



## Ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21)

[Modifica del ...](#)

### Commento

#### Introduzione

Sostanzialmente sono state modificate le disposizioni sull'etichettatura che avrebbero potuto costituire ostacoli al commercio dopo la pubblicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011<sup>1</sup>, segnatamente la caratterizzazione del valore nutritivo. Sono inoltre state apportate modifiche alla dichiarazione delle derrate alimentari scongelate.

#### Commento alle modifiche

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

Queste modifiche s'iscrivono nella scia del regolamento (UE) n. 1169/2011 e del rimando all'ordinanza di Metas sulle indicazioni di quantità, che entrerà in vigore prossimamente.

Il capoverso 4 designa i dati che devono obbligatoriamente essere apposti sull'imballaggio o sull'etichetta se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10cm<sup>2</sup>, in deroga al capoverso precedente, che enumera i dati necessari, a cui è possibile rinunciare.

##### Art. 5a lett. f

Nell'UE (art. 16 par. 4 del regolamento n. 1169/2011), le bevande alcoliche con un tenore di alcol superiore all'1,2 per cento sono espressamente eccettuate dalla caratterizzazione degli ingredienti.

##### Art. 6 cpv. 8 e 8<sup>bis</sup>

Sono adottati la caratterizzazione degli aromi e l'impiego del termine «naturale» conformemente al regolamento (CE) n. 1334/2008<sup>2</sup>.

Gli aromi devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con «aroma/aromi» o una denominazione più precisa o una descrizione dell'aroma ai sensi dell'allegato 3 numero 27, come secondo il diritto vigente. In base alla nuova regolamentazione, gli aromatizzanti di affumicatura devono essere dichiarati in quanto tali o con una denominazione più precisa o una descrizione. Se quali aromi sono utilizzati chinino o caffeina, ora essi devono essere indicati con «aroma/aromi» e la loro denominazione precisa.

Per quanto riguarda l'uso del termine «naturale» sono previste le seguenti possibilità:

<sup>1</sup> Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (...), GU L 304/18 del 22.11.2011

<sup>2</sup> 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; ultima rettifica GU L 105 del 27.4.2010, pag. 115

- «naturale»: il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali;
- «sostanza aromatizzante naturale/sostanze aromatizzanti naturali»: le componenti aromatizzanti sono esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali;
- «aroma naturale di X»: almeno il 95 per cento del componente aromatizzante è ottenuto da X, anche le restanti componenti aromatizzanti sono naturali (p. es. aroma naturale di arancia se è composto dal 97 % di olio di arancia e dal 3 % di olio di limone);
- «aroma naturale di X con altri aromi naturali»: il componente aromatizzante è parzialmente derivato da X e l'aroma di X è facilmente riconoscibile (p. es. aroma naturale di arancia con altri aromi naturali se è composto dall'85 % di olio di arancia, dal 10 % olio di limone e dal 5 % di olio al limone. L'aroma di arancia deve essere facilmente riconoscibile);
- «aroma naturale»: il componente aromatizzante è derivato da diversi materiali di base, la cui menzione non ne descriverebbe correttamente l'aroma o il sapore (p. es. aroma naturale se è composto dallo 0 % di componenti aromatizzanti dell'arancia e dal 100 % di vari materiali di base naturali. In questo caso non sarebbe ammessa la designazione «aroma naturale di arancia». L'aroma può tuttavia essere indicato come aroma di arancia.)

#### Art. 8 cpv. 1, 2<sup>bis</sup>, 3 frase introduttiva e lett. e

Le modifiche sono in sintonia con il regolamento (UE) n. 1169/2011. Gli ingredienti allergeni devono ora essere evidenziati espressamente. Inoltre gli ingredienti allergeni non possono più essere raggruppati, ma devono essere dichiarati singolarmente.

L'obbligo di dichiarazione delle miscele involontarie di derrate alimentari e lattosio inferiori a 1 g/kg (pari a circa 20g di latte/kg di alimento) è abrogato.

#### Art. 18 cpv. 2<sup>bis</sup>

Il congelamento e il successivo scongelamento di determinate derrate alimentari, in particolare le carni e i prodotti della pesca, ne limitano le possibilità di impiego e possono comprometterne la sicurezza, il sapore e l'aspetto esteriore. Per altri prodotti, come il burro o gli impasti, il congelamento non ha invece alcun effetto. I consumatori dovrebbero quindi essere sufficientemente informati sullo stato degli alimenti scongelati.

#### Art. 22 cpv. 1 e 2 lett. a n. 1, 3-5 e i frase introduttiva e j-l

Nel regolamento (UE) n. 1169/2011 è stato modificato l'ordine della caratterizzazione del valore nutritivo. Nella caratterizzazione del valore nutritivo, i consumatori devono trovare dapprima le sostanze nutritive che possono avere un influsso negativo sulla salute. Inoltre in futuro dovrà essere dichiarato il sale, in modo da rendere più visibile la correlazione con la salute. Benché scientificamente corretta, l'indicazione del sodio non è molto eloquente per i consumatori.

