Ordinanza sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
Art. 2 Definizioni Si intende per: a. *buona prassi di fabbricazione (BPF)*: aspetti di garanzia della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano fabbricati e controllati in maniera coerente, per garantire la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati e assicurano che i materiali e gli oggetti non mettano in pericolo la salute umana o non modifichino in modo inaccettabile la composizione della derrata alimentare o non provochino un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche; b. *sistema di garanzia della qualità*: insieme di interventi di organizzazione e documentazione volti a garantire che i materiali e gli oggetti siano della qualità adeguata per essere conformi alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi necessari per l'uso cui sono destinati; c. *sistema di controllo della qualità*: applicazione sistematica di misure stabilite nell'ambito del sistema di garanzia della qualità al fine di garantire la conformità dei materiali di partenza e dei materiali e degli oggetti intermedi e finiti alle specifiche elaborate nel sistema di garanzia della qualità; d. *monomero o altra sostanza di partenza*: 1. ogni sostanza sottoposta a qualsiasi tipo di processo di polimerizzazione per la fabbricazione di polimeri, 2. ogni sostanza macromolecolare naturale o sintetica impiegata nella fabbricazione di macromolecole modificate, oppure 3. ogni sostanza utilizzata per modificare macromolecole naturali o sintetiche preesistenti; e. *polimero*: sostanza macromolecolare ottenuta mediante: 1. processo di polimerizzazione, quale la poliaddizione o la policondensazione o qualsiasi altro processo simile, di monomeri e altre sostanze di partenza, 2. la modifica chimica di macromolecole naturali o sintetiche, oppure 3. la fermentazione microbica; f. *additivo*: ogni sostanza aggiunta intenzionalmente a un materiale per conseguire un effetto fisico o chimico durante la fabbricazione del materiale o dell'oggetto finito e destinata ad essere presente nel materiale o nell'oggetto finito; g. *coadiuvante della fabbricazione di materie plastiche*: ogni sostanza utilizzata per fungere da mezzo adeguato per la fabbricazione di polimeri o materie plastiche, che può essere presente nel materiale o nell'oggetto finito, ma non è destinata a essere presente e non ha effetti fisici o chimici nel materiale o nell'oggetto finito; h. *sostanza ausiliaria della polimerizzazione*: ogni sostanza che innesca la polimerizzazione o controlla la formazione della struttura macromolecolare (p. es. i catalizzatori); i. *limite di migrazione globale (LMG)*: quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari; j. *limite di migrazione specifica (LMS)*: quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nelle derrate alimentari o nei simulanti alimentari;	*Art. 2 lett. f e q* Si intende per: f. *additivo:* ogni sostanza aggiunta intenzionalmente a un materiale per conseguire un effetto fisico o chimico durante la fabbricazione del materiale o dell'oggetto finito e destinata ad essere presente nel materiale o nell'oggetto finito, comprese le sostanze allo stato solido la cui superficie si lega ai polimeri che costituiscono il materiale; q. *sostanza UVCB*: sostanza di composizione sconosciuta o variabile, prodotti di reazioni complesse o un materiale di origine biologica (*unknown or variable composition, complex reaction products or biological materials*, UVCB) o di altra origine naturale.

k. *limite di migrazione specifica totale [LMS(T)]*: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nelle derrate alimentari o nei simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate; l. *barriera funzionale*: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, atta a garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme alle disposizioni della presente ordinanza; m. *simulante alimentare*: mezzo di prova che imita la derrata alimentare e il cui comportamento simula la migrazione nella derrata alimentare dai materiali e dagli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari; n.[1] *materia colorante:* polvere, pasta o liquido colorato aggiunti intenzionalmente ai materiali per conferire loro una colorazione e che comprende i coloranti e i pigmenti organici e inorganici; o. *sostanza in nanoforma (nanoparticella)*: ogni sostanza libera, sotto forma di aggregato o agglomerato, in cui una o più dimensioni esterne siano comprese fra 1 e 100 nanometri od ogni sostanza che presenta un rapporto superficie specifica-volume superiore a 60 m^2/cm^3; questa sostanza è considerata nanoparticella soltanto quando è fabbricata specificatamente per poterne sfruttare le proprietà risultanti dalle dette dimensioni esterne della particella contenuta o dal rapporto superficie specifica-volume della sostanza; p. *sostanza presente non intenzionalmente*: impurità nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi nel corso del processo di fabbricazione o prodotto di decomposizione o di reazione.	
	Titolo dopo l'art. 7 **Sezione 3*a*: Regolamentazione del bisfenolo A e altri bisfenoli**
	Art. 7a Definizioni Si intende per: a. *bisfenolo:* una sostanza costituita da due gruppi funzionali idrossifenilici legati da un atomo di legame, secondo la struttura A di cui all'allegato 1*a*, che comprende il bisfenolo sotto forma di sale; all'atomo di legame possono essere legati ulteriori gruppi; b. *derivato di un bisfenolo*: una sostanza secondo la struttura generale B di cui all'allegato 1*a*, escluso un bisfenolo sotto forma di sale; c. *bisfenolo pericoloso o derivato pericoloso di un bisfenolo*: un bisfenolo o un derivato di un bisfenolo classificato in modo armonizzato come come «mutageno» , «cancerogeno», «tossico per la riproduzione» di categoria 1 A o 1B o «interferente endocrino per la salute umana» di categoria 1 ai sensi dell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza del 5 giugno 2015[2] sui prodotti chimici (OPChim).
	Art. 7b Divieti [1] L'utilizzo delle seguenti sostanze nella fabbricazione dei materiali e degli oggetti che contengono adesivi, gomme, resine a scambio ionico, plastiche, inchiostri da stampa, siliconi e vernici o rivestimenti, nonché l'immissione sul mercato di tali materiali e oggetti sono vietati:

[1] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI del 23 ott. 2019, in vigore dal 1° dic. 2019 (RU **2019** 3371).
[2] RS **813.11**

	a. 4,4'-isopropilidendifenolo (BPA, n. CAS 80-05-7)e i suoi sali; b. altri bisfenoli pericolosi o derivati di bisfenoli pericolosi. [2] Sono eccettuati i materiali e gli oggetti di cui agli articoli 3 paragrafo 2 e 5 paragrafi 2 e 3 del regolamento (UE) 2024/3190[3]. [3] I materiali e gli oggetti fabbricati utilizzando un altro bisfenolo o un derivato di un bisfenolo non devono contenere BPA residuo.
	Art. 7c Dichiarazione di conformità e documentazione [1] I materiali e gli oggetti contenenti adesivi, gomme, resine a scambio ionico, plastiche, inchiostri da stampa, siliconi, vernici o rivestimenti e che non sono ancora a contatto con derrate alimentari, nonché i bisfenoli e i derivati di bisfenoli destinati a essere utilizzati come monomeri o altre sostanze di partenza nella fabbricazione di tali materiali e oggetti devono essere corredati, in tutte le fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, di una dichiarazione di conformità. [2] La dichiarazione di conformità contiene le informazioni secondo l'allegato 1*b*. [3] La persona responsabile deve tenere a disposizione una documentazione appropriata per dimostrare tale conformità. Detta documentazione è resa disponibile, senza ritardo, alle autorità competenti che la richiedano.
	Art. 7d Verifica della conformità [1]La conformità viene verificata utilizzando metodi idonei di prova, selezionati conformemente all'articolo 34 del regolamento (UE) 2017/625[4]. [2] Per la selezione dei metodi di prova si applica inoltre l'articolo 9 paragrafo 2 del regolamento (UE) 2024/3190[5]. [3] Per la verifica dei limiti di rilevabilità o di migrazione specifici si applicano le norme seguenti: a. i risultati delle prove sono espressi conformemente all'allegato 4 numero 2.1; b. il rispetto di un limite di migrazione è stabilito conformemente all'allegato 4 numeri 1.1–1.5, numero 2.2 e numeri 2.4–2.4.2.2.5; c. nel caso in cui il contatto prevedibile si verifichi in condizioni di flusso continuo, ad esempio nelle tubazioni o nei sistemi di filtrazione, la durata della prova è pari al tempo di permanenza medio della derrata alimentare in tale tubazione o sistema di filtrazione.
	Art. 10a Elevato grado di purezza [1] Una sostanza utilizzata nella fabbricazione di materiali e oggetti di plastica ha un elevato grado di purezza se: a. tutti i suoi componenti corrispondono alla sua identità; e b. contiene solo una quantità minima di sostanze aggiunte non intenzionalmente che singolarmente soddisfano una delle condizioni seguenti:

[3] – Regolamento (UE) 2024/3190 della Commissione del 19 dicembre 2024 relativo all'utilizzo del bisfenolo A (BPA) e di altri bisfenoli e derivati di bisfenoli con classificazione armonizzata per specifiche proprietà pericolose in determinati materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 e che abroga il regolamento (UE) 2018/213, GU L, 2024/3190, del 31.12.2024; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2026/250, GU L, 2026/250, del 3.1.2026.

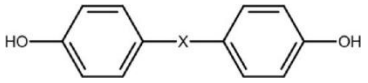
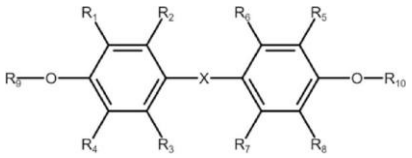
[4] Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento relativo ai controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2024/3115, GU L, 2024/3115, 16.12.2024.

[5] V. nota a piè di pagina relativa all'art. 7*b* cpv. 2.

	1. Sono conformi all'allegato 2. 2. Una valutazione dei rischi condotta secondo principi scientifici riconosciuti a livello internazionale può dimostrare che esse soddisfano i requisiti di cui all'articolo 49 ODerr. 3. La genotossicità delle sostanze può essere esclusa sulla base di una valutazione tossicologica; sulla base di un'analisi documentata relativa al loro uso prevedibile, alle loro caratteristiche e al loro destino nelle fasi di fabbricazione successive, si può presumere che nessuna delle sostanze sarà presente nel materiale o nell'oggetto di plastica finito a un livello tale da provocare una migrazione che possa determinare una loro presenza individuale nelle derrate alimentari superiore a 0,05 mg/kg. 4. In una valutazione dei rischi sulla base di un'analisi documentata relativa al loro uso prevedibile, alle loro caratteristiche e al loro destino nelle fasi di fabbricazione successive, si può presumere che nessuna delle sostanze sia presente nel materiale o nell'oggetto di plastica finito a un livello tale da provocare una migrazione nelle derrate alimentari che possa determinare una loro presenza individuale nelle derrate alimentari superiore a 0,00015 mg/kg. [2] La valutazione individuale della genotossicità in conformità al capoverso 1 lettera b numero 3 può essere sostituita da una valutazione di gruppo se è soddisfatta una delle seguenti condizioni: a. le sostanze valutate sono chimicamente affini e appartengono allo stesso gruppo funzionale o a gruppi funzionali simili che potrebbero generare tossicità; b. le sostanze sono ottenute come miscela rappresentativa della migrazione nelle derrate alimentari e tale miscela è valutata con metodi appropriati.
	Art. 10b Etichettatura [1] Il fabbricante, l'importatore o il distributore di un materiale e oggetto finito a uso ripetuto fornisce ai propri utilizzatori, conformemente all'articolo 3 capoversi 3 e 4, quanto segue: a. istruzioni adeguate su come possono rallentare il deterioramento dell'oggetto; b. una descrizione dei cambiamenti osservabili dell'oggetto a uso ripetuto che possono indicare il deterioramento dell'oggetto o del materiale; c. un'avvertenza nel caso in cui danni specifici o un uso improprio prevedibile causino un aumento della migrazione o facciano sì che l'oggetto diventi altrimenti inadatto a un ulteriore uso a contatto con le derrate alimentari. [2] I materiali e gli oggetti di plastica non ancora a contatto con le derrate alimentari devono essere corredati, al momento dell'immissione sul mercato, di istruzioni per l'uso secondo l'articolo 3 capoverso 1, qualora siano fabbricati con sostanze per le quali nell'allegato 2 tabella 1 colonna 10 sono stabilite restrizioni relative a uno o più degli elementi seguenti: 1. derrate alimentari o gruppi di derrate alimentari specifiche; 2. tempo di contatto e/o temperatura, o 3. condizioni di riscaldamento come l'uso del forno e del microonde. [3] Le istruzioni per l'uso devono menzionare le restrizioni e fornire al consumatore informazioni adeguate.
Art. 11 Sostanze ammesse e condizioni di utilizzo [1] Per la produzione di materiali e oggetti di plastica possono essere utilizzate solo le sostanze contenute negli elenchi dell'allegato 2; devono essere rispettati i requisiti indicati in questo allegato.	*Art. 11 cpv. 5 e 6* [5] Le sostanze utilizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di plastica che possono essere presenti nel materiale di plastica finito,

[2] In deroga al capoverso 1, le sostanze qui appresso che non sono contenute nell'allegato 2 possono essere utilizzate nella produzione di materiali e oggetti di plastica, nella misura in cui non mettano in pericolo la salute dei consumatori: a. sostanze ausiliarie della polimerizzazione; b. coloranti; c. solventi; d.[6] tutti i sali delle sostanze per le quali è indicato «sì» nell'allegato 2, tabella 4, colonna 2, da acidi, fenoli o alcoli ammessi, fatte salve le limitazioni della tabella 4, colonne 3 e 4; e. le miscele ottenute miscelando sostanze ammesse senza una reazione chimica dei componenti; f. qualora utilizzate come additivi, le sostanze polimeriche naturali o sintetiche del peso molecolare minimo di 1000 Da, eccetto le macromolecole ottenute per fermentazione microbica, conformi ai requisiti della presente sezione, se capaci di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti; g. qualora utilizzati come monomeri o altre sostanze di partenza, i prepolimeri e le sostanze macromolecolari naturali o sintetiche così come le loro miscele, eccetto le macromolecole ottenute per fermentazione microbica, se i monomeri o le sostanze di partenza necessarie alla loro sintesi figurano negli elenchi dell'allegato 2; h. le sostanze di uno strato di plastica nei materiali e oggetti multistrato o multimateriali non a diretto contatto con la derrata alimentare e separato da essa da una barriera funzionale. [3] I materiali e oggetti di plastica possono contenere sostanze presenti non intenzionalmente nella misura in cui non mettano in pericolo la salute dei consumatori. [4] Le sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma possono essere utilizzate solo se sono autorizzate secondo l'allegato 2.	comprese quelle fabbricate a partire dai rifiuti, devono avere un elevato grado di purezza ed essere di una qualità tecnica adeguata all'uso previsto e prevedibile di tali materiali o oggetti. La composizione della sostanza deve essere nota al fabbricante della sostanza. [6] In deroga al capoverso 5, per quanto riguarda la purezza, le sostanze UVCB multicomponenti biologiche o minerali, identificate da una denominazione nella presente ordinanza, possono essere utilizzate come ottenute dalla loro origine naturale. Si applicano le specifiche o i requisiti supplementari di cui all'allegato 2 tabella 1.
Art. 14 Requisiti specifici applicabili agli strati di plastica che non entrano a diretto contatto con la derrata alimentare [1] Gli strati di plastica che non entrano a diretto contatto con la derrata alimentare e che ne sono separati mediante una barriera funzionale possono: a. non rispettare le restrizioni e le specifiche previste nella presente sezione; o b. essere prodotti con sostanze che non sono elencate nell'allegato 2. [2] La migrazione delle sostanze di cui al capoverso 1 lettera b nella derrata o nel simulante alimentare non deve essere rilevabile. [3] Le sostanze secondo il capoverso 1 lettera b non devono appartenere alle seguenti categorie: a. sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) di categoria 1A, 1B o 2 ai sensi dell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza del 5 giugno 2015[7] sui prodotti chimici (OPChim); b. sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma.	*Art. 14 cpv. 3 lett. a* [3] Le sostanze secondo il capoverso 1 lettera b non devono appartenere alle seguenti categorie: 1. sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) delle categorie 1A, 1B o 2 secondo l'allegato 2 numero 1 OPChim[8],
Art. 16 Documentazione [1] La persona responsabile mette a disposizione delle autorità competenti, su richiesta, la documentazione atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti, i prodotti della fase intermedia della fabbricazione e le sostanze destinate alla fabbricazione dei materiali e oggetti sono conformi ai requisiti della presente sezione.	*Art. 16* Documentazione [1] La persona responsabile mette a disposizione delle autorità competenti che ne facciano richiesta la documentazione atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti, i prodotti della fase intermedia della fabbricazione e le sostanze destinate alla fabbricazione dei materiali e oggetti sono conformi ai requisiti della presente sezione.

[6] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 836).
[7] RS **813.11**
[8] RS **813.11**

[2] La documentazione deve contenere in particolare: a. una descrizione delle condizioni e dei risultati delle prove; b. i calcoli, compresa la modellizzazione, e altre analisi; c. le prove della sicurezza o un'argomentazione a dimostrazione della conformità.[9]	[2] Per le sostanze utilizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di plastica, la documentazione sulla composizione è messa a disposizione delle autorità competenti che ne facciano richiesta, unitamente all'eventuale documentazione relativa al loro grado di purezza. [3] La documentazione contiene in particolare: a. una descrizione delle condizioni e dei risultati delle prove; b. i calcoli, compresa la modellizzazione, e altre analisi; c. le prove della sicurezza o un'argomentazione a dimostrazione della conformità. [4] I fabbricanti di materiali e oggetti di plastica e di prodotti in una fase intermedia della fabbricazione garantiscono che le autorità competenti, durante l'esecuzione dei controlli ufficiali, possano prelevare campioni di materiali e oggetti nonchè di prodotti e sostanze e materiali utilizzati per la loro fabbricazione.
	Art. 43f Disposizioni transitorie della modifica del … [1] Per i materiali e gli oggetti contenenti inchiostri da stampa, plastiche, siliconi, vernici o rivestimenti continuano ad applicarsi, in relazione alle disposizioni della sezione 3*a*, le corrispondenti disposizioni transitorie di cui all'articolo 43*c*. [2] I materiali e gli oggetti monouso finiti contenenti adesivi, gomme o resine a scambio ionico e che non sono conformi alla modifica del ..., possono ancora essere importati, fabbricati, caratterizzati e immessi sul mercato secondo il diritto anteriore fino a ...[1 anno]. Essi possono essere riempiti con derrate alimentari e sigillati fino a ...[2 anni]. Le derrate alimentari imballate in questo modo possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte. [3] I materiali e gli oggetti finiti a uso ripetuto contenenti adesivi, gomme o resine a scambio ionico e che non sono conformi alla modifica del ..., possono ancora essere importati, fabbricati, caratterizzati e immessi sul mercato secondo il diritto anteriore fino a ...[1 anno]. Essi possono restare sul mercato fino a ...[3 anni]. [4] I materiali e gli oggetti non conformi ai restanti requisiti della modifica del... possono ancora essere importati, fabbricati e caratterizzati secondo il diritto anteriore fino al [1 anno]. Essi possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.
	[1] Alla presente ordinanza sono aggiunti gli allegati 1*a* e 1*b* secondo la versione qui annessa. [2] Gli allegati 4 e 13 sono modificati secondo la versione qui annessa. [3]L 'allegato 14 è abrogato.
	Allegato 1a (art. 7*a* lett. a e b) **Bisfenolo e derivati del bisfenolo** Si applicano le seguenti strutture chimiche: A) bisfenolo:  B) derivato del bisfenolo: 

[9] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 836).

	X indica qualsiasi gruppo ponte che separa i due anelli fenilici mediante un unico atomo. L'atomo può avere, tuttavia, uno o più sostituenti. Le sostanze da R_1 a R_{10} si riferiscono a qualsiasi sostituente. Almeno uno dei sostituenti non è un atomo di idrogeno.
	Allegato 1b (art. 7*c* cpv. 2) **Dichiarazione di conformità per materiali e oggetti secondo la sezione 3*a*** La dichiarazione di conformità di cui all'articolo *7c* capoverso 2 deve contenere le seguenti informazioni: 1 il nome, l'indirizzo e i dati di contatto, compresi un numero di telefono o un indirizzo di posta elettronica corrente, della persona responsabile che rilascia la dichiarazione di conformità; 2 il nome, l'indirizzo e i dati di contatto, compresi un numero di telefono o un indirizzo di posta elettronica corrente, della persona responsabile che fabbrica o importa il materiale o l'oggetto; 3 l'identità del materiale o dell'oggetto, compresi i materiali intermedi e gli oggetti finali; 4. la data della dichiarazione; 5. un elenco dei bisfenoli o dei derivati di bisfenoli utilizzati nella fabbricazione del materiale o dell'oggetto. 6 una dichiarazione attestante che il materiale o l'oggetto è conforme alla presente ordinanza e alle prescrizioni generali previste dall'ODerr per i materiali e gli oggetti.
Allegato 4 (art. 15 cpv. 2 e 40*b* cpv. 1) **Regole per la valutazione della conformità ai limiti di migrazione dei materiali e degli oggetti in plastica** … **2 Prove di conformità** Per le prove di conformità della migrazione da materiali e oggetti di materia plastica a contatto con i prodotti alimentari deve essere selezionato un metodo analitico conformemente alle prescrizioni di cui all'articolo 34 del regolamento (UE) 2017/625[10], applicando i seguenti criteri di efficienza specifici: i) il campo di misura del metodo analitico deve essere compreso almeno tra R_L × LMS e R_U × LMS, come descritto nei pertinenti documenti di orientamento, dove: – RL corrisponde alla soglia relativa inferiore per il campo di misura del metodo; – RU corrisponde alla soglia relativa superiore per il campo di misura del metodo; – RU deve essere pari a 2. RL deve essere pari a 0,2 a meno che 0,2 × LMS sia inferiore al limite analitico di quantificazione (LOQ) della sostanza, nel qual caso RL × LMS è fissato al LOQ della sostanza.	*Allegato 4* (art. 15 cpv. 2 e 40*b* cpv. 1) **Regole per la valutazione della conformità ai limiti di migrazione dei materiali e degli oggetti in plastica** *N. 2 Frase introduttiva, nota a piè di pagina* Per la verifica della conformità della migrazione da materiali e oggetti in plastica viene selezionato un metodo di analisi conforme ai requisiti di cui all'articolo 34 del regolamento (UE) 2017/625[13], in cui si applicano i seguenti criteri di efficienza specifici: *N. 2.3.3.1 nota a piè di pagina* *Abrogato*

[10] Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2024/3115, GU L, 2024/3115, 16.12.2024.

[13] V. nota a piè di pagina relativa all'art. 7*c* cpv. 4.

ii) Prima della verifica della conformità a un LMS, il risultato della prova di migrazione specifica *m*, deve essere corretto, se del caso, tenendo conto:

(1) dell'effettivo rapporto superficie/volume [$(S/V)_{real}$] e del rapporto superficie/volume $(S/V)_{test}$ conformemente al numero 2.1 del presente allegato; o

(2) del coefficiente di correzione (C_{T2}), utilizzato nelle sottocolonne per i simulanti alimentari D2 ed E di cui nella tabella 2 del presente allegato; o

(3) del coefficiente di riduzione per i grassi (Fat Reduction Factor – FRF) conformemente al numero 2.5.1 del presente allegato.

Quando i risultati sono corretti in applicazione del C_{T2} in combinazione con il FRF, conformemente al numero 2.5.1, il coefficiente di correzione combinato non deve essere superiore a 5, a meno che il coefficiente di correzione di cui alla tabella 2 sia superiore a 5.

iii) Il coefficiente di variazione della riproducibilità CV_R, che può essere espresso in percentuale se moltiplicato per 100, è utilizzato per calcolare l'incertezza di misura standard relativa al fine di valutare la conformità. Le formule per il calcolo del CV_R sono le seguenti:

$CV_R = 0{,}22$ per $m_c < 0{,}12 \times 10^{-6}$ kg/kg; e

$CV_R = 2^{(1-½\log(mc))}/100$ per $0{,}12 \times 10^{-6}$ kg/kg $\leq m_c \leq 0{,}138$ kg/kg;

se m_c è il risultato della prova di migrazione specifica di una sostanza o, se del caso, il risultato corretto della migrazione specifica da valutare rispetto all'LMS di cui alla presente ordinanza, l'incertezza di misura standard di m_c di una sostanza, $u(m_c)$, deve essere determinata come segue: $u(m_c) = CV_R \times m_c$.

iv) La conformità all'LMS deve essere quindi valutata applicando il seguente criterio di efficienza, dove m_c deve essere valutato rispetto all'LMS:

Se $(m_c - LMS)/[u(m_c)] > 1{,}64$, allora m_c è superiore all'LMS.

Se m_c è superiore all'LMS, m_c di una sostanza deve essere considerato non conforme. Si applicano inoltre le prescrizioni di cui ai numeri 2.3–2.5 del presente allegato.

2.1 Espressione dei risultati delle prove di migrazione

1. Ai fini della verifica della conformità, i valori della migrazione specifica sono espressi in mg/kg sulla base dell'effettivo rapporto superficie/volume per l'uso previsto o prevedibile.

2. In deroga al capoverso 1, per i materiali e gli oggetti seguenti può essere applicato un rapporto superficie/volume pari o superiore a 6 dm^2 per kg di derrata alimentare:
   a. contenitori e altri oggetti contenenti o destinati a contenere una quantità inferiore a 500 ml o superiore a 10 l;
   b. materiali e oggetti per i quali, a causa della loro forma, non sia possibile valutare il rapporto tra la loro superficie e la quantità di derrate alimentari a contatto con essi;
   c. fogli e pellicole non ancora a contatto con derrate alimentari;
   d. fogli e pellicole contenenti una quantità inferiore a 500 ml o superiore a 10 l.

   Il presente capoverso non si applica ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a entrare in contatto o già a contatto con derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia ai sensi dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[11] sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali.

[11] RS **817.022.104**

3. In deroga al capoverso 1, per coperchi, guarnizioni, tappi e altri dispositivi di chiusura il valore di migrazione specifica è espresso in:
   a. mg/kg, sulla base del contenuto effettivo del contenitore al quale è destinata la chiusura, applicando la superficie di contatto totale del dispositivo di chiusura e del contenitore chiuso, se la destinazione dell'oggetto è nota, tenendo conto delle disposizioni di cui al capoverso 2;
   b. mg/oggetto se la destinazione dell'oggetto non è nota.
4. Per coperchi, guarnizioni, tappi e altri dispositivi di chiusura il valore di migrazione globale è espresso in:
   a. mg/dm^2, sulla base della superficie di contatto totale del dispositivo di chiusura e del contenitore chiuso, se la destinazione dell'oggetto è nota;
   b. mg/oggetto se la destinazione dell'oggetto non è nota.

2.2 Regole per la valutazione della conformità ai limiti di migrazione

Per i materiali e gli oggetti già a contatto con derrate alimentari, la verifica della conformità ai limiti di migrazione specifica è effettuata conformemente alle regole di cui al numero 2.4.1.

Per i materiali e gli oggetti non ancora a contatto con derrate alimentari, la verifica della conformità ai limiti di migrazione globale è effettuata sui simulanti alimentari indicati al numero 1 conformemente alle regole di cui al numero 2.3.

Per i materiali e gli oggetti non ancora a contatto con derrate alimentari, può essere effettuato uno screening della conformità ai limiti di migrazione globale ricorrendo a diversi metodi conformemente alle regole di cui al numero 2.3.4. Se lo screening indica che un materiale o un oggetto non rispetta il limite di migrazione, la non conformità deve essere confermata da una verifica secondo il paragrafo 2.

Per i materiali e gli oggetti non ancora a contatto con derrate alimentari, la verifica della conformità ai limiti di migrazione specifica è effettuata su derrate o simulanti alimentari indicati al numero 1 conformemente alle regole di cui al numero 2.4.2.

Per i materiali e gli oggetti non ancora a contatto con derrate alimentari, può essere effettuato uno screening della conformità ai limiti di migrazione specifica ricorrendo a diversi metodi conformemente alle regole di cui al numero 2.4.2.2. Se lo screening indica che un materiale o un oggetto non rispetta i limiti di migrazione, la non conformità deve essere confermata da una verifica secondo il paragrafo 4.

I risultati delle prove di migrazione specifica ottenuti nelle derrate alimentari prevalgono sui risultati ottenuti nei simulanti alimentari. I risultati delle prove di migrazione specifica ottenuti nei simulanti alimentari prevalgono sui risultati ottenuti mediante metodi di screening.

Prima di confrontare i risultati delle prove di migrazione specifica e globale con i limiti di migrazione, si applicano i fattori di correzione di cui al numero 2.5 conformemente alle disposizioni in esso contenute.

Riempimento a caldo: il riempimento di qualsiasi oggetto con una derrata alimentare a una temperatura non superiore a 100 °C al momento del riempimento, dopo di che la derrata alimentare si raffredda per raggiungere una temperatura uguale o inferiore a 50 °C entro 60 minuti oppure una temperatura di 30 °C entro 150 minuti.

2.3 Prove di migrazione globale

Le prove di migrazione globale sono effettuate alle condizioni standardizzate definite di seguito.

2.3.1 Condizioni di prova standardizzate

La prova di migrazione globale per i materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari alle condizioni descritte nella tabella 4, colonna 3 è effettuata per la durata e la temperatura specificate nella colonna 2. La prova OM5 (Overall Migration – Migrazione globale) può essere effettuata per 2 ore a 100 °C (simulante

D2) o a una temperatura di riflusso (simulanti A, B, C, D1) o per 1 ora a 121 °C. Il simulante alimentare è scelto conformemente al numero 1.

