



Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

Modifica del 27 maggio 2020

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sui nuovi tipi di derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 6 cpv. 1 e 2 lett. a

¹ Possono essere commercializzati senza autorizzazione i nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali menzionati nell'allegato.

² L'USAV:

- a. aggiorna l'allegato se:
 1. un nuovo tipo di derrata alimentare soddisfa i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 1 ODerr,
 2. un nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale soddisfa i requisiti di cui all'articolo 4;

II

¹ Gli allegati 1 e 2 sono abrogati.

² Alla presente ordinanza è aggiunto un allegato secondo la versione qui annessa.

¹ RS 817.022.2

III

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

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato
(art. 6 cpv. 1)

Nuovi tipi di derrate alimentari e nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali che possono essere commercializzati in Svizzera senza autorizzazione

I nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali elencati non necessitano di alcuna autorizzazione per l'immissione sul mercato in Svizzera per quanto soddisfino i requisiti di cui alla seconda colonna.

Derrata alimentare	Prescrizioni da rispettare
Tutte le derrate alimentari che possono essere immesse sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283 ² .	Le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche devono essere rispettate. La persona menzionata nella decisione di esecuzione o nella notifica e alla quale si rivolge la decisione o la notifica è considerata titolare dell'autorizzazione. Il prodotto menzionato può essere immesso sul mercato solo da tale persona o, con il suo consenso, da altre persone.
Insetti delle seguenti specie: <i>Tenebrio molitor</i> nella fase larvale (larve della farina) <i>Acheta domesticus</i> nella fase adulta (grillo domestico) <i>Locusta migratoria</i> nella fase adulta	<p>Denominazione specifica</p> <p>La denominazione specifica deve contenere l'indicazione della specie animale, indicante la denominazione comune e scientifica.</p> <p>Se gli insetti sono utilizzati come ingrediente, dev'esserne data indicazione nella denominazione specifica della derrata alimentare.</p> <p>Caratterizzazione</p> <p>Le derrate alimentari che contengono insetti quali ingrediente devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari.</p> <p>Requisiti</p> <p>Devono provenire da un allevamento.</p> <p>Possono essere immessi sul mercato solo se sono stati sottoposti per un periodo di tempo adeguato a un congelamento e a un trattamento termico oppure a un altro procedimento appropriato che garantisce l'uccisione dei germi vegetativi.</p> <p>Possono essere consegnati interi oppure tritati o macinati.</p>

² Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 7 cpv. 3.

³ RS 817.022.16

Derrata alimentare	Prescrizioni da rispettare												
Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Destinazione d'uso</p> <p>Conformemente alle specificità riportate di seguito, i semi di chia possono essere utilizzati interi, battuti oppure tritati come ingrediente in tutte le derrate alimentari. Possono essere consegnati anche non trasformati ai consumatori.</p> <p>Caratterizzazione</p> <p>Nella caratterizzazione della derrata alimentare che li contiene, i semi di chia devono essere denominati «semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)».</p> <p>Sulle confezioni di semi di chia consegnati non trasformati ai consumatori è inoltre necessaria una caratterizzazione dove sia indicato che la dose quotidiana di semi di chia non può superare i 15 g.</p> <p>Se i semi di chia non trasformati vengono consegnati sfusi ai consumatori, la quantità massima quotidiana può essere comunicata oralmente, se:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sul prodotto figura ben visibile in forma scritta che le informazioni riguardanti la limitazione della dose quotidiana possono essere richieste oralmente, e 2. le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia. <p>Tenore massimo</p> <p>La razione giornaliera di una derrata alimentare non può contenere più di 15 g di semi di chia come ingrediente. Non possono inoltre essere superati i seguenti tenori massimi di semi di chia come ingrediente nelle derrate alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> – derrate alimentari diverse dalle bevande: 10 % – bevande: 3 % <p>Specificità per i semi di chia</p> <p>La chia (<i>Salvia hispanica</i>) è una pianta erbacea annuale estiva appartenente alla famiglia delle Labiatae.</p> <p>Dopo la raccolta i semi vengono puliti meccanicamente. Fiori, foglie e altre parti della pianta vengono rimossi.</p> <p>I semi di chia presentano la seguente composizione:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Sostanza secca</td> <td>91–96 %</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>19–25,6 %</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>28–34 %</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati⁴</td> <td>24,6–41,5 %</td> </tr> <tr> <td>Fibre (fibra grezza⁵)</td> <td>20–32 %</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>4–6 %</td> </tr> </tbody> </table>	Sostanza secca	91–96 %	Proteine	19–25,6 %	Grassi	28–34 %	Carboidrati ⁴	24,6–41,5 %	Fibre (fibra grezza ⁵)	20–32 %	Ceneri	4–6 %
Sostanza secca	91–96 %												
Proteine	19–25,6 %												
Grassi	28–34 %												
Carboidrati ⁴	24,6–41,5 %												
Fibre (fibra grezza ⁵)	20–32 %												
Ceneri	4–6 %												

⁴ I carboidrati includono il contenuto di fibre (UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido).

⁵ Per fibra grezza si intende la parte di fibra composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.