

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

del 16 dicembre 2016 (Stato 1° luglio 2020)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 14 capoverso 1 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

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 dolci 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,

RU 2017 1769

¹ RS 817.02

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. 2 Campo di applicazione

¹ La presente ordinanza si applica alle derrate alimentari di origine vegetale di cui all'articolo 1.

² Si applica anche alle derrate alimentari di cui all'articolo 1, che contengono componenti di derrate alimentari di origine animale.

Art. 3 Piante che non possono essere utilizzate come derrate alimentari

¹ Le piante, le parti di piante o i preparati da esse ottenuti secondo l'allegato 1 non possono essere utilizzate come derrate alimentari e non possono essere aggiunte alle derrate alimentari.²

² L'utilizzo di aromi di piante, parti di piante o preparati di cui al capoverso 1 è disciplinato dall'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ sugli aromi.

Capitolo 2: Semi oleosi

Art. 4

Per semi oleosi s'intendono semi vegetali sotto forma di piccoli granulati come i semi di colza, girasole, lino, papavero o sesamo, utilizzati prevalentemente nella

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 28 mar. 2018, in vigore dal 1° mag. 2018 (RU 2018 1247).

³ RS 817.022.41

produzione di oli vegetali oppure, macinati o interi, quali ingredienti di altre derrate alimentari.

Capitolo 3: Oli e grassi vegetali e prodotti derivati

Sezione 1: Olio e grasso commestibili

Art. 5 Oli e grassi commestibili vegetali

Gli oli e i grassi commestibili vegetali provengono dai semi, dai germi o dai frutti di piante. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. A temperatura ambiente gli oli commestibili sono liquidi, i grassi commestibili solidi.

Art. 6 Requisiti e categorie

¹ L'olio e il grasso commestibili possono essere addizionati con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche come pure con aromi.

² Il grado di acidità per 100 g di olio o grasso non deve superare:

- a. per l'olio commestibile: 10 ml NaOH (1 mole/l);
- b. per il grasso di noce di cocco e di palmisti nonché per i grassi idrogenati: 2 ml NaOH (1 mole/l).

³ Il totale di transacidi grassi non deve superare i 2 g per 100 g di olio o grasso commestibili.

⁴ La parte polare nei grassi e negli oli commestibili per friggere non deve superare il 27 per cento.

⁵ L'olio commestibile è considerato:

- a. «spremuta a freddo», «lavata a freddo», «vergine», «extra vergine», «allo stato naturale» o «non raffinato» se:
 1. è stato ottenuto per pressione o per centrifugazione da materie prime non preventivamente riscaldate,
 2. la temperatura alla pressione non ha superato 50 °C, e
 3. non è stato sottoposto a raffinazione di nessun genere, ossia a nessuna neutralizzazione, nessun trattamento con assorbenti, con terra chiarificante o con vapore;
- b. «vaporizzato cautamente», se la raffinazione è stata limitata ad una vaporizzazione e se non sono stati superati i 130 °C;
- c. «spremuta a freddo, vaporizzato cautamente», se:
 1. è stato ottenuto secondo la lettera a numeri 1 e 2, e
 2. è stato vaporizzato secondo la lettera b;
- d. «raffinato cautamente», se l'olio è stato raffinato in condizioni miti.

Art. 7 Denominazione specifica

¹ Per le miscele di oli commestibili che non contengono olio d'oliva oppure olio di sansa d'oliva, come pure per le miscele di grassi commestibili, vale quanto segue:

- a. le miscele di olio commestibile devono essere designate come «olio commestibile», le miscele di grassi commestibili come «grasso da cucina» oppure «grasso commestibile»;
- b. se sono stati impiegati esclusivamente oli vegetali, per le miscele di oli commestibili è ammessa la designazione «olio vegetale»;
- c. se sono impiegati esclusivamente grassi vegetali, per le miscele di grassi commestibili è ammessa la designazione «grasso vegetale»;
- d. la denominazione specifica delle miscele di oli commestibili può avvenire anche indicando le diverse materie prime impiegate, se esse sono indicate secondo le quantità, quali «olio di girasole con il 15 per cento di olio di sesamo».

² Gli oli e grassi commestibili aromatizzati devono contenere, nella denominazione specifica, una menzione relativa all'aromatizzazione, come «con erbe» o «con aroma di limone».

Art. 8 Ulteriore caratterizzazione

¹ L'olio commestibile può essere caratterizzato con una designazione di cui all'articolo 6 capoverso 5 quando sono soddisfatti i requisiti ivi stabiliti.

² L'olio idrogenato o parzialmente idrogenato deve essere designato come tale, come «olio di girasole idrogenato» oppure «olio commestibile, parzialmente idrogenato».

Sezione 2: Olio d'oliva e olio di sansa d'oliva**Art. 9** Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *olio d'oliva vergine*: olio ottenuto dal frutto dell'olivo;
- b. *olio d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio d'oliva vergine;
- c. *olio d'oliva, composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini*: olio ottenuto dal taglio di olio d'oliva vergine e olio d'oliva raffinato diverso dall'olio d'oliva lampante;
- d. *olio di sansa d'oliva greggio*: olio da sansa d'olive conforme alle caratteristiche dell'allegato 2 previste per questa categoria e ottenuto mediante trattamento con solventi o processi fisici o che, fatti salvi determinati requisiti di cui all'allegato 2, corrisponde all'olio d'oliva lampante; non è considerato

olio di sansa d'oliva greggio l'olio ottenuto mediante processi di riesterificazione o qualsiasi miscela con oli di altra natura;

- e. *olio di sansa d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa d'oliva greggio;
- f. *olio di sansa d'oliva*: olio ottenuto da un taglio di olio di sansa d'oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio d'oliva lampante.

Art. 10 Requisiti e classificazione

¹ Per produrre e ottenere olio d'oliva vergine sono autorizzati soltanto processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio. Per la pulizia e la separazione sono ammessi il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione. Non si considera vergine l'olio d'oliva ottenuto mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

² Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva valgono i requisiti previsti dall'articolo 6 capoverso 3 e dall'allegato 2 della presente ordinanza.⁴

³ Per l'olio d'oliva valgono inoltre i requisiti seguenti:

- a. l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b. l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a 27 °C al massimo con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

⁴ L'olio d'oliva vergine è oggetto della seguente classificazione:

- a. olio d'oliva extra vergine;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva lampante.

⁵ Possono essere consegnati ai consumatori solamente:

- a. olio d'oliva extra vergine;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini;
- d. olio di sansa d'oliva.

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 28 mar. 2018, in vigore dal 1° mag. 2018 (RU 2018 1247).

Art. 11 Disposizioni per la denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva e delle miscele di questi oli

¹ Come denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva si devono utilizzare le designazioni di cui agli articoli 9 e 10 capoverso 4.

² Se nelle miscele di oli vegetali con olio d'oliva, olio d'oliva vergine oppure olio d'oliva extra vergine il tenore dell'olio d'oliva è indicato attraverso un testo, immagini o simboli grafici si deve utilizzare la denominazione specifica «miscela di oli vegetali con olio d'oliva» (oppure la denominazione precisa dei relativi oli vegetali).

³ Nel caso di aggiunta di olio di sansa d'oliva alle miscele, occorre utilizzare la designazione «olio di sansa d'oliva».

Art. 12 Ulteriore caratterizzazione

¹ I seguenti oli devono riportare chiaramente le seguenti indicazioni oltre alla denominazione specifica, anche se non necessariamente in prossimità di quest'ultima:

- | | | |
|----|--|--|
| a. | olio d'oliva extra vergine: | «olio d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»; |
| b. | olio d'oliva vergine: | «ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»; |
| c. | olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: | «contenente esclusivamente oli d'oliva sottoposti a un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»; |
| d. | olio di sansa d'oliva: | «contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»; oppure
«contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive». |

² Il Paese di produzione può essere indicato con «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi», purché si tratti di una miscela di oli d'oliva di Paesi diversi. Il Paese di provenienza delle olive deve essere sempre indicato, in deroga all'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁵ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), se il Paese non coincide con il Paese di produzione dell'olio di oliva.⁶

⁵ RS 817.022.16

⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

³ Le indicazioni di cui ai capoversi 1 lettere a e b e 2 devono figurare integralmente in un corpo di testo omogeneo nello stesso campo visivo principale, collocato sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta.

⁴ L'olio d'oliva extra vergine e l'olio di oliva vergine possono essere caratterizzati con la menzione dell'anno di raccolta. L'indicazione dell'anno di raccolta può figurare soltanto quando il 100 per cento del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta.

⁵ Le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al sapore o all'odore possono figurare unicamente per gli oli d'oliva extra vergini e per gli oli d'oliva vergini. I termini di cui all'allegato XII punto 3.3 del regolamento (CEE) n. 2568/91⁷ possono essere utilizzati per la caratterizzazione unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione organolettica prevista all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91.

⁶ Per l'olio d'oliva, l'olio d'oliva vergine, l'olio d'oliva extra vergine e l'olio di sansa d'oliva l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91.

⁷ Nelle miscele di cui all'articolo 11 capoverso 2 il tenore di olio d'oliva può essere indicato nell'etichetta attraverso immagini o simboli grafici unicamente se esso è superiore al 50 per cento.

⁸ Nelle derrate alimentari diverse da quelle di cui all'articolo 11 capoverso 2, se è riportata nella caratterizzazione, al di fuori dell'elenco degli ingredienti, la presenza di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva attraverso un testo, immagini o simboli grafici, la denominazione specifica di tali derrate alimentari deve essere seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva aggiunto rispetto al peso netto totale. Sono fatti salvi i prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente nell'olio d'oliva, in particolare il tonno o le sardine all'olio d'oliva. L'indicazione della percentuale di olio d'oliva rispetto al peso netto totale può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva rispetto al peso totale delle materie grasse con una corrispondente denominazione.

Sezione 3: Grassi da spalmare

Art. 13 Definizione

¹ I grassi da spalmare sono mescolanze contenenti acqua, ottenute emulsionando una miscela di grassi o oli commestibili vegetali o animali. Le emulsioni sono prevalentemente del tipo acqua in olio.

² Essi possono contenere ulteriori ingredienti quali latte, grasso di latte o prodotti a base di latte, ovoprodotti, proteine, amido, sale commestibile o sorte di zuccheri. I prodotti a base di latte possono essere acidificati con batteri acidolattici.

⁷ Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 10 cpv. 2.

³ Possono essere denominati «margarina» i prodotti con un tenore di grasso di latte nel prodotto finito pari al massimo al 3 per cento del tenore di grasso totale. I prodotti il cui tenore di grasso di latte nel prodotto finale è compreso tra il 10 e l'80 per cento del tenore di grasso totale vengono denominati «grasso misto».

Art. 14 Requisiti

¹ Il tenore di grasso deve essere:

- a. nella margarina o nel grasso misto: almeno 800 e meno di 900 g per kg (g/kg);
- b. nella margarina tre quarti grassa o nel grasso misto tre quarti grasso: almeno 600 e al massimo 620 g/kg;
- c. nella minarina, nella margarina mezzo grassa o nel grasso misto mezzo grasso: almeno 390 e al massimo 410 g/kg;
- d. nei grassi da spalmare o nelle miscele di grassi da spalmare, a eccezione dei prodotti di cui alle lettere a–c:
 1. più di 100 e meno di 390 g/kg,
 2. più di 410 e meno di 600 g/kg, oppure
 3. più di 620 e meno di 800 g/kg.

² Il grado di acidità del grasso non deve superare i 5 ml NaOH (1 mole/l) per ogni 100 g di grasso.

³ La parte di sale commestibile non può superare lo 0,5 per cento in massa, a eccezione dei prodotti salati secondo il capoverso 1.

Art. 15 Denominazione specifica

¹ Le denominazioni specifiche «margarina», «margarina tre quarti grassa», «margarina mezzo grassa», «minarina» o «grasso da spalmare», «grasso misto», «grasso misto tre quarti grasso», «grasso misto mezzo grasso» o «miscela di grassi da spalmare» devono essere impiegate in modo corrispondente al rispettivo tenore di grasso secondo l'articolo 14 capoverso 1.

² Per i grassi da spalmare e le miscele di grassi da spalmare secondo l'articolo 14 capoverso 1 lettera d la denominazione specifica deve essere completata indicando il tenore di grasso in percentuale: «grasso da spalmare X %» o «miscela di grassi da spalmare X %». Invece della denominazione specifica possono essere utilizzate anche le espressioni «margarina con X % di grasso» o «grasso misto con X % di grasso».

