



Ordinanza del DEFR sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (OIPSDA-DEFR)

Modifica del 1° giugno 2018

*Il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR)
ordina:*

I

Gli allegati 1 e 2 dell'ordinanza del DEFR del 15 novembre 2016¹ sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari sono sostituiti dalle versioni qui annesse.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2019.

1° giugno 2018

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca:

Johann N. Schneider-Ammann

¹ RS 232.112.11

Allegato 1
(art. 1)

Prodotti naturali temporaneamente non disponibili

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Amido di frumento	Amido di frumento assoluto; per l'utilizzo in farciture e impasti.	31.12.2020
Caseinato di calcio in polvere	Sostanza secca: 94 %; proteine: 90 %; per l'utilizzo in formaggio fuso per preparati di formaggio.	31.12.2020
Caseinato di sodio in polvere	Caseinato di sodio ottenuto mediante essiccazione per atomizzazione; proteine: min. 93 %; per l'utilizzo in prodotti in polvere da emulsioni di grasso di latte/latte scremato e panna e panna vegetale montate.	31.12.2020
Concentrato di frutta da albicocche, more, fragole, ciliegie, amarene, ribes rosso e nero	Concentrati di polpa e di succo di frutta; fattore di concentrazione: 3-12; valore Brix: 60°-75°; sostanze di supporto / acidificanti: zucchero, acido citrico; per l'utilizzo come ingredienti di frutta e per aromatizzare e colorare caramelle dure e morbide, dolciumi a base di sostanze gelatinose e bevande istantanee.	31.12.2021
Concentrato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 43 %	Proteine (N x 6,38): 45-92 % nella sostanza secca; lattosio: 3-45 %; grasso: 1,5-6,0 %; ceneri 2,5-5,5 %; tenore di residui di pesticidi relativi ad alimenti per lattanti e di proseguimento: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ² sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE); tenori concernenti agenti contaminanti: melamina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0,05 mg/kg; particolari criteri microbiologici: conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ³ sui requisiti igienici (ORI); per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente all'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero, nonché in alimenti speciali con profili dei valori nutritivi prescritti dalla legge secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁴ sugli alimenti speciali.	31.12.2020

² RS **817.022.104**

³ RS **817.024.1**

⁴ RU **2005** 5953, **2006** 4919, **2007** 1065, **2008** 961 6035, **2009** 1997, **2010** 973 4615, **2011** 6253, **2013** 4919, **2014** 405

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Concentrato di purea di lamponi	Concentrato da purea di lamponi con e senza semi; valore Brix: 27°-30°; per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ⁵ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV).	31.12.2020
Concentrato di succo di frutta di ribes nero	Rapporto concentrato/frutta: ca. 1 a 7; valore Brix: 50°-70°; per l'utilizzo in caramelle.	31.12.2021
Gelatina per la produzione di derrate alimentari contenenti gelatina	Gelatina commestibile da materie prime di bovino e suino conformemente agli articoli 11 e 12 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ⁶ sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA); resistenza del gel (Bloom): 100-270 g secondo gli Official Methods of Analysis of AOAC International del 2016 ⁷ ; per l'utilizzo in orsetti gommosi e altri prodotti gommosi con una percentuale di gelatina del 4-12 %.	31.12.2020
Grano tenero con elevato tenore di proteine	Proteine: min. 14 %; glutine umido: min. 32 %; per l'utilizzo in farine per prodotti di panetteria congelati e specialità, inclusa la farina che avanza dalla macinazione (prodotti derivati).	31.12.2019
Lattosio	Lattosio in forma cristallina; sostanza secca: min. 99 %; per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, miglioratori di panetteria a base di latte, panna e panna vegetale montate e da cucina, prodotti di confetteria nonché farce in prodotti di panetteria.	31.12.2020

⁵ RS 817.022.17

⁶ RS 817.022.108

⁷ I metodi di analisi possono essere consultati previo pagamento sul sito Internet di AOAC International: www.aoac.org > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Lattosio per alimenti speciali	Lattosio anidro nella sostanza secca: min. 99 % m/m; tenore di residui di pesticidi: conformemente agli allegati 2, 3 e 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ⁸ concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) e all'articolo 22 dell'ODPPE; melammina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0,05 mg/kg polvere; criteri microbiologici: conformemente all'allegato 1 e all'articolo 69 capoverso 3 dell'ORI; per l'utilizzo in alimenti per persone con particolari esigenze alimentari conformemente all'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero, nonché in alimenti speciali con profili dei valori nutritivi prescritti dalla legge secondo l'ordinanza del DFI del 23 nov. 2005 sugli alimenti speciali.	31.12.2020
Paracaseina in polvere	Paracaseina in polvere, senza clostridi, priva di lattosio; sostanza secca: min. 89,5 %; proteine: 82 %; per l'utilizzo in formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare, preparati di formaggio fuso.	31.12.2020
Preparato a base di frutta da ribes nero, con pezzettini	Valore Brix: 40°; pezzettini: 45 %; per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ODOV.	31.12.2021
Proteina del siero di latte in polvere, tenore di proteine 50 %, tenore di lattosio 35 %	Proteina del siero di latte, in polvere; sostanza secca: max. 85 %; proteine: 50 %; lattosio: 35 %; per l'utilizzo in farce per prodotti di panetteria e preparati di formaggio.	31.12.2020
Purea di lamponi	Purea di lamponi con e senza semi; per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ODOV.	31.12.2020
Purea di ribes nero	Purea di ribes nero; saccarosio: max. 10 %; per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ODOV.	31.12.2021

