Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 2 cpv. 1 lett. p. 4 e 6

¹ Le derrate alimentari preimballate, al momento della consegna al consumatore devono essere caratterizzate con le indicazioni seguenti:

- p. le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consenta al consumatore di usare o conservare la derrata alimentare conformemente alla destinazione;

⁴ Se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm², sull'imballaggio o sull'etichetta devono essere apposti solo i dati di cui al capoverso 1 lettere a, c, e ed f. L'elenco degli ingredienti (cpv. 1 lett. b) deve essere riportato altrimenti (p. es. sulle apposite istruzioni) o messo a disposizione dei consumatori su richiesta.

⁶ Le quantità devono essere indicate secondo le prescrizioni dell'ordinanza del 5 settembre 2012² sulle indicazioni di quantità.

Art. 5a lett. f

Non è necessario indicare gli ingredienti nel caso di:

- f. bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

RS

¹ RS 817.022.21

² RS 941.281.x

Art.6 cpv. 8 e 8^{bis}

⁸ Fatto salvo l'articolo 8, gli aromi devono essere indicati come segue:

- a. con «aroma/aromi» o una denominazione più precisa o una descrizione dell'aroma ai sensi dell'allegato 3 numero 27;
- b. in caso di aromatizzante di affumicatura/aromatizzanti di affumicatura: con «aromatizzante di affumicatura/aromatizzanti di affumicatura» o una denominazione più precisa o una descrizione dell'aroma;
- c. in caso di chinino o caffeina usati quali aromi nella fabbricazione o nella preparazione di derrate alimentari: con «aroma/aromi» o la loro denominazione .

^{8bis} Riguardo al termine «naturale» per gli aromi vale quanto segue:

- a. il termine «naturale» può essere utilizzato per designare un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche o sostanze aromatizzanti naturali;
- b. l'espressione «sostanza aromatizzante naturale/sostanze aromatizzanti naturali» può essere utilizzata solo per designare gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali;
- c. il termine «naturale» può essere utilizzato in associazione a una derrata alimentare, a una categoria di alimenti o a una fonte di aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95 per cento in peso del componente aromatizzante è ottenuto dai prodotti di base a cui fa riferimento. La designazione è «aroma naturale di XYZ», dove «XYZ» è la derrata alimentare, la categoria di alimenti o il materiale di base in questione;
- d. l'espressione «aroma naturale di XYZ con altri aromi naturali» può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dai prodotti di base cui fa riferimento e il suo aroma è facilmente riconoscibile;
- e. l'espressione «aroma naturale» può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è derivato da più prodotti di base e una loro menzione non permetterebbe di descriverne in modo appropriato l'aroma o il sapore.

Art. 8 cpv. 1, 2bis e 3 lett. e

¹ Ingredienti (derrate alimentari e additivi), allergeni o sostanze che provocano altre reazioni indesiderate secondo l'allegato 1 o ricavati da tali sostanze e che, anche se probabilmente in forma modificata, sono presenti nel prodotto finito, devono essere chiaramente designati nell'elenco degli ingredienti (p. es. «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi»). La loro indicazione deve essere evidenziata mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati.

^{2bis} Se in una derrata alimentare vari ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui ai capoversi 1 e 2 sono stati derivati da un'unica sostanza o prodotto menzionato nell'allegato 1, ciò deve emergere chiaramente dalla caratterizzazione per ciascuno di questi ingredienti o sostanze ausiliarie.

³ Gli ingredienti ai sensi dei capoversi 1 e 2 devono essere indicati anche se sono stati mescolati inavvertitamente in un'altra derrata alimentare o ne hanno contaminato il contenuto, purché il loro tenore, riferito al prodotto finale, superi o possa superare le quantità seguenti:

- e. 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo, nel caso del lattosio.

Art. 18 cpv. 2^{bis}

^{2bis} Se una derrata alimentare congelata o surgelata dopo la fabbricazione è consegnata allo stato scongelato, la denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione «scongelato»; sono eccettuate le derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza e sulla loro qualità dell'alimento.

Art. 22 cpv. 1 e 2 lett. a, i frase introduttiva e j-l

¹ Per caratterizzazione del valore nutritivo si intendono le indicazioni, figuranti sull'imballaggio o sull'etichetta, del valore energetico (valore calorico) di una derrata alimentare e del suo tenore di sostanze nutritive.