³ I grassi da spalmare tre quarti grasso secondo l'articolo 14 capoverso 1 lettera b possono anche recare l'indicazione «a ridotto tenore di grasso», i grassi da spalmare mezzo grasso e la minarina secondo l'articolo 14 capoverso 1 lettera c le denominazioni «leggero/a» o «light».

⁴ I grassi da spalmare possono essere denominati «vegetali» purché siano stati fabbricati soltanto partendo da grassi di origine vegetale; per il grasso di origine animale è ammessa una tolleranza, dovuta a tecniche di fabbricazione, di un massimo del 2 per cento del tenore di grasso totale.

Art. 16 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID⁸ deve figurare il tenore di grasso in per cento.⁹

² L'aggiunta di un determinato grasso o olio come l'olio di girasole può essere menzionata soltanto se questo non è idrogenato né interesterificato.

³ I prodotti di cui all'articolo 14 capoverso 1 con oltre lo 0,5 per cento in massa di sale commestibile devono essere designati come «salati». Il tenore di sale deve essere indicato in per cento nell'elenco degli ingredienti.

Capitolo 4: Gelato commestibile

Art. 17 Definizione

Il gelato commestibile è una preparazione congelata o semicongelata destinata a essere consumata allo stato congelato.

Art. 18 Requisiti

¹ È permesso aggiungervi noci, prodotti di panetteria, dolci, prodotti di frutta o di verdura, miele, cioccolata o bevande alcoliche.

² Le miscele di base destinate alla fabbricazione di gelato commestibile devono essere pastorizzate prima del congelamento. Ne sono eccettuati i prodotti di cui all'articolo 20.

³ Il peso del gelato commestibile non deve essere inferiore a 450 g per litro di prodotto finito.

Art. 19 Denominazione specifica

¹ Invece della denominazione specifica «gelato commestibile» possono essere utilizzate le denominazioni specifiche di cui all'allegato 3 che soddisfano i requisiti corrispondenti.

² L'utilizzazione prevalente di prodotti a base di latte fermentati al posto del latte può essere indicata nella denominazione specifica.

⁸ RS 817.022.16

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

Art. 20 Polveri per gelati e preparati liquidi per la fabbricazione di gelati

¹ Le polveri per gelati commestibili sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, dalle quali, con l'aggiunta di acqua potabile, latte pastorizzato o panna pastorizzata, con o senza aggiunte come aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, si ottengono gelati commestibili allo stato congelato o semicongelato.

² I preparati liquidi destinati alla fabbricazione di gelati commestibili congelati o semicongelati sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, dai quali, con o senza aggiunte come aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, si ottengono gelati commestibili allo stato congelato o semicongelato.

³ Ai gelati commestibili fabbricati secondo i capoversi 1 e 2 sono applicabili le prescrizioni per i gelati commestibili conformemente agli articoli 17–19.

Capitolo 5: Frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati**Sezione 1: Frutta, verdura e microalghe****Art. 21** Frutta e specie di frutta

¹ Per frutta si intendono i prodotti vegetali, non elaborati, destinati all'alimentazione umana.

² Si distinguono i seguenti tipi di frutta:

- a. frutta a granelli come mele, pere e mele cotogne;
- b. frutta a nocciolo come albicocche, ciliege, pesche, prugne, susine, mirabelle e regina claudia;
- c. frutta a bacche come more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, uvaspina e uva da tavola;
- d. agrumi come pompelmi, mandarini, clementine, arance e limoni;
- e. frutta esotica come ananas, banane, datteri, fichi e avocado;
- f. frutta con guscio come castagne, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi o noci.

³ Alla consegna ai consumatori, la frutta deve essere pulita e matura, sviluppata normalmente quanto alla forma, al colore e alla costituzione interna, esente da difetti che ne compromettano il valore di consumo.

⁴ La frutta da conserva o da cuocere è frutta che non soddisfa i requisiti per la frutta da tavola ma è adatta alla cottura, all'essiccazione e ad altri modi di conservazione o di utilizzazione. Essa può presentare difetti esteriori, essere non perfettamente matura o leggermente troppo matura, leggermente alterata nella freschezza e conservabilità, un poco raggrinzita e leggermente diminuita di valore a causa di conservazione inadeguata o troppo lunga oppure per danni dovuti al trasporto.

Art. 22 Polpa di frutta, purea di frutta ed estratti acquosi di un frutto

¹ La polpa, la polpa di frutta o le cellule sono la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi. Essa può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ma non deve essere ridotta in purea. Nel caso di agrumi, per polpa o per cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo.

² La purea di frutta è la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi, ridotto in purea mediante passaverdura o con un procedimento simile.

³ La purea di frutta concentrata è il prodotto ottenuto dalla purea di frutta e mediante l'eliminazione fisica di una determinata percentuale dell'acqua naturale. Alla purea di frutta concentrata possono essere restituiti aromi. Gli aromi da restituire ai succhi devono essere ottenuti esclusivamente da frutti della stessa specie mediante processi fisici adeguati secondo l'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹⁰ sulle bevande.

⁴ Per estratti acquosi di un frutto s'intende l'intera parte del frutto solubile in acqua, eccettuate le perdite tecnicamente inevitabili.

Art. 23 Denominazione specifica di mele e pere

Sui contenitori e gli imballaggi di mele e di pere deve essere indicata la varietà.

Art. 24 Verdura

¹ Per verdura si intendono le piante o parti di piante destinate all'alimentazione umana.

² Si distinguono i seguenti tipi di verdura:

- a. tuberi e radici come patate, carote, sedano-rapa, barbabietola, scorzonera, rape, ravanelli e rafano;
- b. verdure a gambo come coste, rabarbaro, asparagi, finocchi e sedano;
- c. verdure a foglia come ogni specie di cavoli da foglia, spinaci, lattuga romana, lattuga cappuccio e altre insalate a foglia, catalogna;
- d. verdura a frutti come cetrioli, pomodori, zucchine, melanzane e meloni;
- e. leguminose fresche come fagiolini, piselli, arachidi, taccole, soia, lenticchie;
- f. ortaggi a bulbo come ogni tipo di cipolle, aglio;
- g. tipi di cicorie come cicoria indivia o Witloof, cicorino rosso e verde e insalata romana;
- h. ortaggi da fiore come carciofi, cavolfiori e broccoli;
- i. alghe come le alghe verdi, marroni e rosse che abitualmente si preparano o si consumano come verdure, eccettuate le microalghe quali la Spirulina o la Clorella e delle alghe rosse calcaree;

¹⁰ RS 817.022.12

- j. germogli di semi commestibili e germogli di cereali, leguminose e altre piante.

³ Alla consegna ai consumatori, la verdura deve essere pulita, intatta e tipica della sua varietà, sviluppata normalmente, matura per il raccolto e ben sgocciolata, se è stata lavata.

⁴ Alla consegna ai consumatori le patate devono essere di una varietà ben determinata ed essere il più possibile prive di terra aderente.

⁵ È vietato far aumentare il peso della verdura fresca mediante bagnatura. Non è considerata bagnatura l'usuale umidificazione praticata esclusivamente per mantenere i prodotti allo stato di freschezza.

Art. 25 Denominazione specifica di patate e alghe

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di patate deve essere indicata la varietà.

² Sugli imballaggi e sulle etichette di alghe deve esserne indicata la specie. Se non esiste una denominazione commerciale usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina del ceppo dell'alga.

Art. 26 Conserve di frutta e di verdura

Per conserve di frutta e di verdura si intendono le conserve di frutta e di verdura le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti.

Art. 27 Requisiti per le conserve di frutta e verdura

¹ Le conserve umide (acidule o acide) possono contenere, per la conservazione, bevande spiritose, oli vegetali, aceto di fermentazione, sale commestibile nonché sorte di zuccheri. Inoltre è permessa l'aggiunta di spezie e di erbe.

² Nelle conserve di spinaci designate come pronte per la cottura o in modo simile, il contenuto di farina non può superare il 2 per cento in massa, calcolato come amido anidro.

³ La frutta secca può contenere, per la conservazione, oltre agli additivi ammessi, anche sale commestibile o sorte di zuccheri.

⁴ Alla verdura essiccata può essere aggiunto sale commestibile.

Art. 28 Microalghe

¹ Sono adatte a un uso alimentare le seguenti microalghe unicellulari:

- a. le alghe del genere *Clorella* *Chlorella vulgaris* e *Chlorella pyrenoidosa* inclusi i generi di alghe con denominazioni sinonime;

- b. le alghe del genere *Spirulina* (*Arthrospira*) *Spirulina platensis* o *Spirulina pacifica* e *Spirulina maxima*;
- c. l'alga *Aphanizomenon flos-aquae*.

² L'alga *Aphanizomenon flos-aquae* può contenere al massimo 2 microgrammi di microcistina per razione giornaliera per gli adulti, calcolata come microcistina LR ($\mu\text{g/l}$) nella sostanza secca.

Art. 29 Denominazione specifica delle microalghe

Sugli imballaggi e sulle etichette di microalghe deve esserne indicata la specie. Se non esiste una denominazione usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina del ceppo dell'alga.

Sezione 2: Funghi commestibili

Art. 30 Definizioni

¹ I funghi commestibili sono le infruttescenze commestibili delle specie dei funghi superiori idonee come alimenti. Eventualmente si rende necessaria una preparazione preliminare.

² I funghi commestibili trasformati sono alimenti ottenuti da funghi commestibili freschi o resi conservabili, che sono stati elaborati in forma di granulati, polveri, paste, masse per guarnire, estratti o concentrati e che sono consegnati ai consumatori come tali o come derrate alimentari pronte per la cottura.

Art. 31¹¹ Requisiti

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

Art. 32 Conserve di funghi

Per conserve di funghi si intendono le conserve di funghi commestibili le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti.

Art. 33 Requisiti per i funghi commestibili freschi

¹ I funghi commestibili destinati al consumo devono essere sufficientemente sviluppati e maturi, affinché possano essere identificati senza particolare dispendio.

² I funghi commestibili freschi devono presentare l'odore e il sapore caratteristico della specie. Essi devono essere puliti e non devono essere impregnati d'acqua.

¹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

³ I funghi commestibili seguenti non sono considerati freschi e non devono essere consegnati ai consumatori:

- a. funghi troppo maturi, stagionati troppo a lungo o alterati;
- b. funghi ammuffiti o danneggiati da insetti o bruchi;
- c. funghi le cui parti danneggiate non possono essere asportate.

⁴ I funghi commestibili freschi possono essere sottoposti, prima della consegna ai consumatori, unicamente a una pulitura meccanica secca della superficie.

⁵ Per il trasporto e la consegna ai consumatori, i funghi commestibili freschi devono essere sistemati in modo tale da essere aerati.

⁶ I seguenti requisiti valgono per i funghi commestibili preimballati, pronti per la consegna ai consumatori:

- a. negli imballaggi di funghi commestibili freschi o surgelati il numero dei cappelli deve essere pressoché uguale a quello dei gambi;
- b. negli imballaggi di funghi commestibili freschi, surgelati sono ammessi unicamente cappelli interi.

Art. 34 Requisiti per funghi commestibili conservati e prodotti a base di funghi commestibili

¹ I funghi commestibili secchi devono rimanere riconoscibili macroscopicamente.

² La parte dei frammenti di funghi secchi che attraversano un setaccio a maglie di 5 ($\pm 0,25$) mm, non deve superare il 6 per cento in massa.

³ Il tenore d'acqua dei funghi commestibili secchi non deve superare i valori seguenti:

- a. funghi liofilizzati: 6 per cento in massa;
- b. funghi essiccati all'aria: 12 per cento in massa;
- c. funghi Shiitake secchi: 13 per cento in massa.

⁴ I seguenti requisiti valgono per le conserve di funghi commestibili, pronte per la consegna ai consumatori:

- a. nelle conserve di funghi commestibili in umido, il numero dei cappelli deve essere pressoché uguale a quello dei gambi;
- b. negli imballaggi di funghi commestibili secchi, come anche in quelli di conserve in umido, sono ammessi unicamente cappelli interi.

⁵ Per estratti di funghi si intendono estratti di funghi commestibili ottenuti con acqua potabile o grassi commestibili. Essi possono essere conservati con sale commestibili.

⁶ Per concentrati di funghi s'intendono estratti di funghi commestibili concentrati fino a consistenza viscosa, con eventuale aggiunta di sale commestibile come conservante.

