

---

## **Ordinanza del DFI sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazoze)**

### **Modifica del ...**

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)*

*ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazoze) è modificata come segue:

#### *Art. 3 Definizioni*

<sup>1</sup> Il succo di frutta è un succo non fermentato ma fermentescibile, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente a una o più specie. Il succo di frutta possiede il colore, l'aroma e il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene.

<sup>2</sup> È succo di frutta anche il succo ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato con acqua potabile.

<sup>3</sup> Il succo di frutta concentrato (concentrato di succo di frutta) è succo di frutta di una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica una determinata percentuale dell'acqua naturale.

<sup>4</sup> Il succo di frutta disidratato (succo di frutta in polvere) è succo di frutta di una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica quasi tutta l'acqua naturale.

<sup>5</sup> Il succo di frutta diluito è una bevanda fabbricata mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, purea di frutta, purea di frutta concentrata oppure di una mescolanza di tali prodotti con acqua potabile.

<sup>6</sup> La purea di frutta è il prodotto non fermentato ma fermentescibile, ottenuto mediante processi fisici adeguati, quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o sbucciati, senza eliminazione del succo.

<sup>7</sup> Il succo di frutta estratto con acqua è succo di frutta ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.022.111

- a. frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici; oppure
- b. frutti interi disidratati.

### *Art. 3a*

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 3 capoversi 1–4 e 7 sono ammessi i trattamenti e le sostanze previsti nell'allegato 1.

### *Art. 4 cpv. 1 e 2 lett. b e b<sup>bis</sup>*

<sup>1</sup> Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di tutta la materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione e non può essere modificato, tranne in caso di taglio con succo della stessa specie;
- b. per fabbricare succo di frutta è ammessa la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta; per fabbricare succo di frutta da concentrato di succo di frutta è consentita la miscelazione di succo di frutta o succo di frutta concentrato con purea di frutta o purea di frutta concentrata;
- c. il succo di mele può contenere al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere, il succo di pere al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele e il succo d'arancio al massimo il 10 per cento di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato;
- d. l'aggiunta al succo di frutta e al concentrato di succo di frutta di aroma, polpa e cellule restituiti nonché l'aggiunta al succo di uva di sali di acido tartarico restituiti sono ammesse;
- e. l'aggiunta di zuccheri è vietata;
- f. l'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo di frutta e al concentrato di succo di frutta;
- g. il contenuto di solidi solubili del succo di frutta da concentrato corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito secondo l'allegato 3. Se un succo di frutta da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato 3, il valore Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il concentrato;
- h. nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo, tranne per il succo di limetta, che può essere ottenuto dal frutto intero;
- i. se il succo di frutta è ottenuto da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non devono essere incorporati nel succo. Sono eccezionati i casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione;

- j. il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati, che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto;
  - k. al succo di frutta, al succo di frutta da concentrato e al succo di frutta estratto con acqua possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido;
  - l. al succo di pomodoro e al succo di pomodoro da concentrato possono essere aggiunti sale, spezie ed erbe aromatiche.
- 2 Il succo di frutta concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti:
- b. l'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo di frutta concentrato;
  - b<sup>bis</sup>. essi possono contenere fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido.

#### *Art. 5 cpv. 1, 3 e 6*

<sup>1</sup> Se un succo di frutta contiene due o più sorte di succo di frutta, ad eccezione del succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (p. es. «miscela di succhi di frutti», «più specie di frutta»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutti in ordine decrescente di volume in base all'elenco degli ingredienti (p. es. «succo di arancia e di albicocca»).

#### *<sup>3</sup> Abrogato*

<sup>6</sup> Nella preparazione di succo di frutta e purea di frutta designati con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 3. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato 3 si applica il nome botanico o comune corretto.

#### *Art. 6 cpv. 2*

<sup>2</sup> L'avvertenza «I succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti» può apparire sull'etichetta di succhi di frutta, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta concentrati e succhi di frutta estratti con acqua nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

#### *Art. 7 cpv. 1*

<sup>1</sup> Il nettare di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentescibile, ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri o miele, a succo di frutta, succo di frutta concentrato, succo di frutta estratto con acqua, concentrato di succo di frutta, purea di frutta o purea di frutta concentrata o un loro miscuglio.

*Art. 8 cpv. 2 e 4*

<sup>2</sup> Sono ammesse l'aggiunta di zuccheri e/o miele fino al 20 per cento in massa del prodotto finito nonché l'aggiunta di aroma, polpa e cellule restituiti o edulcoranti.

<sup>4</sup> L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al nettare di frutta.

*Art. 9 cpv. 2*

<sup>2</sup> Nella preparazione di nettare di frutta designato con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 3. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato 3 si applica il nome botanico o comune corretto.

*Art. 10 cpv. 2*

<sup>2</sup> L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti, inclusi gli edulcoranti. Se il nettare di frutta contiene naturalmente sorte di zuccheri, sull'etichetta deve figurare anche l'avvertenza «contiene naturalmente sorte di zuccheri».

*Art. 33 Definizioni*

<sup>1</sup> Le bevande istantanee e le bevande pronte (p. es. «ice-tea», «bevanda rinfrescante con estratto di tè») sono bevande pronte alla preparazione o al consumo, a base di ingredienti quali il caffè, i surrogati di caffè, il tè, le erbe, i frutti, il guaranà oppure di loro estratti o concentrati.

