



Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM)

Modifica del 27 maggio 2020

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAMV) è modificata come segue:

Art. 1 cpv. 3 lett. b

³ La presente ordinanza non si applica:

- b. alle derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali secondo l'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali.

Art. 2 cpv. 2 lett. a e 2^{bis}

² È autorizzata l'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze:

- a. elencati nell'allegato 1;

^{2bis} Per le altre sostanze si applicano inoltre le limitazioni di cui all'allegato 2.

Art. 4 **Quantità minime e massime**

¹ L'aggiunta di vitamine, sali minerali o altre sostanze deve essere dosata in modo che sia contenuta una quantità significativa di tali sostanze. La quantità è considerata significativa quando soddisfa i requisiti di cui all'allegato 10 parte A numero 2 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).

1 RS 817.022.32
2 RS 817.022.104
3 RS 817.022.16

² Per l'aggiunta di vitamine e sali minerali valgono per ogni razione giornaliera di cui all'allegato 7 le quantità massime di cui all'allegato 1.

³ Per l'aggiunta di altre sostanze che hanno effetti nutrizionali o fisiologici valgono per ogni razione giornaliera di cui all'allegato 7 le quantità massime di cui all'allegato 2.

⁴ Affinché sia possibile compensare le perdite di vitamine durante il deposito, il tenore iniziale di ogni vitamina nella derrata alimentare deve essere tale da poter garantire la quantità di vitamine dichiarata al momento della consegna ai consumatori.

⁵ Nell'aggiunta di colture batteriche vive devono essere contenute almeno 10^8 UFC⁴ nella razione giornaliera secondo l'allegato 7.

Art. 6 cpv. 1

¹ Se a una derrata alimentare vengono aggiunte colture batteriche vive, ciò deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica nel modo seguente:

- a. nomenclatura scientifica specifica secondo le prescrizioni dell'International Committee on Systematics of Prokaryotes⁵; oppure
- b. indicazione «con batteri acidolattici».

Art. 8a Disposizioni transitorie 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 2022 ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1, 2, 4 e 5 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

² L'allegato 7 è modificato secondo la versione qui annessa.

³ L'allegato 8 è abrogato.

⁴ UFC = unità formanti colonia

⁵ ICSP; www.the-icsp.org

III

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

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

Allegato 1
(art. 2 cpv. 2 lett. a e 5 nonché 4 cpv. 1 e 2)

Vitamine e sali minerali che possono essere aggiunti alle derrate alimentari

Sostanza	Quantità massima per razione giornaliera	Condizioni d'impiego
1 Vitamine		
Vitamina A	450 µg ⁶ (corrisponde a 2,7 mg di beta-carotene)	Solo come beta-carotene
Vitamina D	23 µg	
Vitamina E	68 mg	
Vitamina C	250 mg	
Vitamina K	24 µg	
Vitamina B ₁ o tiamina	nessuna	
Vitamina B ₂ o riboflavina	nessuna	
Niacina o vitamina PP	200 mg	
Vitamina B ₆	5 mg	
Acido folico	250 µg	
Vitamina B ₁₂	nessuna	
Biotina	nessuna	
Acido pantotenico	nessuna	
2 Sali minerali		
Calcio	250 mg 700 mg	Solo sucedanei di latte e latticini
Fosforo	Solo come ione di accompagnamento	
Ferro	7 mg	
Magnesio	250 mg	
Zinco	1.8 mg	
Iodio	200 µg	

⁶ Retinolo equivalente, fattore di conversione: beta-carotene = 6 × retinolo equivalente

Sostanza	Quantità massima per razione giornaliera	Condizioni d'impiego
Selenio	55 µg	
Rame	0.5 mg	
Manganese	1 mg	
Cromo	62 µg	
Molibdeno	100 µg	
Cloruro	Solo come ione di accompagnamento	
Potassio	750 mg	

Allegato 2
(art. 2 cpv. 2^{bis} e 5 nonché 4 cpv. 3)

Quantità massime per l'aggiunta di altre sostanze alle derrate alimentari

Sostanza	Quantità massima per razione giornaliera
Lattulosio	3.5 g

Allegato 4
(Art. 2 cpv. 4)

Sostanze che non possono essere aggiunte alle derrate alimentari

Le seguenti sostanze non possono essere aggiunte alle derrate alimentari:

1. Dimetilamilamina
2. 2,4-dinitrofenolo
3. Melatonina
4. *Monascus purpureus*

Allegato 5
(art. 3 cpv. 2)