⁷ Il «succo di tartufi» è un estratto liquido che viene ottenuto alla prima sterilizzazione dei tartufi interi oppure di parti di tartufi delle specie *Tuber*.¹²

⁸ È permessa un'aggiunta di sale commestibile non superiore al 5 per cento in massa, di spezie o di acquavite.

⁹ Il tenore d'acqua del granulato di funghi e della polvere di funghi non deve superare i valori seguenti:

- a. granulato di funghi: 13 per cento in massa;
- b. polvere di funghi: 9 per cento in massa.

Art. 35 Tolleranze di difetti

Per il commercio professionale con funghi commestibili valgono le tolleranze di difetti di cui all'allegato 5.

Art. 36 Denominazione specifica

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di funghi commestibili deve figurare la denominazione della specie. Se non esiste una denominazione della specie nella lingua ufficiale oppure se essa non è chiara, deve essere indicata la denominazione latina.

² Possono essere designati come «funghi porcini» o «boleti» le cinque specie *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* e *Boletus pinophilus*. Se una di queste specie è indicata con la denominazione specifica, essa sola deve essere presente.

³ Nel caso dei funghi commestibili preimballati consegnati esclusivamente come cappelli interi, la denominazione specifica è «cappelli di X» (X = nome della specie).

⁴ La denominazione specifica degli estratti e dei concentrati di funghi è: «estratto di X» o «concentrato di X» (X = nome della specie).

Art. 37 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹³ devono figurare:

- a. per i prodotti preparati con funghi commestibili secchi, l'indicazione «preparato con funghi secchi»;
- b. per i funghi commestibili freschi coltivati, la denominazione «fungo coltivato» o «fungo commestibile coltivato»;

¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

¹³ RS 817.022.16

c.¹⁴ per i funghi commestibili freschi di cui all'allegato 4, i requisiti specifici in riferimento alla preparazione.

² Le derrate alimentari tartufate devono essere caratterizzate come segue:

- a. «trifolato», «tartufato» oppure «con tartufi», se la quota di tartufi è di almeno il 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito;
- b.¹⁵ «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi», se la quota di tartufi è inferiore al 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito.

³ ...¹⁶

Sezione 3: Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte

Art. 38 Campo di applicazione

Le disposizioni della presente sezione concernenti la frutta si applicano anche:

- a. ai pomodori, alle parti commestibili dei gambi di rabarbaro, alle carote, alle patate dolci, ai cetrioli, alle zucche, ai meloni e alle angurie;
- b. alle radici commestibili di zenzero, fresche o conservate.

Art. 39 Confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra

¹ La confettura è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e polpa o purea di frutta di una o più specie di frutti e acqua.

² La confettura extra è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta, polpa non concentrata di una o più specie di frutti e acqua.

³ La gelatina e la gelatina extra sono mescolanze, sufficientemente gelificate, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta nonché di succo o di estratti acquosi di una o più specie di frutti o fiori idonee come alimenti.

¹⁴ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

¹⁶ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, con effetto dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

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. 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. 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. 43 Crema di marroni

La crema di marroni o purea di castagne è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di acqua e sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e purea di castagne (*Castanea sativa Mill.*).

Art. 44 Requisiti per la crema di marroni

¹ Per la produzione di 1000 g di crema di marroni (purea di castagne) devono essere utilizzati almeno 380 g di purea di castagne.

² La crema di marroni deve 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. 45 Prodotto da spalmare sul pane

Il prodotto da spalmare sul pane, ad esempio a base di frutta o noci, è una derrata alimentare ottenuta da ingredienti quali concentrato di succhi di frutta o pasta di noci che, per la sua consistenza, si presta a essere spalmata sul pane.

Art. 46 Confettura di latte

Per confettura di latte, o confiture de lait, si intende un prodotto dal sapore di caramello ottenuto addensando latte e zucchero fino a raggiungere una consistenza pastosa.

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 antischiama,
 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. 48 Trattamento e conservazione dei prodotti di partenza

¹ La frutta, inclusi i pomodori, le parti commestibili dei gambi di rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie, nonché la polpa di frutta, la purea di frutta, le scorze di agrumi e gli estratti acquosi di frutti, utilizzati nella fabbricazione delle derrate alimentari secondo gli articoli 39, 41 e 43, possono subire i seguenti trattamenti, sempre che essi siano tecnicamente adatti:

- a. trattamenti con il calore o il freddo;
- b. liofilizzazione;
- c. concentrazione.

² Le albicocche e le susine destinate alla fabbricazione di confettura possono subire, oltre alla liofilizzazione, altri trattamenti di disidratazione.

³ Le scorze di agrumi possono essere conservate in salamoia.

⁴ Lo zenzero può essere conservato essiccato o in sciroppo.

Art. 49 Caratterizzazione

¹ Per i prodotti di cui agli articoli 39, 41 e 43, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID¹⁷ devono figurare:

¹⁷ RS 817.022.16

- 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; 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.

Capitolo 6: Prodotti di confetteria

Sezione 1: Cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato

Art. 50 Definizione

Le fave di cacao, i semi di cacao e i prodotti da essi ottenuti, il cioccolato, i prodotti di cioccolato e gli altri prodotti a base di cioccolato o cacao sono definiti nell'allegato 6.

Art. 51 Requisiti

¹ I prodotti di cui all'articolo 50 devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 6. Oltre alle sorte di zuccheri di cui all'allegato 9, sono ammessi anche i monosaccaridi e i disaccaridi secondo l'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹⁸ sui nuovi tipi di derrate alimentari.

² Ai cioccolati di cui all'allegato 6 numeri 6–9, 11 e 12 possono essere aggiunti, oltre al burro di cacao, i grassi vegetali di cui all'allegato 7. L'aggiunta può raggiungere al massimo il 5 per cento in massa, da cui vanno dedotti gli altri ingredienti di cui al capoverso 3. Il tenore minimo prescritto di burro di cacao e di sostanza secca totale di cacao non deve tuttavia essere ridotto.

³ È permesso aggiungere altri ingredienti ai cioccolati secondo l'allegato 6 numeri 6–9, 11 e 12. La quantità di questi ingredienti aggiunti non deve essere superiore al 40 per cento in massa del peso totale. Non è invece consentita l'aggiunta di:

¹⁸ RS 817.022.2

- a. grassi e oli animali non ottenuti interamente dal latte; e
- b. farine di cereali e amidi, salvo per i prodotti di cui all'allegato 6 numeri 11 e 12.

⁴ Ai prodotti descritti nell'allegato 6 numeri 5–9, 11 e 12 possono essere aggiunti solo aromi con i quali non si imita il sapore del cioccolato o del grasso di latte.

Art. 52 Calcolo delle percentuali

¹ Prima di calcolare le percentuali stabilite nell'allegato 6 per le derrate alimentari di cui all'allegato 6 numeri 6–9, 11 e 12, dalla massa dei prodotti finiti vanno dedotte le seguenti componenti:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 51 capoverso 3;
- b. gli aromi aggiunti;
- c. gli emulsionanti aggiunti.

² Il contenuto minimo dei cioccolati ripieni e dei pralinés si calcola dopo aver dedotto il peso degli ingredienti di cui all'articolo 51 capoverso 3 e il peso del ripieno.

³ Per i cioccolati ripieni e i pralinés la percentuale di cioccolato si calcola secondo il peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

Art. 53 Denominazione specifica

¹ I prodotti realizzati con fave e semi di cacao, il cioccolato, i prodotti di cioccolato e gli altri prodotti a base di cioccolato o cacao possono essere consegnati ai consumatori con una delle denominazioni specifiche stabilite nell'allegato 6 solo se soddisfano i requisiti corrispondenti.

² Un'indicazione nella denominazione specifica sugli ingredienti di cui all'articolo 51 capoverso 3 è vietata in caso di aggiunta di:

- a. latte e prodotti lattiero-caseari a prodotti a base di cioccolato;
- b. caffè e bevande spiritose, se la quantità dell'ingrediente è inferiore all'1 per cento in massa del prodotto finito;
- c. altri ingredienti che sono stati incorporati in modo da non essere praticamente individuabili, se la quantità dell'ingrediente è inferiore al 5 per cento in massa del prodotto finito.

³ Le denominazioni specifiche di cui all'allegato 6 possono essere impiegate a complemento delle designazioni di altri prodotti sempre che non possano essere confuse con tali prodotti.

⁴ Le denominazioni specifiche dei prodotti di cui all'allegato 6 numeri 6–10 e 13 che vengono immessi sul mercato come miscele possono essere sostituite dalle denominazioni «miscela di cioccolato», «miscela di praline», «miscela di cioccolato ripieno», «miscela di praliné ripieni» o da denominazioni analoghe. In questo caso l'etichetta può riportare un unico elenco degli ingredienti per tutti i prodotti della miscela.

Art. 54 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID¹⁹ devono figurare:

- a. per i prodotti di cui all'allegato 6 numeri 5.3, 5.4, 6–8, 11 e 12: il tenore minimo di sostanza secca di cacao in per cento di massa mediante l'indicazione «Cacao: ... % almeno»;
- b. per il cacao in polvere povero di grasso o magro, zuccherato povero di grasso o zuccherato magro: il tenore di burro di cacao.

² In deroga all'articolo 15 capoverso 3 OID:

- a. i cioccolati di cui all'allegato 6 numeri 6–8 e 14 sono considerati prodotti in Svizzera soltanto se tutte le fasi di fabbricazione, a partire dalle fave di cacao o dalla massa di cacao, si svolgono in Svizzera;
- b. i cioccolati bianchi di cui all'allegato 6 numeri 9 e 15 sono considerati prodotti in Svizzera soltanto se tutte le fasi di fabbricazione, a partire dal burro di cacao, si svolgono in Svizzera;
- c. per i prodotti di cui all'allegato 6 numeri 10, 13 e 16, non interamente fabbricati a partire da cioccolato secondo la lettera a, occorre inoltre indicare il Paese di provenienza di tale cioccolato.

³ Per gli articoli di cioccolato, venduti in pezzi sotto forma di uova, coniglietti, maggiolini e prodotti simili, e gli articoli di confetteria di cioccolato venduti in pezzi, il cui peso singolo è inferiore a 50 g, le indicazioni secondo il capoverso 1 devono almeno figurare su una targhetta ben visibile, posta in vicinanza immediata dei prodotti corrispondenti.

⁴ L'etichetta dei prodotti di cioccolato di cui all'allegato 6 numeri 6–9, 11 e 12 che contengono altri grassi vegetali oltre al burro di cacao deve recare la menzione: «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao». Tale menzione deve:

- a. apparire nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti;
- b. essere ben distinta da questo elenco;
- c. figurare accanto alla denominazione specifica; e
- d. avere caratteri in grassetto almeno altrettanto grandi.

Sezione 2:**Articoli di confetteria e dolci e altri prodotti di confetteria****Art. 55** Articoli di confetteria e dolci

Gli articoli di confetteria e i dolci sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente sorte di zuccheri.

¹⁹ RS 817.022.16

Art. 56 Gomme da masticare

Le gomme da masticare sono un prodotto di confetteria elastico e facilmente deformabile, composto principalmente da una gomma base insolubile in acqua e non digeribile, sorte di zuccheri e aromi.

Art. 57 Marzapane e persipane

¹ Il marzapane è una miscela di mandorle sbucciate e macinate e di sorte di zuccheri.

² Il persipane è una miscela di semi deamarizzati di albicocche o di pesche e di sorte di zuccheri.

³ Il marzapane e il persipane devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8 numeri 1 e 2.

Art. 58 Tartufi o pasta per tartufi

¹ I tartufi o la pasta per tartufi sono una miscela di componenti del latte, cacao e sorte di zuccheri.

² È possibile aggiungere semi oleaginosi quali noci, nocciole, mandorle o pistacchi e bevande spiritose, che devono figurare nella denominazione specifica.

Art. 59 Caramelle al latte e caramelle alla panna

Le caramelle al latte e le caramelle alla panna sono caramelle che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 8 numeri 3 e 4.

**Capitolo 7:
Cereali, leguminose, prodotti di macinazione e paste alimentari****Sezione 1:
Cereali, grani amidacei, leguminose e prodotti di macinazione****Art. 60** Cereali e grani amidacei

Si distinguono:

- a. cereali: le cariossidi di graminacee (*Graminae*) come frumento tenero e duro, spelta, segale, mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio, triticale, farro e piccola spelta;
- b. grani amidacei o pseudocereali come grano saraceno, amaranto e quinoa.

Art. 61 Leguminose

Le leguminose sono i semi maturi e secchi di determinate papilionacee, in particolare piselli, lenticchie, fagioli, arachidi e fagioli di soia, che sono adatti alla fabbricazione di prodotti di macinazione.