² Per la caratterizzazione del valore nutritivo sono considerati:

- a. sostanze nutritive:
 - 1. grassi (acidi grassi saturi, acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi),
 - 2. carboidrati
 - 3. fibre alimentari,
 - 4. proteine,
 - 5. sale,
 - 6. vitamine, sali minerali e altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili;
- i. *Concerne soltanto il testo tedesco*
- j. acidi grassi trans: gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans;
- k. polialcoli: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;
- l. sale: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio $\times$ 2,5.

Art. 23, rubrica e cpv. 3

Principi

³ Devono essere indicati il valore energetico (valore calorico) e le quantità di sostanze nutritive della derrata alimentare al momento della consegna ai consumatori. Queste informazioni possono riferirsi all'alimento preparato a condizione che:

- a. riguardino l'alimento pronto per il consumo; e
- b. le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato.

Art. 25 cpv. 1, 1^{bis}, 3, 4 lett. a e 4^{bis}

¹ La caratterizzazione del valore nutritivo deve recare le seguenti indicazioni, riassunte possibilmente in una tabella e nell'ordine seguente:

- a. valore energetico (valore calorico) e tenore di grassi, carboidrati e proteine; oppure
- b. valore energetico (valore calorico) e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, eventualmente fibre alimentari.

^{1bis} Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

³ La quantità o la natura degli acidi grassi oppure il tenore di colesterolo deve figurare immediatamente dopo la dichiarazione del tenore di grassi totali, nel modo seguente:

- grassi, di cui:
 - acidi grassi saturi
 - acidi grassi trans (se occorre)
 - acidi grassi monoinsaturi (se occorre)
 - acidi grassi polinsaturi (se occorre),
- di cui
 - acidi grassi omega-3 (se occorre)
 - acidi grassi omega-6 (se occorre)
 - colesterolo (se occorre).

⁴ Le indicazioni prescritte devono basarsi su valori medi desunti:

- a. dall'analisi della derrata alimentare del fabbricante;

^{4bis} Per «valore medio» s'intende il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in una derrata alimentare e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.

Art. 26 cpv. 2 e 3

² Una derrata alimentare contiene quantità significative di sostanze secondo il capoverso 1 se, al momento della consegna, contiene le seguenti quantità, espresse in percentuale della dose giornaliera raccomandata secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari:

³ RS 817.022.32

- a. il 15 per cento in 100 g o 100 ml per le derrate alimentari, eccettuate le bevande;
- b. il 7,5 per cento in 100 ml per le bevande; oppure
- c. il 15 per cento in una confezione contenente una sola porzione.

³ Per indicare il tenore di sostanze secondo il capoverso 1 vanno utilizzate le denominazioni di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari. Inoltre, la percentuale di cui al capoverso 2 va espressa graficamente o numericamente.

Art. 27 cpv. 1, 4-7

¹ Se l'imballaggio, la confezione, l'etichetta o la pubblicità di una derrata alimentare ne sottolineano il particolare tenore di zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari o sale, nella caratterizzazione del valore nutritivo devono figurare anche le indicazioni di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

⁴ Oltre alla forma di cui all'articolo 29 capoverso 3, il valore energetico (valore calorico) e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 25 possono essere espressi, se del caso, anche sotto forma di percentuale dei quantità di riferimento fissate nell'allegato 9.

⁵ Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 4, immediatamente accanto deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Quantità di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».

⁶ Se sull'etichetta è quantificata la porzione o l'unità di consumo considerata ed è indicato il numero di porzioni o unità di consumo contenute nella confezione, il valore energetico (valore calorico) e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 25 capoverso 1 possono essere espressi per porzione o unità di consumo, in modo facilmente riconoscibile per i consumatori, nei seguenti casi

- a. oltre all'indicazione per 100 g o per 100 ml secondo l'articolo 25 capoverso 1;
- b. oltre all'indicazione per 100 g o per 100 ml secondo l'articolo 26 capoverso 3 per quanto concerne le quantità di vitamine e sali minerali;
- c. oltre o in luogo dell'indicazione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 25 capoverso 1.

⁷ La porzione o l'unità di consumo utilizzata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

Art. 28 Calcolo del valore energetico

Il valore energetico (valore calorico) deve essere calcolato mediante i fattori di conversione di cui all'allegato 4.