⁸ RS 817.021.23

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 10–13 %, demineralizzato	Proteine (N x 6,38): min. 10–13 %; lattosio: 80–90 %; grasso: < 1,5 %; ceneri: 0,6–3,0 %; tenore di residui di pesticidi: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ODPPE; tenori di altri agenti contaminanti: melamina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0.05 mg/kg; particolari criteri microbiologici conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ORI; per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero, nonché in alimenti speciali con profili dei valori nutritivi prescritti dalla legge secondo l'ordinanza del DFI del 23 nov. 2005 sugli alimenti speciali.	31.12.2020
Vino industriale bianco per la produzione di aceto	Per la produzione di aceto da impiegarsi nella produzione di sottaceti.	31.12.2020
Vino industriale per la produzione di preparati di fondue	Vino industriale di qualità stabile per la produzione di preparati di fondue conformemente agli articoli 56, 58, 59 e 60 dell'ODOA.	31.12.2020
Zucchero bianco biologico da barbabietole da zucchero	Zucchero cristallizzato prodotto giusta l'ordinanza del 22 settembre 1997 ⁹ sull'agricoltura biologica da barbabietole da zucchero, per l'utilizzo in prodotti ottenuti giusta l'ordinanza sull'agricoltura biologica.	31.12.2020
Zucchero caramellato in polvere	Polvere igroscopica di colore marrone chiaro, dal sapore dolce e dal tipico odore di zucchero caramellato; sostanza secca: 99 %; valore pH: 3,0–4,5; per l'utilizzo in masse di cioccolato al latte chiare.	31.12.2020

Allegato 2
(art. 2)

Prodotti naturali non disponibili in Svizzera per determinati scopi d'utilizzo

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Concentrato di proteine di pisello	Per l'utilizzo in bevande istantanee e in compresse.	Tenore di proteine: > 55 %	31.12.2022
Fiocchi di malto di frumento	Per l'utilizzo nei cereali per la prima colazione.	Tenore di acqua: max. 12 %; chicchi estranei: max. 5 pz. /100 g; densità apparente: 420–450 g/l; dimensioni: 4–10 mm; non sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM; per ulteriore trasformazione in derrate alimentari.	31.12.2022
Formaggio in polvere	Per l'utilizzo come farcitura di prodotti di panetteria e come insaporitore.	Trasformabile industrialmente	31.12.2022
Fruttosio	Per l'utilizzo in gel per glassare in prodotto di pasticceria e marmellate di panetteria.	Tenore di fruttosio: min. 99,5 %; tenore di acqua: max. 0,2 %; ceneri: max. 0,1 %.	31.12.2022
Galattoligosaccaridi	Per l'utilizzo in alimenti per persone con particolari esigenze alimentari, soprattutto in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente ai capitoli 2 e 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ¹⁰ sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE) o secondo il corrispondente diritto estero.	Galattoligosaccaridi: > 57 % sostanza secca; tenore di residui: conformemente agli allegati 2, 3 e 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ¹¹ concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) e all'articolo 22 dell'ODPPE; criteri microbiologici: conformemente all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ¹² sui requisiti igienici (ORI).	31.12.2022

¹⁰ RS 817.022.104

¹¹ RS 817.021.23

¹² RS 817.024.1

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Germe di frumento	Per l'utilizzo nel germe di frumento granulare o nei cereali per la prima colazione.	Ottenuto mediante estrusione; tenore di acqua: max. 5 %; non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM.	31.12.2022
Idrolizzato proteico del siero di latte, ipoallergenico	Per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento a base di idrolizzati proteici conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteine: min. 82,5 %; lattosio: < 2,0 %; grasso: < 5,5 %; grado di idrolisi: 7-15 %.	31.12.2022
Isomaltulosio	Per l'utilizzo in bevande istantanee e prodotti di confetteria.	6-O- α -D-glucopyranosyl-D-fruttosio	31.12.2022
Miele	Per la trasformazione industriale nelle derrate alimentari.	Miele conformemente all'articolo 96 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ¹³ sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA); consistenza e sapore omogenei; trasformabile industrialmente, in particolare pompabile.	31.12.2022
Polvere di frutta, con grandezza delle particelle 0,5-1,5 mm	Per colorare e aromatizzare bevande istantanee, zuccheri d'uva, compresse di sorbitolo, compresse di xilitolo e altri prodotti di confetteria.	Polvere di frutta ottenuta mediante essiccazione su cilindri, sottovuoto o per atomizzazione; grandezza delle particelle: 0,5 mm-1,5 mm; tenore di acqua: < 5,0 %; acidità titolabile (acido citrico monoidrato): 0,7-28,0 %; sostanze di supporto: glucosio, saccarosio, maltodestrina o amido.	31.12.2022
Steroli esterificati e steroli liberi	Per l'utilizzo in margarine designate come «a basso contenuto di colesterolo» o «prive di colesterolo».	Steroli vegetali e steroli vegetali esterificati: min. 99 %; estratto ricco di tocoferolo (E306): max. 0,1 %; palmitato di ascorbile (E304): max. 0,1 %.	31.12.2022
Uova in polvere	Per l'utilizzo in impasti (per stabilizzare, come copertura, nelle farciture) o nella pasticceria a base di albume.	Albume in polvere, uovo intero in polvere e tuorlo d'uovo in polvere	31.12.2022

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Zucchero candito da barbabietole da zucchero, scuro e chiaro	Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	Tenore di acqua: max. 2,5 %; colore scuro conformemente alla European Brewery Convention (EBC): 410–710; colore chiaro EBC: 85–175; particelle: > 2,0 mm max. 0,15 %; proprietà organolettiche tipiche.	31.12.2022