Art. 62 Prodotti di macinazione

¹ I prodotti di macinazione sono ottenuti da cereali, grani amidacei, leguminose o semi oleosi mediante triturazione meccanica. Essi possono essere trattati ulteriormente.

² Secondo il procedimento di produzione si distinguono:

- a. perlati e mondati («Graupen», «perlé et mondé»): grani interi o loro parti, rotondi, decorticati e lucidati;
- b. tritello («Grütze», «gruau»): grani interi o loro parti, decorticati, di rottura grossolana;
- c. fiocchi: prodotto di macinazione ottenuto mediante trattamento con vapore e successiva essiccazione da cereali e grani amidacei interi decorticati, grani nudi, tritello o grani mondati;
- d. faricello («Schrot», «égrugé»): prodotto di macinazione ottenuto con la grossolana triturazione di grani interi inclusi i germi;
- e. semola («Griess», «semoule»): particelle di endosperma decorticate, ottenute con la triturazione o la macinazione;
- f. friscello («Dunst», «fin finot»): semola fine ulteriormente triturrata e depurata;
- g. farina: grani e parti di grani finemente macinati con una grandezza delle particelle perlopiù inferiore a 180 µm;
- h. germe: l'embrione contenente grasso e proteine, con o senza scutello o cotiledone; può essere stabilizzato mediante trattamento termico;
- i. crusca: prodotto di macinazione che comprende gli strati esterni del grano, contenenti le fibre alimentari, e parti dello strato aleurone sottostante;
- j. glutine o glutine di frumento: frazione proteica del frumento e di tutte le specie di *Triticum*, della segale, dell'orzo, dell'avena o dei loro incroci e derivati insolubile in acqua e soluzione di cloruro di sodio di 0,5 mole/l;
- k. farina rigonfiante («Quellmehl», «farine de gonflement»): farina il cui amido è stato pregelatinizzato.

Art. 63 Farina normale

¹ La farina normale o farina è il prodotto ottenuto dal frumento.

² Si distinguono le seguenti sorte:

- a. farina bianca: la farina ottenuta prevalentemente dalla parte interna del grano di cereali;
- b. farina semibianca: farina quasi interamente priva di tegumenti;
- c. farina bigia: farina che contiene ancora una parte di tegumenti esterni;

- d. farina integrale: farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, con o senza strati superficiali dell'involucro; la resa totale dev'essere di almeno il 98 per cento dell'intero grano di cereale.

Art. 64 Farina speciale

¹ La farina speciale, come la farina di farro, la farina di segale, la farina di orzo, la farina di cinque cereali, la farina con aggiunta di germi di frumento, la farina per torte o la farina per biscotti, è una farina che si differenzia dalla farina normale per la sua composizione oppure per la sua destinazione.

² La farina integrale speciale è una farina ottenuta dalla macinazione di chicchi di cereali o di grani amidacei interi; è escluso il frumento.

Art. 65 Pane grattugiato

Il pane grattugiato è una derrata alimentare ottenuta da pane essiccato o da prodotto di panetteria espressamente preparato a tale scopo, mediante tostatura, triturazione e setacciatura oppure con il procedimento di estrusione.

Art. 66 Malto, farina di malto, estratto di malto

¹ Il malto, la farina di malto e l'estratto di malto vengono ottenuti da cereali germinati e seccati.

² L'estratto di malto può essere ottenuto anche da una mescolanza di malto e orzo con aggiunta di enzimi naturalmente presenti nel malto.

Art. 67 Requisiti per i prodotti di macinazione

¹ Il tenore di acqua dei prodotti di macinazione non deve essere superiore al 15,5 per cento in massa.

² La farina normale deve presentare i seguenti tenori, riferiti alla sostanza secca, di sostanze minerali o ceneri:

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| a. farina bianca | al massimo 0,63 per cento in massa; |
| b. farina semibianca | 0,64–0,90 per cento in massa; |
| c. farina bigia | 0,91–1,69 per cento in massa; |

³ Per migliorare l'idoneità alla cottura al forno, alla farina normale possono essere incorporati, fino a complessivamente il 5 per cento in massa, farro, segale, farine di rigonfiamento, glutine o glutine di frumento, germi di frumento, farina di malto enzimaticamente attivo come pure acerola in polvere o altre derrate alimentari adeguate che abbiano un elevato tenore naturale di acido ascorbico.

⁴ L'acerola in polvere può contenere ingredienti che fungono da supporto quali amido o maltodestrina fino al 70 per cento in massa.

Art. 68 Procedimenti di trattamento per i prodotti di macinazione

¹ Il trattamento di cereali come riso o orzo con zucchero o amido, oli o grassi commestibili è ammesso fino allo 0,8 per cento in massa.

² Sono vietati l'imbianchimento di farine e il trattamento di prodotti di macinazione con gas nitrosi, composti alogenati contenenti ossigeno, persolfati e altre sostanze che sviluppano ossigeno, cloro o sostanze che sviluppano cloro oppure con composti aventi azione analoga.

Art. 69 Caratterizzazione

¹ Per il malto, la farina di malto e l'estratto di malto nonché per la farina integrale speciale deve essere indicato il genere di cereale (p. es. malto d'orzo, farina integrale di segale).

² Le aggiunte secondo l'articolo 67 capoverso 3, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 2: Paste alimentari**Art. 70** Definizione

¹ Le paste alimentari sono derrate alimentari fabbricate con prodotti di macinazione.

² Esse possono contenere ingredienti come uova, latte o ortaggi.

³ Le paste alimentari fresche sono paste alimentari che durante la fabbricazione non sono seccate o lo sono soltanto leggermente. Sono ammessi il trattamento con acqua bollente o con vapore acqueo come pure la pastorizzazione, la refrigerazione o la surgelazione.

⁴ Le paste alimentari sterilizzate sono paste alimentari fresche che sono sterilizzate prima di essere immesse sul mercato.

Art. 71 Requisiti

¹ Il tenore di acqua di paste alimentari secche di ogni specie non deve superare 13 per cento in massa.

² L'acidità titolabile delle paste alimentari secche non deve superare 10 ml di NaOH (1 mole/l) per 100 g; sono eccettuate le paste alimentari all'uovo.

³ L'aggiunta di proteine di uova, di proteine di glutine, di grasso commestibile, di olio commestibile e di sale commestibile è permessa.

Art. 72 Denominazione specifica

¹ I prodotti designati come «paste alimentari» possono essere fabbricati unicamente con prodotti di macinazione del frumento.

² Se le paste alimentari vengono fabbricate con altri prodotti di macinazione quali farina di segale, orzo, avena, farro o soia, ciò dev'essere indicato nella denominazione specifica.

³ L'aggiunta di verdura o di altri ingredienti deve venir indicata nella denominazione specifica. Sono eccettuati:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 71 capoverso 3;
- b. le uova;
- c. il latte.

⁴ Nella denominazione specifica si possono indicare le uova («paste alimentari all'uovo», «tagliatelle all'uovo») quando il prodotto contiene almeno 135 g di uova in guscio o congelate oppure 36 g di polvere di uovo intero per kg di prodotti di macinazione. Se vengono impiegate conserve di uova, il rapporto tra albume e tuorlo deve corrispondere a quello dell'uovo intero.

⁵ Se le paste all'uovo contengono uova che non provengono dalla gallina, la specie delle uova aggiunte dev'essere indicata nella denominazione specifica.

⁶ Nella denominazione specifica si può indicare il latte («paste alimentari al latte»), quando il prodotto contiene almeno 20 g di sostanza secca del latte per kg di prodotti di macinazione.

Capitolo 8: Prodotti di panetteria

Sezione 1: Definizioni

Art. 73

¹ I prodotti di panetteria sono derrate alimentari ottenute mediante cottura al forno o procedimenti simili quali l'estrusione da prodotti di macinazione e altri ingredienti come cereali, leguminose, amido, sorte di zuccheri, grassi, uova o componenti delle uova.

² Essi si suddividono nei seguenti sottogruppi:

- a. pane;
- b. prodotti di panetteria fine e di biscotteria.

Sezione 2: Pane

Art. 74 Definizione

¹ Il pane è la pasta cotta al forno, fabbricata esclusivamente con farina normale, acqua, sale commestibile nonché lievito da panificazione o pasta acida.

² Si possono aggiungere altri ingredienti come latte, grasso, frutti o fibre alimentari. La farina normale può essere sostituita, totalmente o parzialmente, dalla farina speciale.

Art. 75 Denominazione specifica

¹ Solo il pane prodotto da farina normale può essere designato come «pane bianco», «pane semibianco», «pane bigio» o «pane integrale».

² Il pane con farina speciale deve essere designato in modo corrispondente, ad esempio come pane di segale, pane di farro, pane Graham, pane ai cinque cereali, pane al latte, treccia al burro, pane per toast oppure pane alla frutta. Per tali pani valgono i seguenti requisiti:

- a. se il pane con farina speciale è denominato secondo un genere di cereale, la quota dello stesso sulla quantità totale di cereali dev'essere:
 1. superiore al 50 per cento in massa nel caso di farina di frumento, di farro e di segale,
 2. superiore al 25 per cento in massa nel caso di mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio e triticale;
- b. se il pane con farina speciale viene designato come «pane al latte», per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte quanta acqua o la corrispondente quantità di polvere di latte intero;
- c. se il pane con farina speciale viene designato come «pane al latte magro», per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte magro quanta acqua o la corrispondente quantità di polvere di latte magro;
- d. nella denominazione specifica si può accennare a un contenuto di burro (p. es. «treccia al burro»), se il prodotto presenta un contenuto di grasso di burro nella sostanza secca di almeno 70 g/kg. L'aggiunta di grassi commestibili, oli commestibili, margarina e minarina è in questo caso vietata.

Art. 76 Ulteriore caratterizzazione

Se il pane è prodotto da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti secondo l'articolo 67 capoverso 3, questi, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 3: Prodotti di panetteria fine e di biscotteria**Art. 77** Definizione

¹ I prodotti di panetteria fine sono ottenuti mediante cottura al forno, tostatura, essiccazione o procedimenti simili quali l'estrusione, da paste o composti con l'impiego di cereali, grani amidacei o prodotti di macinazione nonché amidi, grassi e sorte di zuccheri. Quali ulteriori ingredienti possono venir impiegati segnatamente latte, prodotti a base di latte, cacao, cioccolato, copertura, masse per glassare, miele, spezie, noci e preparazioni di frutta.

² I prodotti di biscotteria sono prodotti di panetteria fine che, se conservati correttamente, si conservano almeno un mese.

Art. 78 Denominazione specifica

Se nella denominazione specifica si indica uno degli ingredienti figuranti qui appresso, valgono le esigenze seguenti:

- a. per il latte: il prodotto deve contenere almeno 100 g di latte oppure la quantità corrispondente di polvere di latte intero per kg della parte biscotto;
- b. per il burro: il prodotto deve contenere almeno 82 g di grasso di latte o grasso di burro per kg della parte biscotto. L'aggiunta di grassi commestibili, oli commestibili, margarina e minarina non è permessa, salvo nel petit-beurre tradizionale. Il petit-beurre deve avere un tenore di burro pari ad almeno 25 g/kg di prodotto finito e il grasso di burro deve rappresentare almeno il 20 per cento in massa della materia grassa totale;
- c. per le uova: il prodotto deve contenere almeno 100 g di contenuto di uova oppure la quantità corrispondente di uovo intero in polvere per kg della parte biscotto;
- d. per il miele: il prodotto deve contenere almeno la stessa quantità di miele e di sorte di zucchero;
- e. per il grano integrale: la parte di farina deve contenere almeno 70 per cento in massa di prodotto di macinazione di grano integrale o grano integrale speciale.

Art. 79 Ulteriore caratterizzazione

Se i prodotti di panetteria fine o di biscotteria sono ottenuti da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti di cui all'articolo 67 capoverso 3, questi devono figurare nell'elenco degli ingredienti, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico.

Capitolo 9: Sorte di zuccheri e prodotti da sorte di zuccheri

Sezione 1: Sorte di zuccheri

Art. 80 Definizione

Sono considerati sorte di zuccheri i monosaccaridi e i disaccaridi definiti nell'allegato 9.

Art. 81 Denominazione specifica

¹ Le denominazioni elencate nell'allegato 9 sono riservate alle sorte di zuccheri ivi menzionate e devono essere utilizzate per designare tali sorte di zuccheri.

² Per lo sciroppo di glucosio ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «sciroppo d'amido».