Art. 29 Unità di misura, indicazioni di quantità

¹ Il valore energetico (valore calorico) deve essere espresso in kJ e kcal.

² L'indicazione del tenore di sostanze nutritive o di loro componenti deve rispettare il seguente ordine e usare le seguenti unità:

Grassi (escluso il colesterolo)	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
- colesterolo	mg
Carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
- polialcoli	g
- amido	g
Fibre alimentari	g
Proteine	g
Sale	g

³ Il valore energetico (valore calorico) e il tenore di sostanze nutritive o di loro componenti devono essere indicati per 100 g oppure 100 ml. Inoltre, questi dati possono essere espressi anche per porzione, se essa è quantificata sull'etichetta, oppure se è indicato il numero di porzioni contenute nella confezione.

Art. 30 cpv. 1

¹ Alle derrate alimentari di origine animale non munite di un bollo di attitudine al consumo (art. 8 dell'ordinanza del DFE del 23 nov. 2005⁴ concernente l'igiene nella macellazione) va applicato un marchio d'identificazione; sono eccettuate le derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda non sottoposta ad autorizzazione secondo l'articolo 13 capoverso 2 ODerr .

Art. 32 cpv. 2, terzo periodo

² Il marchio deve essere ben leggibile, facilmente decifrabile, indelebile ed esposto chiaramente. Se è applicato in un'azienda situata in Svizzera o nell'UE, deve essere di forma ovale.

Art. 35b Derrate alimentari a cui sono addizionati microrganismi

¹ L'aggiunta di microrganismi (p. es. batteri, lieviti o muffe) può essere dichiarata nell'elenco degli ingredienti come segue:

- a. con la nomenclatura scientifica specifica; oppure

⁴ RS 817.190.1

b. con l'indicazione «coltura microbica».

² Per le derrate alimentari con un'indicazione sulla salute legata all'aggiunta di microrganismi, l'aggiunta deve essere dichiarata nell'elenco degli ingredienti con la nomenclatura scientifica specifica.

Art. 38 lett. c

c. i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente di quantità; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole o i numeri E;

II

¹ Gli allegati 2 e 3 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

² Alla presente ordinanza è aggiunto un nuovo allegato 9 conformemente alla versione qui annessa.

III

Disposizioni transitorie relative alla modifica del ...

¹ Le derrate alimentari che non corrispondono alla modifica del ... della presente ordinanza possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al ... (due anni dopo l'entrata in vigore).

² Esse possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

IV

La presente modifica entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 2
(art. 6 cpv. 2)

Classi di ingredienti che è consentito indicare mediante la denominazione della classe in luogo della denominazione specifica

Denominazione della classe	Denominazione
1. Oli raffinati, tranne l'olio d'oliva, e grassi raffinati	«Olio» o «grasso», completata da: – «vegetale» o «animale» oppure dall'indicazione della provenienza specifica vegetale o animale; – «totalmente indurito», se l'olio o il grasso è indurito, o «parzialmente indurito», se l'olio o il grasso è parzialmente indurito; e – un elenco con i dati della provenienza specifica vegetale per gli «oli vegetali» o i «grassi vegetali».
2. Miscele di farine di due o più specie di cereali	«Farina», seguita dalle specie di cereali da cui è ottenuta, elencate in ordine decrescente secondo la percentuale in peso.
3. Amidi naturali e modificati per via fisica o enzimatica nonché amidi speciali	«Amido», completato dall'indicazione della provenienza vegetale specifica, qualora potesse contenere «glutine» (p. es. «glutine di amido di frumento»).
4. Pesci di ogni specie, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a una determinata specie di pesce	«Pesce»
5. Formaggi di ogni tipo, se la denominazione e la presentazione non fanno riferimento a un determinato tipo di formaggio	«Formaggio»
6. Spezie di ogni specie, se complessivamente non superano 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Spezia(e)» o «Miscela di spezie»
7. Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento in massa della derrata alimentare	«Erbe aromatiche» o «Miscela di erbe aromatiche»
8. Materie prime di ogni genere usate	«Gomma base»

Denominazione della classe	Denominazione
nella fabbricazione della massa di base delle gomme da masticare	
9. Pane grattugiato di qualsiasi provenienza	«Pane grattugiato»
10. Saccarosio	«Zucchero»
11. Destrosio anidro e destrosio monoidrato	«Destrosio»
12. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio essiccato	«Sciroppo di glucosio»
13. Proteine del latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
14. Burro di cacao di pressione, burro di cacao d'expeller, burro di cacao raffinato	«Burro di cacao»
15. Vini di ogni tipo	«Vino»

