

# **Ordinanza del DFI sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazose)**

del 23 novembre 2005

---

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

visti gli articoli 4 capoversi 2, 26 capoversi 2 e 5 e 27 capoverso 3 dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),  
*ordina:*

## **Capitolo 1: Disposizioni generali**

### **Art. 1**            Oggetto e campo d'applicazione

<sup>1</sup> La presente ordinanza definisce le seguenti bevande analcoliche e derrate alimentari contenenti caffeina, stabilisce i requisiti e ne disciplina la particolare caratterizzazione:

- a. succo di frutta, nettare di frutta;
- b. sciroppo di frutta, sciroppo con aromi;
- c. bevanda da tavola con succo di frutta;
- d. gazosa;
- e. bevanda da tavola con latte, latticello, scotta o altri prodotti di latte;
- f. polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche;
- g. succo di verdura;
- h. bevande istantanee e bevande pronte;
- i. vermut analcolico, bitter analcolico, sidro analcolico, birra senz'alcool;
- j. caffè, surrogati di caffè;
- k. tè, mate, tè di erbe e di frutti;
- l. guaranà.

<sup>2</sup> La presente ordinanza non si applica all'acqua per il consumo umano; quest'ultima è disciplinata dall'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>2</sup> concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale.

**RS 817.022.111**

<sup>1</sup> RS 817.02; RU 2005 5451

<sup>2</sup> RS 817.022.102; RU 2005 5929

**Art. 2** Tenore di alcool etilico

<sup>1</sup> Il tenore di alcool etilico delle bevande analcoliche non deve superare lo 0,5 per cento in volume.

<sup>2</sup> Per lo scioppo è determinante la diluizione pronta al consumo.

**Capitolo 2: Succo di frutta, nettare di frutta****Sezione 1: Succo di frutta****Art. 3** Definizioni

<sup>1</sup> Il succo di frutta è un succo non fermentato ma fermentescibile, ottenuto con procedimento meccanico a partire da frutti sani e maturi, freschi o conservati mediante refrigerazione, il quale possiede il colore, l'aroma e il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene.

<sup>2</sup> Succo di frutta è anche il succo che viene ottenuto mediante diluizione di succo di frutta concentrato con acqua potabile e che possiede proprietà organolettiche e analitiche affini a quelle del succo di frutta secondo il capoverso 1, ottenuto da frutti della stessa specie.

<sup>3</sup> Il succo di frutta concentrato è un succo di frutta, al quale è stata sottratta acqua per via fisica.

<sup>4</sup> Il succo di frutta disidratato è un succo di frutta, al quale è stata sottratta quasi tutta l'acqua per via fisica.

<sup>5</sup> Il succo di frutta diluito è una bevanda fabbricata mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, polpa di frutta, polpa di frutta concentrata oppure di una miscelanza di tali prodotti con acqua potabile.

<sup>6</sup> La polpa di frutta è la polpa non fermentata ma fermentescibile, ottenuta mediante setacciatura della parte commestibile del frutto intero o sbucciato, senza separazione del succo.

**Art. 4** Requisiti

<sup>1</sup> Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di tutta la materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione;
- b. la miscelazione di diversi succhi di frutti o di polpe di frutti è permessa;
- c. il succo di mele può contenere al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere, il succo di pere al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele e il succo d'arancio al massimo il 10 per cento di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato;
- d. l'aggiunta di anidride carbonica è permessa;

- e. l'aggiunta di zucchero, glucosio o fruttosio è permessa per gli scopi seguenti e fino al tenore sotto indicato:
  - 1. per la correzione di una carenza naturale di sorte di zuccheri: in totale 15 g per litro al massimo (in sostanza secca),
  - 2. per ottenere un sapore dolce: in totale 100 g per litro al massimo (in sostanza secca); nel caso dei succhi di limone, limetta, bergamotto nonché ribes nero, rosso o bianco, in totale 200 g per litro al massimo;
- f. l'aggiunta di zucchero, glucosio o fruttosio è vietata nei succhi di mela, pera e uva;
- g. lo zuccheraggio e l'acidificazione di un medesimo succo di frutta si escludono a vicenda;
- h. l'aroma di succo di frutta ricostituito deve essere ripristinato mediante le sostanze aromatiche volatili che erano state raccolte nel corso della concentrazione del succo originale.

<sup>2</sup> Il succo concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il succo di frutta concentrato deve essere concentrato almeno alla metà del volume del succo di frutta originale;
- b. le sostanze aromatiche raccolte nel corso della concentrazione o della disidratazione devono essere nuovamente aggiunte;
- c. per il succo di frutta diluito, la parte di succo di frutta nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa;
- d. per il rimanente sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1.