Qualora si osservi che effettuando le prove nelle condizioni di contatto specificate nella tabella 3 i campioni subiscono cambiamenti fisici o di altra natura che non si verificano nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili del materiale o dell'oggetto in esame, è opportuno effettuare le prove di migrazione nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili in cui detti cambiamenti fisici o di altra natura non si verificano.

La prova OM7 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per le prove OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 e OM5. Corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti grassi a contatto con materiali non poliolefinici. Se è tecnicamente impossibile effettuare la prova OM7 con il simulante D2, essa può essere sostituita con la prova di cui al numero 2.3.2.

La prova OM6 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per le prove OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 e OM5. Corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti A, B e C a contatto con materiali non poliolefinici.

La prova OM5 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per le prove OM0, OM1, OM2, OM3 e OM4. Corrisponde alle condizioni peggiori per tutti i simulanti alimentari a contatto con materiali poliolefinici.

La prova OM2 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per le prove OM1 e OM3.

Tabella 4 Condizioni di prova standardizzate per la migrazione globale

N. prova	Tempo di contatto in giorni [gg] o ore [h] o minuti [min] alla temperatura di contatto in [°C]	Condizioni di contatto previste con le derrate alimentari
OM0	30 min a 40 °C	Qualunque contatto con la derrata alimentare a temperatura fredda o ambiente per una breve durata (≤ 30 minuti).
OM1	10 gg a 20 °C	Qualunque contatto con la derrata alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento.
OM2	10 gg a 40 °C	Qualunque conservazione prolungata al massimo alla temperatura ambiente, compreso quando imballata in condizioni di riempimento fino a una temperatura T, laddove 70 °C ≤ T ≤ 100 °C per una durata massima t = 120/2^[(T–70)/10] minuti.
OM3	2 h a 70 °C	Qualunque condizione di contatto che comprenda il riempimento a caldo e/o il riscaldamento a una temperatura T, laddove 70 °C ≤ T ≤ 100 °C per una durata massima t = 120/2^[(T–70)/10] minuti, cui non segue una conservazione prolungata a temperatura ambiente o allo stato refrigerato.
OM4	1 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso	Applicazioni ad alta temperatura per tutti i tipi di derrate alimentari a una temperatura fino a 100 °C.
OM5	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso o in alternativa 1 h a 121 °C	Applicazioni ad alta temperatura fino a 121 °C.
OM6	4 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso	Qualunque condizione di contatto a una temperatura superiore a 40 °C e con derrate alimentari per le quali il numero 1.3 prevede i simulanti A, B, C o D1.
OM7	2 h a 175 °C	Applicazioni ad alta temperatura con derrate alimentari grasse che superano le condizioni di OM5.

2.3.2 Prove sostitutive per la prova OM7 con il simulante D2

Se è tecnicamente impossibile effettuare una o più prove da OM0 a OM6 con il simulante alimentare D2, le prove di migrazione sono

effettuate utilizzando etanolo al 95 per cento e isottano. È inoltre effettuata una prova supplementare con il simulante alimentare E nel caso in cui le peggiori condizioni d'uso prevedibili superino i 100 °C. La prova avente come risultato la migrazione più elevata è utilizzata per stabilire la conformità alla legislazione.

Se è tecnicamente impossibile effettuare la prova OM7 con il simulante D2, può essere scelta come prova sostitutiva la più adatta tra le prove OM8 o OM9 in funzione dell'uso previsto o prevedibile. Infine viene effettuata una prova di migrazione a ciascuna delle due condizioni di prova indicate nella prova selezionata e per ciascuna condizione di prova è usato un nuovo campione. Le condizioni di prova che comportano la migrazione globale più elevata sono utilizzate per stabilire la conformità all'ordinanza.

Tabella 5 Prove sostitutive per la prova OM7 con il simulante D2

N. prova	Condizioni di prova	Condizioni di contatto previste con le derrate alimentari	Comprende le condizioni di contatto previste con le derrate alimentari descritte in
OM8	Simulante E per 2 h a 175 °C e simulante D2 per 2 h a 100 °C	Solo applicazioni ad alta temperatura	OM1, OM3, OM4, OM5 e OM6
OM9	Simulante E per 2 h a 175 °C e simulante D2 per 10 gg a 40 °C	Applicazioni ad alta temperatura con conservazione prolungata a temperatura ambiente	OM1, OM2, OM3, OM4, OM5 e OM6

2.3.3 Verifica della conformità

2.3.3.1 Materiali e oggetti monouso

Al termine del tempo di contatto prescritto, per verificare la conformità è analizzata la migrazione globale nel simulante alimentare secondo un metodo analitico conforme alle prescrizioni all'articolo 34 del regolamento (UE) 2017/625[12].

2.3.3.2 Materiali e oggetti a uso ripetuto

La prova di migrazione globale applicabile è effettuata tre volte su un unico campione, utilizzando ogni volta un'altra porzione del simulante alimentare. La migrazione va determinata secondo un metodo analitico conforme alle prescrizioni di cui all'articolo 34 del regolamento (UE) n. 2017/625. La conformità al limite di migrazione globale deve essere verificata sulla base del livello della migrazione globale riscontrato durante la terza prova e sulla base della stabilità del materiale o dell'oggetto, ossia la migrazione globale durante la seconda prova non deve superare il livello osservato nella prima prova e la migrazione globale nel corso della terza prova non deve superare il livello osservato durante la seconda prova. La conformità deve essere valutata conformemente ai criteri di efficienza specifici descritti al numero 2.4.2.1.6. Tuttavia, per determinare u(m) deve essere utilizzata l'incertezza di misura standard del metodo analitico quale determinata dal laboratorio anziché l'incertezza di misura standard ricavata in base all'approccio specificato al numero 2.

Se è tecnicamente impossibile sottoporre a prova lo stesso campione per tre volte, ad esempio in caso di prove in olio vegetale, la prova di migrazione globale può essere effettuata utilizzando campioni diversi per tre diversi periodi di tempo corrispondenti a una volta, due volte e tre volte il tempo di contatto applicabile. Si considera che la prima migrazione, la differenza tra la seconda e la prima migrazione e la differenza tra la terza e la seconda migrazione rappresentino le tre migrazioni globali successive.

Tuttavia, se vi sono prove scientifiche che il livello di migrazione quale descritto al numero 2.4.2.1.6 non aumenta durante la seconda

[12] Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/249 e (UE) 2016/3031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) 2021/1756, GU L 357 dell'8.10.2021, pag. 27.

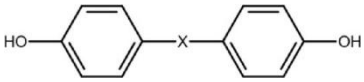
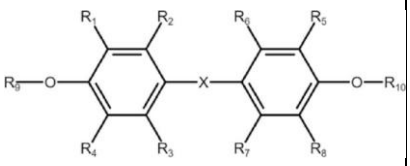
e la terza prova di migrazione e se il limite di migrazione non è superato nel corso della prima prova di migrazione, il materiale o l'oggetto è considerato conforme al limite di migrazione globale. **2.3.4 Metodi di screening** Per effettuare lo screening di un materiale o di un oggetto al fine di determinarne la conformità ai limiti di migrazione, è possibile applicare uno qualsiasi dei metodi seguenti, considerati severi almeno quanto il metodo di verifica descritto ai numeri 2.3.1 e 2.3.2. **2.3.4.1 Contenuto residuo** Per effettuare lo screening della migrazione globale è possibile calcolare la migrazione potenziale sulla base del contenuto residuo di sostanze migrabili determinate in un'estrazione completa del materiale o dell'oggetto. **2.3.4.2 Sostituti di simulanti alimentari** Per effettuare lo screening della migrazione globale è possibile sostituire i simulanti alimentari se, in base a dati scientifici, detti sostituti comportano una migrazione elevata almeno quanto quella che si otterrebbe utilizzando i simulanti alimentari specificati al numero 1. …	
Allegato 13 (art. 40*b* cpv. 1) **Requisiti particolari per le vernici e i rivestimenti** **1. BADGE, BFDGE e NOGE** 1.1 Limite specifico di migrazione per il 2,2-bis(4-idrossifenil)propano bis(2,3-epossipropil) etere (BADGE) e alcuni suoi derivati, materiali e oggetti dotati di vernice o rivestimento superficiale: a. La somma delle migrazioni delle sostanze seguenti: 1. BADGE (N. CAS 1675-54-3) 2. BADGE.H_2O (N. CAS 76002-91-0) 3. BADGE.2H_2O (N. CAS 5581-32-8) non deve superare i seguenti limiti: – 9 mg/kg nelle derrate o nei simulanti alimentari; oppure – 9 mg/6 dm^2 conformemente ai casi previsti al numero 2.1 dell'allegato 4 b. La somma delle migrazioni delle sostanze seguenti: 1. BADGE.HCl (N. CAS 13836-48-1) 2. BADGE.2HCl (N. CAS 4809-35-2) 3. BADGE.H_2O.HCl (N. CAS 227947-06-0) non deve superare i seguenti limiti: – 1 mg/kg nelle derrate o nei simulanti alimentari; oppure – 1 mg/6 dm^2 conformemente ai casi previsti al numero 2.1 dell'allegato 4 1.2 L'utilizzo e/o la presenza di glicidil eteri del Novolac (NOGE), ivi compreso il bis(4-idrossifenil)metano bis(2,3-epossipropil) etere (BFDGE, n. CAS 39817-09-9) sono vietati nella fabbricazione dei materiali e degli oggetti. 1.3 I requisiti di cui ai numeri 1.1 e 1.2 non si applicano ai contenitori o ai serbatoi di stoccaggio di capacità superiore a 10 000 litri o alle tubature a essi in dotazione o a essi collegate, dotati di rivestimenti speciali denominati «ad alto rendimento». **2 Bisfenolo A** 2.1 Il 2,2-bis(4-idrossifenil)propano (BPA, CAS-Nr. 80-05-7) e i suoi sali possono essere utilizzati soltanto conformemente	*Allegato 13* (art. 40*b* cpv. 1) **Requisiti particolari per le vernici e i rivestimenti** *N. 2 e 3* *Abrogato*

alle disposizioni dell'articolo 3 paragrafo 2 e dell'allegato II del regolamento (UE) 2024/3190[14].

2.2 Per verificare che un materiale o un oggetto non contenga BPA, occorre utilizzare un metodo di estrazione. Il limite di rilevazione del metodo deve essere pari a 1 µg/kg.

3 Bisfenoli e derivati di bisfenoli

3.1 Valgono le strutture chimiche seguenti:

Bisfenolo:	
Derivato di un bisfenolo:	
X si riferisce a qualsiasi gruppo ponte che separa i due anelli fenili mediante un unico atomo, ma l'atomo può avere uno o più sostituenti. Le sostanze da R_1 a R_{10} si riferiscono a qualsiasi sostituente. Almeno uno dei sostituenti non è un atomo di idrogeno.	

3.2 I rivestimenti e le vernici di materiali e oggetti fabbricati utilizzando un altro bisfenolo o un derivato di un bisfenolo non possono contenere residui di 2,2-bis(4-idrossifenil)propano (BPA, n. CAS 80-05-7).

3.3 Un bisfenolo pericoloso o un derivato pericoloso di un bisfenolo è un bisfenolo o un derivato di un bisfenolo classificato in modo armonizzato secondo l'allegato 2 numero 1 OPChim[15] come «mutageno» di categoria 1A o 1B, «cancerogeno», «tossico per la riproduzione» oppure come «interferente endocrino per la salute umana» di categoria 1.

3.4 I bisfenoli pericolosi diversi dal BPA o di derivati pericolosi di bisfenoli possono essere utilizzati soltanto conformemente alle disposizioni dell'articolo 5 paragrafi 2 e 3 e dell'allegato II del regolamento (UE) 2024/3190.

3.5 Per verificare che un materiale o un oggetto non contenga un bisfenolo pericoloso o un derivato pericoloso di un bisfenolo, occorre utilizzare un metodo di estrazione. Il limite di rilevazione del metodo deve essere pari a 1 µg/kg.

[14] Regolamento (UE) 2024/3190 della Commissione, del 19 dicembre 2024, relativo all'utilizzo del bisfenolo A (BPA) e di altri bisfenoli e derivati di bisfenoli con classificazione armonizzata per specifiche proprietà pericolose in determinati materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 e che abroga il regolamento (UE) 2018/213, GU L, 2024/3190, 31.12.2024, modificato da ultimo dal regolamento (EU) 2026/250, GU L, 2026/250, 3.2.2026.

[15] RS **813.11**

Ordinanza sulle bevande, Modifica

Legge in vigore	*Progetto per la consultazione*
Art. 1 Oggetto e campo di applicazione 1 La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la caratterizzazione e la pubblicità particolari: a. acqua minerale naturale e acqua sorgiva; b. succo di frutta; c. succo di verdura; d. nettare di frutta; e. bevande aromatizzate, sciroppi, bevande contenenti caffeina; f. caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti; g. bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe senza o a basso tenore alcolico: 1. birra, birra analcolica, 2. vino, vino spumante, 3. vino analcolico, vino spumante analcolico, 4. mosto d'uva, vino liquoroso, 5. bevande a base di vino, 6. sidro, sidro analcolico, 7. succo di frutta a granelli in fase di fermentazione, vini di frutta, 8. idromele, 9. bevande spiritose. 2 La presente ordinanza non si applica all'acqua potabile, la quale è disciplinata dall'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[1] sull'acqua potabile e sulle acque per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD).	*Art. 1 cpv. 1 lett. g n. 3* *Abrogato*
Art. 16 Definizioni 1 Il succo di frutta è un succo non fermentato ma fermentescibile, ottenuto dalla parte commestibile di frutti sani e maturi, freschi o conservati mediante refrigerazione, appartenenti a una o più specie. Il succo di frutta possiede il colore, l'aroma e il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene. 2 Il succo di frutta da concentrato è un succo ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato con acqua potabile. 3 Il succo di frutta concentrato (concentrato di succo di frutta) è un prodotto ottenuto da una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica una determinata percentuale dell'acqua naturale. 4 Il succo di frutta disidratato (succo di frutta in polvere) è un prodotto ottenuto da una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica quasi tutta l'acqua naturale. 5 Il succo di frutta diluito è un prodotto fabbricato mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, purea di frutta, purea di frutta concentrata oppure una miscela di tali prodotti con acqua potabile. 6 Il succo di frutta estratto ad acqua è un prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:	*Art. 16 cpv. 5 e 6bis–6^{quater}* 5 *Abrogato* 6bis Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri è un prodotto ottenuto dal succo di frutta nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 per cento mediante un processo autorizzato ai sensi dell'allegato 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto. Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta, purea di frutta o entrambe. 6ter Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri è un prodotto ottenuto da succo di frutta da concentrato nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 per cento mediante un processo autorizzato ai sensi dell'allegato 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto oppure ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri con acqua potabile. Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta da

[1] RS **817.022.11**

a. frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici; oppure b. frutti interi disidratati. 7 Gli aromi da restituire ai succhi sono prodotti ottenuti durante la trasformazione del frutto mediante processi fisici adeguati. Tali processi fisici possono essere applicati per trattenere, conservare o stabilizzare la qualità dell'aroma e includono in particolare la spremitura, l'estrazione, la distillazione, il filtraggio, l'assorbimento, l'evaporazione, il frazionamento e la concentrazione. L'aroma è ottenuto dalle parti commestibili del frutto; tuttavia, esso può anche provenire da olio spremuto a freddo dalla scorza di agrumi e da composti di noccioli.	concentrato a tasso ridotto di zuccheri di uno o più dei prodotti seguenti: a. succo di frutta; b. succo di frutta da concentrato; c. succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri; d. purea di frutta concentrata; oppure e. purea di frutta. 6quater Il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri è un prodotto ottenuto dal succo di frutta concentrato nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 per cento mediante un processo autorizzato ai sensi dell'allegato 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un prodotto di tipo medio, oppure il prodotto ottenuto dal succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua.
Art. 17 Trattamenti e sostanze ammessi Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4 e 6 sono ammessi i trattamenti e le sostanze previsti nell'allegato 3.	*Art. 17* Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4 e 6–6quater sono ammessi i trattamenti e le sostanze previsti nell'allegato 3.
Art. 18 Requisiti 1 Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti: a. il tenore di tutta la materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione e non può essere modificato, tranne in caso di taglio con succo della stessa specie; b. per fabbricare succo di frutta è ammessa la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. Per fabbricare succo di frutta da concentrato, è consentita la miscelazione di succo di frutta o succo di frutta concentrato con purea di frutta o purea di frutta concentrata; c. il succo di frutta può contenere: 1. il succo di mele, al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere oppure la quantità corrispondente di concentrato, 2. il succo di pere, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele oppure la quantità corrispondente di concentrato, 3. il succo d'arancia, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato; d. sono ammesse l'aggiunta al succo di frutta e al succo di frutta da concentrato di aroma, polpa e cellule restituiti nonché l'aggiunta al succo di uva di sali di acido tartarico restituiti; e. è vietata l'aggiunta di zuccheri; f. gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo di frutta e al succo di frutta da concentrato; g. il contenuto di solidi solubili del succo di frutta da concentrato corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito di cui all'allegato 4. Se un succo di frutta da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato 4, il valore Brix minimo del succo ricostituito deve corrispondere al valore Brix del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il concentrato; h. nel caso degli agrumi, il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Fa eccezione il succo di limetta; quest'ultimo può essere ottenuto dal frutto intero; i. se il succo di frutta è ottenuto da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce	*Art. 18 cpv. 1 lett. a, c–d, k, e l nonché cpv. 2, frase introduttiva lett. a e d* 1 Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti: a. per i succhi di frutta il valore Brix deve corrispondere al succo estratto dal frutto e non può essere modificato, tranne in caso di taglio con succo della stessa specie; il valore Brix minimo per i succhi di frutta ricostituiti e la purea di frutta ricostituita secondo l'allegato 4 non tiene conto dei solidi solubili di ogni altro ingrediente e additivo facoltativo; c. *Abrogata* d. sono ammesse l'aggiunta di aromi, polpa e cellule restituiti al succo di frutta, a succo di frutta da concentrato, succo di frutta concentrato o concentrato di succo di frutta, succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri nonché l'aggiunta al succo di uva di sali di acido tartarico restituiti; k. al succo di frutta, al succo di frutta da concentrato, al succo di frutta concentrato, al succo di frutta estratto ad acqua, al succo di frutta disidratato, al succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, al succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e al succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido; l. è ammessa l'aggiunta di acqua al succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri e al succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri, nella misura strettamente necessaria a ripristinare l'acqua persa come risultato del processo di riduzione dello zucchero. 2 Il succo di frutta concentrato, disidratato e il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti: a. il succo di frutta concentrato e il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri devono essere concentrati almeno alla metà del volume del succo di frutta originale; d. *Abrogata*

non devono essere incorporati nel succo. Sono eccettuati i casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso alla buona prassi di fabbricazione; j. il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati, che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di quelle di un succo di tipo medio ottenuto da frutti della stessa specie; k. al succo di frutta, al succo di frutta da concentrato e al succo di frutta estratto ad acqua possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido. 2 Il succo concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti: a. il succo di frutta concentrato deve essere concentrato almeno alla metà del volume del succo di frutta originale; b. gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al succo di frutta concentrato; c. per correggerne il gusto acido possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro; d. per il succo di frutta diluito, la parte di succo di frutta nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa; e. per il rimanente sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1.	
Art. 19 Denominazione specifica 1 Se un succo di frutta contiene due o più sorte di succo di frutta, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «miscela di succhi di frutta», «succo di più specie di frutta»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutta in ordine decrescente di volume in base all'elenco degli ingredienti (per es. «succo di arancia e di albicocca»). 2 Il capoverso 1 non si applica per l'aggiunta di succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido di un succo di frutta. 3 I succhi di mela e di pera o le loro mescolanze possono essere designati come «succo di frutti a granelli», «succo di frutti» oppure «sidro dolce». 4 Se nella denominazione specifica è menzionata una sorta di frutta (per es. «succo di mele Gravenstein»), il suo contenuto di succo nel prodotto finito deve essere almeno dell'80 per cento in massa. 5 Per il succo di frutta disidratato il termine «disidratato» o «essiccato» può essere sostituito con «in polvere» e completato o sostituito con l'indicazione del trattamento speciale applicato (per es. «liofilizzato»). 6 Nella preparazione di succo di frutta e purea di frutta designati con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 4. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato 4 si applica il nome botanico o comune corretto.	*Art. 19 cpv. 1–1ter e 7* 1 Se un succo di frutta contiene due o più specie di frutta, la denominazione specifica deve contenere l'indicazione delle singole specie di frutta in ordine decrescente di volume dei succhi o purea di frutta contenuti in base all'elenco degli ingredienti, per es. «succo di arancia e di albicocca». Nel caso di prodotti ottenuti da tre o più specie di frutta, l'indicazione delle specie di frutta utilizzate può essere sostituita dalle denominazioni «miscela di succhi di frutta», «succo di più specie di frutta» o da una denominazione analoga, oppure dall'indicazione del numero delle specie di frutta utilizzate. 1bis Se il succo di frutta è ottenuto da un unico frutto, la sua denominazione sostituisce la parola «frutta». 1ter Per i prodotti specifici a base di succo di frutta di cui all'allegato 5*a*, la denominazione specifica è disciplinata dalle indicazioni contenute in tale allegato. 7 Per i succhi di frutta e i succhi di frutta da concentrato, si può utilizzare nello stesso campo visivo della denominazione specifica l'indicazione «I succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti».
Art. 20 Caratterizzazione complementare	*Art. 20 cpv. 1 e 2* 1 L'aggiunta di polpa e di cellule al succo di frutta è indicata nell'etichetta.

Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID[2], per il succo di frutta diluito, accanto alla denominazione specifica, devono figurare il tenore minimo di succo di frutta, di polpa di frutta oppure di una mescolanza di tali componenti.	2 Nel caso di miscele di succo di frutta da concentrato, succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri o succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta o con succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, ottenuti interamente o parzialmente a partire da uno o più concentrati, l'etichetta comporta l'indicazione «da concentrato/i» o «parzialmente da concentrato/i», a seconda dei casi. Questa indicazione figura immediatamente accanto alla denominazione specifica, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili.
Art. 27 Requisiti 1 I prodotti finiti devono presentare, secondo la loro specie, i contenuti minimi di succo di frutta o di polpa di frutta di cui all'allegato 5. 2 Sono ammesse l'aggiunta di zuccheri o miele fino al 20 per cento in massa del prodotto finito nonché l'aggiunta di aromi, polpa e cellule restituiti. 3 È permesso miscelare nettari di frutti di una o più specie di frutti, eventualmente con aggiunta di succo di frutta o di polpa di frutta. In tal caso la somma dei singoli quozienti (quota di succo di frutta e di polpa divisa per il tenore minimo del frutto corrispondente secondo l'all. 5) deve essere almeno 1. 4 Gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al nettare di frutta.	*Art. 27 cpv. 2 e 5* 2 Sono ammesse l'aggiunta di zuccheri o miele fino al 20 per cento in massa del prodotto finito secondo l'allegato 5 numero 1, al 15 per cento in massa del prodotto finito secondo l'allegato 5 numero 2, al 10 per cento in massa del prodotto finito secondo l'allegato 5 numero 3 nonché l'aggiunta di aromi, polpa e cellule restituiti. 5 Per correggerne il gusto acido, al nettare di frutta possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro.
Art. 29 Caratterizzazione complementare L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite soltanto se il prodotto non contiene monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.	*Art. 29* Caratterizzazione complementare 1 L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite soltanto se il prodotto non contiene monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti, compresi gli edulcoranti. Se è presente tale indicazione, sull'etichetta deve figurare anche la menzione «contiene naturalmente zuccheri». 2 L'etichettatura deve indicare il tenore minimo di succo di frutta, di polpa di frutta oppure di una miscela di tali componenti con l'indicazione «frutta … % minimo». Questa indicazione deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica. 3 Nel caso di nettare di frutta ottenuto interamente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato l'etichetta deve riportare l'indicazione «da concentrato/i» o «parzialmente da concentrato/i». Questa indicazione figura immediatamente accanto alla denominazione specifica, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili.
	1 L'allegato 3 è sostituito dalla versione qui annessa. 2 Gli allegati 4 e 5 sono modificati secondo la versione qui annessa. 3 Alla presente ordinanza è aggiunto l'allegato 5*a* secondo la versione qui annessa.

[2] RS **817.022.16**

Allegato 3[3]
(art. 17 e 26)

Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4 e 6, nonché all'articolo 25 sono ammessi i seguenti trattamenti e sostanze:

A. Trattamenti

1. procedimento di estrazione meccanico;
2. gli abituali processi fisici e i processi di estrazione ad acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, sempre che i succhi di frutta ottenuti soddisfino i requisiti di cui all'articolo 16 capoverso 2; per le uve non è ammessa l'estrazione ad acqua della parte commestibile dei frutti;
3. per il succo di uva, se l'uva è stata trattata con biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è ammessa, sempre che la quantità totale di biossido di zolfo presente nel prodotto finito non superi 10 mg/l.

B. Sostanze

1. enzimi pectolitici;
2. enzimi proteolitici;
3. enzimi amiolitici;
4. gelatina alimentare;
5. tannino;
6. bentonite;
7. gel di silice;
8. carboni;
9. coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004[4];
10. coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, acido, zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o minerali;
11. per i succhi di frutta: proteine vegetali ottenute da piselli.

Allegato 3
(art. 17 e 26)

Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4 e 6– 6^{quater}, nonché all'articolo 25 sono ammessi i seguenti trattamenti e sostanze:

1 procedimento di estrazione meccanico;

2. gli abituali processi fisici e i processi di estrazione ad acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti destinati alla fabbricazione di concentrati di succhi di frutta, sempre che i concentrati di succhi di frutta ottenuti soddisfino i requisiti di cui all'articolo 16 capoverso 2; per le uve non è ammessa l'estrazione ad acqua della parte commestibile dei frutti;
3. per il succo di uva, se l'uva è stata trattata con biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è ammessa, sempre che la quantità totale di biossido di zolfo presente nel prodotto finito non superi 10 mg/l.
4. preparati enzimatici: pectinasi (per la scissione della pectina), proteinasi (per la scissione delle proteine) e amilasi (per la scissione degli amidi) conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1332/2008[5];
5. gelatina alimentare;
6. tannino;
7. bentonite come argilla assorbente;
8. silice colloidale;
9. carbone vegetale;
10. azoto;
11. coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (compresi perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004[6];
12. coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, acido, zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o minerali;
13. proteine vegetali ricavate da frumento, piselli, patate o semi di girasole per la chiarificazione;
14. unicamente nel caso di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri: processi volti a ridurre gli zuccheri naturalmente presenti, purché mantengano tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, ovvero filtrazione su membrana e fermentazione con lieviti.

---

[3] Aggiornato dalla cifra II cpv. 1 dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2299).

[4] Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 596/2009, GU L 188 del 18.07.2009, pag. 14.

[5] Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1056/2012, GU L 313 del 13.11.2012, pag. 9.

Allegato 4

(art. 18 cpv. 1 lett. g, 19 cpv. 6 e 28 cpv. 2)

Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Valori Brix minimi per succo di frutta ricomposto e per purea di frutta ricomposta
Ananas comosus (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
Citrus limon (L.)Burm.f.	Limone (*)	8,0
Citrus x paradise Macfad.	Pompelmo (*)	10,0
Citrus reticulata Blanco	Mandarino (*)	11,2
Citrus sinensis (L.) Osbeck	Arancia (*)	11,2
Fragaria x ananassa Duch.	Fragola (*)	7,0
Malus domestica Borkh.	Mela (*)	11,2
Mangifera indica L.	Mango (*)	13,5
Musa x paradisiaca L. (tranne i plantani)	Banana (**)	21,0
Passiflora edulis Sims	Frutto di passiflora (*)	12,0
Prunus armeniaca L.	Albicocca (**)	11,2
Prunus cerasus L.	Ciliegia acida (*)	13,5
Prunus persica (L.) Batsch var. *persica*	Pesca (**)	10,0
Psidium guajava L.	Guaiava (**)	8,5
Pyrus communis L.	Pera (**)	11,9
Ribes nigrum L.	Ribes nero (*)	11,0
Rubus idaeus L.	Lampone (*)	7,0
Vitis labrusca L. o relativi ibridi	Uva (*)	15,9
Vitis vinifera L. o relativi ibridi		

Questi valori Brix minimi si riferiscono al succo di frutta ricostituito o alla purea di frutta ricostituita, senza gli ingredienti aggiunti se del caso (compresi gli additivi).

Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.

Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (**), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).