³ Per lo sciroppo di glucosio essiccato ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «zucchero d'amido».

⁴ Se lo sciroppo di glucosio o lo sciroppo di glucosio essiccato contengono più del 5 per cento in massa di fruttosio, riferito alla sostanza secca, devono essere designati come:

- a. sciroppo di glucosio-fruttosio o sciroppo di glucosio-fruttosio essiccato, se la parte di glucosio è maggiore di quella di fruttosio;
- b. sciroppo di fruttosio-glucosio o sciroppo di fruttosio-glucosio essiccato, se la parte di fruttosio è maggiore di quella di glucosio.

Art. 82 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per i prodotti di cui all'articolo 87 e all'allegato 9 numeri 1–13 che pesano meno di 20 g, si può rinunciare all'indicazione del peso netto.

² Per lo zucchero liquido, lo zucchero invertito liquido e lo sciroppo di zucchero invertito di cui all'allegato 9 numeri 4–6, devono essere indicati il tenore di sostanza secca e il tenore di zucchero invertito.

³ L'etichettatura deve recare l'aggettivo «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione.

Sezione 2: Melassa, dolcificante alla frutta e sciroppo d'acero

Art. 83 Definizioni

¹ La melassa è il sottoprodotto liquido denso ottenuto nel corso della fabbricazione dello zucchero oppure della fabbricazione di fruttosio.

² Un dolcificante alla frutta è una soluzione acquosa concentrata delle sostanze dolcificanti di uno o più generi di frutta nelle loro proporzioni originarie. Tali sostanze dolcificanti sono ottenute dai rispettivi succhi di frutta dopo averne estratto gli acidi della frutta, i coloranti, i sali minerali, gli aromi e le altre sostanze contenute. Il dolcificante alla frutta deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10 numero 1. È fatto salvo l'articolo 85 capoverso 5.

³ Lo sciroppo d'acero è un succo ottenuto dalla linfa addensata dell'acero da zucchero (*Acer saccharum*) o di un'altra sorta idonea di acero.

Art. 84 Requisiti dello sciroppo d'acero

La sostanza secca solubile dello sciroppo d'acero deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

Art. 85 Caratterizzazione

¹ Per la designazione di miscele di melassa e miele non può essere usato il nome «miele».

² Si designa un dolcificante alla frutta aggiungendo alla menzione «dolcificante al...» il nome del frutto da cui è stato ricavato, come ad esempio «dolcificante all'ananas».

³ La presenza di sorbitolo in un dolcificante alla frutta o in prodotti contenenti dolcificanti alla frutta deve essere menzionata se è probabile che il consumo di un normale quantitativo di prodotto finale abbia effetto lassativo. In questo caso, va apposta l'avvertenza «il consumo giornaliero di quantità di sorbitolo superiori ai 10 g può avere effetto lassativo; tale quantità corrisponde a X» (X=cucchiaino, pezzo, g, ml).

⁴ Ai dolcificanti alla frutta non devono essere associati aggettivi come «naturale», «integrale», «intero», «completo» o aggettivi analoghi.

⁵ Il tenore di sostanza secca di un dolcificante alla frutta deve essere dichiarato se per determinate trasformazioni è abitualmente impiegato in commercio in quantitativi inferiori ai valori stabiliti nell'allegato 10 numero 1.

Sezione 3: Prodotti da sorte di zuccheri**Art. 86** Prodotti da sorte di zuccheri

Sono considerati prodotti da sorte di zuccheri le derrate alimentari di cui all'allegato 10 numero 2.

Art. 87 Zucchero gelificante

¹ Lo zucchero gelificante è una miscela di zucchero e additivi dello zucchero.

² Esso può contenere olio vegetale commestibile in piccole quantità.

Art. 88 Zucchero caramellato o caramello

Lo zucchero caramellato o caramello è il prodotto ottenuto esclusivamente per riscaldamento controllato di saccarosio, eventualmente con l'aggiunta di altre sorte di zuccheri. L'aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici non è consentita.

Art. 89 Sorte di zuccheri in tavolette

Le sorte di zuccheri offerte in tavolette possono contenere burro di cacao e amido.

Art. 90 Requisiti per le sorte di zuccheri in tavolette

Le sorte di zuccheri in tavolette devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10 numero 2.

Capitolo 10:**Sale commestibile, spezie, aceto, maionese, prodotti per insalata e prodotti proteici****Sezione 1: Sale commestibile****Art. 91** Definizioni

¹ Il sale commestibile o sale da cucina è il sale idoneo all'alimentazione umana proveniente da giacimenti sotterranei di salgemma, dall'acqua marina oppure da salamoie naturali.

² Il sale commestibile con speciali aggiunte è una miscelanza di sale commestibile e aggiunte come spezie o aromi. Esso può inoltre contenere altre aggiunte per influenzare l'aroma e il sapore come lievito, estratto di lievito, malto, sorte di zuccheri o farine amidacee.

Art. 92 Requisiti

Il sale commestibile e il sale commestibile con speciali aggiunte devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

Art. 93 Caratterizzazione

¹ Nella caratterizzazione del sale commestibile contenente particolari aggiunte si possono menzionare tali aggiunte, come ad esempio «sale con spezie» o «sale con aromi di fumo».

² Per il sale commestibile che contiene più di 3 per cento in massa di acqua, il tenore di acqua va indicato vicino alla denominazione specifica.

³ Il sale commestibile da acqua marina può essere designato come sale marino. In tal caso, vicino alla denominazione specifica deve figurare il contenuto di cloruro di sodio e di eventuali sali di accompagnamento, perlopiù cloruri e solfati di potassio, calcio e magnesio.

⁴ Il sale commestibile finemente cristallizzato o finemente macinato può essere designato come sale da tavola.

Sezione 2: Erbe aromatiche, spezie e preparazioni di spezie

Art. 94 Erbe aromatiche e spezie

¹ Le erbe aromatiche sono piante o parti (come fiori, foglie o germogli) di piante fresche o essiccate dall'aroma intenso, che si aggiungono alle derrate alimentari per influenzarne il sapore.²⁰

² Le spezie sono parti di piante (come radici, rizomi, bulbi, cortecce, foglie, erbe, fiori, frutti, semi o loro parti), essiccate, di odore o di sapore pronunciato, che si aggiungono alle derrate alimentari per influenzarne il sapore.

³ Le mescolanze di spezie sono mescolanze costituite esclusivamente di spezie.

Art. 95 Estratti di spezie

¹ Gli estratti di spezie sono estratti ottenuti dalle spezie mediante procedimenti fisici, inclusa la distillazione.

² L'uso di estratti di spezie in sostituzione delle spezie è ammissibile nell'ambito della buona prassi di fabbricazione, sempre che la legislazione federale in materia di derrate alimentari non disponga altrimenti.

Art. 96 Preparazioni di spezie

¹ Le preparazioni di spezie sono mescolanze di spezie o erbe aromatiche e altri ingredienti come oli, grassi, sorte di zuccheri, amidi, estratto di lievito o sale commestibile, che sono aggiunti per influenzare il sapore, per aromatizzare o per migliorare l'applicazione.

² Il curry è una mescolanza di curcuma, aggiunto anche per conferire colore, con altre spezie come pepe, paprica, zenzero, coriandolo, cardamomo, garofano e cannella. Possono essere aggiunti anche altri ingredienti quali amido, sorte di zuccheri o sale commestibile per influenzare l'aroma e il sapore.

³ Lo zucchero vanigliato è una miscela di frutto della vaniglia essiccato o di un corrispondente quantitativo di estratto di vaniglia e di zucchero.

⁴ Lo zucchero vanillinato è una miscela di vanillina e zucchero.

Art. 97 Requisiti per curry, zucchero vanigliato e zucchero vanillinato

Il curry, lo zucchero vanigliato e lo zucchero vanillinato devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 28 mar. 2018, in vigore dal 1° mag. 2018 (RU 2018 1247).

Art. 98 Caratterizzazione delle preparazioni di spezie

¹ Se per le preparazioni di spezie sono usate esclusivamente erbe aromatiche, la denominazione specifica può essere «preparazione di erbe aromatiche» oppure «preparazione di erbe aromatiche da cucina».

² Le miscele di zucchero vanigliato e zucchero vanillinato o vanillina vanno designate come «zucchero vanillinato».

Sezione 3: Condimento**Art. 99** Definizione

¹ Il condimento è il prodotto liquido, semisolido o solido di demolizione di sostanze proteiche, che serve a influenzare il sapore di cibi.

² Per conferire al condimento certe varietà di sapore, si possono aggiungere estratti di carne, di lievito, di funghi, di spezie oppure estratti di verdura nonché sorte di zuccheri.

Art. 100 Requisiti

Il condimento deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

Art. 101 Caratterizzazione

Per il condimento sono vietate indicazioni e illustrazioni facenti riferimento alla carne.

Art. 102 Condimento in polvere

¹ Il condimento in polvere è un prodotto solido e miscelabile a base di sale commestibile.

² Al condimento in polvere si possono aggiungere altri ingredienti quali lievito, verdura, funghi o spezie nonché, per migliorarne la scorrevolezza, ingredienti come amido o grasso.²¹

Art. 103 Mescolanza di condimenti

Una mescolanza di condimenti è composta da un condimento in polvere con almeno 10 per cento in massa di spezie, erbe aromatiche o loro mescolanze.

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 28 mar. 2018, in vigore dal 1° mag. 2018 (RU 2018 1247).

Sezione 4: Aceto di fermentazione e acido acetico commestibile

Art. 104 Aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione è aceto fabbricato a partire da liquidi alcolici mediante fermentazione acetica.

² Sono specie di aceto di fermentazione:

- a. l'aceto di vino: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del vino;
- b. l'aceto di sidro: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del sidro o di concentrato fermentato di succhi di frutti;
- c. l'aceto di alcool o aceto da puro alcool: aceto di fermentazione ottenuto da alcool derivato da sostanze vegetali;
- d. l'aceto di latticello: aceto di fermentazione ottenuto da latticello;
- e. l'aceto di siero di latte: aceto di fermentazione ottenuto da siero di latte e da ultrafiltrato (permeato);
- f. altre specie di aceto di fermentazione come aceto di malto, di birra o di miele: aceti di fermentazione ottenuti per fermentazione alcolica e acetica di derrate alimentari contenenti carboidrati.

³ Sono mescolanze di aceti di fermentazione:

- a. l'aceto vinoso, ottenuto esclusivamente per parziale fermentazione acetica di vino oppure per miscelazione di aceto di vino e di vino;
- b. l'aceto di limone, ottenuto mediante sostituzione parziale di aceto di fermentazione con succo di limone;
- c. le mescolanze di specie di aceto indicate al secondo capoverso;
- d. l'aceto di fermentazione con ingredienti aromatici come miele, spezie e loro estratti;
- e. l'aceto di fermentazione addizionato di uno o più succhi di frutti o di bacche.

⁴ L'«aceto balsamico» è una specialità di aceto a base di uva fermentata, fabbricato con un procedimento tradizionale.

Art. 105 Requisiti per l'aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione deve soddisfare i requisiti seguenti:

- a. l'acidità totale, calcolata come acido acetico, dev'essere di almeno 45 g per litro;
- b. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume e per l'aceto vinoso all'1 per cento in volume;
- c. è permesso l'impiego di nutrienti necessari alla crescita dei batteri, come fosfati, solfati, oligoelementi e glucosio (al massimo 0,1 per cento in massa);

- d. è permessa la decolorazione con carbone attivo puro delle specie di aceto di fermentazione e del vino rosso utilizzato per la fabbricazione di aceto;
- e. è vietato l'impiego di succhi di lisciviazione delle vinacce per la fabbricazione di aceti di fermentazione;
- f. è vietata la miscelazione di aceti di fermentazione con acido acetico.

² Le diverse specie di aceto, le loro materie prime e i loro ingredienti devono inoltre soddisfare i requisiti seguenti:

- a. il vino e il sidro destinati alla fabbricazione di aceto devono soddisfare i requisiti del titolo sesto capitoli 3 e 7 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016²² sulle bevande, fatta eccezione per l'acetosità e la torbidezza.
- b. l'aceto di vino deve contenere almeno 14 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico). Il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 1,4 per cento in massa;
- c. l'aceto vinoso deve avere un'acidità totale, calcolata come acido acetico, da 30 a 45 g/l e un tenore alcolico da 3 a 6 per cento in volume;
- d. l'aceto di latticello o di siero di latte devono contenere, come acido, principalmente acido acetico e acido lattico. La quantità di acido acetico deve essere predominante. Il tenore residuo di lattosio non dev'essere superiore a 5 g/l;
- e. è vietata l'aggiunta di alcool alle materie prime per la fabbricazione delle specie di aceti di fermentazione.