#### **Art. 5** Denominazione specifica

<sup>1</sup> Se un succo di frutta contiene parecchie sorte di succo di frutta, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (p. es. «miscela di succhi di frutti»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutti in ordine decrescente di quantità (p. es. «succo di arancia e di albicocca»).

<sup>2</sup> Le mescolanze di succhi di mela e di pera possono essere designate come «succo di frutti a granelli», «succo di frutti» oppure «sidro dolce».

<sup>3</sup> Per i succhi di frutta ai quali sono state aggiunte sorte di zuccheri allo scopo di addolcirli, la denominazione specifica deve essere completata dalla menzione «zuccherato» o «con aggiunta di zucchero», seguita dall'indicazione della quantità massima delle sorte di zuccheri aggiunte.

<sup>4</sup> Se nella denominazione specifica è menzionata una sorta di frutta (p. es. «succo di mele Gravenstein»), il suo contenuto di succo nel prodotto finito deve essere almeno dell'80 per cento in massa.

<sup>5</sup> Per il succo di frutta disidratato il termine «disidratato» o «essiccato» può essere sostituito con «in polvere» e completato o sostituito con l'indicazione del trattamento speciale applicato (p. es. «liofilizzato»).

#### **Art. 6** Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>3</sup> sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr) vanno aggiunti:

- a. una menzione «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica per i prodotti che contengono più di 2 g di anidride carbonica per litro;
- b. per il succo di frutta diluito, il tenore minimo di succo di frutta, di polpa di frutta oppure di una miscelazione di tali componenti, accanto alla denominazione specifica.

### **Sezione 2: Nettare di frutta**

#### **Art. 7** Definizione

Il nettare di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentescibile, 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 miscelazione con aggiunta di sorte di zuccheri.

#### **Art. 8** Requisiti

<sup>1</sup> I prodotti finiti devono presentare, secondo la loro specie, i contenuti minimi di succo di frutta o di polpa di frutta di cui all'allegato.

<sup>2</sup> L'aggiunta di sorte di zuccheri è permessa fino al 20 per cento al massimo in massa del prodotto finito. Le sorte di zuccheri possono essere sostituite completamente con miele per il quale vale la stessa quantità massima.

<sup>3</sup> La miscelazione di nettari di frutti di una o più specie di frutti, eventualmente con aggiunta di succo di frutta o di polpa di frutta, è permessa. In tal caso la somma dei singoli quozienti (quota di succo di frutta e di polpa divisa per il tenore minimo del frutto corrispondente secondo l'allegato) deve essere almeno 1.

<sup>4</sup> L'aggiunta di anidride carbonica è permessa.

#### **Art. 9** Denominazione specifica

Per la denominazione specifica del nettare di frutta è applicabile per analogia l'articolo 5 capoverso 1.

<sup>3</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

**Art. 10** Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>4</sup> devono figurare:

- a. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica per i prodotti che contengono più di 2 g di anidride carbonica per litro;
- b. il tenore minimo di componenti del frutto accanto alla denominazione specifica.

**Capitolo 3: Sciroppo di frutta, sciroppo con aromi****Art. 11** Definizioni

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Lo sciroppo con aromi è un prodotto liquido denso, preparato con acqua potabile e sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti di aromi o succo di frutta, con aggiunta di sorte di zuccheri.

<sup>3</sup> 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. 12** Requisiti

<sup>1</sup> La sostanza secca solubile dello sciroppo deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

<sup>2</sup> Lo sciroppo di frutta deve avere un tenore di succo di frutta pari ad almeno il 30 per cento della massa.

<sup>3</sup> Per lo sciroppo di frutta di agrumi è permesso utilizzare anche i componenti aromatici della buccia.

**Art. 13** Denominazione specifica

<sup>1</sup> Se uno sciroppo di frutta contiene parecchie specie di frutti, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «sciroppo di frutta misto»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di succhi di frutta in ordine decrescente di quantità (p. es. «sciroppo di arance-albicocche»).

<sup>2</sup> Allo sciroppo con aromi è applicabile per analogia il capoverso 1. Lo sciroppo secondo l'articolo 11 capoverso 3 può essere designato come «sciroppo di granatina» o «granatina».

<sup>4</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

## Capitolo 4: Bevanda da tavola con succo di frutta

### Art. 14 Definizione

La bevanda da tavola con succo di frutta è una bevanda fabbricata mediante diluizione con acqua potabile o con acqua minerale naturale di succo di frutta, succo di frutta concentrato o sciroppo di frutta a cui possono eventualmente essere aggiunte sorte di zuccheri.

### Art. 15 Requisiti

<sup>1</sup> La parte di succo di frutta nel prodotto finito deve essere almeno del 10 per cento in massa.