Allegato 4

(art. 18 cpv. 1 lett. g, 19 cpv. 6 e 28 cpv. 2)

Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato

Titolo

Inserire la voce Cocos nucifera L.» tra la voce «*Citrus sinensis (L.) Osbeck.*» *e la voce* «*Fragaria x ananassa Duch.*»*:*

Nome botanico	Nome comune del frutto	Valori Brix minimi per succo di frutta ricomposto e per purea di frutta ricomposta
Cocos nucifera L.	Noce di cocco (*)	4,5

Allegato 5

(art. 27 cpv. 1 e 3)

Contenuti minimi di succo di frutta o purea di frutta nel nettare di frutta

1. Frutta con succo acido non idoneo al consumo immediato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Citrus limon (L.) Burm.f. e *Citrus aurantiifolia* (Christm. et Panz.) Swingle	Limoni e limette	25
Cydonnia oblonga Mill.	Cotogne	50
Fragaria x ananassa Duch.	Fragole	40
Hippophae rhamnoides L.	Frutti di olivello spinoso	25
Passiflora edulis Sims	Frutti di passiflora	25
Prunus armeniaca L.	Albicocche	40
Prunus cerasus L.	Marasche	35

Allegato 5

(art. 27 cpv. 1 e 3)

Contenuti minimi di succo di frutta o purea di frutta nel nettare di frutta

N. 1 Tabella

Sostituire la voce «*Cydonnia oblonga Mill.*» *con* «*Cydonia oblonga L:*

Nome botanico	Nome comune del frutto	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Cydonia oblonga L.	Cotogne	50

[6] Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

	Altre ciliegie	40
Prunus domestica L.	Prugne	30
Prunus domestica L.	Susine	30
Prunus spinosa L.	Prugnole	30
Ribes nigrum L.	Ribes neri	25
Ribes rubrum L.	Ribes bianchi	25
Ribes rubrum L.	Ribes rossi	25
Ribes uva-crispa L.	Uva spina	30
Rosa canina L.	Cinorrodi	40
Rubus fruticosus L.agg., syn. *Rubus sect. Rubus*	More	40
Rubus idaeus L.	Lamponi	40
Sambucus nigra L.	Bacche di sambuco	50
Solanum quitoense Lam.	Morelle di Quito	25
Sorbus aucuparia L., syn. *Pyrus aucuparia* (L.) Gaertn.	Sorbe	30
Vaccinium angustifolium Aiton, *Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium myrtillus* L. Vaccinium macrocarpon Ait. Vaccinium oxycoccos L. Vaccinium vitis-idaea L.	Mirtilli	40
	Mirtilli giganti americani e mirtilli rossi	25
	Altra frutta di questa categoria	25

Alla presente ordinanza è aggiunto l'allegato 5*a* secondo la versione qui annessa.

Allegato 5a
(art. 19 cpv. 1ter)

Denominazioni speciali per specifici prodotti a base di succo di frutta e relativi requisiti

Derrata alimentare	Denominazione specifica
Tutti i prodotti a base di succo di frutta elencati nell'allegato III parte I della direttiva 2001/112/CE[7] e conformi ai requisiti previsti.	Le denominazioni specifiche possono essere utilizzate solo nella lingua specificata nella direttiva 2001/112/CE.
Tutti i prodotti a base di succo di frutta elencati nell'allegato III parte II della direttiva 2001/112/CE e conformi ai requisiti previsti.	Le denominazioni specifiche possono essere utilizzate in una o più lingue ufficiali dell'Unione europea.
Succo di mele con al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere oppure la quantità corrispondente di concentrato	Succo di mele
Succo di pere con al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele oppure la quantità corrispondente di concentrato	Succo di pere
Succo d'arancia con al massimo il 10 per cento in massa di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato	Succo d'arancia

[7] Direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, GU L 010 del 12.1.2002, pag. 58; modificata da ultimo dalla direttiva (UE) 2024/1438, GU L, 2024/1438, del 24.5.2024.

Ordinanza sui sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
Art. 5 Metodi di analisi [1] I campioni devono essere analizzati in base ai metodi di analisi di riferimento di cui all'allegato 1. [2] Sono ammessi altri metodi di analisi se sono convalidati sulla base del metodo di riferimento secondo i protocolli riconosciuti a livello internazionale e se portano alle stesse valutazioni dei metodi di riferimento.	*Art. 5 cpv. 1* [1] Per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene del processo, i campioni devono essere analizzati in base ai metodi di analisi di riferimento di cui all'allegato 1.
	Art. 29a Frollatura a secco della carne [1] Prima dell'immissione sul mercato o del congelamento, le carni bovine sottoposte a frollatura a secco devono essere conservate a una temperatura superficiale compresa tra –0,5 e 3,0 °C, con un'umidità relativa non superiore all'85 % e un flusso d'aria compreso tra 0,2 e 0,5 m/s in un locale o armadio apposito per un massimo di 35 giorni a decorrere dalla fine del periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione. [2] Le aziende alimentari possono tuttavia applicare altre combinazioni di temperatura superficiale, umidità relativa, flusso d'aria e tempo, oppure frollare a secco carni di altre specie, se dimostrano in maniera ritenuta soddisfacente dall'autorità competente che sono fornite garanzie equivalenti per quanto riguarda la sicurezza delle carni. [3] Si applicano le misure specifiche seguenti: a. la frollatura a secco deve iniziare immediatamente dopo il periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione e il sezionamento o il trasporto verso uno stabilimento che effettua la frollatura a secco non devono essere indebitamente ritardati; b. le carni non devono essere caricate nel locale o nell'armadio fino a quando non sono state raggiunte la temperatura e l'umidità relativa di cui al capoverso 1; c. le carni devono essere appese dall'osso oppure, se si utilizza un ripiano, occorre garantire una perforazione sufficiente ad agevolare il flusso d'aria e un rivoltamento periodico con l'impiego di metodi igienici; d. all'inizio del processo di frollatura a secco può essere applicato un flusso d'aria più elevato per agevolare lo sviluppo precoce della crosta e ridurre l'attività dell'acqua presente sulla superficie; e. devono essere utilizzati termometri, sonde di umidità relativa e altre attrezzature per monitorare accuratamente e agevolare il controllo delle condizioni del locale o dell'armadio; f. l'aria che esce dall'evaporatore, rientra nell'evaporatore ed entra in contatto con le carni bovine deve essere filtrata o trattata con raggi UV; g. quando la crosta è rifilata, tale rifilatura deve essere effettuata nel rispetto delle norme igieniche.
Art. 31 Carne macinata e preparati a base di carne [1] La carne surgelata usata per la fabbricazione di carne macinata o di preparati a base di carne deve essere disossata prima della congelazione. [2] Se è fabbricata a base di carne refrigerata, dopo la macellazione la carne macinata deve essere preparata entro:	*Art. 31 cpv. 6* [6] Le preparazioni di carne sottoposte a frollatura a secco devono soddisfare i requisiti di cui all'art. 29*a*.

a. per i volatili da cortile: tre giorni; b. per tutti gli altri animali: sei giorni; c. per la carne di manzo e di vitello disossata e imballata sotto vuoto: 15 giorni. 3 La carne macinata e i preparati a base di carne devono essere confezionati o imballati immediatamente dopo la fabbricazione e refrigerati o surgelati alle temperature di cui all'articolo 29 capoverso 1. 4 Dopo essere stati scongelati, la carne macinata e i preparati a base di carne non possono essere ricongelati. 5 Le aziende del commercio al dettaglio possono: a. derogare ai termini previsti dal capoverso 2, se la sicurezza delle derrate alimentari è costantemente garantita; b. vendere carne macinata e preparati a base di carne senza imballaggio.	
Art. 41 Prodotti freschi della pesca 1 Se non sono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente una volta giunti all'azienda di destinazione, i prodotti della pesca refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Deve essere reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario. 2 I prodotti freschi della pesca imballati devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C). 3 Per la pulizia esterna dei prodotti freschi della pesca interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita, in particolare acqua dolce di qualità paragonabile. Le fasi di lavorazione quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche ineccepibili. Immediatamente dopo tali operazioni, i prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua pulita. 4 Le fasi di lavorazione quali la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e dei tranci. I filetti e i tranci non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro fabbricazione. Devono essere confezionati e, se necessario, imballati, e refrigerati al più presto una volta prodotti. 5 I contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca non imballati e conservati sotto ghiaccio devono essere concepiti in modo da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio venga scaricata e non venga a contatto con i prodotti della pesca.[1] 6 I prodotti della pesca destinati alla surgelazione devono essere surgelati il più presto possibile e conservati in tale stato. I depositi devono essere muniti di un termografo, il cui sensore deve essere situato nella zona del locale dove la temperatura è più elevata. 7 Il responsabile è tenuto a effettuare un'analisi organolettica dei prodotti della pesca. L'analisi deve garantire in particolare che i prodotti della pesca soddisfino i criteri di freschezza.	*Art. 41* Prodotti della pesca freschi 1 I prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli stabilimenti di acquacoltura fino all'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura. 2 In caso di utilizzo di contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, i prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati dopo l'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua un'altra attività diversa dal trasporto, purché il ghiaccio sia presente per tutto il tempo di conservazione/trasporto, che devono essere effettuati a temperatura controllata. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio non devono superare i tre giorni; 3 Se non sono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate o, nel caso di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati, in contenitori di polietilene a tre strati costituiti da materiale isolante riempiti di ghiaccio e acqua. 4 Deve essere reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. Quando si utilizzano contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, essi devono essere puliti e integri. L'acqua deve avere una temperatura il più possibile vicina a 0 °C e coprire tutti i pesci. Il ghiaccio deve coprire l'intera superficie dell'acqua all'interno dei contenitori, in modo che tutti i pesci si trovino al di sotto dello strato di ghiaccio. 5 I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente. 6 Operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Se possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco. Dopo queste operazioni, i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati. Per la pulizia esterna dei prodotti della pesca freschi interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita, in particolare acqua dolce di qualità paragonabile. 7 Operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o il deterioramento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati. 8 I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto

[1] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 829).

	ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca. [9] I prodotti della pesca destinati alla surgelazione devono essere surgelati il più presto possibile e conservati in tale stato. I depositi devono essere muniti di un termografo, il cui sensore deve essere situato nella zona del locale dove la temperatura è più elevata. [10] Il responsabile è tenuto a effettuare un'analisi organolettica dei prodotti della pesca. L'analisi deve garantire in particolare che i prodotti della pesca soddisfino i criteri di freschezza.
Art. 44 Prescrizioni sulla temperatura [1] I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati scongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono essere immagazzinati e trasportati a una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C). [2] I prodotti della pesca surgelati devono essere mantenuti tali durante il trasporto e l'immagazzinamento. Fanno eccezione i pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve: questi possono essere immagazzinati e trasportati a temperature non superiori a –9 °C. [3] I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere immagazzinati e trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità. [4] Per la vendita valgono le seguenti temperature: a. prodotti della pesca freschi, non lavorati o marinati: temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C); b. prodotti della pesca cotti, affumicati a caldo o a freddo: 5 °C; c. prodotti della pesca trasformati a base di riso raffreddato acidificato con aceto di riso con pH < 4,5 (sushi): 5 °C.	*Art. 44 cpv. 5 e 6* [5] I prodotti della pesca freschi possono essere sottoposti a superchilling. Se il processo di superchilling è utilizzato per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, il trasporto in scatole senza ghiaccio è autorizzato a condizione che tali scatole indichino chiaramente di contenere prodotti della pesca sottoposti a superchilling. [6] Durante il trasporto, i prodotti della pesca sottoposti a superchilling devono rispettare i requisiti di temperatura, la quale deve essere compresa in un intervallo tra – 0,5 e – 2 °C al centro del prodotto. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca sottoposti a superchilling non devono superare i cinque giorni.
Art. 49 Trattamento [1] Il latte è considerato pronto al consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. Sono considerati tali: a.[2] il riscaldamento a una temperatura minima di 72 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti altresì a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta); per determinare l'attività della fosfatasi va applicata, quale procedura di riferime nto, la norma «SN EN ISO 11816-1, 2013, Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase – Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte» (Latte e prodotti del latte – Determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina - Parte 1: Metodo fluorimetrico per latte e bevande a base di latte)[3]; b. il trattamento UHT ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 lettera b; c. la sterilizzazione ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 lettera c, purché la stabilità microbiologica dei prodotti sia assicurata dopo: 1. un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C in un recipiente chiuso, 2. un periodo d'incubazione di 7 giorni a 55 °C in un recipiente chiuso, oppure 3. l'applicazione di un altro metodo in grado di dimostrare che è stato eseguito un trattamento termico appropriato;	*Art. 49 cpv. 1 lett. a* [1] Il latte è considerato pronto al consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. Sono considerati tali: a. il riscaldamento a una temperatura minima di 72 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti altresì a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta); per determinare l'attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino, è necessario seguire l'allegato III capitolo II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627[4].

[2] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2429).

[3] I testi delle norme menzionate possono essere consultati gratuitamente o ottenuti a pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

[4] Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali, nella versione della GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51.

d. altri trattamenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle dei procedimenti menzionati alla lettera a. [2] Prima del trattamento UHT o della sterilizzazione, il latte deve essere pastorizzato una sola volta. [3] Durante il trattamento termico di latte crudo e di prodotti a base di latte devono essere osservati i requisiti di cui all'articolo 26 e ci si deve attenere alle procedure basate sui principi HACCP. [4] Nelle aziende che fabbricano prodotti a base di latte crudo, l'applicazione di adeguati procedimenti deve garantire in ogni momento la sicurezza delle derrate alimentari. [5] La panna è considerata pronta al consumo soltanto se è stata sottoposta a un trattamento termico secondo l'articolo 26 capoverso 2. Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico purché comportino una conservazione e igienizzazione almeno equivalente e un trattamento termico secondo l'articolo 26 capoverso 2 lettera a.	
Art. 54 Uova [1] Fino al momento in cui sono consegnate ai consumatori, le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei e protette dagli urti e dai raggi solari. [2] Le uova devono essere immagazzinate e trasportate a una temperatura che garantisca al meglio una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche. La temperatura deve essere mantenuta, nella misura del possibile, costante. [3] ... [5]	*Art. 54 cpv. 1* [1] Fino al momento in cui sono consegnate ai consumatori, le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei non intenzionali e protette in modo efficace dagli urti e dai raggi solari. Qualsiasi applicazione intenzionale di odori estranei alle uova non deve essere finalizzata a mascherare un odore esistente.

[5] Abrogato dalla cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, con effetto dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 829).

Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr), Modifica

Legge in vigore	*Progetto per la consultazione*
Art. 2 Definizioni [4] Fatte salve le definizioni divergenti nella legislazione svizzera sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza e delle ordinanze del DFI o dell'USAV fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nelle seguenti disposizioni dell'UE: c. allegato I, allegato II sezione IV e allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004[1];	*Art. 2 cpv. 4 lett. c, nota a piè di pagina* [4] Fatte salve le definizioni divergenti nella legislazione svizzera sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza e delle ordinanze del DFI o dell'USAV fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nelle seguenti disposizioni dell'UE: c. allegato I, allegato II sezione IV e allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004[2];
Art. 15 Definizione [1] I nuovi tipi di derrate alimentari sono derrate alimentari che non sono ancora state utilizzate prima del 15 maggio 1997 in misura significativa per il consumo umano né in Svizzera né in uno Stato membro dell'UE e che rientrano in una delle seguenti categorie: a. derrate alimentari con una struttura molecolare nuova o modificata in modo mirato, se questa struttura non è stata utilizzata prima del 15 maggio 1997 come derrata alimentare o in una derrata alimentare in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE; b. derrate alimentari costituite da, isolate da o fabbricate con microorganismi, funghi o alghe; c. derrate alimentari costituite da, isolate da o fabbricate con materiali di origine minerale; d. derrate alimentari costituite da, isolate da o fabbricate con piante o parti di piante; sono escluse le derrate alimentari con un'esperienza di uso alimentare sicuro in Svizzera e che sono costituite da, isolate da o fabbricate con piante o più piante della stessa specie mediante: 1. pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate prima del 15 maggio 1997 per la produzione alimentare in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE, oppure 2. pratiche non tradizionali di riproduzione che non sono state utilizzate prima del 15 maggio 1997 per la produzione alimentare in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE, ma che non comportano cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura della derrata alimentare tali da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili; e. derrate alimentari costituite da, isolate da o fabbricate con animali o parti di animali; sono escluse le derrate alimentari derivate da animali allevati con pratiche tradizionali impiegate prima del 15 maggio 1997 se presentano un'esperienza di uso alimentare sicuro in Svizzera;	*Art. 15 cpv. 1 lett. d, frase introduttiva* [1] I nuovi tipi di derrate alimentari sono derrate alimentari che non sono ancora state utilizzate prima del 15 maggio 1997 in misura significativa per il consumo umano né in Svizzera né in uno Stato membro dell'UE e che rientrano in una delle seguenti categorie: d. derrate alimentari costituite da, isolate da o fabbricate con piante o parti di piante; sono escluse le derrate alimentari con un'esperienza di uso alimentare sicuro in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE e che sono costituite da, isolate da o fabbricate con piante o più piante della stessa specie mediante:

[1] Regolamento (UE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/355, GU L 67 del 12.3.2016, pag. 22.

[2] Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2026/252, GU L, 2026/252, del 17.4.2026.

f. derrate alimentari costituite da, isolate da o prodotte con colture di cellule o di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe; g. derrate alimentari fabbricate prima del 15 maggio 1997 con un processo di produzione non tradizionale che comporta cambiamenti significativi nella loro composizione o struttura tali da incidere sul loro valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili; h. derrate alimentari costituite da nanomateriali ingegnerizzati; i. vitamine, sali minerali e altre sostanze: 1.[3] per cui è stato utilizzato un processo di fabbricazione di cui alla lettera g, oppure 2. che contengono o sono costituite da nanomateriali ingegnerizzati; j. derrate alimentari che prima del 15 maggio 1997 sono state esclusivamente impiegate in integratori alimentari e che ora si prevede di impiegare in altre derrate alimentari; k.[4] ... [1bis] Sono considerati nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali le derrate alimentari che: a. non provengono né dalla Svizzera né da uno Stato membro dell'UE; b. sono considerate nuove in Svizzera o in uno Stato membro dell'UE secondo il capoverso 1 lettere b e d–f; c. sono derivate dalla produzione primaria secondo l'articolo 8 LDerr; e d. presentano un'esperienza di uso alimentare sicuro in un Paese diverso dalla Svizzera o da uno Stato membro dell'UE.[5] [2] Non sono considerati nuovi tipi di derrate alimentari: a. le derrate alimentari geneticamente modificate; b. le derrate alimentari utilizzate come: 1. enzimi alimentari secondo le prescrizioni sui procedimenti tecnologici e gli ausiliari tecnologici nelle derrate alimentari emanate dal DFI sulla base dell'articolo 27 capoverso 4 lettera b, 2. additivi secondo le prescrizioni sugli additivi nelle e sulle derrate alimentari emanate dal DFI sulla base dell'articolo 23, 3. aromi alimentari secondo le prescrizioni sugli aromi emanate dal DFI sulla base dell'articolo 23, 4. solventi da estrazione che si prevede di utilizzare per la fabbricazione di derrate alimentari o di ingredienti di derrate alimentari secondo le prescrizioni sui procedimenti tecnologici e gli ausiliari tecnologici nelle derrate alimentari emanate dal DFI sulla base dell'articolo 27 capoverso 4 lettera b.	
Art. 16 Immissione sul mercato I nuovi tipi di derrate alimentari possono essere immessi sul mercato, se: a. il DFI li ha definiti in un'ordinanza in quanto derrate alimentari autorizzate a essere immesse sul mercato; oppure	*Art. 16* Immissione sul mercato [1] I nuovi tipi di derrate alimentari possono essere immessi sul mercato, se: a. il DFI li ha definiti in un'ordinanza in quanto derrate alimentari autorizzate a essere immesse sul mercato; oppure

[3] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2024** 9).

[4] Abrogata dalla cifra I dell'O dell'8 dic. 2023, con effetto dal 1° feb. 2024 (RU **2024** 9).

[5] Introdotto dalla cifra I dell'O dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2024** 9).

b. l'USAV li ha autorizzati secondo l'articolo 17.	b. l'USAV li ha autorizzati secondo l'articolo 17. 2 Essi possono essere consegnati nell'ambito dello sviluppo del prodotto se: a. sono sicuri; b. vengono utilizzati una tantum ai fini di analisi sensoriali nell'ambito di un panel definito composto da un numero limitato di persone; e c. i partecipanti al panel forniscono il proprio consenso scritto prima della partecipazione (informed consent). 3 Chiunque consegni nuovi tipi di derrate alimentari nell'ambito dello sviluppo del prodotto deve notificarlo all'USAV prima di effettuare l'analisi sensoriale. 4 Il DFI disciplina i dettagli della consegna dei nuovi tipi di derrate alimentari nell'ambito dello sviluppo del prodotto e della notifica all'USAV.
Art. 21 Obbligo di autorizzazione 1 Le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano derrate alimentari di origine animale necessitano dell'autorizzazione da parte della competente autorità cantonale di esecuzione. 2 Non necessitano di alcuna autorizzazione: a. le aziende che operano soltanto nel settore della produzione primaria; b. le aziende che svolgono soltanto attività di trasporto; c. le aziende che depositano soltanto derrate alimentari di origine animale per le quali non esiste alcun disciplinamento relativo alla temperatura; d. le aziende di commercio al dettaglio che si limitano a consegnare le derrate alimentari di origine animale direttamente ai consumatori; e. le aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari di origine animale ad altre aziende alimentari limitandosi a depositarle o a trasportarle; f. le aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari di origine animale ad altre aziende di commercio al dettaglio, qualora si tratti di un'attività accessoria a livello locale e di portata ristretta; g. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto derrate alimentari contenenti sia prodotti di origine vegetale sia prodotti a base di carne, gelatina, collagene, stomaci trattati, vesciche trattate, intestini trattati, ciccioli, grassi animali fusi, prodotti della pesca trasformati, prodotti a base di latte o ovoprodotti; h. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto prodotti dell'apicoltura. 3 L'autorizzazione è rilasciata se l'attività interessata adempie le condizioni determinanti previste dalla legislazione sulle derrate alimentari. 4 Le ristrutturazioni nelle aziende autorizzate che potrebbero ripercuotersi sull'igiene delle derrate alimentari devono essere notificate alla competente autorità cantonale di esecuzione.	*Art. 21 cpv. 1 e 2 lett. c* 1 Le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano derrate alimentari di origine animale e per le quali nell'allegato III del regolamento (CE) 853/2004[6] sono previsti requisiti necessitano dell'autorizzazione da parte della competente autorità cantonale di esecuzione prima di iniziare la loro attività. 2 Non necessitano di alcuna autorizzazione: c. le aziende che depositano soltanto derrate alimentari di origine animale il cui deposito non richiede installazioni termicamente controllate;
Art. 30 Definizione Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato in un modo non ottenibile naturalmente mediante incroci o ricombinazioni naturali (art. 5 cpv. 2 LIG).	*Art. 30* Definizioni 1 Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato in un modo non ottenibile naturalmente mediante incroci o ricombinazioni naturali (art. 5 cpv. 2 LIG).

[6] Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 2 cpv. 4 lett. c.

	[2] I prodotti OGM sono derrate alimentari che sono OGM, che li contengono o che ne sono state ricavate. [3] Non sono prodotti OGM le derrate alimentari che: a. sono state ottenute da microorganismi geneticamente modificati; b. sono state fabbricate in un sistema chiuso secondo l'articolo 3 lettera h dell'ordinanza del 9 maggio 2012[7] sull'impiego confinato; c. sono state separate dagli OGM produttori e sono state depurate, in modo tale che nelle derrate alimentari non siano rilevabili residui di acido desossiribonucleico (DNA) del microorganismo geneticamente modificato; e d. sono chimicamente definibili.
Art. 31[8] Obbligo di autorizzazione [1] L'immissione sul mercato di derrate alimentari che sono OGM, che li contengono o che ne sono state ricavate (prodotti OGM) e sono destinate a essere consegnate ai consumatori necessita dell'autorizzazione dell'USAV. [2] L'autorizzazione è rilasciata se i prodotti di cui al capoverso 1: a. sono sicuri in base allo stato attuale della scienza; b. soddisfano le disposizioni e i requisiti secondo le seguenti leggi: 1. legge federale del 16 dicembre 2005[9] sulla protezione degli animali, 2. LPAmb, 3. LIG, 4. legge del 28 settembre 2012[10] sulle epidemie, 5. legge del 29 aprile 1998[11] sull'agricoltura, 6. legge del 1° luglio 1966[12] sulle epizoozie; c. soddisfano anche i requisiti relativi alla legislazione in ambito ambientale previsti per tali prodotti dall'ordinanza del 10 settembre 2008[13] sull'emissione deliberata nell'ambiente; sono esclusi i prodotti ricavati da OGM. [3] In caso di derrate alimentari che sono OGM o che li contengono, l'USAV trasmette la domanda di autorizzazione all'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) per una valutazione nella propria sfera di competenza. L'USAV rilascia l'autorizzazione se l'UFAM nel quadro delle sue competenze acconsente all'immissione sul mercato. [4] In caso di derrate alimentari che soddisfano le condizioni esposte qui di seguito, si applicano le condizioni e la procedura di autorizzazione di cui agli articoli 17 e 19: a. le derrate alimentari sono state ottenute da microorganismi geneticamente modificati; b. sono state fabbricate in un sistema chiuso secondo l'articolo 3 lettera h dell'ordinanza del 9 maggio 2012[14] sull'impiego confinato; c. sono state separate da tali organismi, sono depurate e chimicamente definibili.	*Art. 31 cpv. 1 e 4–6* [1] L'immissione sul mercato di prodotti OGM che sono destinati a essere consegnati ai consumatori necessita dell'autorizzazione dell'USAV. [4–6] *Abrogati*

[7] RS 814.912

[8] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2229).

[9] RS **455**

[10] RS 818.101

[11] RS **910.1**

[12] RS 916.40

[13] RS 814.911

[14] RS 814.912

[5] Una derrata alimentare è considerata depurata ai sensi del capoverso 4 lettera c quando in essa non possono essere rilevati residui di DNA del microorganismo geneticamente modificato. [6] Il DFI può stabilire quali derrate alimentari di cui al capoverso 4, se autorizzate da un'autorità estera con una procedura comparabile a quella dell'articolo 17, possono essere immesse sul mercato senza autorizzazione dell'USAV. [7] Per il resto, la procedura di autorizzazione è disciplinata dal DFI.	
Art. 32 Tolleranza [1] Non occorre un'autorizzazione per la presenza di materiale di cui all'articolo 31 capoverso 1 se: a. il materiale è presente soltanto in quantità minime; b. è possibile dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tale materiale; e c. in base allo stato della scienza o all'esperienza è possibile escludere una violazione dei principi di cui agli articoli 6–9 LIG. [2] Il DFI stabilisce il limite entro il quale le quantità di cui al capoverso 1 lettera a vanno considerate minime. Disciplina la procedura per valutare se il materiale soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c. [3] L'USAV procede alla verifica. Definisce in un'ordinanza il materiale che soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c.	*Art. 32* Tolleranza [1] Non occorre un'autorizzazione per la presenza di prodotti OGM se: a. il prodotto OGM è presente soltanto in quantità minime; e b. è possibile dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tali prodotti OGM. [2] Il DFI stabilisce: a. il limite entro il quale le quantità di cui al capoverso 1 lettera a vanno considerate minime; b. i requisiti di sicurezza per i prodotti OGM tollerati. [3] L'USAV stabilisce i prodotti vegetali OGM tollerati.
Art. 33 Obbligo di documentazione [1] Chiunque consegna o importa derrate alimentari che sono OGM, che li contengono o che ne sono state ricavate deve: a. nel primo caso, informare l'acquirente mediante un'apposita documentazione; quest'obbligo non si applica alla consegna ai consumatori; b. nel secondo caso, esigere un'apposita documentazione. [2] Si può rinunciare alla documentazione se: a. nessun ingrediente contiene tale materiale in misura superiore allo 0,9 per cento in massa; e b. si può dimostrare che sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di tale materiale nell'ingrediente. [3] Non si può rinunciare alla documentazione per i microorganismi impiegati a fini tecnologici. [4] Il DFI disciplina il contenuto e la durata di conservazione della documentazione.	*Art. 33 cpv. 1, 1bis e 2* [1] Chiunque consegna prodotti OGM deve informare l'acquirente mediante un'apposita documentazione. Quest'obbligo non si applica alla consegna ai consumatori. [1bis] Chiunque importa prodotti OGM deve esigere un'apposita documentazione. [2] Si può rinunciare alla documentazione se: b. nessun ingrediente contiene prodotti OGM in misura superiore allo 0,9 per cento in massa; e b. si può dimostrare che sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di prodotti OGM nell'ingrediente.
	Art. 39 cpv. 1bis e 2 lett. d *Concerne soltanto il testo francese*
Art. 40[15] Commercio intermedio Nel commercio di materie prime, prodotti intermedi, semilavorati e derrate alimentari non destinate a essere consegnate direttamente ai consumatori (commercio intermedio), le indicazioni devono essere tali per cui le derrate alimentari possano essere composte e caratterizzate in conformità alla legge.	*Art. 40 cpv. 2* [2] Il DFI può stabilire requisiti di caratterizzazione per le derrate alimentari che, prima di essere consegnate ai consumatori o prima di essere utilizzate come ingredienti, devono essere sottoposte a cernita o ad altro trattamento fisico.

[15] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2229).

