



Versione del 1° ottobre 2015

Guida per verificare l'ammissibilità di un additivo in una determinata derrata alimentare mediante l'ordinanza sugli additivi (OAdd, RS 817.022.31)

Nota

Questa guida non è giuridicamente vincolante ed è stata redatta unicamente come ausilio. È possibile aggiornarla in qualsiasi momento al fine di inserire le esperienze e le informazioni delle autorità competenti, delle aziende del settore alimentare e degli Stati membri dell'UE.

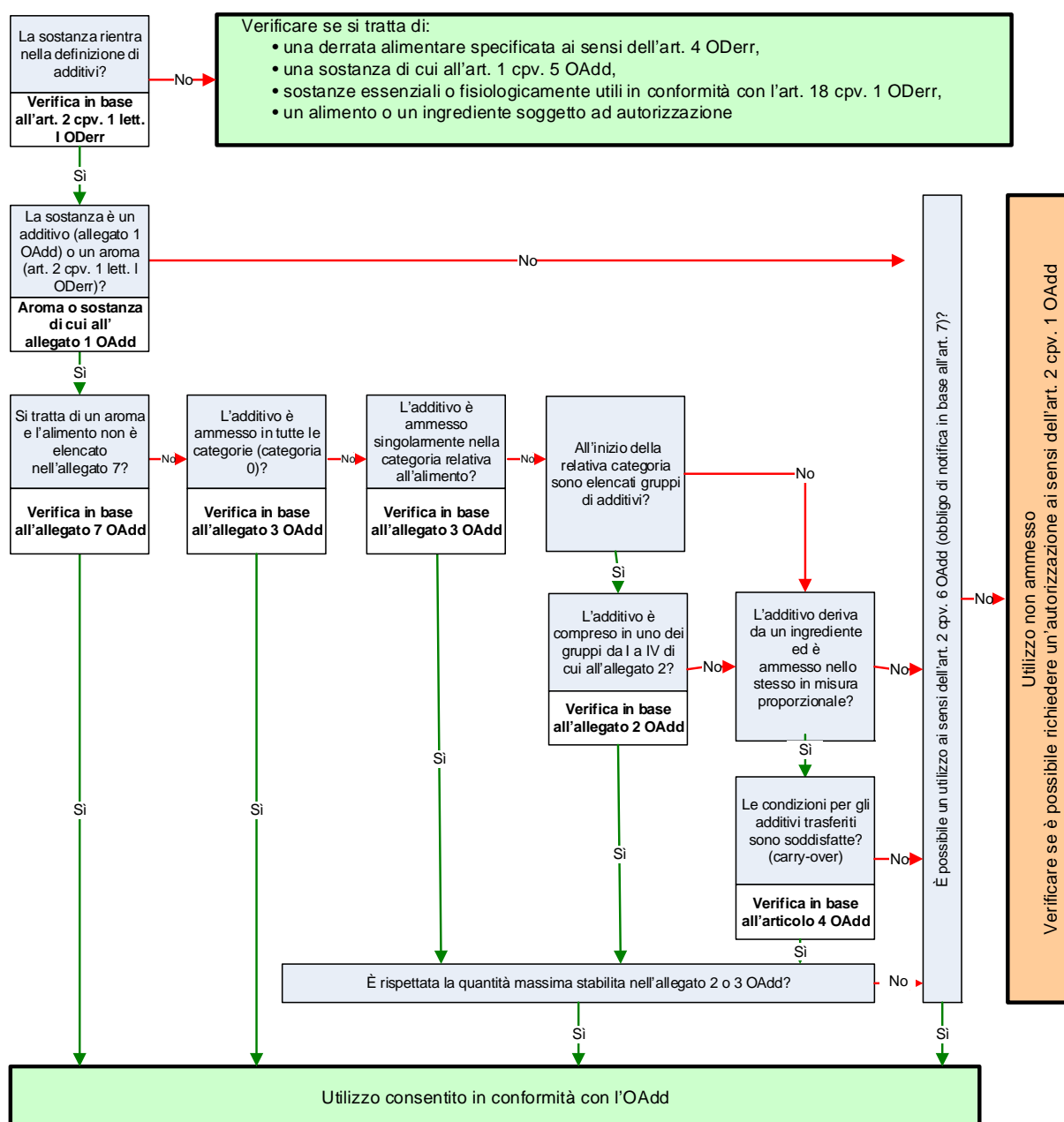
Per maggiori informazioni:

Divisione derrate alimentari e nutrizione, lme-b@blv.admin.ch

1 Introduzione

Dall'entrata in vigore dell'ordinanza del DFI integralmente rivista sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari del 25 novembre 2013 (OAdd, RS 817.022.31), continuano ad arrivare domande sulla legittimità di un determinato additivo in un alimento. In particolare l'attribuzione di una determinata derrata alimentare a una categoria di applicazione dell'allegato 3 OAdd è spesso fonte di incertezze. Il seguente schema è volto ad agevolare la verifica dell'ammissibilità di un additivo in una derrata alimentare. Inoltre al presente documento è allegata una lista esplicativa che descrive in maggiore dettaglio le categorie di applicazione dell'allegato 3 OAdd. Lo schema e la lista esplicativa non sono giuridicamente vincolanti e rappresentano un ausilio alla valutazione dell'ammissibilità di un additivo in una determinata derrata alimentare.

1.1 Verifica dell'ammissibilità di un additivo in una determinata derrata alimentare mediante l'ordinanza sugli additivi (OAdd, RS 817.022.31)



1.2 Spiegazione

Per l'ammissibilità di un additivo devono essere verificati i seguenti aspetti:

1. La sostanza da utilizzare corrisponde alla definizione di additivo? Ai sensi dell'art. 2 cpv. 1 lett. I dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) gli additivi sono sostanze che:
 - sono aggiunte alle derrate alimentari di proposito, direttamente o indirettamente, per ragioni di natura tecnologica o organolettica, con o senza valore nutritivo, e che come tali o come loro derivati permangono interamente o in parte nelle stesse;
 - sono aggiunte a una derrata alimentare per conferirle un odore o un sapore particolari (aromi).

Non sono considerati additivi:

- le derrate alimentari di cui all'art. 4 ODerr;
 - le sostanze di cui all'art. 1 cpv. 5 OAdd:
 - a. i coadiuvanti tecnologici;
 - b. le sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali;
 - c. le sostanze aggiunte alle derrate alimentari a fini nutrizionali;
 - d. le sostanze per il trattamento dell'acqua potabile;
 - e. i monosaccaridi, i disaccaridi e gli oligosaccaridi nonché le derrate alimentari utilizzate per le loro proprietà dolcificanti e contenenti tali sostanze;
 - f. le derrate alimentari, liofilizzate o concentrate, che sono aggiunte durante la produzione di preparazioni alimentari per le loro proprietà aromatizzanti, relative al gusto o alla fisiologia dell'alimentazione e che possiedono *l'effetto secondario* di colorare;
 - g. le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento che non fanno parte delle derrate alimentari e non sono destinate a essere consumate con quest'ultime;
 - h. i prodotti contenenti pectina ottenuti da residui essiccati di mele spremute o dalla scorza essiccata di agrumi oppure da una miscela di tali sostanze mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sali di sodio o potassio (pectina liquida);
 - i. le basi (gomma base) per la fabbricazione di gomma da masticare;
 - j. la destrina bianca o gialla, l'amido torrefatto o destrinizzato, l'amido modificato con trattamento acido o alcalino, l'amido sbiancato, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato mediante enzimi amilolitici;
 - k. il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;
 - l. gli aminoacidi e i loro sali (tranne l'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina nonché i loro sali);
 - m. i caseinati e la caseina;
 - n. l'inulina;
 - sostanze essenziali o fisiologicamente utili in conformità con l'art. 18 cpv. 1 ODerr.
2. In base allo schema di cui sopra la sostanza è ammessa negli allegati? Gli allegati disciplinano i seguenti aspetti:
 - **Allegato 1:** lista degli additivi ammessi: ai sensi dell'art. 1 cpv. 1 lett. a solo queste sostanze possono essere utilizzate come additivi. Esse devono soddisfare i criteri di purezza specifici stabiliti nell'allegato 4 OAdd.
 - **Allegato 2:** gruppi di additivi:
 - Gruppo I:* additivi ammessi secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF) oppure con una limitazione della quantità
 - Gruppo II:* coloranti ammessi secondo la BPF

Gruppo III: coloranti alimentari con limite massimo combinato

Gruppo IV: poliooli

Gruppo V: additivi raggruppabili

– **Allegato 3:** lista di applicazione:

– lista di additivi ammessi nelle derrate alimentari secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF) oppure con una limitazione della quantità. È necessario tenere presente che gli additivi sono regolati anche a gruppi. In questo caso vengono elencati all'inizio di una categoria di applicazione (cfr. esempio seguente).

O sugli additivi

817.022.31

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 943b	Isobutano	BPF		di emulsione acquosa Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
	E 944	Propano	BPF		di emulsione acquosa Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
03.	Galati				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(75)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	(25)	
	Gruppo IV	Poliooli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bixina, norbixina	20		
	E 160d	Licopene	40		
	E 338– E 341, E 343 e E 450– F 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	

– **Allegato 7:** lista delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi.