<sup>2</sup> Le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina (Energydrink, Energy Drink) e le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate (Energyshot, Energy Shot) sono bevande pronte a base di carboidrati e caffeina o derrate alimentari contenenti caffeina, con o senza l'aggiunta di taurina, glucuronolattone e inositolo.

<sup>3</sup> Le bevande istantanee e le bevande pronte, comprese le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina e le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate, possono contenere ingredienti come zuccheri, maltodestrina, latte in polvere o anidride carbonica.

*Art. 33a Requisiti*

<sup>1</sup> Le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina e le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate devono presentare un valore energetico di almeno 190 kJ o di 45 kcal per 100 ml. L'energia deve provenire soprattutto da carboidrati.

<sup>2</sup> Esse devono presentare il seguente tenore di caffeina:

- a. bevande pronte ad alto contenuto di caffeina (Energy Drink): superiore a 250 mg/l, ma al massimo 320 mg/l;

- b. bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate (Energy Shot): superiore a 250 mg/l, ma al massimo 160 mg al giorno.

<sup>3</sup> Se sono aggiunti taurina, glucuronolattone, inositolo, niacina, vitamina B6, acido pantotenico e vitamina B12, si applicano le quantità massime di cui all'allegato 4. Le quantità massime si riferiscono al tenore a momento della consegna.

*Art. 34 cpv. 1 lett. c e d*

<sup>1</sup> Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr<sup>2</sup> devono figurare:

- c. una menzione del tenore di caffeina, ad eccezione dei prodotti a base di caffè, tè o estratto di caffè o di tè che menzionano la presenza di caffè o tè nella denominazione specifica:
1. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg/l, la menzione «contiene caffeina»,
  2. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 150 mg/l, la menzione «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi, dall'indicazione del tenore di caffeina in mg/100 ml;
- d. per le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina e le bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate, la menzione che a causa dell'elevato tenore di caffeina le bevande andrebbero consumate con moderazione.

*Art. 81*

Per guaranà si intende il seme della liana *Paullinia cupana* KUNTH EX H. B. K. con un contenuto di caffeina almeno del 3 per cento in massa. Esso può essere sbucciato ed essiccato, nonché torrefatto o macinato.

II

<sup>1</sup> Gli allegati 2 e 3 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

<sup>2</sup> Alla presente ordinanza è aggiunto un nuovo allegato 4 conformemente alla versione qui annessa.

III

*Disposizioni transitorie della modifica del ...*

<sup>1</sup> Le derrate alimentari che non corrispondono alla modifica del ... della presente ordinanza possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 28 aprile 2015.

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

<sup>2</sup> RS 817.022.21

<sup>3</sup> L'articolo 6 capoverso 2 resta in vigore fino al 28 ottobre 2016.

IV

La presente modifica entra in vigore il ....

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 2  
(art. 8 cpv. 1 e 3)

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

### 1 Frutta con succo acido non idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Frutti di passiflora	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Morelle di Quito	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Ribes neri	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Ribes bianchi	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Ribes rossi	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Uva spina	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Frutti di olivello spinoso	<i>Hippophaë rhamnoides</i> L.	25
Prugnole	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Susine	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Prugne	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Sorbe	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Cinorrodi	<i>Rosa canina</i> L.	40
Marasche	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Altre ciliegie		40
Mirtilli	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Bacche di sambuco	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Lamponi	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Albicocche	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Fragole	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
More	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Mirtilli rossi		30
Cotogne	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Limoni e limette	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f. e <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Altra frutta di questa categoria		25

### 2 Frutta con bassa acidità o molta polpa oppure frutti molto aromatici con succo non idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Manghi	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Banane	<i>Musa sp.</i>	25
Guaiaive	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papaie	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Azzeruoli	<i>Malpighia sp</i>	25
Crossoli	<i>Annona muricata</i> L.	25
Cachirmani o cuori di bue	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Cherimolie	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Melagrane	<i>Punica granatum</i> L.	25
Anacardi o noci di acagiù	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Frutti di caja	<i>Spondias</i> L.	25
Frutti di imbu	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost.	25
Altra frutta di questa categoria		25

## 3 Frutta con succo idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Mele	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Pere	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pesche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Agrumi, esclusi limoni e limette		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Pomodori	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	50
Altra frutta di questa categoria		50

Allegato 3  
(art. 4 cpv. 1 lett. g)

## Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato

Nome comune	Nome botanico	Valori Brix minimi per succo di frutta ricomposto e per purea di frutta ricomposta
Mele (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albicocche (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> (escluse le banane «plantains»)	21,0
Ribes neri (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Pompelmi (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guaiave o Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limoni (*)	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Manghi (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Arance (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Frutti di passiflora (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pesche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pere (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Lamponi (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Amarene (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fragole (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Pomodore (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarini (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

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

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

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

*Allegato 4*  
(art. 33a cpv. 3)

**Quantità massime di determinate sostanze nelle bevande pronte ad alto contenuto di caffeina e nelle bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate**

Sostanza	Bevande pronte ad alto contenuto di caffeina	Bevande pronte ad alto contenuto di caffeina concentrate
	Quantità massima per 100 ml	Quantità massima al giorno
Taurina	400 mg	2000 mg
Glucuronolattone	240 mg	1200 mg
Inositolo	20 mg	100 mg
Niacina	8 mg	16 mg
Vitamina B <sub>6</sub>	2 mg	1,4 mg
Acido pantotenico	4 mg	6 mg
Vitamina B <sub>12</sub>	2 µg	2,5 µg

PROGETTO