Sezione 10: **Offerte con l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza** **Art. 44** 1 Se le derrate alimentari preimballate sono offerte tramite l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza, i consumatori devono disporre delle stesse informazioni messe a disposizione al momento della consegna sul posto. A tale riguardo si applica quanto segue:	*Titolo prima dell'art. 44* **Sezione 10: Offerte tramite l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza** *Art. 44 cpv. 1, frase introduttiva* *Concerne soltanto il testo tedesco*
Art. 48 Definizione 1 I materiali e gli oggetti a contatto con le derrate alimentari (materiali e oggetti), inclusi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, sono oggetti d'uso destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari o per cui ci si deve attendere che nel caso di un utilizzo normale o ragionevolmente prevedibile entrino in contatto con esse. 2 Non sono considerati materiali e oggetti quelli consegnati in qualità di articoli d'antiquariato.[16]	*Art. 48 cpv. 1bis* 1bis I materiali utilizzabili a contatto con l'acqua potabile sono materiali e oggetti impiegati in impianti nuovi o, durante interventi di riparazione o risanamento, in impianti esistenti per il prelievo, il trattamento, la conservazione o la distribuzione dell'acqua potabile e che entrano in contatto con tale acqua.
Art. 49 Requisiti 1 I materiali e gli oggetti possono cedere direttamente o indirettamente alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che: a. sono innocue per la salute; b. sono tecnicamente inevitabili; e c. non causano una modifica inaccettabile della composizione o un'alterazione delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari. 2 Nella fabbricazione di materiali e oggetti occorre rispettare la buona prassi di fabbricazione. 3 Il DFI disciplina i dettagli dei requisiti. 4 Esso può disciplinare: a. la buona prassi di fabbricazione per i materiali e gli oggetti; b. che determinati materiali e oggetti siano immessi sul mercato soltanto con dichiarazioni di conformità; c. che a determinati materiali e oggetti non si applica il capoverso 1 lettera c.	*Art. 49 cpv. 1bis* 1bis I materiali utilizzabili a contatto con l'acqua potabile non devono favorire la proliferazione di microorganismi.
Art. 87 Obbligo di dichiarazione Le derrate alimentari, gli oggetti d'uso, le materie prime, i prodotti intermedi e semilavorati, i prodotti di base e le sostanze destinati alla produzione di derrate alimentari devono essere dichiarati alle autorità doganali in caso di importazione, transito ed esportazione. Rimangono salve le disposizioni speciali previste nei trattati internazionale.	*Art. 87 cpv. 2* 2 Al momento della dichiarazione dei giocattoli è necessario specificare se sono destinati a bambini di età inferiore ai 36 mesi o a bambini più grandi.

[16] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2229).

Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
	Art. 3 cpv. 1 lett. i *Concerne soltanto il testo francese.*
	Art. 5 cpv. 1 lett. a, frase introduttiva e lett. b, frase introduttiva *Concerne soltanto il testo francese.*
Art. 11 Caratterizzazione 1 Le sostanze di cui all'allegato 6 o gli ingredienti da esse ricavate e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata, devono essere chiaramente definiti nell'elenco degli ingredienti, come «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi». Tale indicazione deve essere evidenziata mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati. 2 Qualora l'elenco degli ingredienti non sia obbligatorio, l'indicazione deve comprendere la parola «contiene», seguita dalla denominazione dell'ingrediente o del prodotto in questione conformemente all'allegato 6. 3 Se in una derrata alimentare vari ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui ai capoversi 1 e 2 sono stati ottenuti da un unico ingrediente o prodotto secondo l'allegato 6, ciò deve essere indicato chiaramente nella caratterizzazione per ciascuno di questi ingredienti o sostanze ausiliarie. 4 L'indicazione di cui al capoverso 1 non è obbligatoria se la denominazione specifica della derrata alimentare contiene un chiaro riferimento all'ingrediente in questione. 4bis L'indicazione di cui al capoverso 1 non è obbligatoria per le derrate alimentari di cui all'articolo 9 capoverso 1 lettera d. 5 Gli ingredienti secondo i capoversi 1 e 2 devono essere indicati anche quando non sono stati mescolati volontariamente e hanno contaminato una derrata alimentare involontariamente (miscele o contaminazioni involontarie) purché il loro tenore, riferito al prodotto finale, superi o possa superare le quantità seguenti: a. per i solfiti: 10 mg di SO_2 per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo; b. per i cereali contenenti glutine: 200 mg di glutine per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo; c. per gli oli e grassi vegetali contenenti olio d'arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo; d. per il lattosio: 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo; e. per tutti gli altri casi: 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo. 6 Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della buona prassi procedurale allo scopo di impedire o ridurre il più possibile le miscele o le contaminazioni involontarie secondo il capoverso 5. 7 Le miscele o le contaminazioni involontarie secondo il capoverso 5, che si situano al di sotto dei limiti massimi stabiliti nel capoverso stesso, possono essere indicate.	*Art. 11 cpv. 5bis e 5ter* 5bis Per le diciture secondo il capoverso 5 lettera b può essere impiegata per gli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 1 la denominazione di gruppo «cereali contenenti glutine» o «altri cereali contenenti glutine». 5ter Si può rinunciare alla dicitura secondo il capoverso 5 lettera b se la derrata alimentare contiene già uno degli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 1 il cui impiego comporta che la derrata alimentare pronta al consumo superi i 200 mg di glutine per chilogrammo o litro.

7bis Le diciture secondo il capoverso 7 possono essere indicate con una denominazione di gruppo: a. per gli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 1: con la denominazione di gruppo «cereali contenenti glutine»; b. per gli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 8: con la denominazione di gruppo «frutta a guscio», «frutta oleaginosa» o «noci». 8 Le diciture secondo il capoverso 5, quale «può contenere arachidi», devono essere apposte immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. 9 Se è possibile fornire la prova che singoli ingredienti, fabbricati con ingredienti di cui all'allegato 6, non provocano allergie o altre reazioni indesiderate, è consentito rinunciare alla loro indicazione secondo i capoversi 1, 3 e 5.	
Sezione 8: Indicazione del Paese di produzione e dell'origine	*Titolo prima dell'art. 15* **Sezione 8: Indicazione del Paese di produzione e della provenienza**
Art. 15 Indicazione del Paese di produzione 1 Una derrata alimentare è considerata prodotta in un Paese se è stata: a. fabbricata interamente in tale Paese; oppure b. sufficientemente elaborata o trasformata in tale Paese. 2 Sono considerati interamente fabbricati in un Paese: a. i prodotti minerali estratti dal suolo di tale Paese; b. i prodotti vegetali raccolti in tale Paese; c. la carne di animali allevati in tale Paese, il cui ingrasso è avvenuto principalmente in tale Paese o che hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza in tale Paese; d. i prodotti provenienti da animali vivi allevati in tale Paese; e. i prodotti della caccia e della pesca catturati in tale Paese; f. le derrate alimentari fabbricate in tale Paese esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–e. 3 Una derrata alimentare è considerata sufficientemente elaborata o trasformata in un determinato Paese se ha ottenuto le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica in tale Paese. 3bis Il pane e i prodotti di panetteria fine non sono considerati sufficientemente elaborati o trasformati in un determinato Paese se ottengono le loro proprietà caratteristiche o la nuova denominazione specifica solo attraverso la cottura al forno di impasti già formati. 4 Per le derrate alimentari trasformate, in alternativa al Paese di produzione può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica». Per quanto riguarda l'indicazione del Paese di produzione, le miscele di prodotti tagliati e le miscele di miele sono considerate derrate alimentari trasformate. 5 Per i prodotti della pesca catturati in mare secondo l'allegato 1 lettere a–c del regolamento (UE) n. 1379/2013[1] al posto del Paese di produzione deve essere indicata la zona di pesca secondo l'allegato 4. 6 È consentito rinunciare all'indicazione del Paese di produzione, se questo risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo secondo l'articolo 3 capoverso 1 lettera g. Nell'indirizzo devono figurare almeno il Paese, il numero postale d'avviamento e la località. 7 L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata qualora sia utilizzata un'abbreviazione conforme al codice ISO-2	*Art. 15 cpv. 3 e 4* 3 *Concerne soltanto il testo francese.* 4 Per le derrate alimentari trasformate, in alternativa al Paese di produzione può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica». Per quanto riguarda l'indicazione del Paese di produzione, le miscele di prodotti tagliati sono considerate derrate alimentari trasformate.

[1] Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2020/560, GU L 130 del 20.4.2020, pag. 11.

secondo l'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso nella versione del 1° gennaio 2019[2]. Sono ammesse abbreviazioni solo per i Paesi riconosciuti dalla Svizzera.	
Art. 16 Indicazione dell'origine degli ingredienti [1] L'origine di una materia prima secondo l'articolo 15 capoverso 2 che è utilizzata come ingrediente per la fabbricazione di derrate alimentari deve essere indicata se: a. la parte di tale ingrediente nel prodotto finito è pari o superiore al 50 per cento in massa; e b. la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia un'origine diversa. [2] Qualora un ingrediente da dichiarare secondo il capoverso 1 provenga da diversi Paesi, devono essere indicati tutti i Paesi. [2bis] Per l'indicazione volontaria dell'origine degli ingredienti, in alternativa al Paese di origine, può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica». [3] In deroga al capoverso 1 lettera a, per gli ingredienti di origine animale di cui all'articolo 1 ODOA[3] la provenienza dell'animale deve essere indicata se è contenuto nel prodotto finito in quantità pari o superiore al 20 per cento in massa. [4] L'indicazione della provenienza di un ingrediente deve figurare nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.	*Art. 16, rubrica, cpv. 1, frase introduttiva, e lettera b, nonché cpv. 2bis* Indicazione della provenienza degli ingredienti [1] La provenienza di una materia prima secondo l'articolo 15 capoverso 2 che è utilizzata come ingrediente per la fabbricazione di derrate alimentari deve essere indicata se: b. la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia una provenienza diversa. [2bis] Per l'indicazione volontaria della provenienza degli ingredienti, in alternativa al Paese di provenienza, può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica».
Art 17 Indicazioni specifiche per la carne fresca [1] I singoli pezzi di carne fresca di bovino devono essere accompagnati dalle seguenti indicazioni: a. i numeri di autorizzazione del macello e del laboratorio di sezionamento; b. il Paese in cui l'animale è nato; c. il Paese in cui l'animale: 1. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza, o 2. è ingrassato in maggiore misura. [2] In deroga al capoverso 1, la carne fresca di bovino può recare l'indicazione «origine: non UE/SEE» oppure «origine: non Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se: a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE o dello SEE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato; e b. le informazioni di cui al capoverso 1 non sono disponibili. [3] I singoli pezzi di carne fresca di suino, ovino, caprino e pollame devono essere accompagnati dalle seguenti indicazioni: a. il Paese in cui l'animale è stato macellato; b. il Paese in cui l'animale: 1. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza, oppure 2. è ingrassato in maggiore misura. [4] In deroga al capoverso 3, la carne fresca di suino, ovino, caprino e pollame può recare l'indicazione «allevato al di fuori dell'UE/SEE» o «allevato al di fuori della Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se: a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE o dello SEE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato; e b. le informazioni di cui al capoverso 3 non sono disponibili. [5] Se gli animali sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese, in deroga ai capoversi 1 lettere b e c e 3 può essere riportata l'indicazione «Paese di origine X».	*Art. 17 cpv. 2, frase introduttiva, nonché cpv. 5 e 6* [2] In deroga al capoverso 1, la carne fresca di bovino può recare l'indicazione «provenienza: non UE/SEE» oppure «provenienza: non Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se [5] Se gli animali sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese, in deroga ai capoversi 1 lettere b e c e 3 può essere riportata l'indicazione «Paese di provenienza X». [6] Per la carne macinata venduta come tale è necessario indicare il Paese di produzione della carne macinata. Il Paese di provenienza della carne deve essere indicato solo se non coincide con quello di produzione della carne macinata.

[2] La tariffa d'uso è consultabile o ottenibile gratuitamente presso la Direzione generale delle dogane, Monbijoustrasse 40, 3003 Berna.

[3] RS **817.022.108**

[6] Per la carne macinata venduta come tale è necessario indicare il Paese di produzione della carne macinata. Il Paese di origine della carne deve essere indicato solo se non coincide con quello di produzione della carne macinata.	
Art. 18 [1] Se il tenore alcolico delle bevande è superiore all'1,2 per cento in volume deve essere indicato in «% vol.». [2] Il tenore alcolico effettivo può avere un margine di tolleranza massimo e minimo dei seguenti valori: a. 0,8 per cento in volume per: 1. i prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, 2. i vini spumanti, 3. i vini spumanti di qualità, 4. i vini spumanti gassificati, 5. i vini frizzanti, 6. i vini frizzanti gassificati, 7. i vini liquorosi; 8. i vini di uve stramature; b. 1,0 per cento in volume per: 1. la birra con un tenore alcolico di oltre il 5,5 per cento in volume, 2. per le bevande frizzanti ottenute dall'uva, 3. il sidro, 4. il sidro di pere, 5. i vini di frutta e altri prodotti fermentati simili derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti, 6. l'idromele; c. 1,5 per cento in volume per le bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione; d. 0,5 per cento in volume per tutte le altre bevande alcoliche con un tenore alcolico di oltre l'1,2 per cento in volume. [3] La determinazione del tenore alcolico è disciplinata nell'ordinanza del 15 febbraio 2006[4] sugli strumenti di misurazione e dalle disposizioni su di essa basate, emanate dal Dipartimento federale di giustizia e polizia.	*Art. 18 cpv. 2, frase introduttiva* [2] Il tenore alcolico effettivo può discostarsi, in eccesso o in difetto, da quello indicato entro i margini di tolleranza seguenti:
Art. 23 Indicazioni supplementari [1] Oltre alle indicazioni necessarie, la dichiarazione del valore nutritivo può includere le seguenti sostanze: a. acidi grassi monoinsaturi; b. acidi grassi polinsaturi; c. polialcoli; d. amido; e. fibre; f. vitamine e sali minerali, qualora siano presenti in quantità significative secondo l'allegato 10. [2] Se è menzionato il contenuto particolare di sostanze di cui al capoverso 1 lettere a–f, il loro tenore deve essere riportato nella dichiarazione del valore nutritivo. [3] Se la caratterizzazione di una derrata alimentare preimballata contiene una dichiarazione del valore nutritivo, possono essere ripetute le seguenti indicazioni: a. il valore energetico; oppure	*Art. 23 cpv. 2bis* [2bis] Se vengono aggiunte sostanze di cui al capoverso 1 lettera f, nella dichiarazione del valore nutritivo deve essere indicato il loro tenore totale dopo l'aggiunta.

[4] RS **941.210**

b. il valore energetico insieme al tenore di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.	
Art. 27 Indicazione per 100 g o 100 ml [1] Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive devono essere indicati per 100 g o 100 ml. [2] Le quantità di vitamine e sali minerali devono essere espresse anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 10 parte A numero 1 per 100 g o 100 ml. [3] Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai sali minerali, possono essere espressi anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 10 parte B per 100 g o 100 ml. [4] Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 3, immediatamente accanto deve figurare la seguente spiegazione supplementare: «Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».	*Art. 27 cpv. 4* [4] Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 3, immediatamente accanto deve figurare la seguente spiegazione supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».
	Gli allegati 2, 5, 6 e 14 sono modificati secondo la versione qui annessa.
Allegato 2 (art. 3 cpv. 1 lett. q e cpv. 4) **Derrate alimentari la cui caratterizzazione deve contenere una o più indicazioni supplementari** **Parte A** **Particolari indicazioni obbligatorie nella caratterizzazione delle derrate alimentari** 1. La denominazione specifica della derrata alimentare deve essere integrata da indicazioni sullo stato fisico della derrata alimentare o sullo specifico trattamento al quale è stata sottoposta (come polverizzata, ricongelata, liofilizzata, surgelata, concentrata, affumicata) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore. 2. Nel caso di derrate alimentari surgelate prima della vendita e vendute scongelate, la denominazione specifica deve essere integrata dalla dicitura «scongelato». Questa disposizione non si applica a: a. ingredienti contenuti nel prodotto finito; b. derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione; c. derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità. È fatto salvo il numero 1. 3. Le derrate alimentari trattate con radiazioni ionizzanti devono recare la dicitura «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». Se viene utilizzato un ingrediente irradiato, nell'elenco degli ingredienti la denominazione specifica deve essere accompagnata da questa dicitura. 4. Nel caso di derrate alimentari in cui alcuni componenti o ingredienti che i consumatori presumono siano normalmente utilizzati o naturalmente presenti sono stati sostituiti con altri componenti o ingredienti, la caratterizzazione deve recare, oltre all'elenco degli ingredienti, una chiara indicazione dei componenti o degli ingredienti utilizzati per la sostituzione parziale o completa; tale indicazione deve essere fornita: a. in prossimità della denominazione del prodotto; e	*Allegato 2* (art. 3 cpv. 1 lett. q e cpv. 4) **Derrate alimentari la cui caratterizzazione deve contenere una o più indicazioni supplementari** *Parte A n. 7* 7. Per le preparazioni a base di carne, i prodotti a base di carne o i prodotti a base di pesce che sembrano costituiti da un unico pezzo, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la dicitura «costituito da parti di carne» o «costituito da parti di pesce».

b. in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 per cento di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e di dimensioni non inferiori a quelle prescritte dall'articolo 4 capoverso 3 della presente ordinanza. 5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione specifica della derrata alimentare deve recare la dicitura della presenza di tali proteine e della loro origine. 6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sotto forma di taglio, pezzo, fetta o carcassa, la denominazione specifica della derrata alimentare deve comprendere l'indicazione dell'aggiunta di acqua se quest'ultima rappresenta più del 5 per cento del peso del prodotto finito. Questa disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti della pesca preparati interi o sotto forma di taglio, pezzo, fetta, porzione o filetto. 7. Per le preparazioni a base di carne, i prodotti a base di carne o i prodotti a base di pesce che sembrano costituiti da un unico pezzo, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la dicitura «carne ricomposta» o «pesce ricomposto».	

Allegato 5 (art. 8 cpv. 5) **Indicazione e denominazione degli ingredienti** **Parte E** **Designazione degli ingredienti composti** 1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua denominazione specifica in rapporto al suo peso, purché quest'ultima sia immediatamente seguita dalla composizione di tale ingrediente. Per quanto concerne gli additivi devono essere indicati solo quelli che hanno ancora tecnologicamente effetto sul prodotto finale. È fatto salvo l'articolo 11. 2. L'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio quando: 2.1 la composizione dell'ingrediente composto è definita in un'ordinanza, purché l'ingrediente composto costituisca meno del 2 per cento del prodotto finito; sono fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a–d per gli additivi e l'articolo 11; 2.2 gli ingredienti composti consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito; sono fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a–d per gli additivi e l'articolo 11; 2.3 l'ingrediente composto è una derrata alimentare per la quale non è necessario un elenco degli ingredienti.	*Allegato 5* (art. 8 cpv. 5) **Indicazione e denominazione degli ingredienti** *Parte E n. 2.1* 2 L'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio quando: 2.1 la composizione dell'ingrediente composto è definita in un'ordinanza, purché l'ingrediente composto costituisca meno del 2 per cento del prodotto finito; ciò non si applica agli additivi, ad eccezione di quelli di cui all'articolo 9 capoverso 2 lettere a–d. È fatto salvo l'articolo 11;
Allegato 6 (art. 10 e 11 cpv. 1–3, 7bis e 9) **Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate** I seguenti ingredienti e i prodotti da essi ottenuti potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate e devono pertanto essere sempre menzionati nella caratterizzazione; è fatto salvo l'articolo 11 capoverso 9: 1 cereali contenenti glutine segnatamente grano, farro, frumento Khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: 1.1 sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità, 1.2 maltodestrine a base di grano e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità, 1.3 sciroppi di glucosio a base di orzo, 1.4. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche; 2. crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. uova e prodotti a base di uova; 4. pesce e prodotti a base di pesce, tranne: 4.1 gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, 4.2 gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino; 5. arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. soia e prodotti a base di soia, tranne: 6.1 olio e grasso di soia completamente raffinati e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità,	*Allegato 6* (art. 10 e 11 cpv. 1–3, 7bis e 9) **Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate** *N. 8* 8. frutta a guscio o noci: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis* [Wangenh.] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;

6.2 tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale e tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia,

6.3 oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia,

6.4 estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio, tranne:

7.1 siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche,

7.2 lattiolo;

8. frutta a guscio o noci: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis* [Wangenh.] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;

9. sedano e prodotti a base di sedano;

10. senape e prodotti a base di senape;

11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2;

13. lupini e prodotti a base di lupini;

14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allegato 14

(art. 31 cpv. 2 e 3, 32 cpv. 1, 33 nonché 34 cpv. 2 lett. b)

Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di derrate alimentari, nonché condizioni per il loro impiego

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
…			
Acido α-linolenico (ALA)	L'ALA contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ALA secondo l'allegato 13 numero 6 della presente ordinanza. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di ALA.	
Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che apporti almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di AL.	
…			

Allegato 14

(art. 31 cpv. 2 e 3, 32 cpv. 1, 33 nonché 34 cpv. 2 lett. b)

Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di derrate alimentari, nonché condizioni per il loro impiego

Tabella

Le voci seguenti sono aggiunte in ordine alfabetico

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
…			
Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi	È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.	Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari ricche di acidi grassi insaturi secondo l'allegato 13 numero 10 della presente ordinanza.	L'indicazione può essere impiegata unicamente per i grassi e gli oli.
…			

Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide e alla normale funzione tiroidea.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	Kiwi verde (*Actinidia deliciosa,* «Hayward»)	Il consumo di kiwi verdi contribuisce alle normali funzioni intestinali grazie a un aumento della frequenza di evacuazione.	L'indicazione può essere utilizzata solo per almeno 200 g di polpa di: i) kiwi verdi freschi venduti come tali, oppure ii) kiwi verdi freschi che sono stati solo sbucciati e/o tagliati. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 200 g di polpa di kiwi verdi freschi.
Iodio	Lo iodio contribuisce alla crescita normale dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.			
…					

Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentar (OELDerr), Modifica

Legge in vigor	*Progetto per la consultazione*
Art. 2 Definizioni [1] Nella presente ordinanza s'intende per: a. *partita:* quantità di merce dello stesso tipo o della stessa classe o con la stessa descrizione per la quale vale lo stesso certificato sanitario o lo stesso documento di accompagnamento, trasportato con lo stesso mezzo di trasporto, proveniente dallo stesso luogo di origine e destinato alla stessa azienda di destinazione; b. *documento sanitario comune di entrata (DSCE):* documento di cui agli articoli 56–58 del regolamento (UE) 2017/625[1], utilizzato per notificare partite al posto di controllo frontaliero del servizio veterinario di confine e per indicare il risultato dei controlli e le misure del servizio veterinario di confine concernenti la partita accompagnata; c. *certificato sanitario:* documento in formato cartaceo o elettronico che attesta la provenienza di una partita nonché l'ottemperanza ai requisiti legali in materia di derrate alimentari; d. *terzi ai sensi dell'articolo 60 capoverso 2 lettera d LDerr:* 1. gli organismi di certificazione secondo l'articolo 19 dell'ordinanza del 28 maggio 1997[2] DOP/IGP, 2. gli enti di certificazione secondo l'articolo 28 dell'ordinanza del 22 settembre 1997[3] sull'agricoltura biologica, 3. gli enti di certificazione secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del 25 maggio 2011[4] sulle designazioni «montagna» e «alpe»,	*Art. 2 cpv. 1 lett. b nota a piè di pagina* [1] Nella presente ordinanza s'intende per: *b. documento sanitario comune di entrata (DSCE):* documento di cui agli articoli 56–58 del regolamento (UE) 2017/625[7], utilizzato per notificare partite al posto di controllo frontaliero del servizio veterinario di confine e per indicare il risultato dei controlli e le misure del servizio veterinario di confine concernenti la partita accompagnata;

[1] Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1, modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) 2019/2127, GU L 321 del 12.12.2019, pag. 111.

[2] RS **910.12**

[3] RS **910.18**

[4] RS **910.19**

[7] Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2024/3115, GU L, 2024/3115, del 16.12.2024.

4. il Controllo svizzero del commercio di vino secondo l'articolo 36 dell'ordinanza del 14 novembre 2007[5] sul vino; e. *audit:* esame sistematico volto a controllare se le attività e i risultati da esse derivanti sono conformi alle disposizioni e se le disposizioni sono adeguate per raggiungere gli obiettivi; f. *controllo ufficiale:* attività svolte dalle autorità competenti o da terzi di cui all'articolo 55 LDerr, ai quali ai sensi della presente ordinanza siano stati trasferiti determinati compiti relativi ai controlli ufficiali, al fine di verificare: 1. se le aziende rispettano le disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari, e 2. se le merci soddisfano i requisiti delle disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari, anche ai fini del rilascio di una certificazione ufficiale o di un'attestazione ufficiale; g. *altre attività ufficiali*: attività diverse dai controlli ufficiali, svolte dalle autorità competenti o da terzi ai quali sono state trasferite determinate altre attività ufficiali ai sensi dell'articolo 55 LDerr, ivi incluse le attività volte al rilascio di certificazioni ufficiali o attestazioni ufficiali; h. *territorio d'importazione*: il territorio svizzero, incluse le enclavi doganali svizzere (Samnaun e Sampuoir) e le enclavi doganali estere (Principato del Liechtenstein e Büsingen); i. *importazione*: trasferimento permanente o temporaneo di merci nel territorio d'importazione, eccetto il trasporto destinato al transito di cui all'articolo 6 lettera i della legge del 18 marzo 2005[6] sulle dogane (LD); j. *importatore*: persona fisica o giuridica responsabile per l'importazione; k. *persona soggetta all'obbligo di dichiarazione*: persona di cui all'articolo 26 LD; l. *Paese di origine*: Paese da cui proviene originariamente la merce, in cui è cresciuta, è stata raccolta o prodotta o nel quale è stata effettuata l'ultima lavorazione sostanziale; m. *posto di controllo frontaliero*: luogo con le relative strutture in cui sono effettuati i controlli; n. *crisi*: situazione imprevedibile che presenta una minaccia di ampia portata reale o percepita, immediata o futura, in cui è compromessa la sicurezza delle derrate alimentari o sono constatati inganni di grande portata. 2 Fatte salve le definizioni divergenti nel diritto svizzero sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza, nonché delle ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) o dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nel regolamento (UE) n. 2017/625.	
Art. 11 Obbligo di notifica Le autorità notificano immediatamente all'USAV le contestazioni e i casi che sono loro comunicati secondo l'articolo 84 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[8] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) se:	*Art. 11 lett. c* Le autorità notificano immediatamente all'USAV le contestazioni e i casi che sono loro comunicati secondo

[5] RS **916.140**

[6] RS **631.0**

[8] RS **817.02**

a. le derrate alimentari o gli oggetti d'uso nocivi per la salute sono stati consegnati a un numero indeterminato di consumatori e la popolazione in numerosi Cantoni o all'estero è stata messa in pericolo o potrebbe esserlo; oppure b. vi è un rischio per la salute.	l'articolo 84 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[9] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) se: c. sussiste il sospetto di violazioni sistematiche della legislazione sulle derrate alimentari mediante pratiche fraudolente o ingannevoli nella filiera agroalimentare.
Art. 17 Procedura di autorizzazione 1 L'autorità cantonale di esecuzione ispeziona l'azienda sul posto prima di prendere una decisione in merito all'autorizzazione. Rilascia l'autorizzazione se sono soddisfatti i requisiti determinanti della legislazione sulle derrate alimentari per l'attività interessata. 2 Se nell'ambito dell'ispezione constata lacune, può rilasciare l'autorizzazione a condizione che le lacune siano colmate entro sei mesi. Se ciò non avviene entro il termine stabilito, l'autorizzazione decade. 3 Se nell'ambito dei controlli ufficiali constata difetti gravi, l'autorità cantonale di esecuzione può sospendere o ritirare l'autorizzazione.	*Art. 17* Procedura di autorizzazione 1 Dopo aver ricevuto una domanda di autorizzazione ai sensi dell'articolo 21 capoverso 1 ODerr[10], l'autorità cantonale di esecuzione ispeziona l'azienda sul posto. 2 Se tutti i requisiti pertinenti della legislazione sulle derrate alimentari per l'attività interessata sono soddisfatti, l'autorità cantonale di esecuzione rilascia l'autorizzazione. 3 Può rilasciare un'autorizzazione provvisoria qualora risulti che l'azienda soddisfa tutti i requisiti relativi all'infrastruttura e alle attrezzature. 4 Se viene concessa un'autorizzazione provvisoria, entro tre mesi deve essere effettuato un nuovo controllo ufficiale. L'autorità cantonale di esecuzione rilascia l'autorizzazione definitiva soltanto qualora da tale controllo risulti che l'azienda soddisfa gli altri requisiti pertinenti della legislazione sulle derrate alimentari. 5 Se sono stati compiuti progressi evidenti ma l'azienda non soddisfa ancora tutti i requisiti pertinenti della legislazione sulle derrate alimentari, l'autorità cantonale di esecuzione può prorogare l'autorizzazione provvisoria. L'autorizzazione provvisoria non eccede tuttavia complessivamente sei mesi. 6 Se nell'ambito dei controlli ufficiali constata difetti gravi, l'autorità di esecuzione può sospendere o ritirare l'autorizzazione.
Art. 79 Formazione 1 La formazione per il DCA dura almeno tre mesi. 1bis Può essere conclusa anche dopo l'esame di diploma.[11] 2 Include le seguenti materie: a. fondamenti di diritto delle derrate alimentari; b. microbiologia delle derrate alimentari, igiene delle derrate alimentari e delle aziende; c. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari; d. caratterizzazioni e pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso; e. valutazione del controllo autonomo, compresi la buona prassi di procedura e i principi HACCP secondo il *Codex Alimentarius*[12]; f. ispezioni delle aziende, formazione del servizio esterno, campionatura ufficiale; g. fondamenti di analitica. 3 La formazione è svolta dall'USAV e dai chimici cantonali. 4 L'iscrizione alla formazione va inviata all'USAV. 5 Gli emolumenti per la formazione sono disciplinati nell'allegato 4 numero 4.1.[13]	*Art. 79 cpv. 1* 1 La formazione per il DCA dura almeno tre mesi e al massimo dieci anni.