3. Se in base agli allegati dell'OAdd un additivo è ammesso in una determinata derrata alimentare, è necessario verificare se è rispettata la quantità massima indicata negli stessi. Se questo requisito è soddisfatto, l'utilizzo dell'additivo è consentito in conformità con l'OAdd.
4. Se un additivo non è ammesso in una derrata alimentare, è necessario verificare se è consentito in un ingrediente della stessa e di conseguenza in misura proporzionale anche nel prodotto finito oppure se l'additivo in questione è autorizzato in un additivo, enzima o aroma utilizzato ed è quindi finito nella derrata alimentare finale e non sviluppa più un effetto tecnologico. Tuttavia sono escluse le derrate alimentari di cui all'allegato 6 OAdd. In casi eccezionali possono essere determinanti anche le disposizioni dell'allegato 5 OAdd.
5. Se un additivo non è ammesso o viene superata la quantità massima stabilita negli allegati dell'OAdd, è necessario verificare se è possibile ricorrere a una notifica in conformità con l'art. 2 cpv. 6 OAdd. In base a quest'ultimo non è necessaria un'autorizzazione se nell'Unione europea l'additivo può essere immesso in commercio legalmente nella quantità utilizzata. È necessario tenere presente che l'immissione sul mercato di un tale additivo deve essere notificata all'USAV con l'indicazione delle pertinenti prescrizioni dell'Unione europea.
6. Se non è possibile ricorrere a una notifica in conformità con l'art. 2 cpv. 6 OAdd, l'USAV può, su richiesta motivata, ammettere provvisoriamente altri additivi e fissarne le quantità massime per singole derrate alimentari fino alla modifica degli allegati dell'OAdd.
A tal fine devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:
 - deve essere dimostrata una sufficiente necessità tecnologica o organolettica e l'obiettivo previsto non può essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnico;
 - la dose proposta non presenta pericoli per la salute;

- il consumatore non è indotto in errore dall'utilizzazione dell'additivo;
 - l'additivo presenta vantaggi per il consumatore.
7. Se non vi sono altre indicazioni, le quantità massime indicate per gli additivi ammessi si applicano alle derrate alimentari nello stato in cui queste ultime vengono messe in commercio. Qualora una derrata alimentare necessiti ancora di una preparazione, la quantità massima si riferisce alla derrata alimentare preparata secondo le istruzioni d'uso. La quantità massima include sia le parti direttamente aggiunte sia quelle trasferite, ma non quelle presenti naturalmente. Le quantità massime rappresentano valori di tolleranza ai sensi dell'art. 10 cpv. 3 lett. a della legge del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari (LDerr, RS 817.0).

2 Attribuzione delle derrate alimentari alle categorie di applicazione dell'allegato 3 OAdd

2.1 Note introduttive

Le singole categorie di applicazione sono elencate nella lista di applicazione dell'allegato 3 OAdd. La lista è basata sul GSFA Food Categorizing System del Codex Alimentarius¹ e garantisce la sistematicità delle ammissioni di additivi. Le categorie e le relative descrizioni **non servono come denominazioni specifiche** per la **caratterizzazione** di singole derrate alimentari. Solo nei punti in cui viene fatto esplicito riferimento alla normativa verticale sulle derrate alimentari le denominazioni possono essere utilizzate di conseguenza.

Le categorie sono volte unicamente a elencare gli additivi ammessi e le rispettive condizioni di utilizzo.

Il sistema delle categorie di applicazione non tiene conto delle derrate alimentari composte (ad es. pasti pronti, pizza ecc.), poiché l'utilizzo di additivi in tali prodotti è regolato nei singoli ingredienti, che devono essere impiegati in misura proporzionale nelle derrate alimentari composte. Sono fatte salve eventuali regolamentazioni speciali.

In linea di principio spetta al produttore, nell'ambito della sua responsabilità personale, attribuire una determinata derrata alimentare alle opportune categorie di applicazione e impiegarla in modo adeguato.

Per agevolare l'attribuzione di singole derrate alimentari alle categorie di applicazione dell'OAdd e per garantire un'attuazione uniforme, l'USAV ha redatto una lista completa con la descrizione delle diverse categorie.

2.2 Descrizione delle categorie di applicazione

0.	Additivi alimentari consentiti in tutte le categorie di alimenti
	Questa categoria di applicazione sostituisce il precedente allegato 2 dell'OAdd del 22 giugno 2007 (additivi ammessi senza limitazione in tutte le derrate alimentari).
01.	Prodotti lattiero-caseari e prodotti analoghi (di tutti gli animali)
	Questa categoria comprende tutti i tipi di prodotti lattiero-caseari a base di latte ottenuto dagli animali da latte (ad es. mucca, pecora, capra, bufala, asina e cavalla), eccetto i prodotti delle categorie 02. «oli e grassi», 03. «gelati», 14. «bevande» e 16. «dessert». La categoria include anche prodotti analoghi a quelli lattiero-caseari (cfr. 01.8.). In questa categoria per prodotto «aromatizzato» si intende un prodotto al quale è stata aggiunta una qualsiasi sostanza che conferisce sapore e/o aroma (zucchero, dolcificanti, aroma, prepa-

¹ Codex General Standard For Food Additives; CODEX STAN 192-1995

	rati di frutta, spezie, verdura, ecc.). Contrario di «senza ingredienti aromatizzanti». La categoria comprende anche i prodotti analoghi senza lattosio.
01.1.	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato
	Questa categoria comprende il latte intero, scremato e parzialmente scremato e altri prodotti liquidi a base di latte come ad es. latte senza lattosio.
01.2.	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione
	Prodotti a base di latte fermentato realizzati attraverso l'acidificazione spontanea o indotta dall'inoculazione di acido lattico o microrganismi responsabili dell'aroma. Il latticello è un liquido quasi privo di grassi del latte, risultante dalla trasformazione in burro ad es. della panna acidificata o non acidificata. Il latticello (latticello acido) può essere prodotto anche dal latte parzialmente scremato attraverso la procedura di acidificazione descritta in precedenza. Non è compresa la panna fermentata (rientra nella categoria 01.6.).
01.3.	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione
	Comprende il latticello pastorizzato o sterilizzato. Non è compresa la panna fermentata (rientra nella categoria 01.6.).
01.4.	Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente
	Questa categoria comprende prodotti trattati termicamente e non. Tali prodotti possono essere impiegati come dessert. Altri dessert non rientranti in questa categoria sono contenuti nella categoria 16. Non è compresa la panna fermentata aromatizzata (rientra nella categoria 01.6.3.).
01.5.	Latte disidratato
	Questa categoria comprende conserve di latte parzialmente o completamente disidratato.
01.6.	Panna o crema di latte, anche in polvere
	La panna (o crema di latte) è un latticino liquido che, rispetto al latte, presenta un elevato tenore di grassi. Nella categoria rientrano tutti i prodotti liquidi, semiliquidi e semisolidi a base di panna. La panna in polvere è un prodotto risultante dalla parziale estrazione dell'acqua dalla panna. I prodotti di sostituzione sono prodotti con funzionalità paragonabili ai prodotti lattieri e che possono contenere altri ingredienti (ma che non sostituiscono un componente del latte).
01.6.1.	Panna o crema di latte pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)
	Panna o crema di latte pastorizzata attraverso un trattamento termico appropriato.
01.6.2.	Prodotti a base di panna o crema di latte non aromatizzati, ottenuti con fermenti lattici vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20%
	In questa categoria rientrano i prodotti non aromatizzati con un tenore di grassi inferiore al 20%. È compresa la panna addensata prodotta con enzimi coagulanti o ottenuta dalla panna acida (panna acidificata con i batteri lattici). È inclusa inoltre la panna montata istantanea non aromatizzata ottenuta dalla panna fermentata non aromatizzata con un tenore di grassi inferiore al 20%.
01.6.3.	Altri tipi di panna o crema di latte
	Questa categoria comprende tutti i prodotti a base di panna e panna in polvere non rientranti nelle categorie 01.6.1. e 01.6.2., come i prodotti sottoposti a un trattamento termico più elevato della pastorizzazione (ad es. panna sterilizzata o UHT). Clotted cream (panna rappresa). Panna da montare, panna montata (panna montata a neve), altri prodotti a