³ Le mescolanze di aceti di fermentazione devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a. l'aceto di limone dev'essere composto di succo di limone per almeno un terzo del suo volume; il succo di limone può essere sostituito, totalmente o parzialmente, con la quantità corrispondente di concentrato; è permessa l'aggiunta di acido citrico per equilibrare l'acidità;
- b. se l'aceto di fermentazione è miscelato con sale commestibile, ingredienti aromatizzanti e succhi di frutta, queste aggiunte devono soddisfare i requisiti delle corrispondenti ordinanze:
 - 1. l'aggiunta di succhi di frutta dev'essere di almeno 5 per cento in massa per rapporto al prodotto finito,
 - 2. il sapore delle spezie o di loro estratti deve essere nettamente percettibile;
- c. i capoversi 1 e 2 si applicano per analogia.

⁴ Per l'«aceto balsamico» valgono i seguenti requisiti:

- a. un tenore di acido acetico non inferiore a 6 g per 100 ml;

²² RS 817.022.12

- b. un tenore alcolico massimo di 1,5 per cento in volume;
- c. un tenore di estratto senza zucchero di almeno 30 g per litro.

Art. 106 Caratterizzazione dell'aceto di fermentazione

¹ L'aceto di alcool e le mescolanze di specie di aceti di fermentazione possono essere designate anche come «aceto da tavola» o «aceto commestibile».

² Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID²³ devono figurare:

- a. il tenore di acido, calcolato come acido acetico, in per cento in massa o in grammi per litro;
- b. per l'aceto vinoso, il tenore alcolico in per cento in volume.

Art. 107 Acido acetico commestibile

L'acido acetico commestibile è un acido acetico prodotto mediante procedimenti chimici e diluito con acqua potabile.

Art. 108 Requisiti per l'acido acetico commestibile

¹ L'acido acetico commestibile può avere un tenore di acido del 14 per cento in massa al massimo.

² Sono permesse aggiunte aromatizzanti.

Art. 109 Denominazione specifica dell'acido acetico commestibile

Le denominazioni specifiche sono le seguenti: «acido acetico commestibile». Non sono ammesse denominazioni come «aceto» senza ulteriori indicazioni oppure «essenza di aceto».

Sezione 5: Senape**Art. 110** Definizione

¹ La senape è una mescolanza di semi di senape o grani di senape e aceto, vino o acqua.

² Possono essere aggiunti ingredienti come sale commestibile, sorte di zuccheri, spezie, farina di riso o di amido.

Art. 111 Requisiti

La senape deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

²³ RS 817.022.16

Sezione 6: Maionese e salsa di soia

Art. 112 Maionese e maionese per insalata

¹ La maionese e la maionese per insalata sono preparazioni contenenti olio commestibile, uova intere o tuorli d'uova di gallina e aceto di fermentazione.

² Alla maionese e alla maionese per insalata possono essere aggiunti sale commestibile, spezie, senape e altri ingredienti come sorte di zuccheri o succo di limone.

Art. 113 Requisiti per la maionese e la maionese per insalata

La parte di olio commestibile contenuta deve essere:

- a. nella maionese, almeno del 70 per cento in massa;
- b. nella maionese per insalata, almeno del 50 per cento in massa.

Art. 114 Salsa di soia

¹ La salsa di soia è una salsa simile a un condimento, ottenuta mediante demolizione enzimatica e in parte idrolisi acida soprattutto di fagioli di soia e di farina di soia sgrassata.

² Per influenzarne il gusto, la salsa può essere addizionata con sale commestibile o sorte di zuccheri.

Art. 115 Requisiti per la salsa di soia

La salsa di soia deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

Sezione 7: Lievito e lievito alimentare

Art. 116 Lievito

¹ Il lievito di panetteria è un lievito di coltura superiore (*Saccharomyces cerevisiae* e i suoi ibridi), usato per allentare la pasta.

² Il lievito compresso è un lievito di panetteria, parzialmente liberato dall'acqua aderente.

³ Il lievito di panetteria secco è un lievito di panetteria essiccato con precauzione, che deve essere reidratato prima dell'uso.

⁴ Il lievito secco instant è un lievito di panetteria essiccato con precauzione che, per la preparazione dell'impasto, è mescolato in forma secca direttamente con la farina.

⁵ Il lievito liquido è un lievito di panetteria con elevato tenore di acqua.

Art. 117 Requisiti per il lievito

¹ Il lievito compresso può contenere al massimo 1 per cento di massa di amido dall'impiego di materie ausiliarie per la filtrazione e 0,3 per cento in massa di olio commestibile dall'impiego di olio di confezionamento. Il tenore di acqua non deve superare il 75 per cento in massa.

² Esso deve costituire una massa omogenea, umida, pastosa o friabile, di colore grigio giallastro, ma non deve essere né glutinosa né untuosa al tatto e deve avere un odore leggermente acidulo che ricorda quello dei prodotti di fermentazione.

³ La sostanza secca del lievito di panetteria secco deve essere almeno il 90 e quella del lievito secco istantaneo almeno il 93 per cento in massa.

⁴ Il tenore di acqua del lievito liquido non deve superare l'80 per cento in massa.

⁵ L'estratto di lievito, che viene consegnato come tale ai consumatori, non può contenere più di 25 per cento in massa di acqua e non più di 15 per cento in massa di sale commestibile. Il tenore di azoto da aminoacidi deve essere di almeno il 3 per cento in massa.

Art. 118 Lievito alimentare

Il lievito alimentare è prodotto con i tipi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida utilis*, adatti all'alimentazione umana. Questo prodotto è consegnato al consumatore con o senza preparazione (ad es. deamarizzazione, inattivazione, distruzione della parete cellulare).

Art. 119 Caratterizzazione del lievito alimentare

Sull'imballaggio e sull'etichetta devono essere indicati il tipo di lievito e il tipo di trattamento. Se non esiste una denominazione usuale del tipo di lievito o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina.

Sezione 8: Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali**Art. 120** Tofu e tempeh

¹ Il tofu è un prodotto ottenuto da fagioli di soia e acqua con l'aggiunta di una sostanza coagulante con o senza sottrazione di liquidi.

² Per la coagulazione possono essere usate le sostanze che figurano nell'allegato 12.

³ Il tempeh è un prodotto di fagioli di soia fermentato con colture adatte come il *Rhizopus Oligosporus*. Lo si può ottenere anche da cereali.

Art. 121 Altri prodotti a base di proteine vegetali

Gli altri prodotti a base di proteine vegetali sono prodotti ottenuti da proteine di cereali o di legumi e da altri ingredienti puramente vegetali, ma che non rientrano tra i prodotti di cui all'articolo 120.

Art. 122 Denominazione specifica degli altri prodotti a base di proteine vegetali

La denominazione specifica si basa sull'articolo 6 OID²⁴.

Capitolo 11: Adeguamento degli allegati

Art. 123

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Può stabilire altresì disposizioni transitorie.

Capitolo 12: Disposizioni finali

Art. 124 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁵ sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao;
2. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁶ sulle minestre, le spezie e l'aceto;
3. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁷ concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti;
4. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁸ concernente i funghi commestibili e il lievito;
5. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁹ sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture;
6. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁰ concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati.

²⁴ RS 817.022.16

²⁵ [RU 2005 5909, 2006 4913, 2009 1977, 2010 885]

²⁶ [RU 2005 5941, 2006 4917, 2009 1995]

²⁷ [RU 2005 6009, 2006 4941, 2008 993, 2009 1023, 2013 4943, 2015 1053 3403]

²⁸ [RU 2005 6017, 2008 995]

²⁹ [RU 2005 6033, 2006 4945, 2008 1007, 2010 4631, 2012 5427]

³⁰ [RU 2005 6087, 2006 4965, 2010 4639, 2013 4975]

Art. 124³¹ Disposizione transitoria della modifica del 27 maggio 2020

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

Art. 125 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2017.

³¹ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2353).

*Allegato I*³²
(art. 3)

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

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Aconitum napellus L.	Aconito napello	Tutte le parti	
Acorus calamus L.	Calamo aromatico	Rizoma	Varietà tetraploide
Adonis vernalis L.	Adonite gialla	Erba	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Alcanetta	Radice	
Aloe barbadensis MILL.	Aloe vera, Aloe comune, Aloés de Barbados	Succo di foglia (Essudato)	Escluso gel del parenchima fogliare
Aloe ferox MILL.	Aloe ferox	Succo di foglia (Essudato)	Escluso gel del parenchima fogliare
Anemone spp.	Anemone	Tutte le parti	
Aquilegia vulgaris L.	Aquilegia comune	Tutte le parti	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Uva ursina	Foglia	
Areca catechu L.	Palma di Betel	Fruito	
Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ.	Argyrea nervosa	Semi	
Aristolochia spp.	Aristolochia	Tutte le parti	
Arnica montana L.	Arnica	Fiore	
Artemisia cina O.C. BERG	Semenzina	Fiore, Semi	
Arum spp.	Aro	Tutte le parti	
Asarum europaeum L.	Baccaro comune	Tutte le parti	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebracho comune	Corteccia, Legno	
Atropa belladonna L.	Belladonna	Tutte le parti	
Azadirachta indica A.Juss.	Neem	Foglie, semi	

³² Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 28 mar. 2018 (RU **2018** 1247) e dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2353).

