



## Ordinanza del DFI sulle bevande

### Modifica del 27 maggio 2020

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sulle bevande è modificata come segue:

#### *Art. 4* Campo d'applicazione

Le disposizioni del presente capitolo si applicano all'acqua minerale naturale che:

- a. è consegnata ai consumatori come derrata alimentare, condizionata in recipienti;
- b. può anche essere consegnata in cisterna come ingrediente di una derrata alimentare.

#### *Art. 5 cpv. 1 e 3*

<sup>1</sup> L'acqua minerale naturale è un'acqua microbiologicamente ineccepibile, la quale ha per origine una falda o un giacimento sotterraneo. Essa proviene da una o più sorgenti con una o più emergenze naturali o perforate.

<sup>3</sup> Se un'acqua minerale naturale proviene da più sorgenti, la composizione fisico-chimica di quest'acqua deve rimanere costante.

#### *Art. 7 cpv. 3*

<sup>3</sup> L'acqua minerale naturale può essere trasportata dalla sorgente al luogo di riempimento unicamente mediante condotte. Non è permesso il trasporto in autocisterne fuorché per l'utilizzo dell'acqua minerale naturale come ingrediente di una derrata alimentare.

<sup>1</sup> RS 817.022.12

*Art. 9 cpv. 3 lett. a-c, g, h e p*

<sup>3</sup> Secondo la composizione, la denominazione specifica può essere completata dalle indicazioni seguenti:

- a. «oligominerale» o «leggermente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 500 mg per litro;
- b. «minimamente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 50 mg per litro;
- c. «ricca in sali minerali» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg per litro;
- g. «ferruginosa» o «contenente ferro» se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg per litro;
- h. «fluorata» o «contenente fluoro» se il tenore di fluoro è superiore a 1 mg per litro;
- p. «indicata per la preparazione degli alimenti per lattanti» se sono rispettati i seguenti valori massimi:

solforati	240 mg per litro
sodio	20 mg per litro
nitrati	10 mg per litro
fluoro	0,7 mg per litro
manganese	0,05 mg per litro
nitriti	0,02 mg per litro
arsenico	0,005 mg per litro
uranio	0,002 mg per litro

*Art. 10 cpv. 1–3 e 6*

<sup>1</sup> Sui recipienti, a complemento delle indicazioni secondo l'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>2</sup> concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), devono figurare il luogo in cui scaturisce la sorgente e il nome della stessa. Se l'acqua minerale proviene da più falde o giacimenti sotterranei, i recipienti devono anche recare i nomi di tutti i luoghi delle emergenze delle sorgenti e i nomi delle stesse.

<sup>2</sup> L'elenco degli ingredienti deve essere sostituito dall'indicazione dei quantitativi delle componenti caratteristiche dell'acqua minerale naturale.

<sup>3</sup> È vietata la commercializzazione sotto designazioni commerciali diverse di un'acqua minerale naturale ai sensi dell'articolo 5 capoverso 1.

<sup>6</sup> La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento di parziale eliminazione del ferro o del manganese, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera a, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua parzialmente deferrizzata», «acqua parzialmente demanganizza-

<sup>2</sup> RS 817.022.16

ta), «deferrizzata» o «demanganizzata». La menzione «acqua parzialmente deferrizzata» o «deferrizzata» non è obbligatoria se la separazione del ferro è stata effettuata per filtrazione o decantazione.

*Art. 32 cpv. 2*

*Concerne soltanto il testo tedesco*

*Art. 33 cpv. 1 lett. b*

*Abrogata*

*Art. 39 cpv. 1 lett. a e b*

<sup>1</sup> Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID<sup>3</sup> devono figurare:

- a. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro e massimo di 150 mg/l: almeno la menzione «contiene caffeina», eccetto le bevande a base di caffè, tè o estratto di caffè o tè la cui denominazione specifica comprende il termine «caffè» o «tè»;
- b. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 150 mg/l: le indicazioni supplementari di cui all'allegato 2 parte B numero 4 OID;

*Art. 58 cpv. 3*

<sup>3</sup> Per mate (yerba, tè del Paraguay) si intendono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di *Ilex paraguariensis*.

*Art. 62*

*Abrogato*

*Art. 63 cpv. 1*

<sup>1</sup> La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta mediante fermentazione alcolica di acqua, cereali maltati o non maltati, lievito e luppolo. Possono essere utilizzati anche altri ingredienti.

*Art. 64*

*Abrogato*

*Art. 65 cpv. 2 e 3*

<sup>2</sup> In base al tenore di mosto iniziale, è consentito impiegare anche le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «birra leggera» fino al 10,0 per cento in massa;

<sup>3</sup> RS 817.022.16

- b. «birra normale» a partire dall'10,0 per cento in massa;
- c. «birra speciale» a partire dall'11,5 per cento in massa;
- d. «birra forte» a partire dal 14,0 per cento in massa.

<sup>3</sup> *Abrogato*

*Art. 66 cpv. 1*

*Abrogato*

*Art. 119 cpv. 2*

<sup>2</sup> L'edulcorazione delle diverse bevande spiritose è disciplinata nell'allegato 16.

*Art. 120*           Aromatizzazione

Non è consentito aromatizzare le bevande spiritose di cui agli articoli 122–136, 140–142 e 147.

*Art. 121*           Colorazione

La colorazione delle bevande spiritose è soggetta alle seguenti limitazioni:

- a. è vietata per le categorie di cui agli articoli 130–136 e 139 e 140;
- b. le bevande spiritose di cui agli articoli 122–129 possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello.