	ridotto contenuto di grassi non rientranti nella categoria 01.6.2. La panna montata aromatizzata appartiene alla categoria 05.4.
01.7.	Formaggio e prodotti caseari
	In questa categoria rientrano i formaggi e i prodotti caseari, ossia prodotti che nella struttura della proteina del latte coagulato contengono acqua e grassi.
01.7.1.	Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16.
	In questa categoria rientrano i formaggi pronti al consumo subito dopo essere stati prodotti, ad es. formaggio fresco e formaggio non stagionato in salamoia. Sono compresi anche la mozzarella e il mascarpone.
01.7.2.	Formaggio stagionato
	In questa categoria rientrano i formaggi che non sono pronti al consumo subito dopo essere stati prodotti, bensì necessitano di uno stoccaggio per un determinato tempo e a una certa temperatura, affinché possano avvenire i cambiamenti biochimici e fisici tipici dei diversi formaggi. I formaggi stagionati possono essere morbidi, semiduri, duri o molto duri. È compreso anche il provolone, un formaggio a pasta filata stagionato semiduro o duro.
01.7.3.	Crosta edibile di formaggio
	La crosta edibile è lo strato esterno di un formaggio che in origine ha la stessa composizione del formaggio stesso, ma dopo la salatura e/o la stagionatura si secca. Nella prassi i coloranti alimentari ammessi sono utilizzati per il trattamento della superficie.
01.7.4.	Formaggio ottenuto dal siero di latte
	Questa categoria comprende prodotti solidi o semisolidi ottenuti attraverso la concentrazione del siero di latte con o senza l'aggiunta di latte, panna o altri componenti del latte ed eventualmente fino al 5% di zucchero. Il prodotto concentrato può essere messo in uno stampo. A questa categoria appartengono anche i formaggi a base di proteine del siero di latte, ottenuti attraverso la separazione delle sieroproteine coagulate dal siero di latte. Tra questi rientrano la ricotta e lo ziger (latticino fresco e solido ottenuto dal siero attraverso la coagulazione a caldo con o senza acidificazione, con l'eventuale aggiunta di latte e/o panna e/o panna da siero).
01.7.5.	Formaggio fuso
	A questa categoria appartengono prodotti solidi o spalmabili ottenuti fondendo ed emulsionando il formaggio, le miscele di formaggio e altri ingredienti lattiero-caseari, come i grassi del latte, la proteina del latte, il latte in polvere e l'acqua in diverse proporzioni. Il formaggio fuso può essere aromatizzato.
01.7.6.	Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16.)
	Questa categoria comprende i latticini, eccetto i formaggi, ottenuti attraverso la coagulazione delle proteine del latte e/o i prodotti derivanti dal latte con caratteristiche fisiche e organolettiche simili a quelle del formaggio. In questa categoria rientra anche la fondue pronta.
01.8.	Prodotti analoghi ai prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande
	In questa categoria rientrano i prodotti in cui le proteine o i grassi del latte sono stati sostituiti parzialmente o completamente da proteine, grassi o oli non derivanti dal latte. Sono compresi i prodotti analoghi alla panna o al formaggio nonché i preparati per la macchiatura di bevande contenenti prodotti analoghi al latte e alla panna, ottenuti da un'emulsione di grassi vegetali e acqua in acqua con proteine del latte e lattosio.

02.	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi
	Questa categoria comprende tutti i prodotti a base di grassi animali, vegetali e di origine marina nonché le miscele degli stessi.
02.1.	Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)
	I grassi e gli oli alimentari sono composti in prevalenza da trigliceridi di origine vegetale, animale o marina.
02.2.	Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio
02.2.1.	Burro, burro concentrato, butter oil e grasso del latte anidro
	In questa categoria rientrano i prodotti derivanti esclusivamente dal latte e/o dai latticini, dai quali sono state estratte quasi tutta l'acqua e la materia secca priva di grassi con procedure conformi all'articolo 115 e all'allegato XV del regolamento (CE) 1234/2007, nonché le emulsioni liquide. È escluso il burro a ridotto contenuto di grassi.
02.2.2.	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide
	In questa categoria rientrano emulsioni di oli e grassi, comprese le paste da spalmare e le emulsioni liquide, diverse da quelle descritte nella categoria 02.2.1. Sono compresi i seguenti prodotti: - grassi del latte: prodotti sotto forma di emulsione densa e spalmabile, in prevalenza del tipo acqua in olio, ottenuti esclusivamente dal latte e/o da alcuni latticini nei quali i grassi del latte sono i componenti determinanti: burro tre quarti, burro metà, grasso lattiero da spalmare x%; - grassi: prodotti sotto forma di emulsione densa e spalmabile, in prevalenza del tipo acqua in olio, ottenuti da grassi vegetali e/o animali solidi e/o liquidi con un tenore di grassi del latte non superiore al 3%: margarina, margarina tre quarti, margarina metà, grasso da spalmare x%; - grassi composti da grassi vegetali e/o animali: prodotti sotto forma di emulsione densa e spalmabile, in prevalenza del tipo acqua in olio, ottenuti da grassi vegetali e/o animali solidi e/o liquidi con un tenore di grassi del latte tra il 10 e l'80%: grassi miscelati, grassi miscelati tre quarti, grassi miscelati metà, grassi miscelati da spalmare x%; - emulsioni liquide: margarina liquida che per le sue proprietà rimane tale anche se refrigerata, alternativa alla margarina solida o al burro.
02.3.	Spray di olio vegetale per ungere piastre
	Lo spray è un prodotto a base di olio vegetale usato per ungere le padelle o strumenti analoghi al fine di evitare che il cibo aderisca alla superficie.
03.	Gelati
	Preparati congelati o semicongelati. I prodotti vengono trasportati, venduti e consumati in stato congelato. Possono contenere tutti gli ingredienti e gli additivi ammessi.
04.	Ortofrutticoli
	Sono compresi i frutti, gli ortaggi e i funghi di cui agli artt. 2 e 5 dell'ordinanza sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture (RS 817.022.107) e all'art. 2 cpv. 1 dell'ordinanza concernente i funghi commestibili e il lievito (RS 817.022.106).
04.1.	Ortofrutticoli non trasformati
	Per ortofruttili non trasformati si intendono gli alimenti non sottoposti a una trasformazione che comporta un'alterazione sostanziale dello stato originario; non si tratta di un'alterazione sostanziale in particolare se l'alimento è stato dimezzato, sgranato, separato, tritato, sbucciato, macinato, tagliato, pulito, guarnito, surgelato, congelato, refrigerato,

	sgusciato, confezionato o disimballato.
04.1.1.	Ortofrutticoli freschi interi
	Frutti e verdure appena raccolti.
04.1.2.	Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati
	Frutti e verdure non trasformati che sono stati unicamente sbucciati, tagliati o sminuzzati.
04.1.3.	Ortofrutticoli congelati
	Frutti e ortaggi freschi che prima del congelamento possono essere stati sbollentati, dimezzati o tagliati. Sono compresi anche i prodotti congelati nel succo o nello sciroppo di zucchero. I frutti e gli ortaggi sbollentati in modo tale da produrre un'alterazione sostanziale della materia prima ricadono nella categoria 04.2.4.1. Esempi: macedonia di frutta congelata, lamponi congelati.
04.2.	Ortofrutticoli trasformati
	Frutti e ortaggi essiccati, conserve in latta o in vetro nonché ortofruttili sottaceto, sott'olio o in salamoia. Sono compresi anche preparati di frutta e verdura, confetture, marmellate e prodotti analoghi.
04.2.1.	Ortofrutticoli essiccati
	Frutta e verdura il cui contenuto naturale di acqua è stato ridotto sotto la quantità necessaria per la crescita dei microrganismi, senza perdere importanti sostanze nutritive. Rientrano ad es. fette di mela essiccate (zuccherate), uvetta ecc. È irrilevante se i prodotti vengono reidratati prima del consumo. Sono compresi anche i succhi di verdura in polvere, ad es. il pomodoro o la barbabietola in polvere.
04.2.2.	Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia
	Prodotti a base di frutta o verdura cruda con l'aggiunta di sale, olio o soluzione di aceto per la loro conservazione. Rientrano ad es. i cetrioli in salamoia, le olive, le cipolline, i funghi sott'olio, i cuori di carciofo marinati ecc. Comprende anche le conserve agrodolci sottaceto, sott'olio o in salamoia.
04.2.3.	Ortofrutticoli in recipienti
	Prodotti conservati ottenuti da frutti e ortaggi freschi puliti, eventualmente sbollentati, confezionati in buste, barattoli di vetro o di latta o altri contenitori e sterilizzati con il calore. Sono escluse le composte della categoria 04.2.4.2. I prodotti composti da verdura e salsa ricadono in parte in questa categoria. Tali prodotti sono considerati alimenti composti, per i quali è applicabile il principio del trasferimento (carry-over).
04.2.4.	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4
	Preparazioni come polpa, passata, composta e prodotti simili. Sono inclusi anche prodotti a base di frutta o verdura intera o in pezzi, preparati in soluzioni a elevato contenuto di zucchero. Sono esclusi i prodotti sottaceto, sott'olio o in salamoia (rientranti nella categoria 4.2.2.) nonché quelli appartenenti alla categoria 4.2.3.
04.2.4.1.	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta
	Preparazioni di frutta e verdura non comprese in altre sottocategorie della categoria di applicazione 4.2. Sono inclusi anche i prodotti congelati dopo la trasformazione. Il concetto di «frutta e ortaggi trasformati» comprende anche conserve di frutti rossi, preparazioni di alghe alimentari o microalghe, salse e sciroppi a base di frutta, verdura in aspic, olive lavate, preparati a base di olive, passate di verdura, polpe, succhi e latte di cocco. Rientra anche la mostarda di frutta. Il topping non a base di frutta ricadono nella categoria 05.4, mentre gli sciroppi di zucchero appartengono alla categoria 11. Gli sciroppi di frutta in forma concentrata per la preparazione di bevande aromatizzate ricadono nella categoria 14.1.4.