[9] RS **817.02**

[10] RS **817.02**

[11] Introdotto dalla cifra I dell'O del 16 ott. 2024, in vigore dal 1° gen. 2025 (RU **2024** 587).

[12] www.fao.org/fao-who-codexalimentarius > Codex Texts > Codes of Practice > CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene, modificato da ultimo nel 2003 (disponibile solamente in inglese, francese, spagnolo, arabo e cinese).

[13] Correzione del 14 lug. 2020 (RU **2020** 2907).

Art. 100 Scambio di dati fra la Confederazione e i Cantoni [1] L'USAV, l'UDSC e le autorità cantonali di esecuzione scambiano dati personali: a. per gestire situazioni di emergenza e crisi; b. se indugiare costituisce un pericolo; c. per coordinare l'esecuzione; d. in relazione ai controlli approfonditi di cui agli articoli 37−43. [2] Allo scopo di attuare gli obiettivi prefissati dalla legge sulle derrate alimentari, le autorità cantonali di esecuzione comunicano all'Ufficio federale dell'agricoltura i casi di inganno riguardanti: a. le designazioni protette dei prodotti agricoli e dei relativi prodotti trasformati di cui agli articoli 14–16*a* e 63 della legge del 29 aprile 1998[66] sull'agricoltura (LAgr); b. la designazione protetta dei prodotti agricoli in virtù di un trattato internazionale concluso con la Svizzera; c. e la dichiarazione dei prodotti ottenuti mediante metodi vietati in Svizzera di cui all'articolo 18 LAgr. [3] L'USAV disciplina i requisiti per i dati e per gli aspetti tecnici della trasmissione dei dati	*Art. 100 cpv. 1 lett. c* [1] L'USAV, l'UDSC e le autorità cantonali di esecuzione scambiano dati personali: c. per adempiere i compiti affidati loro dalla legislazione sulle derrate alimentari;

Ordinanza concernente la sicurezza dei giocattoli, Modifica

Legge in vigore	*Progetto per la consultazione*
Art. 1bis[1] Definizioni [1] Nella presente ordinanza s'intende per: a. *fabbricante:* ogni persona fisica o giuridica che fabbrica, progetta oppure fa fabbricare un giocattolo e lo commercializza apponendovi il proprio nome o marchio; b. *rappresentante autorizzato*: ogni persona fisica o giuridica che ha ricevuto da un fabbricante un mandato scritto che lo autorizza ad agire per suo conto in relazione a determinati compiti; c. *importatore*: ogni persona fisica o giuridica che immette in commercio un giocattolo proveniente dall'estero; d. *distributore*: ogni persona fisica o giuridica nella catena di fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che immette in commercio un giocattolo; e. *pericolo*: una fonte potenziale di danno; f. *pericoloso:* qualcosa che rappresenta un pericolo; g. *rischio*: la probabilità di insorgenza di un pericolo fonte di danni e la gravità dei danni. [2] Per interpretare correttamente le espressioni menzionate nella direttiva 2009/48/CE[2] a cui rimanda la presente ordinanza, occorre tenere conto delle equivalenze seguenti: a. Espressioni in tedesco: *Bereitstellung auf dem Markt / auf dem Markt bereitstellen* — *Inverkehrbringen / in Verkehr bringen* *Inverkehrbringen* — *Erstmaliges Inverkehrbringen / erstmalig in Verkehr bringen* *Einführer* — *Importeur* *Gemisch* — *Zubereitung* b. Espressioni in francese: *mise à dispostion sur le marché* — *mise sur le marché* *mise sur le marché* — *première mise sur le marché* *mélange* — *préparation* c. Espressioni in italiano: *messa a disposizione sul mercato* — *immissione in commercio* *immissione sul mercato* — *prima immissione in commercio* *miscela* — *preparato*	*Art. 1bis, cpv. 2, nota a piè di pagina* [2] Per interpretare correttamente le espressioni menzionate nella direttiva 2009/48/CE[3] a cui rimanda la presente ordinanza, occorre tenere conto delle equivalenze seguenti:
Art. 23 [1] L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) aggiorna gli allegati della presente ordinanza come segue:	*Art. 23 cpv. 1* [1] L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) aggiorna gli allegati della presente ordinanza come segue:

[1] Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU **2017** 1525).
[2] Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.6.2009, pag. 1; modificata da ultimo dalla direttiva 2015/2017/UE, GU L 306 del 24.11.2015, pag. 23.
[3] Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.6.2009, pag. 1; modificata da ultimo dalla direttiva (UE) 2026/192, GU L, 2026/192, 29.1.2026.

a. gli allegati 1–3, 5 e 6 conformemente alla direttiva 2009/48/CE[4] nella versione in vigore nell'Unione europea; b. l'allegato 4 conformemente alle norme armonizzate a livello internazionale. [2] Può definire disposizioni transitorie in relazione all'aggiornamento.	a. gli allegati 1, 3, 5 e 6 conformemente alla versione aggiornata della direttiva 2009/48/CE[5]; b. l'allegato 2 conformemente alla versione aggiornata del regolamento (UE) 2025/2509[6]; c. l'allegato 4 conformemente alle norme armonizzate a livello internazionale.
	L'allegato 2 è modificato secondo la versione qui annessa.
Allegato 2 (art. 3 cpv. 1 lett. b) **Requisiti particolari di sicurezza relativi ai giocattoli** **2. Infiammabilità** 1. I giocattoli non devono costituire pericolosi oggetti infiammabili nell'ambiente del bambino. Devono essere costituiti da materiali che non comportano rischi di accensione per altri materiali usati nel giocattolo e che soddisfano una o più delle seguenti condizioni: a. non bruciano se direttamente esposti all'azione di una fiamma, a una scintilla o a qualsiasi altra potenziale fonte di incendio; b. non sono facilmente infiammabili (la fiamma si spegne non appena è rimossa la causa di incendio); c. qualora prendano fuoco, bruciano lentamente, di modo che il fuoco può propagarsi solo lentamente; d. indipendentemente dalla composizione chimica del giocattolo, sono progettati in modo da ritardare meccanicamente il processo di combustione. 2. I giocattoli che, per ragioni indispensabili al loro funzionamento, contengono sostanze o preparati rispondenti ai criteri di classificazione di cui al numero 1 dell'appendice B della direttiva 2009/48/CE[7] non possono contenere sostanze o preparati che possono divenire infiammabili in seguito alla perdita di componenti volatili non infiammabili. Tali sostanze o preparati indispensabili al loro funzionamento possono essere contenute in particolare in materiali e attrezzature per esperimenti chimici, modellistica, modellamento di plastilina o argilla, smaltatura, fotografia o per altre attività analoghe. 3. I giocattoli diversi dalle capsule a percussione per giocattoli non devono essere esplosivi né contenere elementi o sostanze che possano esplodere in caso di uso conformemente alla loro destinazione o prevedibile in considerazione del comportamento abituale dei bambini. 4. I giocattoli non devono contenere sostanze o preparati che: a. in caso di miscelazione tra loro possano esplodere per reazione chimica o per riscaldamento; b. possano esplodere se miscelate con sostanze ossidanti; oppure c. contengano componenti volatili infiammabili a contatto con l'aria e tali da formare preparati di aria infiammabili o esplosive.	*Allegato 2* (art. 3 cpv. 1 lett. b) **Requisiti particolari di sicurezza relativi ai giocattoli** **2. Infiammabilità** 2. I giocattoli che, per ragioni indispensabili al loro funzionamento, contengono sostanze o preparati rispondenti ai criteri di classificazione di cui all'allegato II appendice B sezione 1 della direttiva 2009/48/CE8 non devono contenere sostanze o preparati che possono divenire infiammabili a seguito della perdita di componenti volatili non infiammabili. Tali sostanze e preparati indispensabili al funzionamento possono essere utilizzati in particolare in materiali e attrezzature per esperimenti chimici, modellistica, modellamento di plastilina o argilla, smaltatura, fotografia o per altre attività analoghe. **3. Proprietà chimiche** 1. I giocattoli devono essere progettati e fabbricati in modo che non ci sia il rischio di effetti nocivi sulla salute umana dovuti all'esposizione alle sostanze o alle miscele chimiche di cui i giocattoli sono costituiti o che sono in essi contenuti, allorché i giocattoli sono utilizzati conformemente a quanto prevede l'articolo 66 capoverso 1 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[9] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr). I giocattoli o le loro parti e gli imballaggi di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con derrate alimentari o trasferiscano i propri componenti alle derrate alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili devono anche essere conformi all'articolo 49 ODerr e all'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[10] sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari. 2. I giocattoli che siano essi stessi sostanze o miscele devono inoltre essere conformi all'ordinanza del 5 giugno 2015[11] sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (OPChim) per quanto riguarda la sicurezza e la protezione della salute degli utilizzatori e di terzi. 3. I giocattoli devono essere conformi ai requisiti e alle condizioni specifici per le sostanze chimiche di cui all'allegato II appendice parte A del regolamento (UE) 2025/2509[12] e alle prescrizioni relative all'etichettatura di cui all'allegato II appendice parte B del suddetto regolamento. Sono escluse le disposizioni relative al passaporto digitale di prodotto di cui all'articolo 3 punto 17 del suddetto regolamento. 4. È vietata la presenza, nei giocattoli, nei loro componenti o nelle loro parti microstrutturalmente distinte, di sostanze nelle forme classificate nella versione del regolamento (CE)

[4] Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.06.2009, pag. 1.
[5] V. nota a piè di pagina relativa all'art. 1bis, cpv. 2..
[6] Regolamento (UE) 2025/2509 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 novembre 2025, sulla sicurezza dei giocattoli e che abroga la direttiva 2009/48/CE, versione della GU L, 2025/2509, del 12.12.2025.
[7] Cfr. nota all'art. 13 cpv. 1 lett. a.
[8] V. nota a piè di pagina relativa all'art. 1bis cpv. 2.
[9] RS **817.02**
[10] RS **817.023.21**
[11] RS **813.11**
[12] V. nota a piè di pagina relativa all'art. 23 cpv. 1 lett.b.

	n. 1272/2008 stabilita nell'allegato 2 numero 1 OPChim in una delle seguenti categorie: a. cancerogenicità, mutagenicità sulle cellule germinali o tossicità per la riproduzione (CMR), categoria 1A, 1B o 2; b. interferenza endocrina per la salute umana, categoria 1 o 2; c. tossicità specifica per organi bersaglio, categoria 1, sia in esposizione singola sia in esposizione ripetuta; d. sensibilizzazione delle vie respiratorie, categoria 1; e. sensibilizzazione cutanea, categoria 1A. 5. È vietato l'uso intenzionale, nei giocattoli, nei loro componenti o nelle loro parti microstrutturalmente distinte, di sostanze per- e polifluoroalchiliche (PFAS). 6. È vietata la presenza, nei giocattoli, nei loro componenti o nelle loro parti microstrutturalmente distinte, dei bisfenoli di cui all'allegato II appendice parte D del regolamento (UE) 2025/2509. 7. La presenza non intenzionale di una sostanza o di una miscela di cui ai numeri 4, 5 o 6 che deriva da impurità di ingredienti naturali o sintetici o dal processo di fabbricazione, e che è tecnicamente inevitabile in base alle norme di buona fabbricazione, è consentita a condizione che, nonostante tale presenza, i giocattoli rimangano conformi all'obbligo generale di sicurezza. 8. In deroga ai numeri 4, 5 e 6, le sostanze o le miscele vietate conformemente a tali numeri possono essere utilizzate nei giocattoli se sono elencate all'allegato II appendice parte C del regolamento (UE) 2025/2509, conformemente alle condizioni ivi specificate. 9. I numeri da 4 a 8 non si applicano: a. ai materiali che soddisfano le condizioni stabilite per sostanze specifiche all'allegato II appendice parte A del regolamento (UE) 2025/2509, per quanto riguarda tali sostanze; b. alle batterie nei giocattoli; oppure c. ai componenti di giocattoli necessari per le funzioni elettroniche o elettriche del giocattolo, qualora la sostanza o la miscela sia completamente inaccessibile ai bambini, anche per inalazione, allorché il giocattolo è utilizzato conformemente a quanto prevede l'articolo 66 capoverso 1 ODerr; oppure d. ai materiali conformi a una restrizione specifica in materia di sostanze per i giocattoli di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del 18 maggio 2005[13] sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (ORRPChim), conformemente alle condizioni ivi specificate, per quanto concerne tali sostanze, a meno che l'allegato II appendice del regolamento (UE) 2025/2509 non preveda una restrizione più rigorosa per tale sostanza relativamente ai giocattoli. 10. In deroga ai numeri 4, 5 e 6, la presenza nei giocattoli di una sostanza o miscela vietata può essere consentita solo se sono soddisfatte tutte le seguenti condizioni: a. è stata ritenuta sicura dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA), in particolare riguardo all'esposizione, compresa l'esposizione complessiva da altre fonti, nonché a qualsiasi pericolo aggiuntivo noto derivante dall'esposizione combinata alle diverse sostanze e miscele presenti nel giocattolo, e tenendo conto in particolare della vulnerabilità dei bambini; b. non sono disponibili idonee alternative alla presenza delle sostanze o delle miscele nel giocattolo, nemmeno tramite alternative tecniche, secondo quanto stabilito dall'ECHA sulla base di un'analisi delle alternative;

[13] RS **814.81**

	c. la sostanza o miscela non è vietata per impieghi in articoli di consumo a norma dell'ORRPChim. 11. Ai fini del numero 10 lettera b, la valutazione prende in esame in via prioritaria la sicurezza di qualsiasi alternativa individuata e tiene conto altresì della fattibilità tecnica e della disponibilità di tale alternativa. 12. Le restrizioni o i divieti sull'uso delle PFAS stabiliti a norma dell'ORRPChim prevalgono sul punto 5. 13. I giocattoli cosmetici, come i cosmetici da gioco per le bambole, devono essere conformi alle prescrizioni relative alla composizione e alla caratterizzazione di cui all'ordinanza del 16 dicembre 2016[14] sui cosmetici (OCos). 14. I giocattoli non devono a. avere una funzione biocida nella misura in cui il giocattolo sarebbe di conseguenza considerato un biocida secondo la definizione di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettera a dell'ordinanza del 18 maggio 2025[15] sui biocidi (OBioc); oppure b. essere trattati con uno o più biocidi quali definiti all'articolo 2 capoverso 1 lettera a OBioc o incorporarli intenzionalmente. 15. In deroga al numero 14 lettera b, i giocattoli destinati a essere collocati permanentemente all'aperto possono essere trattati con uno o più biocidi, o incorporarli intenzionalmente, a condizione che tutti i principi attivi contenuti nei biocidi incorporati intenzionalmente nei giocattoli o con i quali questi ultimi sono stati trattati siano inseriti nell'allegato 2 OBioc per il pertinente tipo di prodotto dei preservanti che rientrano nell'allegato 10 gruppo 2 OBioc o nell'allegato 1 OBioc, e siano soddisfatte le pertinenti condizioni o restrizioni ivi specificate, oppure siano in fase di valutazione nel programma di lavoro per l'esame sistematico di tutti i principi attivi esistenti stabilito conformemente all'articolo 9 capoverso 1 lettera c OBioc per il pertinente tipo di prodotto che rientra nell'allegato 10 gruppo 2 OBioc. 16. In deroga ai numeri 4,14 e 15, nei giocattoli possono essere utilizzati conservanti se questi ultimi sono autorizzati per l'uso nei cosmetici da non sciacquare secondo l'articolo 54 capoverso 4 ODerr, fatta eccezione per quelli che non devono essere usati su bambini di età inferiore a tre o dieci anni o il cui uso non è autorizzato nei prodotti da applicare sulle membrane mucose o per i quali è opportuno evitare il contatto con gli occhi.

[14] RS **817.023.31**

Ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
visti gli articoli 16 lettera a, 17 capoversi 3 e 5, nonché 95 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[1] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),	*Ingresso* visti gli articoli 16 capoverso 1 lettera a e capoverso 4, 17 capoversi 3 e 5, nonché 95 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[2] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
Art. 1 Oggetto La presente ordinanza disciplina: a. la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari ai sensi dell'articolo 15 capoverso 1 lettere a–j ODerr; b. la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 15 capoverso 1 lettera k ODerr; c. i nuovi tipi di derrate alimentari che possono essere commercializzati senza autorizzazione.	*Art. 1 lett. b* La presente ordinanza disciplina: b. la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 15 capoverso 1[bis] ODerr;
	Art. 6a Controllo autonomo [1]Chi consegna nuovi tipi di derrate alimentari nell'ambito dello sviluppo di prodotti ai sensi dell'articolo 16 capoversi 2–4 ODerr deve documentare tale consegna nell'ambito di un controllo autonomo. [2] La documentazione contiene le seguenti indicazioni: a. una descrizione del nuovo tipo di derrata alimentare; b. la composizione e le specificità; c. il metodo di analisi; d. dati scientifici attestanti la sicurezza della derrata alimentare; e. la destinazione d'uso e le condizioni d'uso del nuovo tipo di derrata alimentare; f. se del caso, la procedura di fabbricazione o i metodi di riproduzione e di allevamento; g. la firma della persona responsabile.
	Art. 6b Notifica all'USAV Chi consegna nuovi tipi di derrate alimentari nell'ambito dello sviluppo di prodotti ai sensi dell'articolo 16 capoversi 2–4 ODerr deve notificare all'USAV le seguenti informazioni: a. la descrizione dell'analisi sensoriale e in particolare del suo scopo; b. la descrizione della derrata alimentare e della nuova caratteristica; c. la descrizione del panel e l'indicazione del numero di persone che vi partecipano; e d. la data e il luogo di esecuzione;
	L'allegato è sostituito dalla versione qui annessa.

[1] RS **817.02**
[2] RS **817.02**

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.

Derrate alimentari	Prescrizioni da rispettare
Tutte le derrate alimentari che possono essere immesse sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283[3].	Le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche devono essere rispettate.
Insetti delle seguenti specie: *Tenebrio molitor* nella fase larvale (larve della farina) *Acheta domesticus* nella fase adulta (grillo domestico) *Locusta migratoria* nella fase adulta	**Denominazione specifica** La denominazione specifica da utilizzare è: «larve della farina (*Tenebrio molitor)*», «grillo domestico (*Acheta domesticus*)» e «(*Locusta migratoria*)». Se gli insetti sono utilizzati come ingrediente, dev'esserne data indicazione nella denominazione specifica della derrata alimentare. **Caratterizzazione** Le derrate alimentari che contengono insetti quali ingrediente devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[4] concernente le informazioni sulle derrate alimentari. **Requisiti** Gli insetti devono provenire da un allevamento. 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. Possono essere consegnati interi oppure tritati o macinati.

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 [7]immesse sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283.	Le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche devono essere rispettate.

[3] Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 7 cpv. 3.
[4] RS **817.022.16**
[7] Regolamento (EU) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione, versione della GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1; modificato dal regolamento (UE) 2019/1381, versione della GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

Salvia hispanica, parte di pianta: semi (semi di chia)	**Destinazione d'uso** 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. **Caratterizzazione** Nella caratterizzazione della derrata alimentare che li contiene, i semi di chia devono essere denominati «semi di chia (*Salvia hispanica*)». 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. Se i semi di chia non trasformati vengono consegnati sfusi ai consumatori, la quantità massima quotidiana può essere comunicata oralmente, se: 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. **Tenore massimo** 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: – derrate alimentari diverse dalle bevande: 10 % – bevande: 3 % **Specificità dei semi di chia** La chia (*Salvia hispanica*) è una pianta erbacea annuale estiva appartenente alla famiglia delle Labiatae. Dopo la raccolta i semi vengono puliti meccanicamente. Fiori, foglie e altre parti della pianta vengono rimossi. I semi di chia presentano la seguente composizione: Sostanza secca 91–96 % Proteine 19–25,6 % Grassi 28–34 % Carboidrati[5] 24,6–41,5 % Fibre (fibra grezza[6]) 20–32 % Ceneri 4–6 %	*Salvia hispanica*, parte di pianta: semi (semi di chia)	**Destinazione d'uso** 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. **Caratterizzazione** Nella caratterizzazione della derrata alimentare che li contiene, i semi di chia devono essere denominati «semi di chia (*Salvia hispanica*)». 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. Se i semi di chia non trasformati vengono consegnati sfusi ai consumatori, la quantità massima quotidiana può essere comunicata oralmente, se: 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. **Tenore massimo** 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: – derrate alimentari diverse dalle bevande: 10 % – bevande: 3 % **Specificità dei semi di chia** La chia (*Salvia hispanica*) è una pianta erbacea annuale estiva appartenente alla famiglia delle Labiatae. Dopo la raccolta i semi vengono puliti meccanicamente. Fiori, foglie e altre parti della pianta vengono rimossi. I semi di chia presentano la seguente composizione: Sostanza secca 91–96 % Proteine 19–25,6 % Grassi 28–34 % Carboidrati[8] 24,6–41,5 % Fibre (fibra grezza[9]) 20–32 % Ceneri 4–6 %

[5] I carboidrati includono il contenuto di fibre (UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido).
[6] Per fibra grezza si intende la parte di fibra composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.
[8] I carboidrati includono il contenuto di fibre (UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido).
[9] Per fibra grezza si intende la parte di fibra composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.

Chenopodium pallidicaule Aellen (cañahua, cañihua, quinua silvestre), grani	**Destinazione d'uso** La pianta *Chenopodium pallidicaule* Aellen può essere commercializzata per il consumo umano solo in grani interi o macinati, crudi o tostati. **Paese d'origine** La *Chenopodium pallidicaule* Aellen deve essere stata coltivata in modo tradizionale in Bolivia o in Perù. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «cañahua», «cañihua» o «quinua silvestre» seguita da «(*Chenopodium pallidicaule* Aellen)». Se la *Chenopodium pallidicaule* Aellen viene immessa sul mercato in forma cruda, occorre inoltre indicare che il prodotto deve subire un trattamento termico completo prima del consumo. **Specifiche dei grani** I grani di Chenopodium pallidicaule Aellen presentano in genere la seguente composizione Acqua 11 % Proteine 13 % Grassi 7 % Carboidrati (idrolizzabili) 60 % Fibre (fibra grezza) 6 % Ceneri 3 %
Lilium davidii L., tubero (tubero di giglio)	**Destinazione d'uso** Della pianta *Lilium davidii* L. può essere utilizzato per il consumo umano solo il tubero (tubero fresco, tagliato a scaglie, a spicchi o a fette sottili in modo simile al tartufo oppure in polvere ricavata dai tuberi essiccati). **Paese d'origine** Il tubero di *Lilium davidii* L. deve essere stato coltivato in modo tradizionale in Cina. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «tubero di giglio (*Lilium davidii* L.)». Occorre indicare che il tubero è da consumare solo in piccole quantità e che per la preparazione di una pietanza può essere utilizzato al massimo un tubero. **Specifiche del tubero** Il tubero di *Lilium davidii* L. presenta generalmente la seguente composizione: Acqua 74 % Proteine 4 % Grassi 0,5 % Carboidrati 19,5 % Ceneri 2 %
Dipteryx alata V., semi tostati (noce di Baru)	**Destinazione d'uso** Della pianta *Dipteryx alata* V. (noce di Baru) possono essere utilizzati per il consumo umano solo i semi tostati. **Paese d'origine** I semi devono provenire dal Brasile. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «semi tostati della noce di Baru (*Dipteryx alata* V.)». Se i semi di *Dipteryx alata* V. (noce di Baru) vengono immessi sul mercato crudi, occorre inoltre indicare che il prodotto deve subire un trattamento termico completo o un trattamento completo di tostatura prima del consumo. Deve essere specificato che le persone già allergiche alle leguminose possono sviluppare reazioni incrociate. Tale avviso deve essere fornito per scritto anche per i semi di *Dipteryx alata* V. (noce di Baru) immessi sfusi sul mercato. Le derrate alimentari che contengono *Dipteryx alata* V. (noce di Baru) come ingrediente devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari.

Chenopodium pallidicaule Aellen (cañahua, cañihua, quinua silvestre), grani	**Destinazione d'uso** La pianta *Chenopodium pallidicaule* Aellen può essere commercializzata per il consumo umano solo in grani interi o macinati, crudi o tostati. **Paese d'origine** La *Chenopodium pallidicaule* Aellen deve essere stata coltivata in modo tradizionale in Bolivia o in Perù. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «cañahua», «cañihua» o «quinua silvestre» seguita da «(*Chenopodium pallidicaule* Aellen)». Se la *Chenopodium pallidicaule* Aellen viene immessa sul mercato in forma cruda, occorre inoltre indicare che il prodotto deve subire un trattamento termico completo prima del consumo. **Specifiche dei grani** I grani di *Chenopodium pallidicaule* Aellen presentano in genere la seguente composizione: Acqua 11 % Proteine 13 % Grassi 7 % Carboidrati (idrolizzabili) 60 % Fibre (fibra grezza) 6 % Ceneri 3 %
Lilium davidii L., tubero (tubero di giglio)	**Destinazione d'uso** Della pianta *Lilium davidii* L. può essere utilizzato per il consumo umano solo il tubero (tubero fresco, tagliato a scaglie, a spicchi o a fette sottili in modo simile al tartufo oppure in polvere ricavata dai tuberi essiccati). **Paese d'origine** Il tubero di *Lilium davidii* L. deve essere stato coltivato in modo tradizionale in Cina. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «tubero di giglio (*Lilium davidii* L.)». Occorre indicare che il tubero è da consumare solo in piccole quantità e che per la preparazione di una pietanza può essere utilizzato al massimo un tubero. **Specifiche del tubero** Il tubero di *Lilium davidii* L. presenta generalmente la seguente composizione: Acqua 74 % Proteine 4 % Grassi 0,5 % Carboidrati 19,5 % Ceneri 2 %

	Specifiche dei semi tostati I semi tostati di *Dipteryx alata* V. (noce di Baru) presentano generalmente la seguente composizione: Acqua 2–7 % Proteine 23–31 % Grassi 24–46 % Carboidrati (senza fibre) 9–29 % Ceneri 3 %
Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh, polpa del frutto (camu camu)	**Destinazione d'uso** Della pianta *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (camu camu) può essere utilizzata per il consumo umano solo la polpa del frutto (senza buccia e semi). **Paese d'origine** La polpa del frutto deve essere stata coltivata in modo tradizionale in Perù, Brasile, Venezuela, Colombia, Ecuador, Guyana o Bolivia. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: «polpa del frutto di camu camu (*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh)». Le derrate alimentari che contengono *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (camu camu) come ingrediente, devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[10] concernente le informazioni sulle derrate alimentari. **Specifiche della polpa del frutto (senza buccia e semi)** La polpa del frutto (senza buccia e semi) di *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (camu camu) presenta in genere la seguente composizione: Acqua 91–94,5 % Proteine 0,3–0,6 % Grassi fino allo 0,8 % Carboidrati (senza fibre) 3,5–11,6 % Fibra grezza fino allo 0,1 % Ceneri 0,04–2,6 % Vitamina C 1,5–3,5 %
Terminalia ferdinandiana Exell, polpa del frutto (prugna di Kakadu)	**Destinazione d'uso** Per il consumo umano, è possibile utilizzare soltanto la polpa del frutto e la polvere della polpa del frutto di *Terminalia ferdinandiana* Exell. **Paese d'origine** La polpa del frutto di *Terminalia ferdinandiana* Exell deve essere stata raccolta in Australia secondo i metodi tradizionali. **Caratterizzazione** La denominazione specifica da utilizzare è: polpa della prugna di Kakadu (*Terminalia ferdinandiana*Exell) **Specifiche relative alla polpa del frutto** La polpa del frutto di *Terminalia ferdinandiana* Exell presenta tipicamente la seguente composizione: Acqua 80–87 % Proteine 0.5–1 % Grassi 0,5 % Carboidrati 10–17 %

[10] RS **817.022.16**

Ordinanza concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)), Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione La presente ordinanza disciplina: a. la procedura di autorizzazione concernente le derrate alimentari che sono organismi geneticamente modificati (OGM), li contengono o sono stati ricavati da essi (prodotti OGM); b. le condizioni alle quali i prodotti OGM vegetali non autorizzati sono tollerati; c. quali prodotti OGM che sono autorizzati da un'autorità estera in una procedura paragonabile a quella prevista dall'articolo 17 ODerr possono essere immessi sul mercato senza autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV); d. la speciale caratterizzazione e la pubblicità dei prodotti OGM; e. l'obbligo di documentazione dei prodotti OGM; f. la separazione del flusso di merci per prodotti che sono OGM o che li contengono.	*Art. 1 lett. c* *c. Abrogata*
Art. 6 Tolleranza [1] Sono tollerate senza autorizzazione quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse se: a. le quantità non superano lo 0,5 per cento in massa con riferimento all'ingrediente; b. il pubblico ha accesso a procedure di documentazione e a materiali di riferimento appropriati; e c. è adempiuta una delle seguenti condizioni: 1. una valutazione effettuata dall'USAV in base allo stato attuale della scienza ha permesso di escludere un pericolo per la salute, 2. le quantità di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse sono state giudicate idonee all'impiego in derrate alimentari da un'autorità estera nell'ambito di una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerr e dalla presente ordinanza. [2] Se si tratta di tollerare quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate o contengono tali piante, la tolleranza presuppone inoltre che una valutazione effettuata dall'UFAM permetta di escludere, in base allo stato attuale della scienza, un pericolo per l'ambiente. Entro 30 giorni, l'UFAM invia il suo parere all'USAV.	*Art. 6 cpv. 1, frase introduttiva e lett. a e c n. 2 nonché 4* [1] Sono tollerate senza autorizzazione quantità minime di prodotti OGM vegetali se: a. le quantità non superano lo 0,9 per cento in massa con riferimento all'ingrediente; c. è adempiuta una delle seguenti condizioni: 2. le quantità di prodotti OGM vegetali sono state giudicate idonee all'impiego in derrate alimentari da un'autorità estera nell'ambito di una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerr e dalla presente ordinanza. [4] Nell'allegato 2 sono elencati i prodotti OGM che sono tollerati conformemente al capoverso 1 nelle derrate alimentari.