*Art. 146 cpv. 2*

<sup>2</sup> Il pastis deve presentare un tenore di anetolo minimo di 1,5 e massimo di 2 g/l.

*Art. 150 cpv. 2*

*Abrogato*

*Art. 151*           Crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

Qualsiasi bevanda spiritosa denominata «Crema di» seguita dal nome del frutto o della materia prima impiegata, esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore.

*Art. 152*

*Abrogato*

*Art. 153*           Nocino

Il nocino è il liquore che viene aromatizzato principalmente dalla macerazione e/o dalla distillazione di noci verdi intere (*Juglans regia* L.).

*Art. 154 cpv. 2*

<sup>2</sup> Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g/l di prodotto finito.

*Art. 161a*      Disposizione transitoria della modifica del 27 maggio 2020

Le derrate alimentari che rientrano nel campo d'applicazione della presente ordinanza non conformi alla modifica del 27 maggio 2020 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 30 giugno 2021. Esse possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

## II

<sup>1</sup> Gli allegati 2, 3 e 15 sono modificati secondo la versione qui annessa.

<sup>2</sup> L'allegato 9 è sostituito dalla versione qui annessa.

<sup>3</sup> Alla presente ordinanza è aggiunto un allegato 16 secondo la versione qui annessa.

## III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 2020.

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

*Allegato 2*  
(art. 6 cpv. 3 e 13 cpv. 1)

## Requisiti riguardanti l'acqua minerale naturale

*N. 1*

### 1. Criteri microbiologici

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore massimo UFC	Metodi di riferimento per l'analisi
<b>1 Acqua minerale naturale e acqua sorgiva</b>			
11 – allo sbocco	Germi aerobi, mesofili	100/ml	EN/ISO 6222:1999 Temperatura d'incubazione: 30°C Durata d'incubazione: 72 ore
	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
12 – in recipiente	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml	EN/ISO 16266

UFC: unità formanti colonia; nr: non rilevabili

*Allegato 3*  
(art. 17 e 26)

## **Trattamenti e sostanze ammessi**

*Lett. B n. 11*

11. per i succhi di frutta: proteine vegetali ottenute da piselli.

*Allegato 9*  
(art. 69 cpv. 4, 72, 74 cpv. 1 e 2, 75 cpv. 5 e 86 cpv. 1)

## **Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni<sup>4</sup>**

Le pratiche e i trattamenti enologici consentiti corrispondono a quelli descritti negli allegati I, II A e III A del regolamento delegato (UE) 2019/934<sup>5</sup>. Salvo se altrimenti specificato, la pratica o il trattamento descritti possono essere utilizzati per il vino (1), il vino nuovo ancora in fermentazione (2), il vino liquoroso (3), il vino spumante (4), il vino spumante di qualità (5), il vino spumante di qualità del tipo aromatico (6), il vino spumante gassificato (7), il vino frizzante (8), il vino frizzante gassificato (9), il mosto d'uva (10), il mosto d'uva parzialmente fermentato (11), il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite (12), il mosto d'uva concentrato (13), il mosto d'uva concentrato rettificato (14), il vino ottenuto da uve appassite (15), il vino di uve stramature (16) nonché per le uve fresche e il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale.

La Svizzera è considerata parte della zona C I in base a quanto definito nell'appendice I del regolamento (UE) n. 1308/2013<sup>6</sup>.

Le altre pratiche e gli altri trattamenti enologici ammessi dalla legislazione europea sono consentiti a condizione di rispettare le relative condizioni di utilizzo.

<sup>4</sup> L'elenco non è pubblicato sulla RU. Può essere ottenuto presso l'USAV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna o consultato in Internet all'indirizzo seguente: [www.usav.admin.ch](http://www.usav.admin.ch) > Alimenti e nutrizione > Basi legali ed esecutive > Legislazione

<sup>5</sup> Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, GU L 149 del 7.6.2019, pag. 1.

<sup>6</sup> Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 61 cpv. 3



*Allegato 15*  
(art. 118 cpv. 1)

### **Titolo alcolometrico volumico minimo (tenore di alcool) delle bevande spiritose**

*Let. a e b*

a.	Pastis di Marsiglia, assenzio	45,0 %
b.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio, Mistrà <sup>7</sup>	40,0 %

<sup>7</sup> Il titolo alcolometrico volumico minimo del Mistrà è pari al 40 % e il suo titolo alcolometrico volumico massimo è pari al 47 %.

*Allegato 16*  
(art. 119 cpv. 2)

## **Edulcorazione delle bevande spiritose**

### **Tenori massimi di zucchero, espresso in zucchero invertito (g/l)**

a.	Whisky	0
b.	Vodka	8
c.	Bevande spiritose di cereali, acquavite di cereali, Geist	10
d.	Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere	15
e.	Acquavite di frutta, acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione	18
f.	Rum, acquavite di birra, di vino, di marc, di vinaccia, di fecce, topinambur	20
g.	Acquavite di miele (esclusivamente con miele)	20
h.	Brandy, Weinbrand	35
i.	Pastis	100

### **Tenori minimi di zucchero, espresso in zucchero invertito, (g/l)**

a.	Bevanda spiritosa con la denominazione «vecchio» o «vecchia» [nome del frutto o della materia prima impiegata]	20
b.	Liquore di ciliegia, a base di acquavite di ciliegia	70
c.	Liquore di genziana o liquori prodotti utilizzando piante simili come unica sostanza aromatizzante	80
d.	Liquore, nocino	100
e.	Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat	150
f.	Crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata]	250
g.	Crème de cassis	400