



Berna, **Datum tippen/wählen**

Modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile

(ODOV)

Commento



1 Situazione iniziale

Con la presente revisione, l'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile viene adeguata alle nuove disposizioni del diritto UE per le confetture, le gelatine, le marmellate e la crema di marroni destinate all'alimentazione umana conformemente alla direttiva 2011/113/CE².

La normativa vigente in questo settore si basa sulle prescrizioni dell'UE e con esse concorda in larga misura. L'UE ha ora rivisto le disposizioni relative a confetture, gelatine e marmellate e le ha pubblicate nella Gazzetta ufficiale il 24 maggio 2024, insieme alle modifiche apportate ad altri atti, sotto forma di direttiva (UE) 2024/1438³. In particolare, sono stati aumentati i tenori minimi di frutta in tutte le confetture e gelatine e sono stati leggermente modificati i requisiti di caratterizzazione. In particolare, la categoria «marmellata» viene ora definita come «marmellata di agrumi», il che rende ora possibile utilizzare la denominazione «marmellata» anziché «confettura» per le confetture fabbricate con frutti diversi dagli agrumi. La ragione di ciò risiede nella denominazione di questi prodotti da parte dei consumatori, che usano abitualmente i termini «marmellata» e «confettura» per indicare le confetture fabbricate con frutti diversi dagli agrumi. Finora la denominazione «marmellata» era riservata ai prodotti a base di agrumi. Affinché questi ultimi possano continuare a distinguersi dalle confetture e dalle marmellate, la denominazione «marmellata di agrumi» sostituisce la precedente denominazione «marmellata».

2 Diritto comparato, in particolare rapporto con il diritto europeo

Attualmente non sussistono impegni internazionali per la Svizzera in relazione alle disposizioni proposte. Tali disposizioni sono tuttavia conformi alle norme del diritto europeo in materia e mirano in primo luogo all'allineamento alla normativa UE aggiornata (direttiva 2011/113/CE).

Nel settore delle confetture, delle gelatine e delle marmellate, essa prevede in alcuni casi semplificazioni rispetto alla normativa attuale in materia di caratterizzazione.

3 Commento ai singoli articoli

Art. 1 lett. d n. 3 e titolo prima dell'art. 38

Il termine «marmellata» è sostituito con la nuova denominazione «marmellata di agrumi».

¹ RS 817.022.17

² Direttiva 2011/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2011, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana, GU L 010 del 12.1.2012, pag. 67; modificata da ultimo dal regolamento (UE) n. 1021/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 ottobre 2013, GU L 287 del 29.10.2013, pag. 1.

³ Direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2011/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana, GU L, 2024/1438, del 24.5.2024.

Art. 1 lett. g n. 2

Nella versione francese, l'espressione «prodotti di panetteria fine» è stata adeguata alla formulazione utilizzata in altre ordinanze.

Art. 40 cpv. 1–4

L'UE ha aumentato il tenore minimo di polpa o di purea di frutta o di succo o di estratti acquosi per le confetture, le gelatine, le confetture extra e le gelatine extra. I tenori minimi qui indicati saranno adeguati a questi tenori minimi più elevati, affinché anche in Svizzera possano essere immessi sul mercato prodotti con una maggiore percentuale di frutta, evitando così ostacoli al commercio. Una maggiore percentuale di frutta in confetture, gelatine e marmellate comporta una minore quantità di zuccheri aggiunti in questi prodotti.

Art. 41 e 42

In queste disposizioni il termine «marmellata» è sostituito con «marmellata di agrumi».

Art. 47 lett. c ed e–h

Per i prodotti elencati alle lettere c ed e–g, oltre ai succhi di frutta indicati sono ora ammessi anche i relativi concentrati. La disposizione è stata integrata di conseguenza.

Alla lettera h, il termine «marmellata» è sostituito con «marmellata di agrumi».