04.2.4.2.	Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16
	Prodotti ottenuti attraverso il trattamento termico delle parti commestibili di uno o più tipi di frutti interi o in pezzi, eventualmente setacciati, senza una significativa concentrazione. Possono essere aggiunti zucchero, acqua, mosto, spezie e succo di limone. Esempi noti sono la composta di mele e di pesche.
04.2.5.	Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi
	In questa categoria rientrano i prodotti di cui al capitolo 5 dell'ordinanza sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture (RS 817. 022.107) e altre creme da spalmare a base di frutta o verdura, inclusi i prodotti ipocalorici e a basso contenuto di zuccheri. Questi prodotti devono contenere almeno il 60% di materia secca (esclusi i prodotti in cui lo zucchero è stato sostituito del tutto o in parte da dolcificanti). Sono comprese anche altre creme da spalmare a base di frutta e verdura come la marmelada e la crema di frutta a guscio, incluse le varianti ipocaloriche.
04.2.5.1.	Confettura extra e gelatina extra
	Confettura extra e gelatina extra ai sensi dell'art. 11 cpv. 6 e 7 dell'ordinanza sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture.
04.2.5.2.	Confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni
	Confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni ai sensi dell'art. 11 cpv. 5 e 7 e degli artt. 13 e 15 dell'ordinanza sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture.
04.2.5.3.	Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi
	Creme da spalmare a base di frutta e verdura non comprese nelle categorie 04.2.5.1., 04.2.5.2. e 04.2.5.4.
04.2.5.4.	Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio
	La crema a base di frutta a guscio è un alimento composto da pasta di frutta a guscio, che grazie alla sua consistenza si presta a essere spalmato sul pane. È incluso anche il burro di arachidi. Sono escluse la crema di marroni (appartenente alla categoria 04.2.5.2) e le creme spalmabili a base di cacao (rientranti nella categoria 05.2).
04.2.6.	Prodotti trasformati a base di patate
	Sono compresi i seguenti prodotti a base di patate: patatine fritte, specialità a base di patate surgelate o refrigerate e prodotti essiccati (fiocchi, granulato e polvere). Sono esclusi gli gnocchi di patate (rientranti nella categoria 06.4.4) e gli snack di patate (appartenenti alla categoria 15.1).
05.	Prodotti di confetteria
	Sono compresi tutti i prodotti a base di cacao e cioccolato (05.1), altri prodotti di confetteria con o senza cacao (05.2), gomme da masticare (05.3) nonché decorazioni e glasse (05.4).
05.1.	Prodotti di cacao e di cioccolato
	Rientrano tutti i prodotti a base di cacao e di cioccolato di cui agli allegati 4 e 5 dell'ordinanza sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao (RS 817.022.101).
05.2.	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito
	Questa categoria comprende prodotti di confetteria duri e morbidi con o senza zuccheri aggiunti, prodotti a base di zucchero, amido e frutta secca, creme da spalmare a base di cacao, latte, frutta secca o grasso, frutta e verdura candita e glassata, liquirizia, gianduia, marzapane, pop corn dolci, snack, surrogato del cioccolato, prodotti a base di succedanei del cioccolato e prodotti a base di cacao non compresi negli allegati 4 e 5 dell'ordinanza sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao (RS 817.022.101), nonché microconfetti molto aromatizzati per rinfrescare l'alito (i confetti più grandi di 1,5

	cm non vengono considerati microconfetti).
05.3.	Gomme da masticare (chewing-gum)
	In questa categoria rientrano i prodotti ottenuti da una gomma naturale o sintetica e contenenti aromi, edulcoranti (con o senza valore nutritivo) e altri additivi. Sono compresi anche gomme da masticare e prodotti a base di gomma per rinfrescare l'alito.
05.4.	Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 04.2.4
	Questa categoria comprende i prodotti di confetteria definiti al punto 05.2 che in genere vengono utilizzati per decorare, ricoprire o riempire alimenti come prodotti da forno, gelati, dolci e pasticcini. Rientrano inoltre guarnizioni senza frutta, glasse, coperture, sciroppi, salse e ripieni dolci e panna da montare aromatizzata (panna montata e panna montata istantanea) per decorare, ricoprire e riempire alimenti. Non sono compresi i prodotti appartenenti alle categorie di applicazione 08.2.3 e 11, le guarnizioni a base di frutta rientranti nella categoria 04.2.4 e i prodotti a base di cioccolato di cui al capitolo 6 dell'ordinanza sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao (RS 817.022.101). Tuttavia il ripieno, la decorazione e la copertura degli stessi ricadono in questa categoria se non sono contenuti nel capitolo 6 dell'ordinanza sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao.
06.	Cereali e prodotti a base di cereali
	Questa categoria comprende i prodotti non trasformati e trasformati derivanti dai cereali. Come descritto nelle sottocategorie, rientrano anche i prodotti a base di radici, tuberi, soia, legumi e leguminose, esclusi gli alimenti della categoria 07. «prodotti da forno». La sottocategoria 06.2.2 comprende anche amidi e fecole derivanti da altre fonti vegetali. Il tofu e il tempeh rientrano nei prodotti a base di proteine (12.9.). Oltre ai coagulanti specifici ammessi non sono autorizzati additivi.
06.1.	Cereali interi, spezzati o in fiocchi
	In questa categoria rientrano i cereali e i grani interi, decorticati, non trasformati, eventualmente congelati, tritati o in fiocchi, come orzo, mais, avena, segale, farro, riso (incluso il riso arricchito e il parboiled), miglio, soia e frumento.
06.2.	Farina e altri prodotti della macinazione e amidi
	Prodotti di base della macinazione dei cereali (e in certi casi di radici, tuberi e legumi).
06.2.1.	Farine
	Prodotti di base della macinazione di materie prime vegetali come cereali, radici, tuberi (ad es. patate, manioca), legumi e soia, esclusi gli amidi e le fecole.
06.2.2.	Amidi e fecole
	Gli amidi e le fecole sono un polimero di D-glucosio presente sotto forma di granulato in determinate specie vegetali, in particolare semi (ad es. cereali, legumi, mais, frumento, riso, fagioli e piselli) e tuberi (ad es. patate). Gli amidi e le fecole naturali vengono separati attraverso processi specifici a seconda della materia prima. La categoria comprende anche la maltodestrina.
06.3.	Cereali da colazione
	A questa categoria appartengono tutti i prodotti per la colazione a base di cereali pronti al consumo (anche i prodotti istantanei e i prodotti da consumare cotti), compresi i cereali pressati. Rientrano ad es. prodotti per la colazione a base di cereali simili al muesli, tritello istantaneo di avena, semolino, corn flakes, grano o riso soffiato, cereali multigrain (ad es. riso, frumento e mais), muesli, cereali a base di soia o crusca e cereali estrusi a base di farina o polvere.
06.4.	Paste alimentari
	La pasta può avere le forme più svariate ed è ottenuta estrudendo o formando un impasto di semola/farina di grano duro o semola/farina di grano duro integrale, acqua e/o uova. Può essere secca o fresca.

	Possono essere utilizzate anche altre farine o aggiunti altri ingredienti (ad es. verdure o spezie) per conferire al prodotto una consistenza, un colore, un aspetto o proprietà nutritive particolari.
06.4.1.	Pasta fresca
	Questa categoria comprende i tipi di pasta che durante il processo di fabbricazione sono stati sottoposti a un trattamento termico ai fini della conservazione e dell'igienizzazione. Il contenuto di umidità della pasta fresca è circa del 25%. Non ricadono in questa categoria i piatti pronti a base di pasta.
06.4.2.	Pasta secca
	In questa categoria rientrano i tipi di pasta il cui contenuto di umidità non supera di norma il 13% della materia secca. È compresa la pasta secca sottoposta a un trattamento termico (precotta). Non ricadono in questa categoria i piatti pronti a base di pasta.
06.4.3.	Pasta fresca precotta
	Questa categoria comprende la pasta fresca sottoposta a un trattamento termico (precotta). Non ricadono in questa categoria i piatti pronti a base di pasta.
06.4.4.	Gnocchi di patate
	Questa categoria comprende pezzetti di forma tondeggianti o cilindrica, con o senza la tipica superficie rigata, ottenuti da un impasto di patate e/o farina di frumento e/o semola e/o sale. Possono essere aggiunti all'impasto anche uova, latte e verdure e una ridotta quantità di grassi. Sono inclusi gli gnocchi precotti e gli gnocchi di patate fresche surgelati.
06.4.5.	Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)
	Miscela di carne, pesce, verdure, formaggio, ricotta e altri ingredienti freschi, cotti o speziati, che vengono sminuzzati e amalgamati con sale, pangrattato, fiocchi di patate e spezie.
06.5.	Noodles
	Sono compresi prodotti trattati (ad es. riscaldati, cotti, cotti al vapore, pregelatinizzati o congelati), composti in prevalenza da cereali e acqua, che dopo il trattamento vengono in genere essiccati. Rientra anche la pasta istantanea, che prima della vendita è stata pregelatinizzata, riscaldata ed essiccata.
06.6.	Pastelle
	A questa categoria appartengono le preinfarinature e i componenti bagnati dell'impanatura (pastelle), che in genere vengono utilizzati per ricoprire gli alimenti come la carne, il pesce, i prodotti a base di patate, ecc. (pastelle per tempura). Il pangrattato stesso ricade nella categoria 06.2.
06.7.	Cereali precotti o trasformati
	Rientrano prodotti a base di riso precotti e lavorati, incluso il dolce di riso (solo all'orientale), e altri cereali precotti, come il riso istantaneo, la polenta e l'impasto per i canederli di pane.
07.	Prodotti da forno
	Questa categoria comprende i prodotti ottenuti principalmente da farine di cereali o cereali, che sono stati sottoposti a un trattamento quale la cottura al forno o a vapore o l'estrusione. È composta dalle sottocategorie del pane e dei panini (07.1) e dei prodotti da forno fini dolci e salati (07.2) L'impasto pronto deve essere attribuito, in funzione del prodotto pronto al consumo da esso derivato, alla relativa sottocategoria.
07.1.	Pane e panini
	A questa categoria appartengono tutti i prodotti da forno tradizionali come il pane (ad es.