Composti autorizzati di vitamine e sali minerali

Numero	Denominazione
1	Vitamine
1.1	Vitamina A Beta-carotene
1.2	Vitamina D Vitamina D3 o colecalciferolo Vitamina D2 o ergocalciferolo
1.3	Vitamina E D-alfa-tocoferolo DL-alfa-tocoferolo D-alfa-tocoferilacetato DL-alfa-tocoferilacetato D-alfa-tocoferil succinato
1.4	Vitamina C Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio L-ascorbato di potassio 6-palmitato di L-ascorbile
1.5	Vitamina K Fillochinone o fitomenadione Menachinone ⁷
1.6	Vitamina B₁ Tiamina cloridrato Tiamina mononitrato
1.7	Vitamina B₂ Riboflavina Riboflavina-5'-fosfato di sodio
1.8	Niacina Nicotinamide

⁷ Il menachinone si presenta principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

- 1.9 Vitamina B₆**
 - Piridossina cloridrato
 - Piridossina-5'-fosfato
 - Dipalmitato di piridossina
- 1.10 Acido folico**
 - Acido pteroilglutammico
 - L-metil-folato di calcio
- 1.11 Vitamina B₁₂**
 - Cianocobalamina
 - Idrossocobalamina
- 1.12 Biotina**
 - D-biotina
- 1.13 Acido pantotenico**
 - D-pantotenato di calcio
 - D-pantotenato di sodio
 - D-pantenolo
- 2 Sali minerali**
 - 2.1 Calcio**
 - Carbonato di calcio
 - Cloruro di calcio
 - Citrato-malato di calcio
 - Sali di calcio dell'acido citrico
 - Gluconato di calcio
 - Glicerofosfato di calcio
 - Lattato di calcio
 - Sali di calcio dell'acido ortofosforico
 - Idrossido di calcio
 - Malato di calcio
 - Ossido di calcio
 - Solfato di calcio
 - Oligosaccaridi di fosforil e calcio
 - Alghe rosse calcaree o maerl⁸
 - 2.2 Ferro**
 - Bisglicinato ferroso
 - Carbonato ferroso
 - Citrato ferroso
 - Citrato ferrico di ammonio

⁸ Alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* oppure loro miscele.

Gluconato ferroso
Fumarato ferroso
Difosfato ferrico di sodio
Lattato ferroso
Solfato ferroso
Fosfato di ammonio ferroso (II)
Sodio ferrico (III) EDTA
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)
Saccarato ferrico
Ferro elementare
(elettrolitico, carbonile o riduzione con idrogeno)

2.3 **Magnesio**

Acetato di magnesio
Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Lattato di magnesio
Idrossido di magnesio
Ossido di magnesio
Citrato di potassio e magnesio
Solfato di magnesio

2.4 **Zinco**

Acetato di zinco
Bisglicinato di zinco
Cloruro di zinco
Citrato di zinco
Carbonato di zinco
Gluconato di zinco
Lattato di zinco
Ossido di zinco
Solfato di zinco

2.5 **Iodio**

Ioduro di potassio
Iodato di potassio
Ioduro di sodio
Iodato di sodio

2.6 Selenio

Lievito arricchito di selenio⁹
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

2.7 Rame

Carbonato rameico
Citrato rameico
Gluconato rameico
Solfato di rame
Complesso rame-lisina

2.8 Manganese

Carbonato di manganese
Cloruro di manganese
Citrato di manganese
Gluconato di manganese
Glicerofosfato di manganese
Solfato di manganese

2.9 Cromo

Cloruro di cromo (III) e il suo esaidrato
Solfato di cromo (III) e il suo esaidrato
Picolinato di cromo
Cromo (III) lattato triidrato

2.10 Molibdeno

Molibdato di ammonio (molibdeno [VI])
Molibdato di sodio (molibdeno [VI])

2.11 Potassio

Bicarbonato di potassio
Carbonato di potassio
Cloruro di potassio
Citrato di potassio
Gluconato di potassio
Glicerofosfato di potassio
Lattato di potassio
Idrossido di potassio
Sali di potassio dell'acido ortofosforico

⁹ Lieviti arricchiti di selenio prodotti in coltura in presenza di selenito di sodio quale fonte di selenio e contenenti, nella forma in polvere commercializzata, non più di 2,5 mg di selenio/g. La specie prevalente di selenio organico presente nel lievito è la selenometionina (tra il 60 % e l'85 % del tenore complessivo di selenio estratto del prodotto). Il tenore di altri composti organici del selenio, compresa la selenocisteina, non può superare il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non possono superare normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

Allegato 7
(art. 4 cpv. 1–3 e 5)

Razioni giornaliere

Modificare la voce seguente

Derrate alimentari	Razione giornaliera in g
...	
Prodotti a base di carne e pesce	150
...	

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

