



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

Modifica del 27 maggio 2020

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile è modificata come segue:

Art. 12 cpv. 2 e 3

² Il Paese di produzione può essere indicato con «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi», purché si tratti di una miscela di oli d'oliva di Paesi diversi. Il Paese di provenienza delle olive deve essere sempre indicato, in deroga all'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), se il Paese non coincide con il Paese di produzione dell'olio di oliva.

³ *Concerne soltanto il testo francese*

Art. 16 cpv. 1

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID³ deve figurare il tenore di grasso in per cento.

Art. 31 Requisiti

I funghi commestibili che possono essere immessi sul mercato solo se soddisfano determinati requisiti e i relativi requisiti sono riportati nell'allegato 4.

¹ RS 817.022.17

² RS 817.022.16

³ RS 817.022.16

Art. 34 cpv. 7

⁷ Il «succo di tartufi» è un estratto liquido che viene ottenuto alla prima sterilizzazione dei tartufi interi oppure di parti di tartufi delle specie *Tuber*.

Art. 37 cpv. 1 lett. c, 2 lett. b e 3

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁴ devono figurare:

- c. per i funghi commestibili freschi di cui all'allegato 4, i requisiti specifici in riferimento alla preparazione.

² Le derrate alimentari tartufate devono essere caratterizzate come segue:

- b. «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi», se la quota di tartufi è inferiore al 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito.

³ *Abrogato*

Art. 124a Disposizione transitoria della modifica del 27 maggio 2020

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 27 maggio 2020 possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 30 giugno 2021 e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1 e 11 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² Gli allegati 2 e 4 sono sostituiti dalla nuova versione qui annessa.

III

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

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

⁴ RS 817.022.16

Allegato 1
(art. 3)

Elenco delle piante, delle parti di piante e dei prodotti preparati a base di esse che non sono ammessi nelle derrate alimentari

Sostituire le otto seguenti voci in ordine alfabetico in base alla seguente tabella:

*La voce *Hyoscyamus* concerne soltanto il testo francese.*

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Violacciocca gialla	Tutte le parti	
Galanthus spp.	Bucaneve	Tutte le parti	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemio	Rizoma	
Hyoscyamus spp <i>(concerne soltanto il testo francese)</i>			
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. Ex KURZ	Segno serpentino	Radice	
Rheum officinale BAILLON e Rheum palmatum L.	Rabarbaro	Radice	Solo come aroma in bevande alcoliche
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Sabadiglia	Semi	
Urginea maritima (L.) BAKER	Cifaglia, Cipolla marina, Scilla	Bulbo	

Stralciare la seguente voce:

Cheiranthus cheiri L.

Allegato 2
(art. 9 lett. d e 10 cpv. 2)

Requisiti per gli oli d'oliva e gli oli di sansa di oliva

Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa di oliva valgono i requisiti previsti dall'allegato 1 del regolamento (CEE) n. 2568/91⁵. Si applicano i metodi di campionamento e di analisi secondo le disposizioni degli allegati Ia e II-XX dello stesso regolamento.

5 Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/1604, GU L 250 del 30.9.2019, pag. 14.

Allegato 4
(art. 31 e 37 cpv. 1 lett. c)

Funghi commestibili che possono essere immessi sul mercato solo se soddisfano determinati requisiti, e i relativi requisiti

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Requisiti
Albatrellus <i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.) <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar <i>Scutiger confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Bondartsev & Singer <i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Albatrellus confluentus Albatrellus ovinus	Evitare gli esemplari vecchi (amari). Evitare gli esemplari vecchi (amari).
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanita Amanita caesarea Amanita rubescens	Non sono ammessi ovoli chiusi. Cuocere per almeno 20 minuti.
Armillaria <i>Armillaria borealis</i> Marxm. & Korhonen <i>Armillaria cepistipes</i> Velen. [as 'cepaestipes'], České Houby <i>Armillaria gallica</i> Marxm. & Romagn. <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg. <i>Armillaria ostoyae</i> (Romagn.) Herink <i>Armillaria tabescens</i> Scop.	 <i>Armillaria bulbosa</i> sensu auct. brit. <i>Armillaria obscura</i> sensu auct. <i>Desarmillaria tabescens</i> (Scop.) R.A. Koch & Aime	Armillaria Armillaria borealis Armillaria cepistipes Armillaria gallica Armillaria mellea Armillaria ostoyae Armillaria tabescens	Solo esemplari giovani; Cuocere separatamente in acqua per 5 minuti, quindi gettare l'acqua di cottura e continuare la cottura. Può essere essiccato senza precottura e utilizzato successivamente come di consueto (cuocere per almeno 20 minuti).
Boletus <i>Boletus erythropus</i> Pers.	<i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn	Boletus erythropus	Cuocere per almeno 20 minuti.

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Requisiti
Chlorophyllum <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<i>Macrolepiota rachodes</i> (Vittad.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	Chlorophyllum rhacodes	Cuocere/soffriggere per almeno 20 minuti. Cucinare solo il cappello, non il gambo.
Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Kuehneromyces mutabilis	Solo da coltivazione (pericolo di confusione con <i>Galerina marginata</i>).
Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Lentinula edodes	Cuocere per almeno 20 minuti.
Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer		Macrolepiota procera	Cuocere/soffriggere per almeno 20 minuti. Cucinare solo il cappello, non il gambo.
Russula <i>Russula olivacea</i> (Schaeff.) Fr.		Russula olivacea	Cuocere per almeno 20 minuti.
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.	<i>Sarcodon imbricatum</i> (L.) P. Karst	Sarcodon imbricatus	Evitare gli esemplari vecchi (amari).
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Suillus bovinus Suillus collinitus Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus	Rimuovere la pelle del cappello.

Allegato 11
(art. 92, 97, 100, 111 e 115)

Requisiti per sale commestibile, condimenti e salse

Concerne soltanto il testo francese