Art. 49 cpv. 1, 2^{bis}, 4 e 5

In base al diritto vigente, l'articolo 49 capoverso 1 stabilisce che, oltre al contenuto di frutta sotto forma di «fabbricato con ... g di frutti per 100 g di prodotto finito», le confetture, le gelatine, le marmellate e le creme di marroni devono indicare anche il contenuto di zuccheri aggiunti come «tenore totale di zucchero: ... g per 100 g». A seguito dell'obbligo di caratterizzazione del valore nutritivo su confetture, gelatine, marmellate e creme di marroni, l'indicazione del tenore totale di zuccheri, risultante dagli zuccheri naturali presenti nella frutta e dagli zuccheri aggiunti, non è più al passo con i tempi. Per questo motivo, nell'UE è stata abolita l'indicazione obbligatoria del tenore totale di zucchero su confetture, gelatine, marmellate e creme di marroni. Anche in Svizzera viene abolito l'obbligo di indicare il tenore totale di zucchero in aggiunta alla caratterizzazione del valore nutritivo; in Svizzera la caratterizzazione del valore nutritivo su questi prodotti è obbligatoria e sufficiente. Il contenuto di frutta riferito a 100 g di prodotto finito deve continuare ad essere indicato.

I capoversi 2^{bis}, 4 e 5 disciplinano ulteriori requisiti che devono essere soddisfatti dalla denominazione specifica del prodotto. Questi sono stati inseriti in linea con le disposizioni dell'UE al fine di evitare possibili ostacoli al commercio dei prodotti importati dall'UE.

Art. 124c Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore per altri due anni, ovvero sino al ... e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

4 Ripercussioni

4.1 Ripercussioni per la Confederazione

Le presenti modifiche non hanno ripercussioni sulla Confederazione.

4.2 Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni, per le Città, gli agglomerati e le regioni di montagna

Le presenti modifiche non hanno ripercussioni per i Cantoni.

4.3 Ripercussioni sull'economia

Le presenti modifiche mirano ad abolire gli ostacoli tecnici al commercio, consentendo l'immissione sul mercato svizzero di confetture, gelatine, marmellate e creme di marroni caratterizzate secondo le disposizioni dell'UE.

Queste modifiche hanno ripercussioni sull'economia in quanto, a causa dell'innalzamento dei tenori minimi di contenuto di frutta, sarà necessario adeguare alcune ricette. L'abolizione proposta dell'obbligo di indicare il tenore totale di zucchero comporta tuttavia una semplificazione per quanto riguarda la caratterizzazione.

4.4 Ripercussioni sulla società

Le presenti modifiche non hanno ripercussioni sulla società.

5 Aspetti giuridici

5.1 Costituzionalità

La competenza legislativa della Confederazione nel settore alimentare deriva dagli articoli 97 e 118 capoverso 2 lettera a della Costituzione federale⁴.

5.2 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le presenti modifiche sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera (Accordo generale del 30 ottobre 1947 su le tariffe doganali e il commercio [GATT; RS 0.632.21], Accordo del 12 aprile 1979 sugli ostacoli tecnici agli scambi [Accordo

⁴ RS 101

OTC; RS 0.632.231.41]). Non sono previste ripercussioni significative sul commercio internazionale, poiché le modifiche favoriscono l'abolizione degli ostacoli tecnici al commercio; non verrà effettuata alcuna notifica ai sensi dell'Accordo SPS o dell'Accordo OTC.

Le modifiche proposte riguardano un ambito non contemplato dal pacchetto «stabilizzazione e sviluppo delle relazioni Svizzera-UE (Bilaterali III)» e dal Protocollo sulla sicurezza alimentare.

5.3 Basi legali

Le modifiche previste dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile si basano sugli articoli 14 capoverso 1 (Derrate alimentari specificate) e 36 capoversi 3 e 4 (Caratterizzazione delle derrate alimentari preimballate) dell'ordinanza del 16 dicembre 2016⁵ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

5.4 Protezione dei dati

Le presenti modifiche non hanno alcuna ripercussione sulla protezione dei dati.

⁵ RS 817.02