[3] L'USAV può limitare o vincolare a condizioni la tolleranza di prodotti di cui ai capoversi 1 e 2.[1] [4] Nell'allegato 2 sono elencati i materiali geneticamente modificati che sono tollerati conformemente al capoverso 1 nelle derrate alimentari.	
Art. 7 Prodotti OGM esteri che possono essere immessi sul mercato senza autorizzazione dell'USAV I prodotti OGM che possono essere immessi sul mercato svizzero senza autorizzazione dell'USAV sono elencati nell'allegato 3.	*Art. 7* *Abrogato*
Art. 8 Caratterizzazione [1] Le derrate alimentari che sono prodotti OGM devono essere contrassegnate con la menzione «ottenuto da X[2] geneticamente modificato» o «ottenuto da X modificato con tecnologia genetica». [2] I coadiuvanti tecnologici che sono prodotti OGM e sono consegnati come tali devono essere contrassegnati con una menzione secondo il capoverso 1. [3] Le derrate alimentari che contengono microorganismi geneticamente modificati impiegati per fini tecnologici devono essere contrassegnate con la menzione «ottenuto da Y[3] geneticamente modificato» o «ottenuto da Y modificato con tecnologia genetica». Se sono consegnati come tali, i microrganismi devono essere contrassegnati con la menzione «geneticamente modificato» o «modificato con tecnologia genetica». [4] La menzione deve figurare nell'elenco degli ingredienti, tra parentesi, immediatamente dopo il nome dell'ingrediente, della sostanza o del microrganismo corrispondente. Nel caso in cui non vi sia un elenco degli ingredienti, la menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica del prodotto. [5] Se un ingrediente o una sostanza figura già nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione specifica come «ottenuto da X», la menzione può essere abbreviata in «geneticamente modificato» o «modificato con tecnologia genetica». [6] Se devono essere contrassegnati più ingredienti o sostanze, la menzione «geneticamente modificato» o «modificato con tecnologia genetica» può essere riportata in una nota in calce all'elenco degli ingredienti. Le indicazioni figuranti nella nota devono essere stampate in caratteri di grandezza almeno equivalente a quella dei caratteri dell'elenco degli ingredienti. [7] Si può omettere la menzione della presenza di materiale che è OGM, contiene OGM o è stato ottenuto da OGM se:	*Art. 8 cpv. 1 e 7–9* [1] I prodotti OGM devono essere contrassegnati con la menzione «prodotto da X[5] geneticamente modificato» o «prodotto da X modificato con tecnologia genetica». [7] Si può omettere la menzione se: a. nessun ingrediente contiene prodotti OGM in misura superiore allo 0,9 per cento in massa; sono esclusi i microorganismi geneticamente modificati di cui al capoverso 3; e b. si può dimostrare che sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di prodotti OGM nell'ingrediente. [8] *Abrogato* [9] Se l'ingrediente è designato col nome di una categoria, la denominazione «contiene X[3] geneticamente modificato», «contiene X[3] modificato con tecnologia genetica», «contiene [nome dell'ingrediente] prodotto da X[3] geneticamente modificato» o «contiene [nome dell'ingrediente] prodotto da X[3] modificato con tecnologia genetica».

[1] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 844).

[2] X = nome dell'organismo geneticamente modificato.

[3] Y = nomi dei microorganismi geneticamente modificati.

[5] X = nome dell'organismo geneticamente modificato.

a. nessun ingrediente contiene tale materiale in misura superiore allo 0,9 per cento in massa (ad eccezione dei microorganismi di cui al cpv. 3); e

b. si può dimostrare che sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di tale materiale nell'ingrediente.

[8] Si può omettere la menzione nel caso di derrate alimentari che sono state ottenute secondo il metodo descritto all'articolo 31 capoverso 4 ODerr.

[9] Non sono ammesse menzioni diverse da quelle del presente articolo. È eccettuata la menzione di cui all'articolo 13 paragrafo 1 lettera b del regolamento (CE) n. 1829/2003[4] relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

[1] L'allegato 2 è sostituito dalla versione qui annessa.

[2] L'allegato 3 è abrogato.

Allegato 2[6]

(art. 6 cpv. 4 e 12)

Elenco dei materiali tollerati

Designazione	Identificatore unico	Limitazioni/condizioni
Colza 73496	DP-Ø73496-4	solo senza capacità di riproduzione
Colza GT73	MON-ØØØ73-7	solo senza capacità di riproduzione
Colza MS11	BCS-BNØ12-7	solo senza capacità di riproduzione
Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	solo senza capacità di riproduzione
Colza MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	solo senza capacità di riproduzione
Colza T45	ACS-BNØØ8-2	solo senza capacità di riproduzione
Cotone 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	nessuna

Allegato 2

(art. 6 cpv. 4 e 12)

Elenco dei prodotti vegetali OGM tollerati

Specie vegetale	Designazione	Identificatore unico	Limitazioni/condizioni
Brassica napus	Colza 73496	DP-Ø73496-4	solo senza capacità di riproduzione
Brassica napus	Colza GT73	MON-ØØØ73-7	solo senza capacità di riproduzione
Brassica napus	Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	solo senza capacità di riproduzione
Brassica napus	nessuna	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	solo senza capacità di riproduzione
Brassica napus	Colza MS11	BCS-BNØ12-7	solo senza capacità di riproduzione
Brassica napus	Colza T45	ACS-BNØØ8-2	solo senza capacità di riproduzione

[4] Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 298/2008, GU L 97 del 9.4.2008, pag. 64.

[6] Nuovo testo giusta la cifra II dell'O del DFI dell'8 dic. 2023 (RU **2023** 844). Aggiornato dalle cifra II dell'O dell'USAV del 2 giu. 2025 (RU **2025** 394), dalla cifra II dell'O del DFI del 26 nov. 2025 (RU **2025** 811) e dalla cifra I dell'O del USAV del 19 giu. 2026, in vigore dal 1° ago. 2026 (RU **2026** 373).

Cotone GHB119	BCS-GHØØ5-8	nessuna
Cotone GHB614	BCS-GHØØ2-5	nessuna
Cotone GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	nessuna
Cotone GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3 x MON-15985-7	nessuna
Cotone GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GHØØ2-5 x BCS-GHØØ4-7 x BCS-GHØØ5-8	nessuna
Cotone GHB811	BCS-GH811-4	nessuna
Cotone LLCotton 25	ACS-GHØØ1-3	nessuna
Cotone T304-40	BCS-GHØØ4-7	nessuna
Mais 1507	DAS-Ø15Ø7-1	nessuna
Mais 3272	SYN-E3272-5	nessuna
Mais 4114	DP-ØØ4114-3	nessuna
Mais 5307	SYN-Ø53Ø7-1	nessuna
Mais 59122	DAS-59122-7	nessuna
Mais Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × DAS-Ø15Ø7-1 × SYN-Ø53Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Mais DAS1131	DAS-Ø1131-3	nessuna
Mais DAS-40278-9	DAS-4Ø278-9	nessuna
Mais DP202216	DP-2Ø2216-6	nessuna
Mais DP51291	DP-Ø51291-2	nessuna
Mais DP910521	DP-91Ø521-2	nessuna
Mais DP915635	DP-915635-4	nessuna
Mais GA21	MON-ØØØ21-9	nessuna
Mais MIR 162	SYN-IR162-4	nessuna
Mais MIR 604	SYN-IR6Ø4-5	nessuna
Mais MON 87403	MON-874Ø3-1	nessuna

Glycine max	Soia 305423	DP-3Ø5423-1	nessuna
Glycine max	Soia A2704-12	ACS-GMØØ5-3	nessuna
Glycine max	Soia A5547-127	ACS-GMØØ6-4	nessuna
Glycine max	Soia DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6	nessuna
Glycine max	Soia DAS-81419-2	DAS-81419-2	nessuna
Glycine max	Soia FG72	MST-FGØ72-2	nessuna
Glycine max	Soia FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4	nessuna
Glycine max	Soia GMB151	BCS-GM151-6	nessuna
Glycine max	Soia MON 87701	MON-877Ø1-2	nessuna
Glycine max	Soia MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	nessuna
Glycine max	Soia MON 87705	MON-877Ø5-6	nessuna
Glycine max	Soia MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1	nessuna
Glycine max	Soia MON 87708	MON-877Ø8-9	nessuna
Glycine max	Soia MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	nessuna
Glycine max	Soia MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4	nessuna
Glycine max	Soia MON 87751	MON-87751-7	nessuna
Glycine max	Soia MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	nessuna
Glycine max	Soia MON 87769	MON-87769-7	nessuna
Glycine max	Soia MON 89788	MON-89788-1	nessuna
Glycine max	Soia SYHT0H2	SYN-ØØØH2-5	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone GHB119	BCS-GHØØ5-8	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone GHB614	BCS-GHØØ2-5	nessuna

Mais MON 87411	MON-87411-9	nessuna
Mais MON 87427	MON-87427-7	nessuna
Mais MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7	nessuna
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	nessuna
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Mais MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Mais MON 87460	MON 8746Ø-4	nessuna
Mais MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-8746Ø-4 x MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Mais MON 88017	MON-88Ø17-3	nessuna
Mais MON 88017 x MON 810	MON-88Ø17-3 x MON-ØØ81Ø-6	nessuna
Mais MON 89034	MON-89Ø34-3	nessuna
Mais MZIR098	SYN-ØØØ98-3	nessuna
Mais NK603	MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Mais NK603 x MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6	nessuna
Mais NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	nessuna
Mais T25	ACS-ZMØØ3-2	nessuna
Soia 305423	DP-3Ø5423-1	nessuna
Soia A2704-12	ACS-GMØØ5-3	nessuna
Soia A5547-127	ACS-GMØØ6-4	nessuna
Soia DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6	nessuna
Soia DAS-81419-2	DAS-81419-2	nessuna
Soia FG72	MST-FGØ72-2	nessuna
Soia FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4	nessuna
Soia GMB151	BCS-GM151-6	nessuna
Soia MON 87701	MON-877Ø1-2	nessuna

Gossypium hirsutum	Cotone GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3 x MON-15985-7	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GHØØ2-5 x BCS-GHØØ4-7 x BCS-GHØØ5-8	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone GHB811	BCS-GH811-4	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone LLCotton 25	ACS-GHØØ1-3	nessuna
Gossypium hirsutum	Cotone T304-40	BCS-GHØØ4-7	nessuna
Zea mays	Mais 1507	DAS-Ø15Ø7-1	nessuna
Zea mays	Mais 3272	SYN-E3272-5	nessuna
Zea mays	Mais 4114	DP-ØØ4114-3	nessuna
Zea mays	Mais 5307	SYN-Ø53Ø7-1	nessuna
Zea mays	Mais 59122	DAS-59122-7	nessuna
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × DAS-Ø15Ø7-1 × SYN-Ø53Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9	nessuna
Zea mays	Mais DAS1131	DAS-Ø1131-3	nessuna
Zea mays	Mais DAS-40278-9	DAS-4Ø278-9	nessuna
Zea mays	Mais DP202216	DP-2Ø2216-6	nessuna
Zea mays	Mais DP51291	DP-Ø51291-2	nessuna
Zea mays	Mais DP910521	DP-91Ø521-2	nessuna
Zea mays	Mais DP915635	DP-915635-4	nessuna

Soia MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	nessuna
Soia MON 87705	MON-877Ø5-6	nessuna
Soia MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1	nessuna
Soia MON 87708	MON-877Ø8-9	nessuna
Soia MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	nessuna
Soia MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4	nessuna
Soia MON 87751	MON-87751-7	nessuna
Soia MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	nessuna
Soia MON 87769	MON-87769-7	nessuna
Soia MON 89788	MON-89788-1	nessuna
Soia SYHT0H2	SYN-ØØØH2-5	nessuna

Zea mays	Mais GA21	MON-ØØØ21-9	nessuna
Zea mays	Mais MIR 162	SYN-IR162-4	nessuna
Zea mays	Mais MIR 604	SYN-IR6Ø4-5	nessuna
Zea mays	Mais MON 87403	MON-874Ø3-1	nessuna
Zea mays	Mais MON 87411	MON-87411-9	nessuna
Zea mays	Mais MON 87427	MON-87427-7	nessuna
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7	nessuna
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	nessuna
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Zea mays	Mais MON 87460	MON 8746Ø-4	nessuna
Zea mays	Mais MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-8746Ø-4 x MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Zea mays	Mais MON 88017	MON-88Ø17-3	nessuna
Zea mays	Mais MON 88017 x MON 810	MON-88Ø17-3 x MON-ØØ81Ø-6	nessuna
Zea mays	Mais MON 89034	MON-89Ø34-3	nessuna
Zea mays	Mais MZIR098	SYN-ØØØ98-3	nessuna
Zea mays	Mais NK603	MON-ØØ6Ø3-6	nessuna
Zea mays	Mais NK603 x MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6	nessuna
Zea mays	Mais NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	nessuna
Zea mays	Mais T25	ACS-ZMØØ3-2	nessuna

Allegato 3[7]

(art. 7)

L'allegato 3 è abrogat

Prodotti OGM che possono essere immessi sul mercato senza autorizzazione dell'USAV

Parte A: Enzimi

Numero EC *Denominazione (nome convenzionale)* Nome sistematico	***Organismo produttore*** Ceppo	**Uso**
EC 1.1.3.4 *Glucosio ossidasi* Beta-D-glucosio: ossigeno 1-ossidoreduttasi	*Aspergillus niger* ZGL	Nei processi di cottura al forno
	Aspergillus oryzae NZYM-KP	Nei processi di cottura al forno
EC 1.11.1.7 *Perossidasi* Donatore fenolico: idrogeno-perossido ossidoreduttasi	*Aspergillus niger* MOX	Nella trasformazione del siero di latte
EC 3.1.1.3 *Triacilglicerolo lipasi* Triacilglicerolo-acilidrolasi	*Aspergillus niger* LFS	Nei processi di cottura al forno
	Aspergillus oryzae NZYM-AL	Nella fabbricazione di bevande a base di cereali, nei processi di cottura al forno e nella trasformazione di oli e grassi
	Aspergillus oryzae NZYM-FL	Nella trasformazione di uova, oli e grassi
	Aspergillus oryzae NZYM-LH	Nei processi di cottura al forno e in altri processi a base di cereali
	Aspergillus oryzae NYM-PH	Nella fabbricazione di bevande a base di cereali, nei processi di cottura al forno, nella trasformazione delle proteine, nella trasformazione di uova e prodotti a base di uova nonché di prodotti a base di carne
	Komagataella phaffii	Nei processi di cottura al forno

[7] Nuovo testo giusta la cifra II dell'O del DFI del 20 nov. 2025, in vigore dal 1° gen. 2026 (RU **2025** 823).

	LALL-LI2	
	Trichoderma reesei RF10625	Nei processi di cottura al forno e in altri processi a base di cereali
EC 3.1.1.4 *Fosfolipasi A2* Fosfatidilcolina-2-acilidrolasi	*Aspergillus niger* PLA-54	Nella trasformazione di uova e oli e grassi vegetali crudi nonché nei processi di cottura al forno
EC 3.1.1.5 *Lisofosfolipasi* 2-lisofosfatidilcolina-acilidrolasi	*Aspergillus niger* NZYM-LP	Nella trasformazione dell'amido per la fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido
	Trichoderma reesei DP-Nyc81	Nella trasformazione dell'amido per la fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido
EC 3.1.1.32 *Fosfolipasi A1* Fosfatidilcolina-1-acilidrolasi	*Aspergillus oryzae* NZYM-LJ	Nei processi di cottura al forno
EC 3.1.4.3 *Fosfolipasi C* Fosfatidilcolina-colinfosfoidrolasi	*Komagataella phaffii* PRF	Nella trasformazione di oli e grassi
EC 3.2.1.1 *Alfa-amilasi* 4-alfa-D-glucano-glucanidrolasi	*Aspergillus niger* NZYM-MC	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido
	Aspergillus niger NZYM-SB	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido
	Bacillus licheniformis DP-Dzb25	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno
	Bacillus licheniformis DP-Dzb45	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno
	Bacillus licheniformis DP-Dzb105	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella

		fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
	Bacillus licheniformis DP-Dzb106	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
	Bacillus licheniformis NZYM-AC	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus licheniformis NZYM-AN	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
	Bacillus licheniformis NZYM-AV	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
	Bacillus licheniformis NZYM-AY	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
	Bacillus licheniformis NZYM-BC	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus subtilis NBA	Nei processi di cottura al forno	
EC 3.2.1.2 *Beta-amilasi* 4-alfa-D-glucano maltoidrolasi	*Bacillus licheniformis* NZYM-JA	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di sciroppo di glucosio	
EC 3.2.1.3 *Glucano-1,4-alfa-glucosidasi* 4-alfa-D-glucano glucoidrolasi	*Aspergillus niger* NZYM-BE	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger NZYM-BF	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche,	

		nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger NZYM-BW	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger NZYM-BX	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger NZYM-DM	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger NZYM-EE	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
EC 3.2.1.4 *Cellulasi* 4-(1,3;1,4)-beta-D-glucano-4-glucano idrolasi	*Trichoderma reesei* DP-Nzc36	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali e nella fabbricazione di bevande a base di cereali	
EC 3.2.1.6 *Endo-1,3(4)-beta-glucanasi* 3-(1→3;1→4)-beta-D-glucano 3(4)-glucano idrolasi	*Bacillus subtilis* DP-Ezm28	Nella fabbricazione di bevande alcoliche e nella fabbricazione della birra o di altre bevande	
EC 3.2.1.8 *Endo-1,4-beta-xilanasi* 4-beta-D-xilan xilanoidrolasi	*Aspergillus niger* XEA	Nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus niger XYL	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus oryzae NZYM-FA	Nella trasformazione dell'amido di derrate alimentari a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Aspergillus oryzae NZYM-FB	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus licheniformis NZYM-CE	Nella trasformazione dell'amido di derrate alimentari a base di cereali e nei processi di cottura al forno	

	Trichoderma reesei DP-Nzd22	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno	
	Trichoderma reesei DP-Nzd72	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche	
EC 3.2.1.23 *Beta-galattosidasi* Beta-D-galattoside galattoidrolasi	*Aspergillus niger* TOL	Nelle derrate alimentari contenenti lattosio	
	Bacillus licheniformis NZYM-BT	Nella trasformazione di latte e prodotti a base di latte	
	Kluyveromyces lactis KLA	Nelle derrate alimentari contenenti lattosio	
EC 3.2.1.41 *Pullulanasi* Pullulan-6-alfa-glucano idrolasi	*Bacillus licheniformis* DP-Dzp39	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione della birra o di altre bevande, nella fabbricazione di bevande alcoliche e di sciroppo di glucosio	
	Bacillus licheniformis DP-Dzp107	Nella fabbricazione della birra o di altre bevande, nella fabbricazione di bevande alcoliche e di sciroppo di glucosio	
	Bacillus licheniformis NZYM-LU	Nella trasformazione dell'amido e nella fabbricazione della birra o di altre bevande	
	Bacillus subtilis NZYM-AK	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione della birra o di altre bevande, nella fabbricazione di bevande alcoliche e di sciroppo di glucosio	
EC 3.2.1.60 *Glucano 1,4-alfa-maltotetraoidrolasi* 4-alfa-D-glucano-maltotetraoidrolasi	*Bacillus licheniformis* DP-Dzf24	Nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus licheniformis DP-Dzf95	Nella fabbricazione di prodotti da forno e nella trasformazione dell'amido per la fabbricazione di sciroppo di glucosio e altri idrolizzati di amido	
EC 3.2.1.133 *Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi* 4-alfa-D-glucano alfa-maltoidrolasi	*Bacillus licheniformis* DP-Dzr50	Nella fabbricazione di bevande alcoliche e nella trasformazione dell'amido nei processi di cottura al forno, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nella fabbricazione di sciroppo di glucosio	
	Bacillus licheniformis		

	NZYM-CY	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus licheniformis NZYM-FR	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus licheniformis NZYM-SD	Nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus subtilis MAM	Nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus subtilis NZYM-OC	Nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus subtilis NZYM-SO	Nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno	
	Bacillus subtilis ROM	Nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno	
	Saccharomyces cerevisiae LALL-MA	Nei processi di cottura al forno	
EC 3.4.11.1 *Leucina amminopeptidasi*	*Aspergillus oryzae* NZYM-BU	Nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
EC 3.4.16.6 *Carbossipeptidasi D*	*Aspergillus oryzae* NZYM-MK	Nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
EC 3.4.21.4 *Tripsina* Serin proteasi	*Fusarium venenatum* NZYM-FG	Nella trasformazione di derrate alimentari contenenti proteine di origine animale e vegetale	
EC 3.4.21.26 *Prolil-oligopeptidasi*	*Trichoderma reesei* DP-Nyq99	Nella fabbricazione della birra o di altre bevande	
EC 3.4.21.62 *Subtilisina*	*Bacillus licheniformis* NZYM-CB	Nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione della birra o di altre bevande e nei processi di cottura al forno	
EC 3.4.23.4 *Chimosina*	*Aspergillus niger* DSM29544	Nella trasformazione di latte e prodotti a base di latte	
	Aspergillus niger		

	DSM32805	Nella trasformazione di latte e prodotti a base di latte
	Kluyveromyces lactis CIN	Nella trasformazione di latte e prodotti a base di latte
EC 3.5.1.1 *Asparaginasi* L-asparagina amidoidrolasi	*Aspergillus niger* AGN	Nei processi di cottura al forno e nella fabbricazione di prodotti a base di patate
EC 3.5.1.2 *Glutaminasi* L-glutammina amidoidrolasi	*Bacillus licheniformis* NZYM-JQ	Nella trasformazione delle proteine e nei processi di cottura al forno
EC 4.1.1.5 *Acetolattato decarbossilasi* Alfa-acetolattato decarbossilasi	*Bacillus licheniformis* NZYM-JB	Nella distillazione di bevande alcoliche e nella fabbricazione della birra o di altre bevande
EC 4.2.2.10 *Pectina liasi* (1→4)-6-O-metil-alfa-D-galatturonano liasi	*Aspergillus niger* NZYM-PN	Nella trasformazione delle derrate alimentari contenenti pectina come frutta e verdura, nella fabbricazione di succo, nettare, sciroppo e zucchero di barbabietola
EC 5.3.1.5 *Xilosio isomerasi* Alfa-D-xilopiranosio-aldoso-chetoso-isomerasi	*Streptomyces rubiginosus* DP-PZn37	Nella fabbricazione di sciroppo con un elevato contenuto di fruttosio

Parte B: Altri prodotti OGM

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare / Descrizione
Prodotti OGM che corrispondono alla definizione di cui all'articolo 31 capoverso 4 ODerr e che possono essere immessi sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283[8].	Devono essere rispettate le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche. 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 questa persona oppure, con il suo consenso, da altre persone.
Riboflavina Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Ashbya gossypii*.	Additivo alimentare per l'uso come colorante e per l'arricchimento

[8] Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione GU L 327 dell'1.12.2015, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

Ordinanza concernente l'igiene nella produzione lattiera, Modifica

Legge in vigore

Art. 8 Esigenze d'igiene concernenti il latte[1]

[1] Può essere fornito solo latte di qualità ineccepibile e dalla composizione inalterata proveniente da animali in buona salute.

[2] Il latte deve soddisfare le seguenti esigenze, che tengono conto della dispersione dovuta al metodo impiegato:[2]

a.[3] Latte vaccino:

Criterio	Esigenza
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 80 000[a]
Cellule somatiche (al ml)	< 350 000[b]
Sostanze inibitrici	non accertabili

[a] Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile .
[b] Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile.

b.[4] Latte di altre specie animali:

Criterio	Esigenza
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 1 500 000 o < 500 000, purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico
Sostanze inibitrici	non accertabili

[3] In ogni mese di produzione, il latte deve essere analizzato almeno due volte al fine di verificare se soddisfa le esigenze di cui al capoverso 2.[5]

Progetto per la consultazione

Art. 8 cpv. 2 lett. b note a piè di pagina nella tabella e cpv. 4

[2] Il latte deve soddisfare i seguenti requisiti, tenendo conto della dispersione dovuta al metodo impiegato:

b. Latte di altre specie animali

Criterio	Esigenza
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 1 500 000[1] o < 500 000[2], purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico
Sostanze inibitrici	non accertabili

[1] Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile.
[2] Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile.

[4] Per verificare il rispetto dei requisiti relativi al contenuto di germi e di cellule somatiche devono essere utilizzati i metodi di cui all'allegato III, capitolo I del regolamento di esecuzione (UE)2019/627[6].

Legge in vigore

Art. 14 Raffreddamento e immagazzinamento del latte

[1] Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posto in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da escludere contaminazioni.

[2] Se è fornito due volte al giorno, il latte va raffreddato efficacemente con acqua corrente fredda prima di essere consegnato.

[3] Se la fornitura ha luogo una volta al giorno, il latte deve essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura in modo da raggiungere, entro due ore, una temperatura uguale o inferiore a 8 °C e immagazzinato a detta temperatura.

[4] Se la fornitura non avviene ogni giorno, il latte deve essere raffreddato a una temperatura uguale o inferiore a 6 °C e immagazzinato a tale temperatura.[7]

[5] Il produttore deve verificare regolarmente il tempo di raffreddamento e la temperatura d'immagazzinamento. Durante il raffreddamento e l'immagazzinamento non deve verificarsi alcuna alterazione della materia grassa che possa pregiudicare la qualità del latte.

Progetto per la consultazione

Art. 14 cpv. 6

[6] Nel caso del latte vaccino, la prima mungitura può essere immagazzinata al massimo per altri due giorni civili dal giorno del prelievo a prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione.

---

[1] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
[2] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
[3] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
[4] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).
[5] Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
[6] Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali, GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2026/1406, GU L, del 29.6.2026.
[7] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 832).

[6] Nel caso del latte vaccino, la prima mungitura può essere immagazzinata per due giorni civili al massimo prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione.[8] [7] L'addetto alla trasformazione del latte può fissare temperature di raffreddamento diverse per la fabbricazione di formaggi. La temperatura d'immagazzinamento non può però oltrepassare i 18 °C. Non appena la temperatura di immagazzinamento oltrepassa gli 8 °C la trasformazione deve effettuarsi al più tardi 24 ore dopo l'ultima mungitura.[9]	

[8] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 832).
[9] Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 832).

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

Legge in vigor	***Progetto per la consultazione***
Art. 1 Oggetto La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la particolare caratterizzazione: a. semi oleosi; b. oli e grassi vegetali e prodotti derivati: 1. olio e grasso commestibili, 2. olio d'oliva e olio di sansa d'oliva, 3. grassi da spalmare; c. gelato commestibile; d. frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati: 1. frutta, verdura e microalghe, 2. funghi commestibili, 3. confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte; e. prodotti di confetteria: 1. cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato, 2. articoli di confetteria e dolciumi e altri prodotti di confetteria; f. cereali, leguminose, prodotti di macinazione e paste alimentari: 1. cereali, grani amidacei, leguminose e prodotti di macinazione, 2. paste alimentari; g. prodotti di panetteria: 1. pane, 2. prodotti di panetteria fine e di biscotteria; h. sorte di zuccheri e prodotti da sorte di zuccheri: 1. sorte di zuccheri, 2. melassa, dolcificante alla frutta e sciroppo d'acero, 3. prodotti da sorte di zuccheri; i. sale commestibile, spezie, aceto, maionese, prodotti per insalata e prodotti proteici: 1. sale commestibile, 2. erbe aromatiche, spezie e preparazione di spezie, 3. condimento, 4. aceto di fermentazione e acido acetico commestibile, 5. senape, 6. maionese e salsa di soia, 7. lievito e lievito nutritivo, 8. tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali.	*Art. 1 lett. d n. 3 e lett. g n. 2* La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la particolare caratterizzazione: d. frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati: 3. confettura, gelatina, marmellata di agrumi, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte; *g. Concerne soltanto il testo francese*

Sezione 3: **Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte**	*Titolo prima dell'art. 38* **Sezione 3:** **Confettura, gelatina, marmellata di agrumi, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte**
Art. 40 Requisiti per confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra 1 Per la fabbricazione di 1000 g di confettura devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea di frutta e per 1000 g di gelatina almeno 350 g di succo o estratti acquosi. 2 In deroga al capoverso 1 si applica quanto segue: a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele cotogne: 250 g; b. per lo zenzero: 150 g; c. per il pomo acagiù: 160 g; d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 60 g. 3 Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra devono essere utilizzati almeno 450 g di polpa e per 1000 g di gelatina extra almeno 450 g di succo o estratti acquosi. 4 In deroga al capoverso 3 si applica quanto segue: a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele cotogne: 350 g; b. per lo zenzero: 250 g; c. per il pomo acagiù: 230 g; d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g. 5 La confettura extra di rosa canina, nonché la confettura senza semi extra di lamponi, more, ribes nero e rosso o mirtilli possono essere prodotte interamente o parzialmente con purea di frutta non concentrata. 6 Per la gelatina e la gelatina extra, i quantitativi di cui ai capoversi 1–4 sono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi. 7 La confettura e la confettura extra di agrumi possono essere fabbricate partendo dal frutto intero tagliato a strisce o a pezzi. 8 La confettura, la confettura extra, la gelatina e la gelatina extra devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti. 9 In caso di mescolanze, la quota minima delle singole varietà di frutta di cui ai capoversi 1–4 è adeguata proporzionalmente alle percentuali utilizzate.	*Art. 40 cpv. 1–4* 1 Per la fabbricazione di 1000 g di confettura devono essere utilizzati almeno 450 g di polpa o di purea di frutta e per 1000 g di gelatina almeno 450 g di succo o estratti acquosi. 2 In deroga al capoverso 1 si applica quanto segue: a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele cotogne: 350 g; b. per lo zenzero: 180 g; c. per il pomo acagiù: 230 g; d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g. 3 Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra devono essere utilizzati almeno 500 g di polpa e per 1000 g di gelatina extra almeno 500 g di succo o estratti acquosi. 4 In deroga al capoverso 3 si applica quanto segue: a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele cotogne: 450 g; b. per lo zenzero: 280 g; c. per il pomo acagiù: 290 g; d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 100 g.
Art. 41 Marmellata e marmellata-gelatina 1 La marmellata è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea di frutta, succo, estratti acquosi, buccia. 2 La marmellata-gelatina è la marmellata totalmente esente da sostanze insolubili, salvo eventuali esigui quantitativi di buccia tagliata finemente.	*Art. 41* Marmellata di agrumi e marmellata-gelatina 1 La marmellata di agrumi è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: a. polpa; b. purea di frutta; c. succo; d. estratti acquosi; e. buccia.