<sup>2</sup> Le bevande da tavola preparate esclusivamente con succo di limone devono contenere nel prodotto finito almeno il 6 per cento in massa di succo di limone.

<sup>3</sup> L'aggiunta di anidride carbonica è permessa.

### Art. 16 Denominazione specifica

<sup>1</sup> Se una bevanda da tavola contiene parecchie specie di succo di frutta, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «bevanda da tavola con succhi di frutti»). È anche permessa l'indicazione delle specie di succhi di frutti utilizzate in ordine decrescente di quantità (p. es. «bevanda da tavola con succo di arance e albicocche»).

<sup>2</sup> Se nella fabbricazione del prodotto è utilizzata acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine dell'acqua minerale corrispondente. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

### Art. 17 Ulteriore caratterizzazione

Le indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>5</sup> vanno completate con:

- a. l'indicazione della parte di succo di frutta nel prodotto finito, in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica;
- b. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica per i prodotti che contengono più di 2 g di anidride carbonica per litro.

<sup>5</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

## Capitolo 5: Gazosa

### Art. 18 Definizione

La gazosa (bevanda rinfrescante) è una bevanda con o senza 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. 19 Requisiti

<sup>1</sup> La gazosa con anidride carbonica deve contenere almeno 2 g di anidride carbonica per litro.

<sup>2</sup> Le gazose con caffeina non devono contenere più di 250 mg di caffeina per litro.

<sup>3</sup> Le gazose con chinina non devono contenere più di 80 mg di chinina per litro, calcolata come chinina cloridrato.

### Art. 20 Denominazione specifica

<sup>1</sup> Se la parte di succo di frutta è almeno del 4 per cento in massa, nella denominazione specifica si può indicare il tenore di succo di frutta (p. es. «gazosa con succo di limone»). Il tenore di succo di frutta nel prodotto finito va indicato in per cento in massa accanto alla denominazione specifica.

<sup>2</sup> Se la parte di succo è inferiore al 4 per cento in massa la denominazione specifica è per esempio «gazosa con aroma di limone»; in tal caso tutta la denominazione specifica deve figurare in caratteri di uguale grandezza.

<sup>3</sup> Se per la fabbricazione è stata usata acqua minerale naturale invece di acqua potabile, il prodotto può essere designato come «acqua da tavola» (p. es. «acqua da tavola con succo di limone» o «con aroma di limone»); può essere menzionata l'origine dell'acqua minerale in questione. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

<sup>4</sup> Se il prodotto contiene diverse specie di succo di frutta o aromi, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (p. es. «gazosa con succhi di frutti» rispettivamente «gazosa con aromi di frutti»). È anche permessa l'indicazione delle singole specie di succhi di frutti o aromi in ordine decrescente di quantità (p. es. «gazosa con succo di arancio e di limone» rispettivamente «gazosa con aroma di arancia e di limone»).

<sup>5</sup> La gazosa senza anidride carbonica deve essere caratterizzata come tale.

### Art. 21 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>6</sup> devono figurare:

- a. una menzione come «contiene caffeina» accanto alla denominazione specifica per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro; se il

<sup>6</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

tenore di caffeina di una bevanda che abitualmente contiene caffeina è inferiore a 1 mg per litro, ciò va reso noto accanto alla denominazione specifica (p. es. con la menzione «senza caffeina»);

- b. una menzione come «contiene chinina» accanto alla denominazione specifica per le bevande che contengono chinina;
- c. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica per l'acqua da tavola che contiene anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro.

## Capitolo 6:

### Bevanda da tavola con latte, siero di latte, scotta o altri prodotti di latte

#### Art. 22 Definizione

Le bevande da tavola con latte, siero di latte, scotta o altri prodotti di latte sono prodotti fabbricati diluendo latte fermentato o non fermentato, latte parzialmente scremato, latte magro, latticello, siero di latte o scotta con acqua potabile oppure acqua minerale naturale e con eventuale aggiunta di altri ingredienti come sorte di zuccheri, succo di frutta o estratti vegetali. Essi possono essere limpidi o torbidi.

#### Art. 23 Requisiti

<sup>1</sup> La parte di latte di tutte le categorie di tenori di grasso e di latticello deve essere almeno del 10 per cento in massa, quella di siero di latte almeno del 20 per cento in massa e quella di scotta almeno del 25 per cento in massa.

<sup>2</sup> L'aggiunta di anidride carbonica è permessa.

#### Art. 24 Denominazione specifica

<sup>1</sup> La denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione dell'ingrediente di base impiegato (p. es. «bevanda da tavola con latticello»).