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Corteccia, Legno	
Brugmansia spp.	Brugmansia	Tutte le parti	
Bryonia spp.	Brionia	Tutte le parti	
Buxus sempervirens L.	Bosso comune, Bossolo	Tutte le parti	
Cassia senna L.	Senna	Foglia, Frutto	
Catharanthus roseus (L.) G. DON	Pervinche del Madagascar	Tutte le parti	
Caulophyllum thalictroides (L.) MICHX.	Caulofillo	Tutte le parti	
Cephaelis ipecacuanha (BROT.) A. RICH.	Ipecacuana	Radice	
Chelidonium majus L.	Celidonia, Erba da porri	Erba	
Chenopodium ambrosioides L. var. Anthelminticum A. GRAY	Chenopodio	Tutte le parti	
Chondodendron tomentosum RUIZ et PAV.	Chondodendron tomentosum	Tutte le parti	
Cicuta virosa L.	Cicuta acquatica	Tutte le parti	
Cimicifuga racemosa (L.) NUTT.	Cimicifuga racemosa	Rizoma	
Citrullus colocynthis (L.) SCHRAD.	Coloquintide	Tutte le parti	
Colchicum autumnale L.	Colchico d'autunno	Tutte le parti	
Colutea arborescens L.	Vesicaria	Tutte le parti	
Conium spp.	Cicuta	Tutte le parti	
Convallaria majalis L.	Mughetto	Tutte le parti	
Convolvulus scammonia L.	Convolvulus scammonia	Tutte le parti	
Croton spp.	Crotone	Tutte le parti	
Cyclamen spp.	Ciclamino	Bulbo-Tubero	
Cynoglossum officinale L.	Lingua di cane vellutina	Erba	
Cytisus scoparius (L.) LINK	Citiso scopario	Tutte le parti	
Daphne spp.	Dafne	Tutte le parti	
Datura spp.	Stramonio	Tutte le parti	
Delphinium elatum L.	Speronella elevata	Tutte le parti	
Delphinium staphisagria L.	Stafisagria	Tutte le parti	
Digitalis spp.	Digitale	Tutte le parti	
Dryopteris filix-mas (L.) SCHOTT	Felce maschio	Tutte le parti	
Ecballium elaterium (L.) A. RICH	Cocomero asinino	Tutte le parti	
Echinopsis peruviana (BRITTON et ROSE) H.FRIEDRICH et G.D.ROWLEY	Echinopsis peruviana	Tutte le parti	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Ephedra spp.	Uva marina, Efedra	Tutte le parti	
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Violacciocca gialla	Tutte le parti	
Euphorbia spp.	Euforbia	Tutte le parti	
Galanthus spp.	Bucaneve	Tutte le parti	
Galega officinalis L.	Galega	Tutte le parti	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemio	Rizoma	
Genista tinctoria L.	Ginestra minore	Fiore	
Gloriosa superba L. e Gloriosa rothschildiana O'BRIEN. e Gloriosa simplex L.	Giglio glorioso, Giglio fiammeggiante, Giglio rampicante	Tutte le parti	
Gratiola officinalis L.	Graziella	Tutte le parti	
Griffonia simplicifolia Baill.	Griffonia simplicifolia	Semi	
Gymnema silvestre (WILLD.) R. BR.	Gymnema	Foglia	
Helleborus spp.	Elleboro	Tutte le parti	
Heracleum mantegazzianum Sommier et Levier	Panace di Mantegazzi	Tutte le parti	
Hoodia goordonii (MASS.) SWEET	Hoodia	Tutte le parti	
Hyoscyamus spp.	Giusquiamo	Tutte le parti	
Hypericum perforatum L.	Erba di San Giovanni comune	Erba, Fiore	Solo come aroma in bevande alcoliche
Ilex aquifolium L.	Agrifoglio	Frutto, Foglia	
Ipomoea purga (WENDER.) HAYNE	Gialappa	Tutte le parti	
Ipomoea violacea L.	Ipomea violacea	Semi	
Juniperus sabina L.	Ginepro sabino	Tutte le parti	
Laburnum anagyroides MEDICUS	Maggiociondolo comune	Tutte le parti	
Lactuca virosa L.	Lattuga velenosa	Tutte le parti	
Ledum palustre L.	Ledum palustre	Erba	
Leucosium vernum L.	Campanellino	Tutte le parti	
Ligustrum vulgare L.	Ligustro comune	Tutte le parti	
Lobelia spp.	Lobelia	Tutte le parti	
Lycopodium clavatum L.	Licopodio clavato	Erba	
Lycopus europaeus L. e Lycopus virginicus L.	Erba sega comune	Erba	
Mandragora officinarum L.	Mandragora officinarum	Radice	
Mitragyna speciosa Korth.	Kratom	Foglia	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Mucuna pruriens (L.) DC.	Mucuna pruriens	Tutte le parti	
Narcissus spp.	Trombone, Narciso	Tutte le parti	
Nerium oleander L.	Oleandro	Tutte le parti	
Papaver somniferum L.	Papavero domestico	Tutte le parti	Esclusi i semi
Pausinystalia yohimbe (K.SCHUM.) PIERRE ex BEILLE	Yohimbe, Johimbe	Tutte le parti	
Peganum harmala L.	Harmala, Ruta siriana, Pegano	Tutte le parti	
Petasites spp.	Farfaraccio	Tutte le parti	
Physostigma venenosum BALFOUR	Fava del Calabar	Semi	
Phytolacca americana L.	Cremesina uva turca	Frutto	
Pilocarpus jaborandi HOLMES	Iaborandi	Foglia	
Piper methysticum G. FORST.	Kava-kava	Rizoma	
Podophyllum peltatum L.	Podophyllum peltatum	Radice, Resina	
Polygonatum multiflorum (L.) ALL.	Sigillo di Salomone maggiore	Tutte le parti	
Psychotria viridis RUIZ et PAV.	Psychotria viridis	Tutte le parti	
Pteridium aquilinum (L.) KUHN	Felce aquilina	Tutte le parti	
Pulsatilla pratensis (L.) MILL.	Pulsatilla pratensis	Tutte le parti	
Pulsatilla vulgaris MILL.	Pulsatilla comune	Tutte le parti	
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. Ex KURZ	Segno serpentino	Radice	
Rhamnus catharticus L.	Spinocervino	Frutto, Corteccia	
Rhamnus frangula L.	Alno nero, Frangula	Frutto, Corteccia	
Rhamnus purshiana DC.	Cascara Sagrada	Corteccia	
Rheum officinale BAILLON e Rheum palmatum L.	Rabarbaro	Radice	Solo come aroma in bevande alcoliche
Rhus toxicodendron L.	Sommacco velenoso, Edera velenosa	Tutte le parti	
Ricinus communis L.	Ricino	Semi	
Rubia tinctorum L.	Robbia domestica	Radice	
Sassafras spp.	Sassafrasso	Tutte le parti	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Sabadiglia	Semi	
Scopolia spp.	Scopolia	Tutte le parti	
Senecio spp.	Senecione	Tutte le parti	
Sida cordifolia L.	Sida cordifolia	Tutte le parti	
Solanum dulcamara L.	Morella rampicante	Stelo	
Solanum nigrum L. emend. MILL.	Morella comune	Tutte le parti	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
<i>Spartium junceum</i> L.	Ginestra comune	Tutte le parti	
<i>Strophantus</i> spp.	Strophantus	Tutte le parti	
<i>Strychnos ignatii</i> BERG.	Fagiolo di sant'Ignazio	Semi	
<i>Strychnos nux vomica</i> L.	Noce vomica	Semi	
<i>Tabernanthe iboga</i> BAILL.	Iboga	Radice	
<i>Tamus communis</i> L.	Tamaro	Tutte le parti	
<i>Tanacetum vulgare</i> L.	Erba amara selvatica	Fiore, Erba	
<i>Taxus</i> spp.	Tasso	Tutte le parti	Escluso l'arillo
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Camedrio comune	Tutte le parti	
<i>Thevetia peruviana</i> (PERS.) K. SCHUM.	Oleandro giallo del Perù	Tutte le parti	
<i>Thuja</i> spp.	Tuia	Tutte le parti	
<i>Urginea maritima</i> (L.) BAKER	Cifaglia, Cipolla marina, Scilla	Bulbo	
<i>Veratrum album</i> L.	Veratro bianco	Rizoma	
<i>Viburnum lantana</i> L.	Viburno lantana	Tutte le parti	
<i>Viburnum opulus</i> L.	Oppio	Tutte le parti	
<i>Vinca minor</i> L.	Pervinca minore	Erba	
<i>Viscum album</i> L.	Vischio comune	Frutto, Erba	
<i>Voacanga africana</i> STAPF. und <i>Voacanga thuarsii</i> Roem-Schu	Voacanga	Tutte le parti	
<i>Wisteria</i> spp.	Glicine	Tutte le parti	
<i>Xysmalobium undulatum</i> (L.) R. BR.	<i>Xysmalobium undulatum</i>	Radice	

*Allegato 2*³³
(art. 9 lett. d e 10 cpv. 2)

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

Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa di oliva valgono i requisiti previsti dall'allegato 1 del regolamento (CEE) n. 2568/91³⁴. Si applicano i metodi di campionamento e di analisi secondo le disposizioni degli allegati Ia e II-XX dello stesso regolamento.

³³ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2353).

³⁴ Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/1604, GU L 250 del 30.9.2019, pag. 14.

Allegato 3
(art. 19 cpv. 1)

Requisiti per il gelato commestibile

1. Gelato alla panna

- 1.1. Il gelato alla panna, o *ice cream*, è un gelato commestibile fabbricato con una miscela congelata di panna, latte e sorte di zuccheri. Al posto di panna liquida o latte possono anche essere usati burro, panna in polvere o latte in polvere. A complemento possono essere aggiunti altri prodotti a base di latte.
- 1.2. Il gelato alla panna deve soddisfare i seguenti requisiti:
 - a. Tenore di grasso di latte se sono stati aggiunti ingredienti di cui all'articolo 18 capoverso 1 min. 6 per cento in massa
 - b. Tenore di grasso di latte se non sono stati aggiunti ingredienti di cui all'articolo 18 capoverso 1 min. 8 per cento in massa
 - c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa
- 1.3. Nel gelato alla panna devono essere presenti soltanto grassi fabbricati con ingredienti permessi secondo l'articolo 18 capoverso 1 e il numero 1.1.

2. Gelato alla doppia panna

Il gelato alla doppia panna è un gelato commestibile fabbricato secondo le prescrizioni valide per il gelato alla panna, che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Tenore di grasso di latte min. 12 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 33 per cento in massa

3. Gelato al latte

Il gelato al latte, o *ice milk*, è un gelato commestibile preparato secondo le prescrizioni per il gelato alla panna, che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Tenore di grasso di latte min. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca sgrassata del latte min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

4. Sorbetto

Il sorbetto è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Parte di frutta dei sorbetti alla frutta
 - limone min. 6 per cento in massa
 - agrumi a eccezione del limone min. 10 per cento in massa
 - altri frutti min. 20 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 25 per cento in massa

5. Gelato all'acqua

Il gelato all'acqua è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Massa di grasso totale max. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 15 per cento in massa

6. Gelato

Il gelato è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Massa di grasso totale min. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca sgrassata del latte min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

7. Gelato semifreddo

Il gelato semifreddo, o *soft ice*, è un gelato commestibile semicongelato destinato al consumo immediato.

Allegato 4³⁵
(art. 31 e 37 cpv. 1 lett. c)

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

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

³⁵ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2353).

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

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Requisiti
<i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel		Suillus luteus	

Allegato 5
(art. 35)

Tolleranze di difetti dei funghi

Osservazione: tutti i dati valgono quali valori massimi in percento in massa sul lotto esaminato.

Forme commerciali	Tipo di difetto				
	Impurità minerali	Impurità organiche ^{a)}	Funghi carbonizzati in parte o del tutto	Funghi ammuffiti, visibili a occhio nudo	Funghi forati da vermi
					Totale
<i>Funghi commestibili freschi</i>					
– coltivati	0,5	8 ^{b)}	–	–	1
– selvatici	1	0,3	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili surgelati</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili essiccati</i>					
– coltivati	2	1	2	2	0,5
– selvatici	2	1	2	2	d)
<i>Granulati e polveri di funghi</i>	2	–	–	–	–
<i>Funghi in conserve umide, comprese le paste di funghi</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}

a) impurità di provenienza vegetale

b) compreso il composto aderente

c) genere *Boletus* (porcini)

d) differenza fino al 15 per cento dei difetti totali

Allegato 6
(art. 50, 51 cpv. 1–4, 52 cpv. 1, 53 cpv. 1, 3 e 4, 54 cpv. 1 lett. a,
2 lett. a–c e 4)

Fave e semi di cacao, cioccolato e prodotti di cioccolato

1. Fave di cacao

Le fave di cacao sono i semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao L.*) fermentati ed essiccati.

2. Semi di cacao

I semi di cacao sono fave di cacao torrefatte o no, pulite e decorticate.

3. Massa di cacao

La massa di cacao è il prodotto ottenuto con procedimento meccanico da semi di cacao trasformati, ai quali non sono stati sottratti i grassi naturali.

4. Burro di cacao

Il burro di cacao è il grasso ottenuto dalle fave di cacao o da parti di esse, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---|------------------------------|
| a. Tenore di acidi grassi (espresso in acido oleico) | max. 1,75 per cento in massa |
| b. Tenore di insaponificabili (determinato all'etere di petrolio) | max. 0,5 per cento in massa |
| c. Tenore di insaponificabili nel burro di cacao di pressione (determinato all'etere di petrolio) | max. 0,35 per cento in massa |

5. Prodotti a base di cacao

5.1 Cacao in polvere, cacao

Prodotto ottenuto trasformando in polvere le fave di cacao lavate, sbucciate e tostate, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|--|----------------------------|
| a. Tenore di burro di cacao (riferito alla sostanza secca) | min. 20 per cento in massa |
| b. Tenore di acqua | max. 9 per cento in massa |

6.2 Granelli di cioccolato, fiocchi di cioccolato

Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «granelli» o «fiocchi», il prodotto in forma di granelli o fiocchi deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 32 per cento in massa
- b. di cui burro di cacao, e almeno 12 per cento in massa
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata
(senza grassi) almeno 14 per cento in massa

6.3 Cioccolato di copertura

Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «di copertura», il prodotto deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 35 per cento in massa
- b. di cui burro di cacao, e almeno 31 per cento in massa
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata
(senza grassi) almeno 2,5 per cento in massa

6.4 Cioccolato alle nocciole gianduia

6.4.1 Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «alle nocciole gianduia» (o una designazione derivante da «gianduia»), il prodotto deve essere fabbricato con cioccolato che presenta le caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 32 per cento in massa
(riferita alla parte di cioccolato)
- b. sostanza secca di cacao sgrassata almeno 8 per cento in massa
o senza grassi (riferita alla parte di cioccolato)
- c. Nocciole finemente macinate almeno 20 per cento in massa e
al massimo 40 per cento
(riferito al prodotto finito)

6.4.2 È permessa l'aggiunta di:

- a. latte o sostanza secca di latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca di latte;
- b. mandorle, nocciole e altre noci, intere o in pezzi, se il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non supera il 60 per cento del peso totale del prodotto.