	pane di frumento, di segale, integrale, multicereali e di malto e pumpernickel), i panini (per hamburger, integrali e al latte), i bagel, le pita, le tortilla messicane e il pane al vapore. Sono compresi anche i prodotti a base di pane, ad es. crostini, ripieni di pane, impasto prepronto a base di lievito (esclusi i «pre-dust», le coperture a base di cereali e le impanature rientranti nella categoria 06.6).
07.1.1.	Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale
	Pane tradizionale. Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito e sale.
07.1.2.	Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Pain courant francese: pane preparato principalmente con i seguenti ingredienti: farina per pane, acqua, lievito e/o lievito di birra e sale. Per motivi tecnici possono essere aggiunti altri ingredienti alimentari in linea con i principi generali nazionali. Fehér kenyerek: pane bianco composto al 100% da farina di frumento, con l'aggiunta di lievito o di un suo succedaneo, ottenuto lavorando, formando, lasciando lievitare e cuocendo in forno l'impasto. Félbarna kenyerek: pane semibianco composto all'85% da farina di frumento e al 15% da farina di segale leggera, con l'aggiunta di lievito o di un suo succedaneo, ottenuto lavorando, formando, lasciando lievitare e cuocendo in forno l'impasto.
07.2.	Prodotti da forno fini
	Questa categoria comprende prodotti dolci, salati e piccanti, inclusi gli impasti pronti per la preparazione degli stessi. Si tratta ad esempio di pasticcini, dolci, muffin, ciambelle, biscotti, pandispagna, barrette di muesli, sfogliate, wafer nonché prodotti non dolcificati come cracker, pane di segale e sostituti del pane.
08.	Carne
	Questa categoria comprende tutti i prodotti a base di carne, pollame e selvaggina, in pezzi, tagliati o sminuzzati, surgelati, freschi (8.1) e trasformati (8.2). Sono inclusi anche le frattaglie e gli involucri della carne. Per prodotti «non trasformati» si intendono alimenti non sottoposti a una trasformazione che comporta un'alterazione sostanziale dello stato originario. Tuttavia possono essere ad es. divisi, separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliati, puliti, selezionati, refrigerati, congelati, surgelati, scongelati, confezionati o disimballati.
08.1.	Carne fresca diversa dalle preparazioni di carne
	Carne, pollame, cacciagione, pezzi di carne e carne macinata crudi e non trasformati, ad es. carcasse di bovino e suino, sangue fresco, polli e pezzi di pollo freschi, pezzi freschi di bovino, suino, ovino o agnello come le bistecche, i filetti, gli organi di bovino (ad es. cuore, rognoni e viscere) e lingue e cotolette di suino. Carne macinata con meno dell'1% di sale (v. art. 3 cpv. 2 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale).
08.2.	Preparazioni di carni
	Carne fresca, anche sminuzzata o tritata, alla quale sono stati aggiunti alimenti, condimenti o additivi o che è stata sottoposta a trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna e a eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca. (cfr. art. 3 cpv. 3 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale). Questa categoria comprende: tartare, carpaccio (sono considerati prodotti se speziati, altrimenti sono considerati carne fresca) carne macinata (se contiene almeno l'1% di sale) carne impanata come scaloppine, cordon bleu ecc. carne marinata come bistecche, cotolette, arrosto, spiedini ecc. kebab, cevapcici, hamburger, adrio, salsicce crude come salsiccia di maiale da arrostire (cruda) fleischkäse da cuocere (crudo), carne macinata per salsicce (cruda), carne macinata per arrosto (cruda) salsicce dell'Engadina (verdi, non arrossate)

	prodotti in crosta come filetto in crosta, bistecca in crosta ecc.
08.3.	Prodotti a base di carne
	Prodotti trasformati, ottenuti dalla trasformazione della carne o da un'ulteriore lavorazione, che pertanto non presentano più le caratteristiche della carne fresca. Per trasformazione si intende un'alterazione sostanziale del prodotto originario, ad es. attraverso il riscaldamento, l'affumicatura, la salmistratura, la stagionatura, l'essiccazione, l'estrazione, l'estrusione o una combinazione tra i diversi processi.
08.3.1.	Prodotti a base di carne non trattati termicamente
	In questa categoria rientrano diversi metodi di lavorazione (ad es. salmistratura, salatura, affumicatura, essiccazione, fermentazione, stagionatura) che prolungano la conservazione della carne, ad es.: salumi crudi a maturazione interrotta come salsicciotto affumicato, insaccato affumicato da spalmare ecc. In linea di principio spetta al produttore, nell'ambito della sua responsabilità personale, decidere se il prodotto deve essere attribuito alla categoria 8.3.4, ovvero ai prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura.
08.3.2.	Prodotti a base di carne trattati termicamente
	A questa categoria appartengono i pezzi di carne cotti (anche dopo essere stati messi in salamoia, affumicati o essiccati), trattati termicamente (anche sterilizzati) e conserve di carne. Si tratta ad esempio di: insaccati salmistrati cotti da cuocere come prosciutto arrotolato, gnagi, lingua, spalla di maiale affumicata, costina affumicata, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, prosciutto di spalla, prosciutto di coscia, garnitura per pizza, ecc.;; prodotti di salumeria scottati come cervelat, wienerli, salsiccia di vitello da arrostitire, frankfurterli, salsiccia di maiale, affettati, mortadella, salsiccia di maiale da arrostitire (riscaldata), ecc.;; prodotti di salumeria cotti come terrine, sanguinacci, salsiccia di fegato, trippa pressata in gelatina, pasticcio, formaggio di testa, salsiccia di fegato da spalmare, ecc.;; preparati di carne cotti, affogati, fritti, cotti al forno, grigliati, arrostiti, ecc. (non più crudi).
08.3.3.	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne
	Per «involucri per carne» si intendono sostanze utilizzate per rivestire la superficie di prodotti a base di carne. Le budella sono involucri commestibili ottenuti da collagene, cellulosa o fonti naturali (ad es. budella di maiale o pecora) e utilizzati per insaccare gli impasti di carne. Questa categoria comprende anche coperture di gelatina per prodotti a base di carne e sostanze di rivestimento per carne.
08.3.4.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
	Per prodotti ottenuti mediante salatura si intendono i prodotti destinati all'uso della categorizzazione descritta nell'allegato 3 OAdd che contengono nitriti o nitrati. Nelle sottocategorie rientrano: insaccati salmistrati crudi come prosciutto crudo, coppa, carne secca dei Grigioni, pancetta, mostbröckli, pancetta paesana, pancetta piana ecc.
08.3.4.1.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)
	Questa categoria comprende: - cured tongue; - prosciutto crudo ottenuto mediante salatura per immersione: la durata dell'immersione dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne (circa 2 giorni/kg) ed è seguita da un periodo di stabilizzazione/stagionatura. Sono compresi i prodotti sottoposti a processi simili.
08.3.4.2.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)
	In questa categoria rientrano: - jambon sec, jambon sel e altri prodotti analoghi: il processo di fabbricazione prevede una salatura a secco di 3 giorni + 1 giorno/kg, una salatura di una settimana e un periodo di stabilizzazione/stagionatura tra 45 giorni e 18 mesi.