<sup>2</sup> Se per la fabbricazione del prodotto è impiegata acqua minerale naturale, può essere menzionata nella denominazione specifica l'origine della corrispondente acqua minerale. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

#### Art. 25 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>7</sup> devono figurare:

- a. l'indicazione della parte dell'ingrediente di base impiegato nel prodotto finito, accanto alla denominazione specifica (p. es. «25% di scotta»);
- b. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica se al prodotto è stata addizionata anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro.

<sup>7</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159



## **Capitolo 7:** **Polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche**

### **Art. 26** Definizione

<sup>1</sup> La polvere per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto secco, che con aggiunta di acqua dà una bevanda analcolica di cui agli articoli 3 capoversi 5, 7, 14, 18 o 22.

<sup>2</sup> Il concentrato per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto semiliquido o liquido in forma concentrata, che con aggiunta di acqua dà una bevanda analcolica di cui agli articoli 3 capoversi 5, 7, 14, 18 o 22.

### **Art. 27** Requisiti

Le polveri per la preparazione di bevande analcoliche possono contenere idrogenocarbonato di potassio o di sodio per produrre anidride carbonica.

### **Art. 28** Denominazione specifica

Invece della denominazione specifica «polvere per la preparazione di gazzosa» oppure «concentrato per la preparazione di gazzosa» possono essere usate anche combinazioni di parole come «polvere effervescente» oppure «polvere per gazzosa».

## **Capitolo 8: Succo di verdura**

### **Art. 29** Definizioni

<sup>1</sup> Il succo di verdura è un succo non diluito, non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante procedimento meccanico o metodi enzimatici e susseguente estrazione da verdura sana e pulita, e destinato alla consegna ai consumatori.

<sup>2</sup> Succo di verdura è anche il succo ottenuto da succo concentrato puro o da polpa di verdura, che è stato ricostituito nel contenuto originale con acqua potabile.

<sup>3</sup> La polpa di verdura è un prodotto non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante setacciatura della parte commestibile della verdura, senza separazione del succo.

<sup>4</sup> Il succo di verdura concentrato è un succo di verdura al quale è stata sottratta acqua per via fisica.

<sup>5</sup> Il succo di verdura essiccato è un succo di verdura al quale è stata sottratta per via fisica praticamente tutta l'acqua.

<sup>6</sup> Il succo di verdura diluito è una bevanda ottenuta mediante diluizione di succo di verdura o di concentrato di succo di verdura con acqua potabile e resa conservabile per via fisica.

**Art. 30**          Requisiti

<sup>1</sup> Il succo di verdura deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve corrispondere al contenuto naturale della verdura impiegata;
- b. in particolare valgono i seguenti tenori minimi in per cento in massa:
  1. succo di pomodoro: 4,5
  2. succo di sedano: 6,5
  3. succo di carote: 7,0
  4. succo di bietole rosse: 7,5;
- c. i succhi ottenuti per ricostituzione mediante diluizione devono presentare un tenore minimo superiore al tenore minimo di cui alle lettere a o b dell'1 per cento in massa;
- d. la miscelazione di diversi succhi di verdura è permessa;
- e. sono permessi come ingredienti:
  1. sale commestibile
  2. sorte di zuccheri o miele fino a un totale di 50 g per kg
  3. spezie, erbe ed estratti derivati
  4. succhi di frutta
  5. siero di latte o scotta che hanno subito una fermentazione acidolattica, fino a 100 g per kg.

<sup>2</sup> Il succo di verdura concentrato e il succo di verdura diluito destinati alla consegna immediata ai consumatori devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a. per un concentrato di succo di verdura il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve essere almeno il doppio di quello del succo. Per il concentrato di succo di pomodoro esso deve essere almeno dell'8 per cento in massa;
- b. il concentrato del succo di verdura ricostituito deve soddisfare i requisiti per il corrispondente succo di verdura;
- c. per il succo di verdura diluito la parte pura di succo di verdura nel prodotto finito deve essere almeno del 40 per cento in massa;
- d. sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1 lettere d ed e.

**Art. 31**          Denominazione specifica

<sup>1</sup> I succhi di verdura che hanno subito una fermentazione acidolattica, devono essere caratterizzati come tali nella denominazione specifica (p. es. come «succo di carote da fermentazione acidolattica» o «concentrato di succo di carote da fermentazione acidolattica»).

<sup>2</sup> Se un succo di verdura contiene diverse specie di succhi di verdura, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (p. es. «cocktail di succhi di verdura»). È permessa l'indicazione delle specie di verdure impiegate in ordine decrescente di quantità.

<sup>3</sup> Se un succo di verdura contiene ingredienti di cui all'articolo 30 capoverso 1 lettera e, la denominazione specifica deve essere completata, ad esempio con l'indicazione «con aggiunta di zucchero» oppure «zuccherato».