PROGETTO

Allegato 3
(art. 5 cpv. 2 lett. i n. 3, art. 6 cpv. 3 lett. a e cpv. 8 lett. a e b,
art. 38 lett. a)

Denominazioni generiche degli additivi

1. Gli «*edulcoranti*» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.
2. I «*coloranti*» sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne ripristinano il colore originario. Includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimenti né usati come ingredienti tipici degli alimenti.
Sono coloranti ai sensi della presente ordinanza le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatizzanti.
3. I «*conservanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
4. Gli «*antiossidanti*» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.
5. I «*supporti*» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
6. Gli «*acidificanti*» sono sostanze che aumentano l'acidità di una derrata alimentare e/o le conferiscono un sapore aspro.
7. I «*regolatori dell'acidità*» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di una derrata alimentare.
8. Gli «*antiagglomeranti*» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di una derrata alimentare ad aderire l'una all'altra.
9. Gli «*agenti antischiumogeni*» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. Gli «*agenti di carica*» sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.
11. Gli «*emulsionanti*» sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.

12. I «*sali di fusione*» sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.
13. Gli «*agenti di resistenza*» sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.
14. Gli «*esaltatori di sapidità*» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.
15. Gli «*agenti schiumogeni*» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in una derrata alimentare liquida o solida.
16. Gli «*agenti gelificanti*» sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.
17. Gli «*agenti di rivestimento*» (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.
18. Gli «*agenti umidificanti*» sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. Gli «*amidi modificati*» sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.
20. I «*gas d'imballaggio*» sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore una derrata alimentare.
21. I «*propellenti*» sono gas differenti dall'aria che espellono una derrata alimentare da un contenitore.
22. Gli «*agenti lievitanti*» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pasta.
23. Gli «*agenti sequestranti*» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. Gli «*stabilizzanti*» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di una derrata alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che:
 - a. rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in una derrata alimentare,
 - b. stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di una derrata alimentare; e

- c. aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.
25. Gli «*addensanti*» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
26. Gli «*agenti di trattamento delle farine*», esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.
27. Gli «*aromi*» sono sostanze non destinate ad essere consumate nella loro forma originale, aggiunte agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore. Si distinguono:
- a. *sostanze aromatizzanti*: sostanze chimiche definite con proprietà aromatizzanti;
 - b. *sostanze aromatizzanti naturali*: sostanze aromatizzanti ottenute mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008⁵. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura;
 - c. *preparazioni aromatiche*: sostanze diverse dalle sostanze aromatizzanti ottenute da:
 1. alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008;
 2. materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008;
 - d. *aromi ottenuti per trattamento termico*: sostanze ottenute previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per sé proprietà aromatizzanti, di cui almeno uno contiene azoto (amino) e un altro è uno zucchero riduttore; gli ingredienti utilizzati per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico possono essere alimento o materiali di base diversi dagli alimenti; le condizioni

⁵ Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34; rettificato da GU L 105 del 27.4.2010, pag. 115.

di produzione degli aromi ottenuti per trattamento termico e i tenori massimi di talune sostanze in tali aromi sono stabiliti nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1334/2008;

- e. *aromatizzanti di affumicatura*: prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3 numeri 1, 2 e 4 del regolamento (CE) n. 2065/2003⁶;
- f. *precursori di aroma*: composti che di per sé non hanno necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunti intenzionalmente agli alimenti al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione degli alimenti; essi sono ottenuti da alimenti o prodotti di base diversi dagli alimenti ;
- g. *altri aromi*: aromi aggiunti o destinati ad essere aggiunti agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore e che non rientrano nelle definizioni di cui alle lettere a-f.

Non sono considerati aromi:

- a. le derrate alimentari quali spezie e altre componenti o materie vegetali, cacao, caffè, miele e frutta;
- b. materie con un gusto esclusivamente dolce, acido o salato.

⁶ Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1 .

Allegato 9
(art. 27 cpv. 4)

Consumi di riferimento di energia e di determinate sostanze nutritive diverse dalle vitamine e dai sali minerali (adulti)

Energia o sostanza nutritiva	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g