	- prosciutto crudo ottenuto mediante salatura a secco: la durata della salatura a secco dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne (circa 10-14 giorni) ed è seguita da un periodo di stabilizzazione/stagionatura. Sono compresi anche prodotti simili.
08.3.4.3.	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)
	In questa categoria rientrano: - prosciutto crudo sottoposto a salatura a secco/a immersione: combinazione di salatura a secco e a immersione (senza iniezione di salamoia). La durata della salatura dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne (circa 14-35 giorni) ed è seguita da un periodo di stabilizzazione/stagionatura. - prodotti di salumeria crudi come salami, landjäger, schübliig paesano, salsiz, alpenklübler, ecc.: prodotto con un periodo di stagionatura di almeno 4 settimane e un rapporto acqua-proteine minore di 1,7; - salchichón y chorizo tradicionales de larga curación: insaccati ottenuti da un impasto di carne tritata e grasso di maiale (o di altri animali) sottoposto a salatura, condito con pepe, paprika e altre spezie, inserito in un budello naturale o artificiale ricostituito, fatto fermentare e affumicato; in seguito viene sottoposto a una stagionatura e a un'essiccazione di almeno 30 giorni a temperatura controllata; - saucisson sec: insaccato crudo, fermentato ed essiccato senza aggiunta di nitriti. Il prodotto viene fatto fermentare a una temperatura tra i 18 e i 22°C o inferiore (10-12°C) e in seguito sottoposto a un periodo minimo di stagionatura di 3 settimane. Rapporto acqua-proteine minore di 1,7. Sono compresi anche prodotti simili.
09.	Pesce e prodotti della pesca
	Questa categoria comprende il pesce e i prodotti della pesca, inclusi i molluschi, i crostacei e gli echinodermi.
09.1.	Pesce e prodotti della pesca non trasformati
	In questa categoria rientrano i prodotti non trasformati di cui ai capitoli 4 e 5 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108). I prodotti possono essere puliti, sventrati, decapitati, sfilettati, squamati, tagliati a pezzi, ecc. Possono inoltre essere freschi, congelati o surgelati.
09.1.1.	Pesce non trasformato
	Questa categoria è composta dalla classe dei pesci. Questi prodotti non sono trasformati e dopo la cattura in mare, nei laghi o in altre acque possono essere refrigerati, depositati su ghiaccio o congelati per evitarne il deperimento.
09.1.2.	Molluschi e crostacei non trasformati
	Questa categoria è composta dalla classe dei molluschi e dei crostacei. Questi prodotti non sono trasformati e dopo la cattura in mare, nei laghi o in altre acque possono essere refrigerati, depositati su ghiaccio o congelati per evitarne il deperimento.
09.2.	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
	Questa categoria comprende il pesce e i prodotti della pesca, inclusi i molluschi e i crostacei, affumicati, fermentati, essiccati, trattati termicamente e/o salati. Tali prodotti possono essere confezionati in scatola con o senza liquido (ad es. acqua, salamoia e olio), sottovuoto o in atmosfera protetta. Rientrano anche i surimi e i prodotti simili, ottenuti dalle proteine del pesce e lavorati in diverse forme, nonché i ripieni di pesce e i paté di pesce e di crostacei. Sono inclusi inoltre i prodotti a base di uova di pesce cotte o affumicate. Questi prodotti possono essere congelati dopo la trasformazione. Pesce e prodotti della pesca a breve conservazione: prodotti trattati con metodi quali la marinatura, la macerazione o la cottura parziale, che possono essere conservati al fresco (<10°C) per una durata limitata. Pesce e prodotti della pesca a lunga conservazione: prodotti a lunga conservazione ottenuti dalla pastorizzazione o dal riscaldamento a pressione e confezionati in contenitori sottovuoto a chiusura ermetica per garantirne la sterilità. I prodotti possono essere confezionati nel loro stesso liquido o in olio o salsa.

09.3.	Uova di pesce
	Di norma le uova di pesce vengono lavate, salate e lasciate stagionare fino a quando non diventano trasparenti. Vengono poi confezionate in barattoli di vetro o in altri contenitori adatti. Per «caviale» si intendono le uova di storione (ad es. storione ladano). I succedanei del caviale sono ottenuti dalle uova di diversi pesci di acqua salata o dolce (ad es. lombo, merluzzo e aringa) salate e speziate, con l'aggiunta di coloranti ed eventualmente conservanti. Le uova di pesce possono essere anche pastorizzate. I prodotti e i paté a base di uova di pesce cotte o affumicate ricadono nella categoria 9.2, mentre le uova di pesce fresche appartengono alla categoria 9.1.
10.	Uova e ovoprodotti
	In questa categoria rientrano tutte le uova fresche in guscio e i prodotti a base di uova.
10.1.	Uova non trasformate
	Questa categoria comprende le uova in guscio non trasformate.
10.2.	Uova e ovoprodotti trasformati
	In questa categoria rientrano le uova e i prodotti a base di uova congelati, essiccati, concentrati nonché le uova disidratate e cotte.
11.	Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
	Sono compresi tutti gli zuccheri standardizzati (11.1), i prodotti non standardizzati (11.2), il miele (11.3) e gli edulcoranti da tavola (11.4).
11.1.	Tipi di zucchero e sciroppi
	A questa categoria appartengono lo zucchero di fabbrica, lo zucchero bianco, lo zucchero raffinato, lo zucchero liquido, lo zucchero liquido invertito, lo sciroppo di zucchero invertito, lo sciroppo di glucosio, lo sciroppo di glucosio essiccato, il destrosio o destrosio monoidrato, il destrosio anidro e il fruttosio. Sono esclusi lo zucchero a velo, lo zucchero candito e lo zucchero in pani.
11.2.	Altri tipi di zucchero e sciroppi
	Questa categoria comprende i tipi di zucchero e gli sciroppi non aromatizzati, che non ricadono nella categoria 11.1, inclusi i sottoprodotti della raffinazione dello zucchero, lo sciroppo di acero, lo zucchero a velo, lo zucchero candito e le zollette. Sono esclusi gli zuccheri e gli sciroppi speciali, ad es. decorazioni di zucchero colorate per biscotti e sciroppi aromatizzati per prodotti di pasticceria e gelato, che ricadono nella categoria 05.4 «decorazioni, ricoperture e ripieni».
11.3.	Miele
	Il miele è una sostanza dolce naturale prodotta dalle api (apis mellifera) a partire dal nettare delle piante, dalle secrezioni di parti vive di piante o dagli escrementi lasciati su parti vive di piante da insetti che si nutrono della linfa. La definizione si basa sull'art. 76 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108).
11.4.	Edulcoranti da tavola
	Edulcoranti da tavola in conformità con l'art. 6 OAdd. Preparati di edulcoranti ammessi che possono contenere altri additivi e ingredienti alimentari e sono destinati a essere venduti al consumatore come succedanei dello zucchero.
11.4.1.	Edulcoranti da tavola in forma liquida
	Questa categoria comprende gli edulcoranti da tavola in forma liquida, commercializzati per essere utilizzati in alimenti o bevande come succedanei dello zucchero.
11.4.2.	Edulcoranti da tavola in polvere
	A questa categoria appartengono gli edulcoranti da tavola in polvere, commercializzati per essere utilizzati in alimenti o bevande come succedanei dello zucchero.

11.4.3.	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse
	Questa categoria comprende gli edulcoranti da tavola in compresse, commercializzati per essere utilizzati in alimenti o bevande come succedanei dello zucchero.
12.	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
	Questa ampia categoria comprende gli ingredienti aggiunti agli alimenti per il loro aroma e sapore (sale e succedanei del sale, erbe, spezie, condimenti e miscele, aceti e senapi), determinati alimenti preparati e prodotti composti in prevalenza da proteine estratte dalla soia o da altre fonti.
12.1.	Sale e succedanei del sale
	In questa categoria rientrano il sale alimentare (cloruro di sodio) e i suoi succedanei.
12.1.1.	Sale
	Per «sale» si intende in prima linea il cloruro di sodio avente la qualità di sale alimentare. Sono compresi il sale da cucina, il sale iodato e il fluoruro.
12.1.2.	Sucedanei del sale
	I succedanei del sale sono miscele con ridotto contenuto di sodio, utilizzate come alternativa per salare gli alimenti.
12.2.	Erbe aromatiche, spezie e condimenti
	In questa categoria rientrano le sostanze utilizzate per aromatizzare o insaporire gli alimenti.
12.2.1.	Erbe aromatiche e spezie
	Le erbe aromatiche e le spezie sono parti commestibili di piante, aggiunte generalmente agli alimenti per le loro caratteristiche organolettiche. Questa categoria comprende erbe e spezie congelate e miscele composte da erbe, spezie e, all'occorrenza, gli additivi ammessi. Le erbe fresche ricadono nella categoria 04.1. «ortofrutticoli non trasformati».
12.2.2.	Condimenti
	I condimenti sono miscele di ingredienti alimentari che vengono aggiunte se necessario per migliorare il sapore, le qualità alimentari e la funzionalità di un alimento. Di norma contengono una o più erbe e spezie e altri ingredienti volti ad aromatizzare o insaporire. In genere un condimento viene aggiunto a una pietanza per conferirle un sapore particolare o rafforzarne l'aroma. In queste categorie di applicazione il concetto di «condimento» si riferisce a miscele come le polveri di cipolla salata e aglio salato, le miscele di spezie orientali (dashi) e le guarnizioni per riso (furikake, composto ad es. da fiocchi di alghe marine essiccate, semi di sesamo e condimenti), ma non a salse come il ketchup, la maionese, la senape o il relish.
12.3.	Aceti
	Sostanza liquida ottenuta da processi biologici, alcolici e/o di fermentazione acetica di liquidi o altre sostanze agricole (ad es. frutta, cereali, vini di frutta, sidro, alcol distillato, malto) o attraverso la distillazione di aceto di malto. Possono essere aggiunti piante o parti di piante, erbe, zucchero, sale, miele e succhi di frutta per aromatizzare o insaporire.
12.4.	Senape
	«Salsa a base di semi di senape macinati e in genere sgrassati, che vengono amalgamati ad altri ingredienti come acqua, aceto, sale, succo di uva acerba, mosto di uva, succo di frutta, bevande alcoliche o altri liquidi bevibili, olio e spezie per formare una massa cremosa».
12.5.	Zuppe, minestre e brodi
	Questa categoria comprende zuppe pronte e prodotti concentrati (ad es. in polvere o parzialmente disidratati), che richiedono l'aggiunta di acqua prima del consumo.
12.6.	Salse