<sup>4</sup> Le disposizioni dei capoversi 1–3 sono applicabili per analogia alle miscele di succhi di verdura e di succhi di frutta.

### **Art. 32** Ulteriore caratterizzazione

<sup>1</sup> Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>8</sup> devono figurare:

- a. per il concentrato di succo di verdura: quante parti di acqua devono essere aggiunte al concentrato per ottenere la densità originale del succo di verdura corrispondente; per i concentrati di pomodoro questa indicazione può essere sostituita dalla menzione del tenore minimo della sostanza secca derivante dal pomodoro in per cento in massa oppure dalle seguenti indicazioni:
  1. «semplice concentrato» per almeno il 12 per cento in massa di sostanza secca
  2. «doppio concentrato» per almeno il 24 per cento in massa di sostanza secca
  3. «triplo concentrato» per almeno il 36 per cento in massa di sostanza secca ;
- b. per il succo di verdura diluito: l'indicazione della parte di succo di verdura nel prodotto finito, in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica.

<sup>2</sup> La polpa di pomodoro concentrata può essere designata come «purea di pomodoro» o «concentrato di pomodoro».

## **Capitolo 9: Bevande istantanee e bevande pronte**

### **Art. 33** Definizione

<sup>1</sup> Le bevande istantanee e le bevande pronte (p. es. «ice-tea») sono bevande pronte alla preparazione o al consumo, a base di ingredienti quali il caffè, i surrogati di caffè, il tè, le erbe, i frutti, il guaranà oppure di loro estratti o concentrati.

<sup>2</sup> Esse possono contenere ingredienti come sorte di zuccheri, maltodestrina, latte in polvere o anidride carbonica.

<sup>8</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

**Art. 34** Caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>9</sup> devono figurare:

- a. l'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in g per litro;
- b. una menzione come «contiene anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica se il prodotto contiene più di 2 g per litro di anidride carbonica;
- c. una menzione come «contiene caffeina» accanto alla denominazione specifica se il prodotto contiene più di 30 mg di caffeina per litro, ad eccezione dei prodotti la cui denominazione specifica allude esplicitamente al loro contenuto di caffè o tè.

**Capitolo 10: Vermut analcolico, bitter analcolico, sidro analcolico, birra senz'alcool****Sezione 1: Vermut analcolico****Art. 35** Definizione

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. 36** Requisiti

L'estratto senza zuccheri deve essere di almeno 10 g per litro.

**Sezione 2: Vermut analcolico diluito****Art. 37** Definizione

Il vermut analcolico diluito è una bevanda pronta per il consumo, fabbricata con vermut analcolico con aggiunta di acqua potabile o di acqua minerale naturale.

**Art. 38** Requisiti

<sup>1</sup> L'estratto senza zuccheri deve essere di almeno 2 g per litro.

<sup>2</sup> Il vermut analcolico diluito può essere addizionato di anidride carbonica.

**Art. 39** Denominazione specifica

<sup>1</sup> La denominazione specifica è «vermut analcolico diluito» oppure «vermut analcolico pronto da bere».

<sup>9</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

<sup>2</sup> Se nella fabbricazione di vermut analcolico è usata acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine della corrispondente acqua minerale. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

**Art. 40** Ulteriore caratterizzazione

Se al vermut analcolico diluito è stata addizionata anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contiene anidride carbonica».

### **Sezione 3: Bitter analcolico**

**Art. 41** Definizione

Il bitter analcolico è una bevanda fabbricata con acqua potabile ed estratti di piante o di loro parti amare e aromatiche.

**Art. 42** Requisiti

<sup>1</sup> Al bitter analcolico possono essere aggiunti spezie, oli essenziali, aromi naturali nonché sorte di zuccheri.

<sup>2</sup> L'estratto senza zuccheri deve essere di almeno 10 g per litro.

### **Sezione 4: Bitter analcolico diluito**

**Art. 43** Definizione

Il bitter analcolico diluito è una bevanda pronta al consumo, preparata diluendo del bitter analcolico con acqua potabile o acqua minerale naturale.

**Art. 44** Requisiti

<sup>1</sup> Il bitter analcolico diluito può essere addizionato di anidride carbonica.

<sup>2</sup> L'estratto senza zuccheri deve essere di almeno 2 g per litro.

**Art. 45** Denominazione specifica

<sup>1</sup> La denominazione specifica è «bitter analcolico diluito» oppure «bitter analcolico pronto da bere».

<sup>2</sup> Se nella fabbricazione del prodotto è usata acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine della corrispondente acqua minerale. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

**Art. 46** Ulteriore caratterizzazione

Se al bitter analcolico diluito è stata addizionata anidride carbonica in quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contiene anidride carbonica».