	[2] La marmellata-gelatina è la marmellata di agrumi totalmente esente da sostanze insolubili, salvo eventuali esigui quantitativi di buccia tagliata finemente.
Art. 42 Requisiti per marmellata e marmellata-gelatina [1] Per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo. [2] La marmellata e la marmellata-gelatina devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti.	*Art. 42* Requisiti per marmellata di agrumi e marmellata-gelatina [1] Per la fabbricazione di 1000 g di marmellata di agrumi devono essere utilizzati almeno 200 g di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo. [2] La marmellata di agrumi e la marmellata-gelatina devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti.
Art. 47 Ingredienti ammessi Possono essere aggiunti gli ingredienti seguenti: a. per le derrate alimentari di cui agli articoli 39, 41 e 43: 1. oli e grassi commestibili quali agenti antischiuma, 2. miele al posto della totalità o di una parte delle sorte di zuccheri o del dolcificante alla frutta, 3. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, frutta con guscio, arachidi, erbe aromatiche, spezie, 4. pectina, 5. vaniglia ed estratti di vaniglia; b. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina: scorze di agrumi; c. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina non fabbricate con agrumi: succo di agrumi; d. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina fabbricate con mele cotogne: foglie di *Pelargonium odoratissimum*; e. per la confettura e la gelatina fabbricate con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine: succo di barbabietole rosse; f. per la confettura extra e la confettura fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, rabarbaro o susine: succo di frutti rossi; g. per la confettura: succhi di frutti; h. per la marmellata e la marmellata-gelatina: oli eterici estratti da agrumi; i. per la crema di marroni: amido in piccole quantità.	*Art. 47 lett. c ed e–h* Possono essere aggiunti gli ingredienti seguenti: c. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina non fabbricate con agrumi: succo di agrumi e succo di agrumi concentrato; e. per la confettura e la gelatina fabbricate con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine: succo di barbabietole rosse e succo di barbabietole rosse concentrato; f. per la confettura extra e la confettura fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, rabarbaro o susine: succo di frutti rossi, concentrato o meno; g. per la confettura: succhi di frutti e succhi di frutta concentrati; h. per la marmellata di agrumi e la marmellata-gelatina: oli eterici estratti da agrumi;
Art. 49 Caratterizzazione [1] Per i prodotti di cui agli articoli 39, 41 e 43, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID[1] devono figurare: a. l'indicazione «fabbricato con … g di frutti per 100 g di prodotto finito» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi; b. l'indicazione «tenore totale di zucchero: … g per 100 g» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, se questo dato non è già presente in una caratterizzazione del valore nutritivo;	*Art. 49 cpv. 1, 2bis, 4 e 5* [1] Per i prodotti di cui agli articoli 39, 41 e 43, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID[2], devono figurare l'indicazione «fabbricato con … g di frutti per 100 g di prodotto finito» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi. [2bis] Nella denominazione «marmellata di agrumi», il termine «agrumi» può essere sostituito con la denominazione degli agrumi utilizzati.

[1] RS **817.022.16**

[2] RS **817.022.16**

il numero indicato rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, misurato a 20 °C; nella determinazione rifrattometrica è ammessa una differenza di ±3 per cento in massa. [2] L'indicazione secondo il capoverso 1 non è necessaria per i prodotti forniti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che li forniscono direttamente ai consumatori. [3] La denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione dei frutti utilizzati in ordine decrescente delle percentuali del peso delle sostanze di partenza. Per i prodotti fabbricati con tre o più tipi di frutti, la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «più frutti», da un'indicazione simile o dall'indicazione del numero di tipi di frutti utilizzati.	[4] Per la marmellata di agrumi fabbricata con tre o più frutti, la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «marmellata di frutta mista» o «marmellata ai [x] frutti», dove «[x]» indica il numero dei frutti utilizzati. [5] La denominazione «marmellata» può essere utilizzata come denominazione specifica per la denominazione «confettura» e la denominazione «marmellata extra» come denominazione specifica per la denominazione «confettura extra», salvo nel caso della confettura di agrumi.

Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
	Sostituzione di un'espressione *In tutta l'ordinanza, «miele per pasticceria» e «miele per industria» sono sostituiti con «miele per uso industriale».*
Art. 4 [1] Per *carne* s'intendono tutte le parti commestibili di animali appartenenti alle specie enumerate all'articolo 2 lettere a–f. [2] La *carne fresca* è carne che non ha subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sotto vuoto o in atmosfera controllata. [3] La *carne macinata* è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contenente meno dell'1 per cento di sale. [4] La *carne separata meccanicamente* è un prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disossamento o da carcasse di volatili, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa. [5] Per *preparati di carne* s'intende carne fresca, compresa quella ridotta in pezzi, che ha subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi oppure trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna e a eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca. La carne macinata è considerata un preparato di carne se contiene l'1 per cento o più di sale. [6] I *prodotti a base di carne* sono prodotti trasformati derivanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di prodotti trasformati nei quali, al taglio, è possibile constatare nella parte centrale della superficie di taglio la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca. [7] I *muscoli scheletrici di mammiferi e uccelli* comprendono i muscoli attaccati alle ossa, compreso il tessuto adiposo o connettivo annesso o aderente. Il diaframma e i muscoli masseteri sono parte dei muscoli scheletrici. Il cuore, la lingua e i muscoli della testa (tranne i muscoli masseteri), delle articolazioni carpali e tarsali, nonché della coda non sono muscoli scheletrici. [8] Per *frattaglie* s'intendono gli organi della cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione. [9] Al *sangue* di animali appartenenti alle specie di cui all'articolo 2 lettere a–f sono applicabili per analogia le disposizioni relative alla carne.	*Art. 4 cpv. 2bis* [2bis] *Frollatura a secco della carne*: conservazione in condizioni aerobiche di carni fresche in forma di carcasse o tagli appesi, non imballati o imballati in sacchi permeabili al vapore acqueo in un locale o armadio refrigerato e lasciati frollare per diverse settimane in condizioni ambientali controllate in termini di temperatura, umidità relativa e flusso d'aria, nel rispetto dei requisiti descritti all'articolo 29*a* dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[1] sui requisiti igienici (ORI).
Art. 14 [1] I prodotti altamente raffinati di origine animale sono: a. il solfato di condroitina, l'acido ialuronico e altri prodotti di cartilagine idrolizzata; b. il chitosano; c. la glucosamina; d. il caglio;	*Art. 14 cpv. 1 lett. g-i, e 2 lett. b–d* [1] I prodotti altamente raffinati di origine animale sono: g. gli additivi alimentari di origine animale autorizzati ai sensi dell'ordinanza del 25 novembre 2013[4] sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari;

[1] RS **817.024.1**

[4] RS **817.022.31**

e. la colla di pesce; f. amminoacidi autorizzati come additivi alimentari ai sensi dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013[2] sugli additivi (OAdd). [2] Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti altamente raffinati di origine animale devono provenire da: a. animali, incluse le piume, macellati in un macello autorizzato e sottoposti al controllo degli animali da macello, le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito all'ispezione della carne; o b. prodotti della pesca conformi ai requisiti di cui al capitolo 5 sezione 6 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[3] sui requisiti igienici (ORI). [3] I capelli umani non possono essere utilizzati per la produzione di amminoacidi.	h. gli aromi alimentari che sono autorizzati conformemente all'ordinanza del 16 dicembre 2016[5] sugli aromi i. i derivati lipidici. [2] Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti altamente raffinati di origine animale devono provenire da: b. prodotti della pesca conformi ai requisiti di cui al capitolo 5 sezione 6 ORI[6]; c. grassi fusi e ciccioli conformi al capitolo 9 o lana, se questi prodotti sono sottoposti a uno dei seguenti processi: 1. transesterificazione o idrolisi a una temperatura di almeno 200 °C e a una pressione corrispondente adeguata, per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri), 2. saponificazione con NaOH 12M con processo discontinuo a 95 °C per 3 ore; oppure con processo continuo a 140 °C e a 2 bar (2000 hPa) per 8 minuti, 3. idrogenazione a 160 °C a 12 bar (12 000 hPa) per 20 minuti, o 4. un trattamento termico a una temperatura minima di 135 °C per almeno 90 minuti se derivati dal grasso di lana; d. insetti.
	Art. 33 cpv. 1 lett. d *[1] Concerne soltanto il testo francese*
	Art. 46 cpv. 1 *[1] Concerne soltanto il testo francese*
	Art. 50 cpv. 1 *[1] Concerne soltanto il testo francese*
Art. 52 Categorie di tenore di grasso e di consistenza [1] Il formaggio è suddiviso secondo il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) nelle seguenti categorie: a. formaggio alla doppia panna almeno 650 g/kg; b. formaggio alla panna 550-649 g/kg; c. formaggio grasso 450-549 g/kg; d. formaggio tre quarti grasso 350-449 g/kg; e. formaggio mezzo grasso 250-349 g/kg; f. formaggio quarto grasso 150-249 g/kg; g. formaggio magro meno di 150 g/kg. [2] Il formaggio maturato è suddiviso secondo il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) nei seguenti gradi di consistenza: a. extra duro fino a 500 g/kg; b. duro più di 480 e fino a 540 g/kg; c. semiduro più di 510 e fino a 650 g/kg;	*Art. 52 cpv. 1 lett. c e 2* [1] Il formaggio è suddiviso secondo il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) nelle seguenti categorie: c. formaggio grasso 450–558 g/kg; [2] Il formaggio maturato è suddiviso secondo il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) nei seguenti gradi di consistenza: a. pasta extra dura — fino a 500 g/kg; b. pasta dura — più di 480 e fino a 540 g/kg; c. pasta semidura — più di 510 e fino a 650 g/kg; d. pasta molle — più di 630 g/kg.

[2] RS **817.022.31**

[3] RS **817.024.1**

[5] RS **817.022.41**

[6] RS **817.024.1**

d. molle più di 630 g/kg.[7]

[3] Nel formaggio non maturato o formaggio fresco, il valore tafs può essere al massimo di 880 g/kg. Nella gelatina di formaggio fresco, il valore tafs deve essere superiore a 880 g/kg, ma al massimo di 890 g/kg.

Art. 55 Formaggio grattugiato e miscele di formaggi

[1] Il formaggio grattugiato e le miscele di formaggi per fondue, focacce al formaggio e prodotti simili devono contenere solamente formaggio.

[2] È vietato grattugiare anche le croste di formaggio.

Art. 55 cpv. 2

Abrogato

Art. 62 Requisiti del formaggio fuso e del formaggio fuso da spalmare

[1] La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito deve essere di almeno 750 g/kg di sostanza secca di formaggio.

[2] Il grasso s.s. deve corrispondere a quello del formaggio menzionato nella denominazione.

[3] Conformemente al grasso s.s., la sostanza secca deve essere la seguente:

Categoria di tenore di grasso	Grasso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso s.s. in g/kg (min.)	Fo sp s.s
doppia panna	650	530	4
panna	550	500	4
tutto grasso	450	500	4
tre quarti grasso	350	450	4
mezzo grasso	250	400	3
quarto grasso	150	400	3
magro	meno di 150	400	3

[4] La sostanza secca deve essere di almeno:

a. 500 g/kg per la fusione di formaggio extra duro e duro;

b. 450 g/kg per la fusione di formaggio semiduro;

c. 350 g/kg per la fusione di formaggio molle;

[5] Per la composizione valgono i seguenti requisiti:

a. se con la denominazione specifica viene usata una denominazione protetta secondo l'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997[8] o un trattato internazionale vincolante per la Svizzera, per la fusione può essere usato esclusivamente il formaggio a essa corrispondente;

b. se oltre alla denominazione specifica viene usata un'indicazione di provenienza secondo la legge del 28 agosto 1992[9] sulla protezione dei marchi, la miscela di fusione deve contenere almeno 750 g/kg del formaggio menzionato. Il formaggio rimanente deve essere formaggio di composizione simile;

c. se viene usata un'altra denominazione di formaggio, la miscela di fusione deve contenere più di 500 g/kg del formaggio corrispondente.

Art. 62 cpv. 4

[4] La sostanza secca deve essere di almeno:

a. 500 g/kg per la fusione di formaggio a pasta extra dura e a pasta dura;

b. 450 g/kg per la fusione di formaggio a pasta semidura;

c. 350 g/kg per la fusione di formaggio a pasta molle;

[7] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 825).

[8] RS **910.12**

[9] RS **232.11**

Art. 75 Denominazioni specifiche [1] Si devono utilizzare le seguenti denominazioni specifiche: a. per il burro in base al tenore di grasso di cui all'articolo 73 capoverso 1: «burro», «burro tre quarti grasso», «burro mezzo grasso», «burro salato», «preparato di burro» e «grasso lattiero da spalmare»; b. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 4: «burro disidratato», «burro fuso», «burro anidro», «olio di burro», «grasso di burro», «grasso puro di burro» o «burro per arrostire»; c. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 5: «frazioni di burro», «grasso di burro frazionato» o «grasso puro di burro frazionato». [2] Per i grassi lattieri da spalmare la denominazione specifica deve essere completata indicando il tenore di grasso in percentuale. [3] La denominazione specifica deve essere completata con la menzione «non pastorizzato» se il burro o i grassi lattieri da spalmare sono fabbricati con materie prime o ingredienti non sottoposti a un trattamento termico secondo l'articolo 26 capoversi 2 e 3 ORI[10].[11] [4] Il burro secondo l'articolo 73 capoverso 1 lettera a può essere designato anche come «burro di panna di latte», «burro di panna dolce» o «burro di panna acidula» se è stato ottenuto dalle materie prime corrispondenti. La denominazione «burro di latticello» può essere utilizzata se il burro è stato ottenuto da una miscela di panna di latte e panna di latticello. [5] Il burro di latticello fabbricato in un caseificio può essere denominato «burro di caseificio». [6] Per la fabbricazione di derrate alimentari la cui denominazione specifica comprenda un riferimento al burro, come «biscotti al burro» o «margarina con burro», può essere utilizzato come ingrediente qualsiasi tipo di burro secondo il capoverso 1 lettere a–c. [7] Il burro tre quarti grasso può essere denominato anche «burro a ridotto tenore di grasso» e il burro mezzo grasso «burro leggero» oppure «burro light».	*Art. 75 cpv. 1 lett. b e c* [1] Si devono utilizzare le seguenti denominazioni specifiche: b. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 4: «burro disidratato», «burro fuso», «burro anidro», «olio di burro», «grasso di burro», «burro concentrato» o «burro per arrostire»; c. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 5: «frazioni di burro», «grasso di burro frazionato» o «burro concentrato frazionato».
Art. 89 Requisiti delle uova con difetti [1] Le uova incrinate possono essere utilizzate solo per la fabbricazione di ovoprodotti; è fatto salvo l'articolo 90 capoverso 2. [2] Non possono essere usate come derrate alimentari: a. uova ammaccate o uova rotte: uova con guscio screpolato e pellicola lacerata; b. le uova non fecondate provenienti dall'incubatrice; c. le uova appena incubate con l'embrione morto. [3] Al controllo visivo di una partita di uova destinate alla consegna ai consumatori può essere presente al massimo il 7 per cento di uova con difetti di qualità, di cui al massimo: a. 4 per cento di uova ammaccate o incrinate; b. 1 per cento di uova con macchie di carne o di sangue. [4] Se la partita controllata secondo il capoverso 3 comprende meno di 180 uova, le tolleranze per difetti di qualità vanno raddoppiate.	*Art. 89 cpv. 3 e 4* *Abrogati*
Art. 96 Definizioni [1] Il *miele* è la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla mielata o da altre secrezioni zuccherine di	*Art. 96, rubrica, cpv. 1, 2, 4 e 10* Definizione e denominazione

[10] RS **817.024.1**

[11] Nuovo testo giusta la cifra I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 825).

parti vive di piante, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, trasformano, immagazzinano nei favi e fanno maturare. Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato. 2 Il *miele di fiori* è miele proveniente principalmente dai succhi del nettare di fiori. 3 Il *miele di mielata* è miele ottenuto principalmente da secrezioni che si trovano su parti vive di piante lasciate da insetti che succhiano le piante (emitteri) o ottenuto da secrezioni di parti vive di piante. 4 Il *miele in favi o dischi* è miele che le api accumulano negli alveoli opercolati e privi di covata di favi appena costruiti e commerciato in favi interi o divisi. 5 Il *miele con parti di favi* è miele che contiene uno o più pezzi di miele in favi. 6 Il *miele scolato* è miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati e privi di covata. 7 Il *miele centrifugato* è miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati e privi di covata. 8 Il *miele torchiato* è miele ottenuto mediante spremitura dei favi privi di covata senza riscaldamento o con riscaldamento delicato a un massimo di 45 °C. 9 Il *polline* è un componente naturale del miele e non è un ingrediente ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 numero 20 ODerr.	1 Il *miele* è la sostanza dolce naturale che le api della specie *Apis mellifera* producono dal nettare delle piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immmagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. 2 Il *miele di fiori o miele di nettare* è il miele ottenuto del nettare di piante. 4 Il *miele di favo* è il miele immagazzinano dalle api negli alveoli opercolati di favi da esse appena costruiti o di sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi. 10 Il *miele per uso industriale* è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati.
Art. 98 Caratterizzazione 1 Invece della denominazione specifica «miele» possono essere usate le seguenti denominazioni specifiche: a. miele di fiori; b. miele di mielata; c. miele scolato; d. miele centrifugato; e. miele torchiato. 2 Il miele in favi o dischi e il miele con parti di favi devono essere designati come tali. 3 Il miele che presenta sapore o odore estranei, che ha iniziato a fermentare o a schiumeggiare o è stato riscaldato eccessivamente deve essere designato come «miele per pasticceria» oppure «miele per industria». In combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione «solo per cottura». 4 Nel caso di miele per pasticceria non destinato a essere consegnato ai consumatori, i contenitori da trasporto, gli imballaggi e i documenti commerciali devono recare la denominazione specifica completa secondo il capoverso 3. 5 La denominazione specifica, ad eccezione del miele per pasticceria e del miele per industria, può essere completata con: a. un'indicazione concernente la provenienza da determinati fiori o piante, se il miele deriva principalmente da questi ultimi e ne presenta le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche; b. un nome regionale, territoriale o topografico, se il miele proviene dalla regione indicata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997[12].	*Art. 98 cpv. 1 lett. a e 3–7* 1 Invece della denominazione specifica «miele» possono essere usate le seguenti denominazioni specifiche: a. miele di fiori o di nettare; 3 Per il miele per uso industriale: a. in combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione «unicamente ad uso culinario»; b. la denominazione specifica completa deve essere indicata sui contenitori dper mrce alla rinfusa, sugli imballaggi e nei documenti commerciali; c. se il miele per uso industriale è utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto, il termine «miele» può essere utilizzato nella denominazione specifica; tuttavia, l'elenco degli ingredienti riporta la denominazione «miele per uso industriale». 4 Ad eccezione del miele per uso industriale, la denominazione specifica può essere completata con: a. un'indicazione concernente l'origine florale o vegetale, se il il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e presenta le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche dell'origine indicata; b. un nome regionale, territoriale o topografico, se il prodotto proviene interamente dalla regione indicata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997[13] ; c. criteri di qualità specifici. 5 Il Paese di produzione del miele corrisponde al Paese in cui il miele è stato raccolto. 6 Se il miele proviene da diversi Paesi, questi devono essere indicati nel campo visivo principale in ordine di peso decrescente, specificando la percentuale rappresentata da ciascun Paese. 7 In deroga all'articolo 3 capoverso 4 OID[14], sugli imballaggi contenenti miele devono essere sempre indicati i Paesi di produzione nel campo visivo principale.

[12] RS **910.12**

[13] RS **910.12**

[14] RS **817.022.16**

Allegato 7
(art. 97)

Requisiti concernenti le caratteristiche del miele

1. Caratteristiche della composizione del miele

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o (totalmente o parzialmente) cristallizzata. Le differenze di sapore e aroma sono determinate dalla pianta di origine.

2. Requisiti generali

2.1 Al miele non deve essere aggiunta alcun'altra sostanza se non miele.

2.2 Nei limiti del possibile, il miele deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione. È vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, salvo nel caso in cui sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

2.3 Il miele non deve presentare un grado di acidità modificato artificialmente. Il miele (a eccezione di quello per pasticceria) non deve avere un sapore o un odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione o essere fermentato, né essere stato riscaldato in modo da inattivarne sensibilmente o completamente gli enzimi naturali.

3. Requisiti specifici

3.1 Tenore di zuccheri:

3.1.1 Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):

a) miele di fiori	almeno 60 g/100 g
b) miele di mielata puro o mischiato al miele di fiori	almeno 45 g/100 g

3.1.2 Tenore di saccarosio:

a) in generale	al massimo 5 g/100 g
b) miele di acacia (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), Banksia menziesii, sulla spontanea (*Hedysarum*), eucalipto rosso (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp.	al massimo 10 g/100 g
c) miele di lavanda (*Lavandula* spp.), borragine (*Borago officinalis*)	al massimo 15 g/100 g

3.2 Tenore di acqua:

a) in generale	al massimo 20 %
b) miele di brugo (*Calluna*) e miele per pasticceria in generale	al massimo 23 %
c) miele per pasticceria di brugo (*Calluna*)	al massimo 25 %

3.3 Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

a) in generale	al massimo 0,1 g/100 g
b) miele torchiato	al massimo 0,5 g/100 g

3.4 Conduttività elettrica:

a) tipi di miele in generale e miscele di questi tipi di miele	al massimo 0,8 mS[15]/cm

Allegato 7
(art. 97)

Requisiti concernenti le caratteristiche del miele

1. Caratteristiche della composizione del miele

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o (totalmente o parzialmente) cristallizzata. Il sapore e l'aroma variano ma risultano dalla pianta di origine.

2. Requisiti generali

2.1 Al miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano non è aggiunto alcun ingrediente alimentare, neppure gli additivi, e non è effettuata nessun'altra aggiunta se non di miele.

2.3 Ad eccezione del miele per uso industriale, il miele non deve avere un sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali, né deve essere stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.

[15] mS = millisiemens

	b) miele di mielata, miele di castagna e miscele di questi tipi di miele: almeno 0,8 mS/cm	
	I seguenti tipi di miele e le miscele con questi tipi di miele non devono soddisfare i requisiti di cui alle lettere a e b:	
	Miele di corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica, eucalipto, tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, albero del tè (*Melaleuca* spp.).	
3.5.	Acido libero:	
	a) in generale: al massimo 50 mEq per kg	
	b) miele per pasticceria: al massimo 80 mEq per kg	
3.6.	Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinato dopo trattamento e miscela:	
	a) in generale, eccetto il miele per pasticceria: al massimo 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui al n. 3.7 lettera b)	
	b) miele di origine dichiarata proveniente da regioni con un clima tropicale e miscele di questi tipi di miele: al massimo 80 mg/kg	
3.7.	Indice diastasico secondo Schade, determinato dopo trattamento e miscela	
	a) in generale, eccetto il miele per pasticceria: almeno 8	
	b) tipi di miele con un tenore ridotto di enzimi naturali, come il miele di agrumi, e un tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg: almeno 3	

Ordinanza sugli integratori alimentari, Modifica

Legge in vigore	*Progetto per la consultazione*
Art. 3 Caratterizzazione [1] La denominazione specifica per gli integratori alimentari è «integratore alimentare». [2] Per gli integratori alimentari devono essere indicati, in forma numerica per dose giornaliera raccomandata, il tenore di vitamine, sali minerali o altre sostanze e le relative percentuali rispetto alle quantità di riferimento di cui all'allegato 10 parte A dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016[1] concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID). L'indicazione della percentuale può comparire anche in forma grafica. [3] Nella caratterizzazione occorre precisare il tenore di vitamine, sali minerali o altre sostanze al momento della consegna ai consumatori. I valori indicati devono basarsi sui valori medi di cui all'articolo 26 capoverso 4 OID. [4] Nel caso si faccia riferimento a una vitamina, a un sale minerale o a un'altra sostanza, la dose giornaliera raccomandata deve contenere: a. per le vitamine e i sali minerali: almeno il 15 per cento della quantità di riferimento di cui all'allegato 10, parte A OID; b.[2] per le altre sostanze: almeno il 15 per cento della quantità massima secondo l'allegato 1; questa percentuale può essere eccezionalmente inferiore se si può dimostrare, sulla base di dati e informazioni scientifici generalmente riconosciuti, che la sostanza è presente in una quantità tale da produrre un effetto nutritivo o fisiologico. [5] Nel caso si faccia riferimento a colture batteriche vive o lattasi, la dose giornaliera raccomandata deve contenere: a. per le colture batteriche vive: almeno 10^8 UFC[3]; b. per la lattasi: almeno 4500 unità FCC[4]. [6] L'aggiunta di colture batteriche vive deve figurare nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica come segue: a. con la nomenclatura scientifica specifica secondo le prescrizioni dell'International Committee on Systematics of Prokaryotes[5]; oppure b. con l'indicazione «con batteri acidolattici». [7] Oltre alle indicazioni specificate nell'articolo 3 capoverso 1 lettere a–i, k, m e o–q OID, occorre indicare: a. la dose giornaliera raccomandata espressa in porzioni del prodotto; b. l'avvertenza di non superare la dose giornaliera raccomandata; c. un riferimento al fatto che gli integratori alimentari non devono essere utilizzati in sostituzione di un'alimentazione variata; d. un riferimento al fatto che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli; e. l'avvertenza o il riferimento al gruppo di destinatari specifico o alle condizioni d'uso di cui all'allegato 1;	*Art. 3 cpv. 6* [6] L'aggiunta di colture batteriche vive deve figurare nell'elenco degli ingredienti come segue: a. con la nomenclatura scientifica specifica secondo le prescrizioni dell'International Committee on Systematics of Prokaryotes[7]; oppure b. con l'indicazione «con batteri acidolattici» o «con bifidobatteri».

[1] RS **817.022.16**
[2] Nuovo testo giusta dal n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 826).
[3] UFC = Unità formanti colonia
[4] FCC = Food Chemicals Codex
[5] ICSP; www.the-icsp.org
[7] ICSP; www.the-icsp.org

f.[6] i nomi delle categorie di vitamine, sali minerali o altre sostanze che caratterizzano il prodotto o una menzione relativa alla natura di tali vitamine, sali minerali o altre sostanze.

[1] L'allegato 1 è modificato secondo la versione qui annessa.

[2] L'allegato 2 è sostituito dalla versione qui annessa.

Allegato 1
(art. 2 cpv. 3 lett. a e b nonché 5, 3 cpv. 4 lett. b e 7 lett. e)

Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle quantità massime ammesse per gli adulti

Parte A: vitamine e sali minerali ammessi

Vitamine e sali minerali	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (*corsivo*), condizioni d'uso
1 Vitamine		
Biotina	nessuna	
Acido folico	750 µg	
Niacina	600 mg; di cui 10 mg al massimo come acido nicotinico ed esanicotinato di inositolo (come somma)	
Acido pantotenico	nessuna	
Riboflavina (vitamina B2)	nessuna	
Tiamina (vitamina B1)	nessuna	
Vitamina A	1360 µg[8] (corrisponde a 8,2 mg di beta-carotene)	Solo come beta-carotene
Vitamina B6	15 mg	
Vitamina B12	nessuna	
Vitamina C	750 mg	
Vitamina D	70 µg	
Vitamina E	205 mg	
Vitamina K	225 µg	*A partire da una dose giornaliera di 25 µg: i pazienti che assumono anticoagulanti devono consultare il proprio medico prima di assumere preparati a base di vitamina K.*
2 Sali minerali		
Boro	1 mg	
Calcio	750 mg	
Cloruro	solo come ione di accompagnamento	
Cromo	188 µg	
Ferro	21 mg	
Iodio	200 µg	
Potassio	2250 mg	
Rame	1,6 mg	
Magnesio	375 mg	A partire da una dose giornaliera >250 mg: *i preparati di magnesio possono avere un effetto lassativo.*
Manganese	3 mg	
Molibdeno	300 µg	
Fosfato	solo come ione di accompagnamento	
Selenio	165 µg	
Silicio	nessuna	
Zinco	5,3 mg	

Parte B: altre sostanze con restrizioni d'uso

Allegato 1
(art. 2 cpv. 3 lett. a e b nonché 5, 3 cpv. 4 lett. b e 7 lett. e)

Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle quantità massime ammesse per gli adulti

Parte B tabella
N. 1 tabella

*La voce «*L-metionina + L-cisteina (come somma)*» è modificata secondo la tabella seguente*

Altre sostanze	Quantità massima ammessa per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (*corsivo*), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
…		
L-metionina + L-cisteina (come somma)		
…		

N. 2 tabella

*La voce «*Betaina*» è modificata secondo la tabella seguente:*

Altre sostanze	Quantità massima ammessa per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (*corsivo*), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
…		
Betaina	400 mg	
…		

[6] Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 826).