	<p>In questa categoria rientrano prodotti pronti, disidratati o concentrati, come la salsa, la salsa di arrosto, la vinaigrette, la maionese, la salsa di pomodoro, la remoulade, la salsa per condimento, la marinata e prodotti simili. Salse emulsionate basate almeno in parte su un'emulsione di grasso o olio in acqua. Le salse non emulsionate comprendono le salse per barbecue, il ketchup di pomodoro, le salse al formaggio, le salse chili, la salsa agrodolce, ecc.</p> <p>Non ricadono in questa categoria i preparati vegetali utilizzati come base di salse (appartenenti alla categoria 04.2) nonché i prodotti rientranti nella categoria 05.4, ad es. guarnizioni senza frutta, glasse, coperture, sciroppi e salse dolci per decorare, ricoprire e/o riempire alimenti.</p> <p>Non sono incluse inoltre le coperture di gelatina per prodotti a base di carne e le sostanze di rivestimento per carne, appartenenti alla categoria 08.3.3.</p>
12.7.	Insalate e pasta da spalmare a base di aromi
	<p>Questa categoria comprende le insalate pronte o condite, l'insalata spalmabile e l'insalata di carne o di pesce. L'insalata di patate e di melanzane, lo tzatziki, lo hummus e prodotti simili sono considerati insalate di verdura o paste da spalmare.</p> <p>Sono incluse le insalate a base di carne, pesce, crostacei o molluschi lavorati, verdure, frutta, funghi, formaggio, uova, pasta o riso.</p>
12.8.	Lievito e prodotti a base di lievito
	<p>In questa categoria rientrano i lieviti di panificazione e i lieviti naturali utilizzati per la realizzazione di prodotti da forno e bevande alcoliche. Sono compresi inoltre i derivati e gli estratti del lievito.</p>
12.9.	Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8
	<p>Questa categoria comprende sostanze proteiche analoghe o succedanee dei prodotti tradizionali come ad es. la carne, il pesce o il latte; sono incluse la gelatina e le bevande a base di soia non aromatizzate. Questi prodotti possono contenere zucchero o aromi per migliorarne il sapore, tuttavia non sono marcatamente dolci e/o aromatici.</p> <p>Per il tofu e il tempeh non sono autorizzati additivi.</p>
13.	Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
	<p>In questa categoria rientrano gli alimenti che, sulla base della loro particolare composizione o del loro speciale processo di fabbricazione, si distinguono chiaramente dai prodotti normali e vengono commercializzati per i fini nutrizionali indicati.</p>
13.1.	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
	<p>Questa categoria comprende alimenti per lattanti e di proseguimento, prodotti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, in conformità con la definizione di cui agli artt. 17-19 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104), nonché alimenti con particolari fini medici per lattanti e bambini nella prima infanzia. In questo contesto si applicano le seguenti definizioni: «lattanti»: bambini sotto i 12 mesi; «bambini nella prima infanzia»: bambini tra uno e tre anni.</p>
13.1.1.	Alimenti per lattanti
	<p>Questa categoria comprende alimenti destinati alla particolare alimentazione dei lattanti sani durante i primi mesi di vita, che sono in grado di soddisfare il loro fabbisogno nutritivo fino all'introduzione di adeguate pappe di complemento.</p>
13.1.2.	Alimenti di proseguimento
	<p>Questa categoria comprende alimenti destinati alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore ai sei mesi, successivamente all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare, e dei bambini nella prima infanzia. Questi prodotti costituiscono il principale elemento liquido dell'alimentazione progressivamente diversificata dei lattanti.</p>
13.1.3.	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
	<p>Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, in conformità con l'art. 19 dell'ordinanza sugli alimenti speciali. In questa categoria rientrano gli alimenti adatti alle particolari esigenze nutrizionali di lattanti e bambini sani in</p>

	età compresa tra i quattro mesi e i tre anni e indicati durante lo svezzamento, come pappa di complemento per i bambini nella prima infanzia o per il graduale passaggio all'alimentazione normale.
13.1.4.	Altri alimenti per bambini nella prima infanzia
	Questa categoria comprende gli alimenti per bambini nella prima infanzia non standardizzati nell'articolo 19 dell'ordinanza sugli alimenti speciali, come ad es. i prodotti a base di latte.
13.1.5.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti speciali per lattanti
	In questa categoria rientrano i prodotti destinati a un'alimentazione particolare, lavorati o fabbricati in modo speciale, indicati per le particolari esigenze nutrizionali di pazienti e da utilizzarsi sotto sorveglianza medica.
13.1.5.1.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti
	Questa categoria comprende alimenti dietetici per particolari scopi medici, come il nutrimento per i neonati prematuri, gli alimenti per il periodo successivo alla dimissione dalla clinica, il nutrimento per i bambini con un peso alla nascita ridotto o molto ridotto e sostanze per l'arricchimento del latte materno (human breast milk fortifier).
13.1.5.2.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
	In questa categoria rientrano gli alimenti lavorati o fabbricati in modo speciale, indicati per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia e da utilizzarsi sotto sorveglianza medica. Sono compresi ad es. i prodotti indicati per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia con disturbi metabolici o gastrointestinali nonché allergie o intolleranze a uno o più alimenti (ad es. allergia al latte vaccino, malassorbimento delle proteine) e in generale per un'alimentazione speciale. Per alimenti per la prima infanzia si intendono i prodotti per bambini di almeno quattro mesi.
13.2.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)
	In questa categoria rientrano gli alimenti lavorati o fabbricati in modo speciale, indicati per le particolari esigenze nutrizionali di pazienti e da utilizzarsi sotto sorveglianza medica.
13.3.	Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)
	Questa categoria comprende gli alimenti che sostituiscono del tutto o in parte l'alimentazione quotidiana, pronti al consumo o destinati a essere preparati in modo particolare secondo le indicazioni per l'uso.
13.4.	Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine
	In questa categoria rientrano gli alimenti fabbricati, preparati o lavorati in modo speciale per soddisfare le particolari esigenze nutrizionali delle persone intolleranti al glutine.
14.	Bevande
	Questa ampia categoria è suddivisa nelle due grandi sottocategorie di bevande analcoliche (14.1) e bevande alcoliche (14.2). Sono esclusi i prodotti appartenenti alla categoria 01.
14.1.	Bevande analcoliche
	Questa categoria comprende acqua naturale e gassata (14.1.1), succhi di frutta e di ortaggi (14.1.2), nettari di frutta e di ortaggi (14.1.3), bevande aromatizzate gassate e non gassate a base di acqua, latte, cereali o altri alimenti (14.1.4) e caffè, tè e infusioni a base di erbe (14.1.5).

14.1.1.	Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
	Acqua, in conformità con l'ordinanza concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale, e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata. Nell'acqua di soda il bicarbonato di sodio è considerato un ingrediente aggiunto per ottenere l'effetto frizzante. È compresa anche l'acqua congelata non aromatizzata (cubetti di ghiaccio).
14.1.2.	Succhi di frutta e succhi di ortaggi
	Questa categoria comprende il succo di frutta, il succo di frutta da concentrato, il succo di frutta concentrato a cui è stata sottratta l'acqua e il succo di frutta disidratato in polvere. Lo stesso vale per i succhi di ortaggi.
14.1.3.	Nettari di frutta, nettari di ortaggi e prodotti analoghi
	Questa categoria comprende i nettari di frutta composti da miscele di: - acqua e/o zucchero e/o miele e/o dolcificanti; - prodotti che rientrano nella categoria 14.1.2 e/o polpa di frutta e/o concentrato di polpa di frutta o miscele di questi prodotti. Lo stesso vale anche per i nettari di ortaggi.
14.1.4.	Bevande aromatizzate
	A questa categoria appartengono le bevande aromatizzate gassate e non gassate, i concentrati, come ad es. scioppi di frutta, nonché la polvere per la loro preparazione. Sono comprese le bevande a base di acqua, latte, cereali, verdura o frutta, inclusi i cosiddetti «sport drink», «energy drink» o «bibite elettrolitiche», che possono contenere «fermenti e ingredienti probiotici». Sono esclusi da questa categoria i prodotti appartenenti alle categorie 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.5 e 12.9.
14.1.5.	Caffè, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
	Questa categoria comprende i prodotti pronti al consumo (ad es. bibite in lattina) nonché le miscele e i concentrati degli stessi. Rientrano ad esempio: bevande a base di cicoria, tè di riso, mate e miscele per bevande a base di caffè o tè (come il caffè istantaneo e la polvere per cappuccino caldo).
14.1.5.1.	Caffè ed estratti di caffè
	A questa categoria appartengono i chicchi di caffè trattati (semi della pianta del caffè composti prevalentemente da endosperma) per la fabbricazione di prodotti ed estratti a base di caffè, ossia prodotti concentrati estratti dai chicchi di caffè tostati. Come agente di estrazione viene utilizzata unicamente l'acqua; sono esclusi tutti i procedimenti di idrolisi attraverso l'aggiunta di acidi o soluzioni alcaline. I requisiti sono stabiliti nel capitolo 11 dell'ordinanza sulle bevande analcoliche (RS 817.022.111). È escluso il caffè istantaneo aromatizzato.
14.1.5.2.	Altro
	In questa categoria rientrano le bevande a base di caffè, il caffè istantaneo aromatizzato, il caffè torrefatto aromatizzato, i succedanei del caffè, il tè, le infusioni a base di frutta ed erbe, i prodotti aromatizzati simili al tè e altre bevande calde a base di cereali. Le bevande aromatizzate con tè o caffè appartengono alla categoria 14.1.4. Il tè viene estratto esclusivamente dai germogli teneri della specie <i>Camellia sinensis</i> e prodotto attraverso processi consentiti, mediante i quali un infuso di tè viene reso idoneo al consumo come bevanda (ad es. tè nero, tè verde, ecc.). I componenti degli infusi di erbe e frutta sono ottenuti da piante o parti di piante diverse dalla <i>Camellia sinensis</i> . In campo alimentare vengono preparati attraverso l'immersione nell'acqua bollente (ad es. tè alla menta, rooibos, mate). Sono comprese anche miscele di infusi di erbe e frutta contenenti tè come componente minore. Il concetto di «tè» o di «infusi di erbe e frutta» si riferisce sia al prodotto secco sia