**Sezione 5: Sidro analcolico****Art. 47** Definizione

Il sidro analcolico è sidro, al quale è stato sottratto l'alcool mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcool.

**Art. 48** Requisiti

<sup>1</sup> Il sidro analcolico può essere addizionato di anidride carbonica.

<sup>2</sup> Il succo di mele o quello di pere oppure i loro concentrati possono essere aggiunti in forma pura oppure ricostituita.

<sup>3</sup> Le componenti volatili naturali possono essere nuovamente aggiunte in quantità uguali a quelle che in precedenza erano state sottratte al sidro.

**Art. 49** Denominazione specifica

La denominazione specifica è «sidro analcolico» oppure «sidro senz'alcool» oppure «sidro dealcolizzato».

**Art. 50** Ulteriore caratterizzazione

Se la bevanda è stata addizionata di più di 2 g/l di anidride carbonica, accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contiene anidride carbonica».

**Sezione 6: Birra senz'alcool****Art. 51** Definizione

La birra senz'alcool è birra alla quale è stato sottratto l'alcool o della quale si è fatto fermentare il mosto in modo da non produrre alcool.

**Art. 52** Requisiti

<sup>1</sup> La birra senz'alcool può essere ricostituita mediante diluizione partendo dal concentrato.

<sup>2</sup> Alla birra senz'alcool sono applicabili per analogia i requisiti dell'articolo 41 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>10</sup> sulle bevande alcoliche.

**Art. 53** Denominazione specifica

La denominazione specifica è «birra analcolica», «birra senz'alcool» oppure «birra dealcolizzata».

## **Capitolo 11: Caffè, surrogati di caffè**

### **Sezione 1: Caffè crudo**

**Art. 54** Definizione

Per caffè crudo (caffè verde) si intendono i semi maturi della pianta di caffè (genere *Coffea*), liberati completamente dal guscio del chicco e quasi completamente dalla loro buccia.

**Art. 55** Requisiti

<sup>1</sup> Il caffè crudo non può contenere più del 13 per cento in massa di acqua nonché più del 5 per cento in massa di impurità (semi neri o semi comunque guasti o alterati, bucce, cascami o corpi estranei).

<sup>2</sup> Il caffè crudo può essere levigato o lucidato meccanicamente.

### **Sezione 2: Caffè torrefatto**

**Art. 56** Definizione

Il caffè torrefatto è il caffè crudo torrefatto.

**Art. 57** Requisiti

<sup>1</sup> Il caffè torrefatto non deve contenere più dell'1 per cento in massa di semi carbonizzati e più del 5 per cento in massa di acqua.

<sup>2</sup> Il caffè torrefatto deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

<sup>10</sup> RS 817.022.110; RU 2005 6097

### Sezione 3: Caffè decaffeinato

#### Art. 58 Definizione

Il caffè decaffeinato (caffè senza caffeina) è caffè crudo o torrefatto, il quale, dopo la torrefazione, presenta un tenore di caffeina dello 0,1 per cento in massa al massimo, riferito alla sostanza secca.

#### Art. 59 Requisiti

<sup>1</sup> Al caffè possono essere aggiunte unicamente sostanze, che sono state involontariamente sottratte con l'estrazione. I quantitativi aggiunti non devono superare i quantitativi sottratti.

<sup>2</sup> Il tenore di acqua non deve essere superiore al:

- a. 13 per cento in massa per il caffè crudo senza caffeina;
- b. 5 per cento in massa per il caffè torrefatto senza caffeina.

<sup>3</sup> Il caffè decaffeinato deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

### Sezione 4: Caffè trattato

#### Art. 60 Definizione

Il caffè trattato si differenzia all'analisi o nei suoi effetti fisiologici, dal caffè di cui agli articoli 54–57 per il fatto che gli sono state sottratte sostanze diverse dalla caffeina oppure che esso è stato in altro modo modificato essenzialmente nelle sue proprietà.

#### Art. 61 Requisiti

<sup>1</sup> Le disposizioni degli articoli 54–57 sono applicabili per analogia.

<sup>2</sup> Per il caffè decaffeinato trattato sono applicabili per analogia gli articoli 58 e 59.

### Sezione 5: Estratto di caffè

#### Art. 62 Definizione

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. 63** Requisiti

<sup>1</sup> L'estratto di caffè può contenere, oltre alle sostanze insolubili inevitabili, unicamente i componenti solubili e aromatici del caffè.

<sup>2</sup> Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

<sup>3</sup> Il tenore della sostanza secca derivante dal caffè deve essere:

- a. per l'estratto di caffè in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno 95 per cento in massa;
- b. per l'estratto di caffè in pasta: 70–85 per cento in massa;
- c. per l'estratto di caffè liquido: 15–55 per cento.

<sup>4</sup> L'estratto di caffè in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.