7. Prodotti a base di cioccolato al latte

7.1 Cioccolato al latte

Prodotto ottenuto con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte, che, fatti salvi i numeri 7.2–7.4, presenta le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

- | | | |
|----|---|---|
| a. | Sostanza secca di cacao totale | almeno 25 per cento in massa |
| b. | Sostanza secca di cacao sgrassata o senza grassi | almeno 2,5 per cento in massa |
| c. | Sostanza secca di latte | almeno 14 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| d. | Grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |
| e. | Tenore totale di grasso (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

7.2 Granelli di cioccolato al latte, fiocchi di cioccolato al latte

Se la denominazione «cioccolato al latte» viene completata con l'indicazione «granelli» o «fiocchi», il prodotto in forma di granelli o fiocchi deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Sostanza secca di cacao totale | almeno 20 per cento in massa |
| b. | Sostanza secca di latte | almeno 12 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| c. | Tenore totale di grasso (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 12 per cento in massa |

7.3 Cioccolato di copertura al latte

Se la denominazione «cioccolato al latte» viene completata con l'indicazione «di copertura», il prodotto deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---|------------------------------|
| Tenore di grasso totale (burro di cacao e grasso del latte) | almeno 31 per cento in massa |
|---|------------------------------|

7.4 Cioccolato al latte e alle nocciole gianduia

7.4.1 Se la denominazione «cioccolato al latte» viene completata con l'indicazione «alle nocciole gianduia» o una designazione derivante da «gianduia», il prodotto deve essere fabbricato con cioccolato che presenta le caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di latte totale almeno 10 per cento in massa (riferito alla parte di cioccolato) di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati
- b. Nocciole finemente macinate almeno 15 per cento in massa e al massimo 40 per cento in massa (riferito al prodotto finito)

7.4.2 È permessa l'aggiunta di:

mandorle, nocciole e altre noci, intere o in pezzi, se il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non supera il 60 per cento del peso totale del prodotto.

7.5 Cioccolato alla panna

Se nella denominazione «cioccolato al latte» la parola «latte» viene sostituita dalla parola «panna», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

Grasso di latte almeno 5,5 per cento in massa

7.6 Cioccolato alla doppia panna

Se nella denominazione «cioccolato al latte» la parola «latte» viene sostituita dalla parola «doppia panna», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

Grasso di latte almeno 10 per cento in massa

7.7 Cioccolato al latte magro

Se nella denominazione «cioccolato al latte» la parola «latte» viene sostituita da «latte magro», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

Grasso di latte al massimo 1 per cento in massa

8. Cioccolato al latte per uso domestico

Prodotto ottenuto con burro di cacao, sorte di zuccheri, latte o prodotti di latte, con le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Sostanza secca di cacao totale | almeno 20 per cento in massa |
| b. | Sostanza secca di cacao sgrassata o senza grassi | almeno 2,5 per cento in massa |
| c. | Sostanza secca di latte | almeno 20 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| d. | Grasso di latte | almeno 5 per cento in massa |
| e. | Tenore di grasso totale (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

9. Cioccolato bianco

Prodotto ottenuto con burro di cacao, sorte di zuccheri, latte o prodotti di latte, che presenta le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 52):

- | | | |
|----|--------------------------------|---|
| a. | Burro di cacao | almeno 20 per cento in massa |
| b. | Sostanza secca di latte totale | almeno 14 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| c. | Di cui grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |

10. Cioccolato ripieno, cioccolato ripieno di ...

10.1 Il cioccolato ripieno, o cioccolato ripieno di ..., è una derrata alimentare la cui parte esterna è costituita da uno dei cioccolati menzionati nei numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 e che presenta i seguenti contenuti minimi (calcolo secondo l'art. 52):

Cioccolato secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 almeno 25 per cento in massa

10.2. I prodotti di panetteria, i prodotti di panetteria di piccolo formato e il gelato commestibile che presentano una parte esterna non sottostanno alla presente disposizione.

11. Chocolate a la taza

Prodotto del cacao, da sorte di zuccheri e da farina oppure da amido di grano, di riso o di mais, con le caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 35 per cento in massa
- b. Burro di cacao almeno 18 per cento in massa
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata
o senza grassi almeno 14 per cento in massa
- d. Farina o amidi al massimo 8 per cento in massa

12. Chocolate familiar a la taza

Prodotto del cacao, da sorte di zuccheri e da farina oppure da amido di grano, di riso o di mais, con le caratteristiche seguenti:

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 30 per cento in massa
- b. Burro di cacao almeno 18 per cento in massa
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata
o senza grassi almeno 12 per cento in massa
- d. Farina o amidi al massimo 18 per cento in massa

13. Pralinés, praline

13.1 I pralinés o praline sono derrate alimentari della dimensione di un bocconcino, costituiti da:

- a. cioccolato ripieno;
- b. una sola sorta di cioccolato secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15;
- c. strati sovrapposti di cioccolati secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 e strati di altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare almeno 25 per cento in massa (calcolo secondo l'art. 52); oppure
- d. strati sovrapposti di cioccolati secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 e strati di altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare almeno 25 per cento in massa (calcolo secondo l'art. 52).

14. Cioccolato di copertura scuro

Prodotto di cioccolato che risponde alle caratteristiche seguenti:

- a. Burro di cacao almeno 31 per cento in massa
- b. Sostanza secca di cacao sgrassata almeno 16 per cento in massa

Allegato 7
(art. 51 cpv. 2)

Grassi vegetali diversi dal burro di cacao ammessi nei cioccolati

1. I grassi vegetali sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e rispondono ai seguenti criteri:
 - 1.1 sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST e StOST³⁶;
 - 1.2 sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità di fusione, necessità di trattamento di tempra);
 - 1.3 sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.
2. A norma dei criteri di cui al numero 1 possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle seguenti piante:

Nome comune dei grassi vegetali	Nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato
Burro d'illipe, sego del Borneo, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Grasso e stearina di Shorea robusta	<i>Shorea robusta</i>
Olio di palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Burro di Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
Burro di Kokum	<i>Garcinia indica</i>
Nocciolo di mango	<i>Mangifera indica</i>

3. È inoltre autorizzato l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

³⁶ P (acido palmitico); O (acido oleico) St (acido stearico)

Allegato 8
(art. 57 cpv. 3 e 59)

Requisiti degli articoli di confetteria e dei dolciumi

1. Marzapane

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| a. Tenore di sorte di zuccheri | max. 68 per cento in massa |
| b. Tenore di acqua | max. 12,5 per cento in massa |

2. Persipane

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| a. Tenore di sorte di zuccheri | max. 74 per cento in massa |
| b. Tenore di acqua | max. 8 per cento in massa |
| c. Aggiunta di amido | max. 0,2 per cento in massa |

3. Caramelle al latte

Tenore di grasso di latte	min. 2,5 per cento in massa
---------------------------	-----------------------------

4. Caramelle alla panna

Tenore di grasso di latte	min. 4 per cento in massa
---------------------------	---------------------------

Allegato 9
(art. 80, 81 cpv. 1, 82 cpv. 1 e 2)

Sorte di zuccheri

1. Zucchero o zucchero bianco

Saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| a. Polarizzazione | min. 99,7 °Z |
| b. Tenore di zucchero invertito | max. 0,04 per cento in massa |
| c. Perdita all'essiccazione | max. 0,06 per cento in massa |

2. Zucchero di fabbrica

Saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a. Polarizzazione | min. 99,5 °Z |
| b. Tenore di zucchero invertito | max. 0,1 per cento in massa |
| c. Perdita all'essiccazione | max. 0,1 per cento in massa |

3. Zucchero greggio

Lo zucchero greggio è saccarosio parzialmente purificato che è stato cristallizzato a partire da sughi zuccherini parzialmente purificato soltanto mediante centrifugazione o essiccazione. È caratterizzato da cristalli di saccarosio ricoperti una pellicola di melassa.

4. Zucchero liquido

Soluzione acquosa di saccarosio con le caratteristiche seguenti:

- | | |
|--|---|
| a. Sostanza secca | min. 62 per cento in massa |
| b. Tenore di zucchero invertito
(quoziente tra fruttosio e glucosio: 1,0 ± 0,2) | max. 3 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| c. Ceneri conduttimetriche | max. 0,1 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

5. Zucchero invertito liquido

Soluzione acquosa di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi nella quale non predomina la parte di zucchero invertito e che presenta le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|----|--|----------|--|
| a. | Sostanza secca | min. 62 | per cento in massa |
| b. | Tenore di zucchero invertito
(quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$) | min. 3 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| | | max. 50 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| c. | Ceneri conduttimetriche | max. 0,4 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

6. Sciroppo di zucchero invertito

Soluzione acquosa, anche cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi che soddisfa i seguenti requisiti:

- | | | | |
|----|--|----------|--|
| a. | Sostanza secca | min. 62 | per cento in massa |
| b. | Tenore di zucchero invertito
(quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$) | oltre 50 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| c. | Ceneri conduttimetriche | max. 0,4 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

7. Sciroppo di glucosio

Soluzione acquosa purificata e concentrata di saccaridi ottenuti da amido e/o da inulina, che sono idonei all'alimentazione e presentano le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|----|-----------------------|---------|--|
| a. | Sostanza secca | min. 70 | per cento in massa |
| b. | Equivalenti destrosio | min. 20 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca)
espresso come D-glucosio |
| c. | Ceneri solfatate | max. 1 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| d. | Tenore di fruttosio | max. 5 | per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

8. Sciroppo di glucosio essiccato

Sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con le seguenti caratteristiche:

- | | |
|--------------------------|---|
| a. Sostanza secca | min. 93 per cento in massa |
| b. Equivalente destrosio | min. 20 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca),
espresso come D-glucosio |
| c. Ceneri solfatate | max. 1 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| d. Tenore di fruttosio | max. 5 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

9. Glucosio, zucchero d'uva o destrosio, con acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato con una molecola d'acqua di cristallizzazione e che presenta le seguenti caratteristiche:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| a. Tenore di D-glucosio (destrosio) | min. 99,5 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| b. Sostanza secca | min. 90 per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. 0,25 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

10. Glucosio, zucchero d'uva o destrosio, con acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato senza acqua di cristallizzazione e con le seguenti caratteristiche:

- | | |
|-----------------------|--|
| a. Tenore di glucosio | min. 99,5 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| b. Sostanza secca | min. 98 per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. 0,25 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |

11. Zucchero di frutta, fruttosio o levulosio

D-fruttosio purificato, cristallizzato e con le seguenti caratteristiche:

- | | |
|------------------------|--|
| a. Tenore di fruttosio | min. 98 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| b. Sostanza secca | min. 99,5 per cento in massa |

- | | |
|-----------------------|---|
| c. Ceneri solfatate | max. 0,1 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
| d. Tenore di glucosio | max. 0,5 per cento in massa |

12. Zucchero di latte o lattosio

12.1 Lo zucchero di latte, o lattosio, è una sorta di zucchero naturalmente presente nel latte; è normalmente ottenuto dal siero di latte e presenta le seguenti caratteristiche:

- | | |
|---------------------------|--|
| Tenore di lattosio anidro | min. 99 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca) |
|---------------------------|--|

12.2 Può essere anidro, contenere una molecola di acqua o essere una miscela delle due forme.

13. Zucchero di malto o maltosio

Lo zucchero di malto, o maltosio, è la sorta di zucchero che viene ottenuta da materie prime amidacee mediante scissione enzimatica.

Allegato 10
(art. 83 cpv. 2, 85 cpv. 5, 86 e 90)

Prodotti di sorte di zuccheri o di dolcificanti alla frutta

1. Dolcificante alla frutta

- | | | |
|-------------------|-----------|--------------------|
| a. Sostanza secca | min. 70 | per cento in massa |
| b. Ceneri | max. 0,18 | per cento in massa |

2. Sorte di zuccheri in tavolette

Tenore di burro di cacao, amido e additivi autorizzati	max. 5 per cento in massa
--	---------------------------

7. Senape

Tenore di amido e di farina di riso al massimo 10 per cento in massa
(riferito alla sostanza secca)

8. Salsa di soia

- a. Tenore di azoto di aminoacidi almeno 0,4 per cento in massa
- b. Tenore totale di azoto almeno 1 per cento in massa
- c. Sostanza secca almeno 25 per cento in massa

Allegato 12
(art. 120 cpv. 2)

Sostanze coagulanti ammesse per la produzione di tofu

Possono essere usati come sostanze coagulanti per la produzione di tofu:

1. nigari, cloruro di magnesio e solfato di magnesio
2. solfato di calcio, cloruro di calcio
3. cloruro di magnesio,
4. delta-lattone dell'acido gluconico
5. acidi alimentari
6. colture di batteri acidolattici ineccepibili dal punto di vista della salute