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

Altre sostanze	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (*corsivo*), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
1 Aminoacidi		
L-arginina	2500 mg	
L-citrullina	1000 mg	
L-glutammina	10 g	
Glicina	5 g	
L-istidina	600 mg	
L-isoleucina	2200 mg	
L-leucina	4000 mg	
L-lisina	1800 mg	
L-metionina	900 mg	
L-ornitina	2000 mg	
L-fenilalanina + L-tirosina (come somma)	1500 mg	
L-treonina	900 mg	
L-triptofano	240 mg	
L-valina	2000 mg	
2 Altre sostanze senza aminoacidi		
Acido alfalinoleico (n-3)	2000 mg	
Beta-alanina	3,2 g	*Non assumere per più di 8–10 settimane.* – Consegna solo sotto forma di compresse formulate con metodi adeguati (additivi) come compresse «slow-release». – L'assunzione va ripartita in almeno 2 dosi al giorno, preferibilmente durante il pasto.
Betaina	1500 mg	
Carotenoide luteina	20 mg	
Carotenoide zeaxantina	2 mg	
Colina	550 mg	
Condroitina solfato	500 mg	*Non adatto alle donne in gravidanza e allattamento, ai bambini, ai giovani e alle persone che assumono medicamenti anticoagulanti.*
Coenzima NADH	20 mg	
Coenzima Q 10	200 mg	
Caffeina	200 mg; o 3 mg/kg di peso corporeo	
Acido docosaesaenoico (DHA)	1000 mg	A partire da una dose giornaliera > 450 mg: non adatto per le donne in gravidanze e allattamento
	450 mg	Per le donne in gravidanza e allattamento.
Acido eicosapentaenoico (EPA) + acido docosaesaenoico DHA (come somma) (a lunga catena n-3)	5000 mg	*Non adatto alle donne in gravidanza e allattamento.*
	450 mg	Per le donne in gravidanza e allattamento.
Glucosamina	750 mg	
Esperidina	430 mg	*Se si assumono medicamenti, prima del consumo è opportuno consultare il proprio medico.*
Inositolo	1000 mg	
Isoflavone	50 mg (riferiti all'aglicone)	
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)	300 mg (calcolati come EGCG)	*Non assumere se nello stesso giorno si consumano altri prodotti contenenti tè verde.* *Non può essere assunto dalle donne in gravidanza e in allattamento e dai minori di 18 anni.* *Non assumere a stomaco vuoto.*
Acido linoleico coniugato (CLA)	3 g	*Non adatto ai diabetici, ai giovani, alle*

		donne in gravidanza e in allattamento.
Creatina	3 g	
L-carnitina	2000 mg	
Lattasi	nessuna	I consumatori vanno inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è variabile e che è opportuno chiedere consiglio a uno specialista circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.
Lattulosio	10 g	
Colture batteriche vive	nessuna	
Acido linoleico (n-6)	10 g	
Metilsulfonilmetano (MSM)	1000 mg	
Proantocianidine oligomeriche (OPC)	150 mg	*Un prodotto con OPC non sostituisce un'alimentazione con frutta e verdura fresche.*
Taurina	1000 mg	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I)	3 g	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC II)	150 mg	

Allegato 2
(art. 2 cpv. 6 nonché 5 cpv. 1 e 2)

Composti ammessi di vitamine, sali minerali e altre sostanze

1. Vitamine

Acido pantotenico
D-pantotenato, calcio
D-pantotenato di sodio
D-pantenolo
Pantetina

Biotina
D-biotina

Folato
Acido pteroilglutammico
L-metil-folato di calcio
Acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina

Niacina
Acido nicotinico
Nicotinamide
Esanicotinato di inositolo o esaniacinato di inositolo
Nicotinamide riboside cloruro

Riboflavina
Riboflavina
Riboflavina 5'-fosfato, sodio

Tiamina mononitrato
Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato
Tiamina monofosfato cloruro
Tiamina pirofosfato cloruro

Vitamina A
Beta-carotene

Vitamina B6
Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Piridossale -5'-fosfato

Vitamina B12
Cianocobalamina
Idrossocobalamina

Allegato 2
(art. 2 cpv. 6 nonché 5 cpv. 1 e 2)

Composti ammessi di vitamine, sali minerali e altre sostanze

1. Vitamine

Acido pantotenico
D-pantotenato, calcio
D-pantotenato di sodio
D-pantenolo
Pantetina

Biotina
D-biotina

Folato
Acido pteroilglutammico
L-metil-folato di calcio*
Acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina*
Sale monosodico dell'acido L-5-metiltetraidrofolico*

Niacina
Acido nicotinico
Nicotinamide
Esanicotinato di inositolo o esaniacinato di inositolo
Nicotinamide riboside cloruro*

Riboflavina
Riboflavina
Riboflavina 5'-fosfato, sodio

Tiamina mononitrato
Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato
Tiamina monofosfato cloruro
Tiamina pirofosfato cloruro

Vitamina A
Beta-carotene

Vitamina B_6
Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Piridossale -5'-fosfato

Vitamina B_{12}
Cianocobalamina
Idrossocobalamina
5'-deossiadenosilcobalamina

5'-deossiadenosilcobalamina Metilcobalamina **Vitamina C** Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio (può contenere fino al 2 % di treonato) L-ascorbato di potassio 6-palmitato di L-ascorbile L-ascorbato di magnesio L-ascorbato di zinco **Vitamina D** Vitamina D3 o colecalciferolo Vitamina D2 o ergocalciferolo **Vitamina E** D-alfa-tocoferolo DL-alfa-tocoferolo D-alfa-tocoferilacetato DL-alfa-tocoferilacetato D-alfa-tocoferil succinato Tocoferoli misti[9] Tocotrienolo tocoferolo[10] **Vitamina K** Fillochinone o fitomenadione Menachinone[11] **2. Sali minerali** **Calcio** Acetato di calcio L-ascorbato di calcio Bisglicinato di 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 Piruvato di calcio Sali di calcio dell'acido ortofosforico Succinato di calcio Idrossido di calcio Calcio L-lisinato Malato di calcio Ossido di calcio Calcio L-pidolato L-treonato di calcio	Metilcobalamina **Vitamina C** Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio (può contenere fino al 2 % di treonato) L-ascorbato di potassio 6-palmitato di L-ascorbile L-ascorbato di magnesio L-ascorbato di zinco **Vitamina D** Vitamina D3 o colecalciferolo Vitamina D2 o ergocalciferolo Calcidiolo monoidrato* **Vitamina E** D-alfa-tocoferolo DL-alfa-tocoferolo D-alfa-tocoferilacetato DL-alfa-tocoferilacetato D-alfa-tocoferil succinato Tocoferoli misti[16] Tocotrienolo tocoferolo[17] **Vitamina K** Fillochinone o fitomenadione Menachinone[18]* * Nel rispetto delle condizioni ammesse dal regolamento (UE) 2015/2283[19]. Sono fatte salve le quantità massima ammesse di cui all'allegato 1. **2. Sali minerali** **Boro** Acido borico Borato di sodio **Calcio** Acetato di calcio L-ascorbato di calcio Bisglicinato di 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 Piruvato di calcio Sali di calcio dell'acido ortofosforico Succinato di calcio Idrossido di calcio

[9] α-tocoferolo <20 %, β-tocoferolo < 10 %, γ-tocoferolo 50–70 %, e δ-tocoferolo 10–30 %

[10] Livelli tipici dei singoli tocoferoli e tocotrienoli sono:
- 115 mg/g α-tocoferolo (minimo 101 mg/g);
- 5 mg/g β-tocoferolo (minimo < 1 mg/g);
- 45 mg/g γ-tocoferolo (minimo 25 mg/g);
- 12 mg/g δ-tocoferolo (minimo 3 mg/g);
- 67 mg/g α-tocotrienolo (minimo 30 mg/g);
- < 1 mg/g β-tocotrienolo (minimo < 1 mg/g);
- 82 mg/g γ-tocotrienolo (minimo 45 mg/g);
- 5 mg/g δ-tocotrienolo (minimo 1 mg/g).

[11] Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

[16] α-tocoferolo < 20 %, β-tocoferolo < 10 %, γ-tocoferolo 50–70 %, e δ-tocoferolo 10–30 %.

[17] Livelli tipici dei singoli tocoferoli e tocotrienoli sono:
- 115 mg/g α-tocoferolo (minimo 101 mg/g);
- 5 mg/g β-tocoferolo (minimo < 1 mg/g);
- 45 mg/g γ-tocoferolo (minimo 25 mg/g);
- 12 mg/g δ-tocoferolo (minimo 3 mg/g);
- 67 mg/g α-tocotrienolo (minimo 30 mg/g);
- < 1 mg/g β-tocotrienolo (minimo < 1 mg/g);
- 82 mg/g γ-tocotrienolo (minimo 45 mg/g);
- 5 mg/g δ-tocotrienolo (minimo 1 mg/g).

[18] Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

[19] Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione, GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1; modificato dal regolamento (UE) 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

Solfato di calcio Oligosaccaridi di fosforil e calcio Alghe rosse calcaree o maerl[12] **Calcio – Magnesio – Miscele** Polvere di dolomite Polvere di corallo fossile o scleratinia **Cromo** Cloruro di cromo (III) Lievito arricchito di cromo[13] Cromo (III) lattato triidrato Nitrato di cromo Picolinato di cromo Solfato di cromo (III) **Ferro** Carbonato ferroso Citrato ferroso Citrato ferrico di ammonio Gluconato ferroso Fumarato ferroso Difosfato ferrico di sodio Lattato ferroso Solfato ferroso Difosfato ferrico o pirofosfato ferrico Saccarato ferrico Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno) Bisglicinato ferroso L-pidolato ferroso Fosfato ferroso (II) Fosfato di ammonio ferroso Sodio ferrico EDTA Ferro (II) taurato **Iodio** Ioduro di sodio Iodato di sodio Ioduro di potassio Iodato di potassio **Magnesio** Acetato di magnesio L-ascorbato di magnesio Bisglicinato di magnesio Carbonato di magnesio Cloruro di magnesio Citrato-malato di magnesio Sali di magnesio dell'acido citrico Gluconato di magnesio Glicerofosfato di magnesio Sali di magnesio dell'acido ortofosforico Lattato di magnesio Magnesio L-lisinato Idrossido di magnesio Magnesio malato Ossido di magnesio Magnesio L-pidolato Citrato di potassio e magnesio Magnesio piruvato Magnesio succinato Solfato di magnesio Magnesio taurato Magnesio acetil taurato **Manganese** Ascorbato di manganese L-aspartato di manganese	Calcio L-lisinato Malato di calcio Ossido di calcio Calcio L-pidolato L-treonato di calcio Solfato di calcio Oligosaccaridi di fosforil e calcio Alghe rosse calcaree o maerl[20] **Calcio – Magnesio – Miscele** Polvere di dolomite Polvere di corallo fossile o scleratinia **Cromo** Cloruro di cromo (III) Lievito arricchito di cromo[21] Cromo (III) lattato triidrato Nitrato di cromo Picolinato di cromo Solfato di cromo (III) **Ferro** Carbonato ferroso Citrato ferroso Citrato ferrico di ammonio Gluconato ferroso Fumarato ferroso Difosfato ferrico di sodio Lattato ferroso Solfato ferroso Difosfato ferrico o pirofosfato ferrico Saccarato ferrico Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno) Bisglicinato ferroso L-pidolato ferroso Fosfato ferroso (II) Fosfato di ammonio ferroso* Sodio ferrico EDTA* Idrossido di ferro adipato tartrato (nano)* Caseinato di ferro del latte* Ferro (II) taurato **Iodio** Ioduro di sodio Iodato di sodio Ioduro di potassio Iodato di potassio **Magnesio** Acetato di magnesio L-ascorbato di magnesio Bisglicinato di magnesio Carbonato di magnesio Cloruro di magnesio Citrato-malato di magnesio* Sali di magnesio dell'acido citrico Gluconato di magnesio Glicerofosfato di magnesio Sali di magnesio dell'acido ortofosforico Lattato di magnesio Magnesio L-lisinato Idrossido di magnesio Magnesio malato Ossido di magnesio Magnesio L-pidolato Citrato di potassio e magnesio Magnesio piruvato Magnesio succinato Solfato di magnesio Magnesio taurato

[12] Le alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* o miscele di tali prodotti.

[13] In presenza di cloruro di cromo (III) come fonte di cromo nelle colture di lievito arricchito di cromo *Saccharomyces cerevisiae* che contengono 230-300 mg di cromo/kg nella forma in polvere commercializzata. I livelli di cromo (VI) non superano lo 0,2 per cento del tenore complessivo di cromo.

[20] Le alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e*Phymatolithon calcareum* o miscele di tali prodotti.

[21] In presenza di cloruro di cromo (III) come fonte di cromo nelle colture di lievito arricchito di cromo *Saccharomyces cerevisiae* che contengono 230-300 mg di cromo/kg nella forma in polvere commercializzata. I livelli di cromo (VI) non superano lo 0,2 per cento del tenore complessivo di cromo.

Bisglicinato di manganese Carbonato di manganese Cloruro di manganese Citrato di manganese Gluconato di manganese Glicerofosfato di manganese Pidolato di manganese Solfato di manganese **Molibdeno (VI)** Molibdato di ammonio Molibdato di potassio Molibdato di sodio **Boro** Acido borico Borato di sodio **Potassio** Solfato di 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 Potassio L-pidolato Malato di potassio Sali di potassio dell'acido ortofosforico **Rame** Carbonato di rame Citrato di rame Gluconato di rame Solfato di rame Rame L-aspartato Rame bisglicinato Complesso rame-lisina Ossido di rame (II) **Selenio** L-selenometionina Lievito arricchito di selenio[14] Acido selenioso Selenato di sodio Idrogenoselenito di sodio Selenito di sodio **Silicio** Acido ortosilicico stabilizzato con colina Biossido di silicio Acido silicico (sotto forma di gel) Silicio organico (monometilsilanetriolo) **Zinco** Acetato di zinco L-ascorbato di zinco L-aspartato di zinco Bisglicinato di zinco Cloruro di zinco Citrato di zinco Gluconato di zinco Lattato di zinco Zinco L-lisinato Zinco malato	Magnesio acetil taurato Magnesio L-treonato* **Manganese** Ascorbato di manganese L-aspartato di manganese Bisglicinato di manganese Carbonato di manganese Cloruro di manganese Citrato di manganese Gluconato di manganese Glicerofosfato di manganese Pidolato di manganese Solfato di manganese **Molibdeno (VI)** Molibdato di ammonio Molibdato di potassio Molibdato di sodio **Potassio** Solfato di 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 Potassio L-pidolato Malato di potassio Sali di potassio dell'acido ortofosforico **Rame** Carbonato di rame Citrato di rame Gluconato di rame Solfato di rame Rame L-aspartato Rame bisglicinato Complesso rame-lisina Ossido di rame (II) **Selenio** L-selenometionina Lievito arricchito di selenio[22] Acido selenioso Selenato di sodio Idrogenoselenito di sodio Selenito di sodio **Silicio** Acido ortosilicico stabilizzato con colina Biossido di silicio Acido silicico (sotto forma di gel) Silicio organico (monometilsilanetriolo)* **Zinco** Acetato di zinco L-ascorbato di zinco L-aspartato di zinco Bisglicinato di zinco Cloruro di zinco Citrato di zinco Gluconato di zinco Lattato di zinco Zinco L-lisinato Zinco malato Zinco mono-L-metionina solfato

[14] Lieviti arricchiti in 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 supera il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non superano normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

[22] Lieviti arricchiti in 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 supera il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non superano normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

Zinco mono-L-metionina solfato Ossido di zinco Carbonato di zinco Zinco L-pidolato Picolinato di zinco Solfato di zinco	Ossido di zinco Carbonato di zinco Zinco L-pidolato* Picolinato di zinco Solfato di zinco * Nel rispetto delle condizioni ammesse dal regolamento (UE) 2015/2283. Sono fatte salve le quantità massima ammesse di cui all'allegato 1.
3. Altre sostanze **3.1 Aminoacidi** Osservazione: nel caso degli aminoacidi ammessi possono essere utilizzati anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati. L-arginina L-citrullina, l-citrullina malato L-cisteina L-fenilalanina L-glutammina Glicina L-istidina L-isoleucina L-leucina L-lisina L-metionina L-ornitina L-treonina L-triptofano L-tirosina L-valina	**3. Altre sostanze** **3.1 Aminoacidi** *Osservazione:* nel caso degli aminoacidi ammessi possono essere utilizzati anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati. L-arginina L-citrullina, l-citrullina malato L-cisteina L-glutammina Glicina L-istidina L-isoleucina L-leucina L-lisina L-metionina L-ornitina L-fenilalanina L-treonina L-triptofano L-tirosina L-valina
3.2 Altre sostanze, senza aminoacidi **Acidi grassi omega-3 di oli vegetali, oli di pesce o di alghe** **Acido linoleico coniugato (CLA)** Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo **Acido linoleico estratto da oli commestibili** **Beta-alanina** Beta-alanina, n. CAS. 107-95-9, grado di purezza 98–101%; metalli pesanti 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤0.1 ppm; Cd ≤ 1ppm **Betaina** Cloridrato di betaina **Caffeina** Caffeina **Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)** Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde **Coenzima NADH** NADH Disodio NADH **Coenzima Q10** Ubichinone Ubichinolo **Colina** Colina Cloruro di colina Citrato di colina Tartrato di colina **Concentrati di pomodoro solubili in acqua WSTC I e II** Concentrati di pomodoro solubili in acqua WSTC I e II secondo il parere dell'EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 **Condroitina solfato** Condroitina solfato	**3.2 Altre sostanze, senza aminoacidi** **Acidi grassi omega-3 di oli vegetali, oli di pesce o di alghe** **Acido linoleico coniugato (LCA)** Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo **Acido linoleico estratto da oli combustibili** **Beta-alanina** Beta-alanina, n. CAS. 107-95-9, grado di purezza 98–101 %; metalli pesanti 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤0,1 ppm; Cd ≤ 1ppm **Betaina** Betaina anidra Cloridrato di betaina Betaina monoidrata **Caffeina** Caffeina **Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)** Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde **Coenzima NADH** NAD+ NADH Disodio NADH **Coenzima Q10** Ubichinone Ubichinolo **Colina** Colina Cloruro di colina Citrato di colina Tartrato di colina **Concentrati di pomodoro solubili in acqua WSTC I e II** Concentrati di pomodoro solubili in acqua WSTC I e II secondo il parere dell'EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 **Condroitina solfato** Condroitina solfato

Creatina Monoidrato di creatina Creatina piruvato **DHA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe** **EPA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe** **Esperidina** Esperidina da arance non mature **Glucosamina** Cloruro di glucosamina Solfato di glucosamina **Inositolo** Inositolo **Isoflavone** Isoflavoni estratti da soia o trifoglio rosso **L-carnitina** L-carnitina L-cloridrato di carnitina L-carnitina-L-tartrato **Lattasi** Lattasi FCC[15] **Lattulosio** Lattulosio **Luteina** Luteina e suoi esteri ricavati da tagete **Metilsulfonilmetano (MSM)** Metilsulfonilmetano (MSM) **Proantocianidine oligomeriche (OPC)** Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva o di corteccia di pino **Taurina** Taurina **Zeaxantina** Zeaxantina da tagete	**Creatina** Creatina citrato Monoidrato di creatina Creatina piruvato **DHA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe** **EPA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe** **Esperidina** Esperidina da arance non mature **Glucosamina** Cloruro di glucosamina Solfato di glucosamina **Inositolo** Inositolo, mio-inositolo, n. CAS 87-89-8 **Isoflavone** Isoflavoni estratti da soia o trifoglio rosso **L-carnitina** L-carnitina L-cloridrato di carnitina L-carnitina-L-tartrato **Lattasi** Lattasi FCC[23] **Lattulosio** Lattulosio **Luteina** Luteina e i suoi esteri ricavati da tagete **Metilsulfonilmetano (MSM)** Metilsulfonilmetano (MSM) **Proantocianidine oligomeriche (OPC)** Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva o di corteccia di pino di oli vegetali, oli di pesce o di alghe **Taurina** Taurina **Zeaxantina** Zeaxantina da tagete

[15] FCC = Food Chemicals Codex
[23] FCC = Food Chemicals Codex

Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentar (OELDerr), Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
Il Dipartimento federale dell'interno (DFI), visti gli articoli 24, 27 capoverso 4 lettera b, 28 capoverso 5 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[1] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),	*Ingresso* visti gli articoli 23, 24, 27 capoverso 4 lettera b, 28 capoverso 5 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016[2] sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
Art. 7 Condizioni per l'impiego di enzimi 1 Gli enzimi alimentari possono essere immessi sul mercato come tali e aggiunti alle derrate alimentari conformemente alla buona prassi di fabbricazione (BPF). 2 Essi possono essere utilizzati alle seguenti condizioni: a. l'enzima non presenta pericoli per la salute dei consumatori nella quantità proposta e sulla base dei dati scientifici noti; b. per l'impiego dell'enzima vi è una necessità tecnologica sufficiente; c. l'impiego dell'enzima non induce in errore i consumatori, in particolare per quanto riguarda la freschezza, la qualità e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, nonché la genuinità, il procedimento di fabbricazione o il valore nutritivo del prodotto.	*Art. 7 cpv. 3* 3 Gli enzimi alimentari che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 30 capoverso 3 ODerr possono essere utilizzati soltanto se sono elencati nell'allegato 5.
-	Alla presente ordinanza è aggiunto un allegato 5 secondo la versione qui annessa.
-	*Allegato 5* (art. 7 cpv. 3) **Elenco degli enzimi alimentari che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 30 capoverso 3 ODerr e che possono essere utilizzati** **Numero EC** Denominazione (nome convenzionale) Nome sistematico ***Organismo produttore*** Ceppo **EC 1.1.3.4** *Glucosio ossidasi* Beta-D-glucosio: ossigeno 1-ossidoreduttasi ***Aspergillus niger*** DP-Aze23 ***Aspergillus niger*** ZGL ***Aspergillus oryzae*** *NZYM*-KP ***Trichoderma reesei***

[1] RS **817.02**
[2] RS **817.02**

		AR-352
	EC 1.11.1.6 *Catalasi* Idrogeno-perossido: idrogeno-perossido ossidoreduttasi	***Aspergillus niger*** DP-Azw58
	EC 1.11.1.7 *Perossidasi* Donatore fenolico: idrogeno-perossido ossidoreduttasi	***Aspergillus niger*** *MOX*
	EC 2.3.2.13 Proteina-*glutamina gamma-glutamiltransferasi* Proteina-glutammina: amina-gamma-glutamiltransferasi	***Bacillus licheniformis*** NZYM-TR
	EC 2.4.1.5 *Destrosucrati* Saccarosio:(1→6)-alfa-D-glucan-6-alfa-D-glucosiltransferasi	***Bacillus subtilis*** DP-Eyp97
	EC 2.4.1.24 *1,4-alfa-glucano 6-alfa-glucosiltransferasi* (1→4)-alfa-D-glucano: (1→4)-alfa-D-glucano (D-glucosio)-6-alfa-D-glucosiltransferasi	***Trichoderma reesei*** DP-Nzv57
	EC 2.4.1.372 *Mutansucrasi* Saccarosio:(1→3)-alfa-D-glucano-3-alfa-D-glucosiltransferasi	***Bacillus subtilis*** DP-Eyr116
	EC 3.1.1.3 *Triacilglicerolo lipasi* Triacilglicerolo-acilidrolasi	***Aspergillus niger*** LFS ***Aspergillus niger*** NZYM-DB ***Aspergillus oryzae*** NZYM-AL ***Aspergillus oryzae*** NZYM-FL ***Aspergillus oryzae*** *NZYM-LH* ***Aspergillus oryzae*** NYM-PH ***Komagataella phaffii*** LALL-LI2 ***Komagataella phaffii*** DSM 34125 ***Ogataea polymorpha*** DP-Jzk33 ***Trichoderma reesei*** AR-822 ***Trichoderma reesei*** DP-Nzk73 ***Trichoderma reesei*** DP-Nzk118 ***Trichoderma reesei*** RF10625
	EC 3.1.1.4 *Fosfolipasi A2* Fosfatidilcolina-2-acilidrolasi	***Aspergillus niger*** PLA-54 ***Trichoderma reesei*** RF 8793
	EC 3.1.1.5 *Lisofosfolipasi* 2-lisofosfatidilcolina-acilidrolasi	***Aspergillus niger*** NZYM-LP ***Trichoderma reesei***

Ordinanza sugli integratori alimentari, Modifica

Legge in vigore	***Progetto per la consultazione***
	Ingresso *Concerne soltanto il testo tedesco*
Art. 5 Aggiunte al sale commestibile [1] Al sale commestibile possono essere aggiunti fluoruri, ioduri o iodati, sempre che ciò sia indicato per motivi di salute pubblica. [2] Il sale commestibile cui sono stati aggiunti fluoruri deve contenere 250 mg di fluoruro, calcolato come fluoro, per kg di sale.[1] [3] Il sale commestibile cui sono stati aggiunti ioduri o iodati deve contenere 20–40 mg di ioduro o iodato, calcolato come iodio, per kg di sale.	*Art. 5 cpv. 3* [3] Il sale commestibile cui sono stati aggiunti ioduri o iodati deve contenere 15–40 mg di ioduro o iodato, calcolato come iodio, per kg di sale.
	Gli allegati 4 e 5 sono sostituiti dalla versione qui annessa.
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 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. D-mannosio 2. Dimetilamilamina 3. 2,4-dinitrofenolo 4. Melatonina 5. *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	*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**

[1] La correzione del 16 dic. 2022 concerne soltanto il testo francese (RU **2023** 7).

1.4 Vitamina C Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio L-ascorbato di potassio 6-palmitato di L-ascorbile	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[2]	**1.5 Vitamina K** Fillochinone o fitomenadione Menachinone[5]*
1.6 Vitamina B_1 Tiamina cloridrato Tiamina mononitrato	**1.6 Vitamina B_1** Tiamina cloridrato Tiamina mononitrato
1.7 Vitamina B_2 Riboflavina Riboflavina-5'-fosfato di sodio	**1.7 Vitamina B_2** Riboflavina Riboflavina-5'-fosfato di sodio
1.8 Niacina Nicotinamide	**1.8 Niacina** Nicotinamide Nicotinamide riboside cloruro*
1.9 Vitamina B_6 Piridossina cloridrato Piridossina-5'-fosfato Dipalmitato di piridossina	**1.9 Vitamina B_6** Piridossina cloridrato Piridossina-5'-fosfato Dipalmitato di piridossina
1.10 Acido folico Acido pteroilglutammico L-metil-folato di calcio	**1.10 Acido folico** Acido pteroilglutammico L-metil-folato di calcio* Sale monosodico dell'acido L-5-metiltetraidrofolico*
1.11 Vitamina B_{12} Cianocobalamina Idrossocobalamina	**1.11 Vitamina B_{12}** Cianocobalamina Idrossocobalamina
1.12 Biotina D-biotina	**1.12 Biotina** D-biotina
1.13 Acido pantotenico D-pantotenato di calcio D-pantotenato di sodio D-pantenolo	**1.13 Acido pantotenico** D-pantotenato di calcio D-pantotenato di sodio D-pantenolo
	* Nel rispetto delle condizioni autorizzate ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283[6]. Sono fatte salve le quantità massime consentite di cui all'allegato 1.
2 Sali minerali	**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 maerl[3]	**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 maerl[7]
2.2 Ferro Bisglicinato ferroso Carbonato ferroso	**2.2 Ferro** Bisglicinato ferroso Carbonato ferroso

[2] Il menachinone si presenta principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.
[3] Alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* oppure loro miscele.
[5] Il menachinone si presenta principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in misura minore, di menachinone-6.
[6] Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione, GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.
[7] Alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* oppure loro miscele.

Citrato ferroso Citrato ferrico di ammonio 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)	Citrato ferroso Citrato ferrico di ammonio 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) Caseinato di ferro del latte*
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	**2.3 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	**2.4 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	**2.5 Iodio** Ioduro di potassio Iodato di potassio Ioduro di sodio Iodato di sodio
2.6 Selenio Lievito arricchito di selenio[4] Selenato di sodio Idrogenoselenito di sodio Selenito di sodio	**2.6 Selenio** Lievito arricchito di selenio[8] Selenato di sodio Idrogenoselenito di sodio Selenito di sodio
2.7 Rame Carbonato rameico Citrato rameico Gluconato rameico Solfato di rame Complesso rame-lisina	**2.7 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	**2.8 Manganese** Carbonato di manganese Cloruro di manganese Citrato di manganese Gluconato di manganese Glicerofosfato di manganese Solfato di manganese

[4] 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.

[8] 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 contenuto nel 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.

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	**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 * Nel rispetto delle condizioni autorizzate ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283. Sono fatte salve le quantità massime consentite di cui all'allegato 1.