<sup>5</sup> L'estratto di caffè liquido può contenere sorte di zuccheri, caramellizzate o meno, fino a un massimo del 12 per cento in massa.

<sup>6</sup> L'estratto di caffè senza caffeina non deve contenere più dello 0,3 per cento in massa di caffeina, riferito alla sostanza secca.

<sup>7</sup> Agli estratti di caffè trattato sono applicabili per analogia gli articoli 60 e 61.

**Sezione 6: Surrogati di caffè, aggiunte per caffè****Art. 64** Definizione

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. 65** Requisiti

I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè devono contenere almeno il 95 per cento in massa di sostanza secca.

**Sezione 7: Estratto di cicoria****Art. 66** Definizione

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

**Art. 67** Requisiti

- <sup>1</sup> Il tenore di sostanza secca proveniente dalla cicoria deve essere:
  - a. per l'estratto di cicoria in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno 95 per cento in massa;
  - b. per l'estratto di cicoria in pasta: 70–85 per cento in massa;
  - c. per l'estratto di cicoria liquido: 25–55 per cento in massa.
- <sup>2</sup> L'estratto di cicoria in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.
- <sup>3</sup> Il contenuto di sostanze non derivanti dalla cicoria non deve essere superiore all'1 per cento in massa.
- <sup>4</sup> L'estratto di cicoria liquido può contenere sorte di zuccheri fino al 35 per cento in massa.
- <sup>5</sup> Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

**Sezione 8: Estratto di altri surrogati di caffè****Art. 68** Definizione

Per estratti di surrogati di caffè e di aggiunte per caffè altri che la cicoria nonché di loro miscele con o senza caffè si intendono i prodotti solubili più o meno concentrati o essiccati, ottenuti mediante estrazione acquosa delle materie prime impiegate.

**Art. 69** Requisiti

- <sup>1</sup> L'estratto in forma solida deve avere un tenore di sostanza secca almeno del 95 per cento in massa.
- <sup>2</sup> Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

**Sezione 9: Caratterizzazione****Art. 70** Denominazione specifica

La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione «concentrato» nei casi seguenti:

- a. per l'estratto di caffè liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dal caffè è superiore al 25 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dalla cicoria è superiore al 45 per cento in massa.

**Art. 71** Ulteriore caratterizzazione

<sup>1</sup> Per gli estratti di caffè e di cicoria, le indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>11</sup> devono essere completate con:

- a. la menzione «decaffeinato» o «senza caffeina» per i corrispondenti estratti;
- b. il contenuto minimo di sostanza secca proveniente dal caffè o dai surrogati di caffè, espresso in per cento in massa del prodotto finito, per l'estratto in forma liquida o in pasta;
- c. la menzione «torrefatto con zucchero» per gli estratti liquidi di caffè e di cicoria ottenuti da materie prime torrefatte con zucchero; se sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere 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 sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere menzionate.

<sup>2</sup> Per le miscele di caffè con surrogati di caffè nonché per le miscele di estratti di caffè con estratti di surrogati di caffè, il tenore di caffè nella miscela di partenza deve figurare in per cento in massa sull'imballaggio e sui testi pubblicitari.

**Capitolo 12: Tè, mate, tè di erbe e di frutti****Sezione 1: Tè****Art. 72** Definizione

Per tè (tè verde e nero) si intendono le gemme fogliari e le foglie giovani della pianta di tè (*Camellia sinensis L.*).

**Art. 73** Requisiti

<sup>1</sup> A seconda della sua provenienza, il tè può contenere quantità più o meno rilevanti di parti di gambi

<sup>2</sup> Il tenore di acqua del tè non deve superare il 12 per cento in massa.

**Sezione 2: Tè decaffeinato****Art. 74**

Il tè decaffeinato o tè senza caffeina è tè con un tenore di caffeina non superiore allo 0,1 per cento in massa.

<sup>11</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

### Sezione 3: Mate

#### Art. 75 Definizione

Per mate (yerba, tè del Paraguay) si intendono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di certe specie di *Ilex*, in particolare di *Ilex paraguayensis*.

#### Art. 76 Requisiti

- <sup>1</sup> Il tenore di acqua del mate non deve superare il 10 per cento in massa.
- <sup>2</sup> Il tenore di caffeina deve essere almeno dello 0,6 per cento in massa.
- <sup>3</sup> Il tenore di estratto idrosolubile deve essere almeno del 36 per cento in massa.

#### Art. 77 Mate torrefatto

Il mate torrefatto deve corrispondere ai requisiti del mate.

### Sezione 4: Tè di erbe, tè di frutti

#### Art. 78 Definizione

I tè di erbe e di frutti sono costituiti di parti di piante, di frutti o di loro estratti, i quali per infusione in acqua danno una bevanda aromatica, destinata al rinfresco o al piacere del palato.