#### Art. 23 cpv. 3

Nel regolamento (UE) n. 1169/2011, nella caratterizzazione le quantità di sostanze nutritive si riferiscono espressamente alle quantità al momento della vendita e non più al termine del periodo di conservabilità. Per evitare confusioni è prevista l'introduzione di questa caratterizzazione anche in Svizzera. Nel diritto svizzero, ora è quindi determinante la quantità al momento della vendita.

#### Art. 25 cpv. 1, 3 e 4

Con il regolamento (UE) n. 1169/2011, la caratterizzazione del valore nutritivo è stata dichiarata obbligatoria; l'ordine delle indicazioni è stato modificato. Per il momento, in Svizzera si rinuncia all'obbligo di caratterizzare il valore nutritivo, visto che comporterebbe un onere gravoso per le PMI. Ovviamente, per i prodotti esportati sul territorio europeo devono essere rispettati i requisiti della legislazione europea.

La maggior parte delle aziende caratterizza già il valore nutritivo spontaneamente. Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute, la caratterizzazione è obbligatoria già oggi.

#### Art. 26 cpv. 2 e 3

È stato modificato il riferimento: ora è determinante il momento della consegna. È inoltre stata introdotta la grandezza di riferimento per le bevande.

#### Art. 27 cpv. 1, 4-7

Nella versione tedesca, il capoverso 1 introduce il termine «Ballaststoffe» quale sinonimo di «Nahrungsfasern» (cfr. gli art. 22 e 25). L'UE utilizza invece solo il termine «Ballaststoffe». In Svizzera, però, è diffuso il termine «Nahrungsfasern».

I capoversi 4 – 7 sono nuovi. Si tratta soprattutto delle grandezze e delle quantità di riferimento per l'energia. Le modifiche sono in sintonia con il regolamento dell'UE.

#### Art. 28 e 29 cpv. 1-3

Come negli articoli precedenti, l'espressione «valore energetico» è completata con il sinonimo «valore calorico».

#### Art. 30 e 32

Con la riforma dell'articolo 30 è stato chiarito che per principio le derrate alimentari di origine animale devono essere munite di un marchio d'identificazione, indipendentemente dal Paese di origine. È stato precisato che il marchio d'identificazione deve essere di forma ovale se è applicato in aziende situate in Svizzera o nell'UE.

#### Art. 35b

L'aggiunta di batteri, lieviti o muffe a derrate alimentari è ora disciplinata all'articolo 18a ODerr. Tale aggiunta può essere dichiarata nell'elenco degli ingredienti per informare i consumatori sulla composizione e sulla natura dell'alimento. Ciò può essere utile in particolare per le derrate alimentari per le quali l'aggiunta di batteri, lieviti o muffe non costituisce la norma (p. es. le bevande analcoliche). Se però l'aggiunta di batteri, lieviti o muffe è legata a un'indicazione sulla salute, essa deve essere dichiarata nell'elenco degli ingredienti con la nomenclatura scientifica specifica.

#### Art. 38 lett. c

Per gli additivi o i preparati di additivi consegnati come tali ai consumatori, non devono più essere indicati obbligatoriamente sia la denominazione singola sia il numero E, ma è sufficiente una delle due indicazioni.

#### Allegato 2

Il regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede l'obbligo di indicare la pianta da cui provengono gli oli vegetali. Ciò è stato precisato in questo allegato e al contempo l'elenco è stato numerato, in modo da consentire citazioni più precise. L'elenco è inoltre stato adeguato alla parte B dell'allegato VII del regolamento (UE) n. 1169/2011, in modo tale che ora le disposizioni applicabili in Svizzera e nell'UE sono identiche.

#### Allegato 3

I generi di additivi sono stati ripresi dal regolamento (CE) n. 1333/2008<sup>3</sup>. Siccome secondo l'articolo 2 capoverso 1 lettera l ODerr gli aromi sono classificati tra gli additivi, in questo elenco è stata inserita anche la categoria «aromi», quale numero 27.

Qui di seguito sono enumerate le modifiche o le novità relative ai singoli generi:

- «coloranti»: la definizione è adeguata a quella dell'UE;
- «conservanti»: nella versione tedesca, la denominazione «Konservierungsmittel» è soppressa. Ora è ammessa unicamente la caratterizzazione come «Konservierungsstoffe»;

---

<sup>3</sup> Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari; GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16; modificato da ultimo dal regolamento (EU) n. 380/2012, GU L 119 del 4.5.2012, pag. 14

- «antiossidanti»: nella versione tedesca, la denominazione «Antioxidantien» è soppressa. Ora è ammessa unicamente la caratterizzazione come «Antioxidationsmittel»;
- «supporti»: nuova denominazione. Si tratta di 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;
- «antiagglomeranti»: nella versione tedesca, la denominazione «Antiklumpmittel» è soppressa. Ora è ammessa unicamente la caratterizzazione come «Trennmittel»;
- «agenti schiumogeni»: nuova denominazione. Si tratta di sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;
- «agenti sequestranti»: nuova denominazione. Si tratta di sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;
- «aromi»: definizione secondo l'articolo 3 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1334/2008.

#### Allegato 9

Le nuove quantità di riferimento introdotte servono da base per determinare le percentuali di energia e sostanze nutritive, che ora possono essere indicate nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo. Questi valori sono stati ripresi dall'allegato XIII parte B del regolamento (UE) n. 1969/2011.