mg per 100 g/100 ml e per razione giornaliera	secondo il fabbisogno giornaliero raccomandato giusta l'art. 6 ODerr			

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
Selenio	come selenito o lievito arricchito con selenio	in µg per razione giornaliera	50 µg/giorno		il dosaggio non può essere superato	
Cromo		in µg per razione giornaliera	30–100 µg/giorno			
Molibdeno		in µg per razione giornaliera	50–100 µg/giorno			
Manganese		in mg per razione giornaliera	2–5 mg/giorno			
Rame		in mg per razione giornaliera	1–1,5 mg/giorno			
L-Arginina		in mg per razione giornaliera	fino a 2 g/giorno			
L-Ornitina		in mg per razione giornaliera	fino a 2 g/giorno			
Taurina			fino a 1 g/razione			

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Quantità massima	Menzione pubblicitaria	Condizioni	Osservazioni
Aminoacidi		in mg per razione 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-iso-leucina 700 mg			

Allegato 14
(art. 184 cpv. 6, 184a cpv. 4 e 184b cpv. 2-4)

Vitamine e sali minerali permessi negli integratori alimentari e dosi giornaliere ammesse per adulti

Vitamina/sale minerale	Dosi giornaliere ammesse per adulti
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
Niacina (vitamina PP)	18 mg
Vitamina B ₆	2 mg
Acido folico/folacina	200 µg
Vitamina B ₁₂	1 µg
Biotina	150 µg
Acido pantotenico	6 mg
Calcio	800 mg
Fosforo	800 mg
Ferro	14 mg
Magnesio	300 mg
Zinco	15 mg
Iodio	150 µg
Selenio	50 µg
Rame	1,5 mg
Manganese	5 mg
Cromo	100 µg
Molibdeno	100 µg
Sodio	2500 mg
Potassio	4000 mg
Cloro	3500 mg