#### Art. 79 Requisiti

- <sup>1</sup> Per la preparazione di tè di erbe sono autorizzate, oltre alle verdure e alle erbe per cucina o alle spezie, unicamente erbe non velenose e che non presentano un effetto farmacologico prevalente.
- <sup>2</sup> Per la preparazione di tè di frutti si possono usare unicamente i frutti menzionati all'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>12</sup> sulla frutta, la verdura e i prodotti con esse fabbricati. Invece dei frutti interi possono essere usate anche parti di essi (p. es. la buccia).
- <sup>3</sup> Sono autorizzate le mescolanze di tè di erbe, tè di frutti e tè nero. È permessa la colorazione con succhi di frutta e di verdura oppure con i loro concentrati.

<sup>12</sup> RS 817.022.107; RU 2005 6033

## Sezione 5: Caratterizzazione

### Art. 80

<sup>1</sup> Se il tè di erbe o il tè di frutti è fatto di una miscela di parecchie specie di piante o di frutti, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (p. es. «miscela di tè di erbe»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di piante in ordine decrescente di quantità (p. es. «tè di menta, melissa e buccia di mela»).

<sup>2</sup> 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».

<sup>3</sup> Per il tè nero, il tè di erbe o il tè di frutti aromatizzato sono permesse illustrazioni degli ingredienti anche se al posto degli stessi sono stati aggiunti prevalentemente aromi, purché nel medesimo campo visivo dell'illustrazione si aggiunga la menzione «con aroma di X» oppure «con gusto di X» (p. es. «con aroma di fragola»).

## Capitolo 13: Guaranà

### Art. 81 Definizione

Per guaranà si intende il seme della liana *Paullinia cupana var. sorbilis* con un contenuto di caffeina almeno del 3 per cento in massa. Esso può essere sbucciato ed essiccato, nonché torrefatto o macinato.

### Art. 82 Requisiti

Il tenore di acqua della polvere di guaranà non deve essere superiore al 10 per cento in massa.

### Art. 83 Caratterizzazione

<sup>1</sup> Accanto alla denominazione specifica deve figurare la menzione «contiene caffeina» e va indicato il tenore di caffeina in mg per 100 g.

<sup>2</sup> Per le derrate alimentari che contengono guaranà (p. es. gomme da masticare, dolciumi, barrette, bevande) deve essere apposta la menzione «contiene caffeina» se il tenore di caffeina è superiore a 30 mg per razione giornaliera.

## Capitolo 14: Adeguamento dell'allegato

### Art. 84

L'Ufficio federale della sanità pubblica adegua regolarmente l'allegato della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

## **Capitolo 15: Entrata in vigore**

### **Art. 85**

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

23 novembre 2005

Dipartimento federale dell'interno:

Pascal Couchepin

*Allegato*  
(art. 8 cpv. 1 e 3)

## Contenuti minimi di succo di frutta o polpa di frutta nel nettare di frutta

- 1 Frutti con succo acido non idoneo al consumo immediato:

	Per cento in massa (rif. al prodotto finito)
Frutto della passione ( <i>Passiflora edulis</i> )	25
Arance di Quito ( <i>Solanum Quitoense</i> )	25
Ribes nero	25
Ribes bianco	25
Ribes rosso	25
Uvaspina	30
Olivello ( <i>Hippophaë</i> )	25
Prugnolo	30
Susine	30
Prugne	30
Sorbo	30
Rosa canina	40
Amarasche	35
Altre ciliegie	40
Mirtilli	40
Sambuco	50
Lamponi	40
Albicocche	40
Fragole	40
More	40
Mirtilli rossi	30
Cotogne	50
Limoni e limette	25
Altri frutti di questa categoria	25

2 Frutti con bassa acidità o molta polpa oppure frutti molto aromatici con succo non idoneo al consumo immediato:

	Per cento in massa (rif. al prodotto finito)
Mango	35
Banane	25
Guaiava	25
Papaia	25
Litschi	25
Azzeruolo	25
<i>Annona aculeata (Annona muricata)</i>	25
<i>Annona reticulata (Annona reticulata)</i>	25
Cherimoya	25
Melagrana	25
Mela di acagiù	25
Susine mombin rosse ( <i>Spondias purpurea</i> )	25
Umbu ( <i>Spondias tuberosa Aroda</i> )	30
Altri frutti di questa categoria	25

3 Frutti con succo idoneo al consumo immediato:

	Per cento in massa (rif. al prodotto finito)
Mele	50
Pere	50
Pesche	45
Agrumi, ad eccezione di limoni e limette	50
Ananas	50
Altri frutti di questa categoria	50