	alla bevanda (infuso). Sono inclusi anche tè e infusi di erbe e frutta aromatizzati come il tè al gelsomino, il tè di riso (genmaicha) e il tè nero con aroma di fragola o di limone, ecc.
14.2.	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
	Le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico appartengono alla stessa categoria delle bevande alcoliche. Sono compresi i prodotti analoghi analcolici o a basso tenore alcolico della birra e delle bevande a base di malto, del vino, del sidro (cider), del sidro di pere (perry), del vino di frutta (made wine), del vino di miele e delle bevande aromatizzate a base di vino.
14.2.1.	Birra e bevande a base di malto
	Bevande alcoliche ottenute da cereali (maltati), altre fonti di amido e/o determinati zuccheri per uso alimentare, luppolo, lievito e acqua. Rientrano ad esempio: ale, birra scura, birra bianca, pilsner, lager, oud bruin, birra ad alta fermentazione, birra leggera, birra da tavola, malt liquor, porter, stout e barley wine.
14.2.2.	Vino e bevande contenenti vino e bevande analoghe analcoliche
	In questa categoria rientrano il vino, il succo d'uva parzialmente fermentato, il vino liquoroso, lo spumante, lo spumante di qualità, lo spumante aromatico di qualità, lo spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il mosto di uva, il mosto di uva parzialmente fermentato, il mosto parzialmente fermentato ottenuto da uve appassite, il vino ottenuto da uve appassite e il vino ottenuto da uve stramature. È escluso il succo d'uva, appartenente alla categoria 14.1.2.
14.2.3.	Sidro e sidro di pere
	Vini di frutta ottenuti dalle mele (cider) e dalle pere (perry). Questa categoria comprende: - cidre bouché: prodotto ottenuto dalla fermentazione di mosto fresco di mele o di una miscela di mosto fresco di mele e di pere, estratto con o senza aggiunta di acqua. Il contenuto di biossido di carbonio è di 3 g/l nel cidre bouché prodotto attraverso la fermentazione naturale in bottiglia e di 4 g/l negli altri cidre bouché.
14.2.4.	Vino di frutta e <i>made wine</i>
	Sono compresi i vini ottenuti dalla frutta (con l'eccezione delle bevande appartenenti alle categorie 14.2.2 e 14.2.3) e da altri prodotti agricoli, inclusi i cereali (ad es. riso). Questi vini possono essere fermi o frizzanti. Rientrano ad esempio: il vino di riso (sake) e i vini di frutta frizzanti o fermi. Sono inclusi inoltre: - il vino britannico e lo sherry, prodotto di norma da mosto di uva importato.
14.2.5.	Idromele
	Liquore alcolico a base di miele fermentato con l'eventuale aggiunta di malto e spezie. Comprende il vino di miele.
14.2.6.	Bevande spiritose
	Rientrano ad esempio: il rum, il whisky o whiskey, i liquori a base di cereali o vino, il brandy o acquavite di vino, l'acquavite di frutta, la vodka, il gin, il pastis e il liquore.
14.2.7.	Prodotti aromatizzati a base di vino
	Questa categoria comprende le tre seguenti sottocategorie: «vini aromatizzati», «bevande aromatizzate a base di vino» e «cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli» in conformità con l'ordinanza sulle bevande alcoliche (RS 817.022.110). Sono incluse anche le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico.
14.2.7.1.	Vini aromatizzati
	Bevanda aromatizzata ottenuta da uno o più prodotti a base di vino, ai sensi dell'ordinanza sulle bevande alcoliche (RS 817.022.110), eventualmente con l'aggiunta di mosto di uva e/o mosto di uva parzialmente fermentato. Ha una gradazione alcolica effettiva minima del 14,5% e massima del 22%.

14.2.7.2.	Bevande aromatizzate a base di vino
	Bevanda aromatizzata ottenuta da uno o più vini, eventualmente con l'aggiunta di mosto di uva e/o mosto di uva parzialmente fermentato, avente una gradazione alcolica effettiva minima del 7% e massima del 14,5%.
14.2.7.3.	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli
	Bevanda aromatizzata ottenuta da vino e/o mosto di uva, avente una gradazione alcolica effettiva inferiore al 7%.
14.2.8.	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15%
	Altre bevande alcoliche, incluse le miscele tra bevande alcoliche e analcoliche e le bevande spiritose con una gradazione alcolica inferiore al 15%. Sono comprese tutte le altre bevande alcoliche non rientranti nelle categorie da 14.2.1 a 14.2.7, come ad es. miscele tra bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con una gradazione alcolica inferiore al 15%. Rientrano inoltre le bevande a base di mosto di uva fermentato, ossia bevande alcoliche frizzanti ottenute dalla fermentazione di mosto di uva, aventi una gradazione alcolica (% v/v) tra il 4,5 e il 5,5%.
15.	Salatini e snack pronti al consumo
	Questa categoria comprende gli snack a base di patate, farina o amido e la frutta a guscio trasformata.
15.1.	Snack a base di patate, cereali, farina o amido
	In questa categoria l'amido deriva da cereali, radici e tuberi, legumi e leguminose. Sono compresi tutti gli snack piccanti, in genere salati, con o senza aggiunta di aromi. Rientrano ad esempio: le patatine, i pop corn salati, i salatini, i cracker di riso ecc.
15.2.	Frutta a guscio trasformata
	A questa categoria appartengono la frutta a guscio e i semi trasformati, come i semi di girasole consumati come snack. Sono compresi tutti i tipi di frutti a guscio interi trasformati ad es. attraverso la tostatura a secco, la tostatura, la marinatura o la cottura, con o senza guscio, salati o non salati. Rientrano anche gli snack di frutta, frutta a guscio e cereali ricoperti di yogurt, cereali e miele (ad es. miscele di frutta secca).
16.	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
	A questa categoria appartengono i prodotti aromatizzati e dolci. Sono compresi i prodotti a base di latte, grassi, frutta e verdura, cereali, uova e acqua, ad es. la crème brûlée, il flan, la panna cotta, la bavarese, il lemon curd, il latte cagliato e i budini di tutti i tipi. Sono esclusi i prodotti appartenenti alle categorie 1 «prodotti lattiero-caseari e prodotti analoghi», 3 «gelati», 4 «ortofruttili» e 7.2 «prodotti da forno fini».
17.	Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
	Integratori alimentari ai sensi dell'art. 22 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104), esclusi quelli destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. A questa categoria appartengono anche alimenti predosati, volti a integrare la normale alimentazione, costituiti da concentrati semplici o composti di sostanze nutritive o altre sostanze aventi uno specifico effetto nutritivo o fisiologico e commercializzati in varie forme, quali capsule, pastiglie, compresse, pillole e simili, polveri in bustina, liquidi in fiale, flaconi a contagocce e altri liquidi e polveri, destinati a essere assunti in piccole quantità dosate.
17.1.	Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare
	Integratori alimentari in forma solida, comprese le capsule, le compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare. In questa categoria rientrano gli integratori alimentari in forma di

	<p>compresse, pillole o granulato. Sono incluse le compresse da dissolvere nell'acqua prima dell'assunzione (compresse effervescenti), le pillole, le pastiglie, le capsule liquide (integratori con olio di pesce) e le polveri destinate a essere assunte in piccole quantità dosate.</p>
17.2.	Integratori alimentari in forma liquida
	<p>Questa categoria comprende gli integratori commercializzati in forma liquida e da assumere come tali, come liquidi in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi.</p>
17.3.	Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare
	<p>In questa categoria rientrano gli integratori alimentari commercializzati in forma di sciroppo o masticabile (ad es. capsule da masticare, integratori gelatinosi e altre forme masticabili, eccetto le compresse da masticare) e da assumere come tali.</p>
18.	Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
	<p>Prodotti non compresi nelle categorie da 1 a 17, esclusi gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia.</p> <p>In linea di principio l'ammissione di additivi negli alimenti composti (ad es. piatti pronti o composti) è disciplinata dall'articolo 4 OAdd (carry-over). Ricadono in questa categoria solo gli alimenti composti che necessitano di ulteriori additivi.</p>