



# Commento relativo all' ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi)

---

## I. Situazione iniziale

La presente ordinanza contiene disposizioni su aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti usati nelle derrate alimentari.

Finora le regolamentazioni sull'uso degli aromi erano contenute nell'ordinanza sugli additivi (OAdd; RS 817.022.31). Lo scopo della presente nuova ordinanza è allineare il diritto svizzero all'organizzazione normativa dell'Unione europea in materia di additivi disciplinando esplicitamente gli aromi ammessi e il loro uso e distinguendo tra aromi e additivi.

L'ordinanza si basa sul regolamento (CE) n. 1334/2008<sup>1</sup> e sulle relative modifiche<sup>2</sup>.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 1

L'articolo definisce il campo di applicazione dell'ordinanza. Esso include, oltre agli aromi classici e alle materie prime per la fabbricazione di aromi, anche gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti (p. es. spezie ed erbe aromatiche), se vengono aggiunti alle derrate alimentari allo scopo principale di conferirvi un aroma e contribuiscono notevolmente alla presenza nelle derrate alimentari di talune sostanze indesiderabili presenti in natura (si veda la definizione all'art. 2 cpv. 1 lett. h). Se invece sono consegnati come tali (p. es. bastoncini di cannella), non rientrano nel campo di applicazione dell'ordinanza.

Al capoverso 2 si precisa inoltre che l'ordinanza non si applica a erbe, spezie, miscele di tè e simili prodotti se essi sono consumati come tali e non aggiunti come ingrediente alla derrata alimentare. Si tratta ad esempio di derrate alimentari acquistate al dettaglio dai consumatori e impiegate in cucina (foglie di alloro, noce moscata, baccelli di vaniglia).

### Art. 2

Cpv. 1: i termini riportati al capoverso 1 lettere a–g sono definiti nella legislazione vigente nell'allegato 3 numero 27 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate

---

<sup>1</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.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 872/2012, del 1° ottobre 2012, GU L 267 del 2.10.2012, pag. 1; regolamento (UE) n. 545/2013, del 14 giugno 2013, GU L 163 del 15.6.2013, pag. 15; regolamento (UE) n. 985/2013, del 14 ottobre 2013, GU L 273 del 15.10.2013 e regolamento (UE) n. 246/2014, del 13 marzo 2014, GU L 74 del 14.3.2014, pag. 58.

alimentari (OCDerr; RS 817.022.21). In futuro essi verranno tuttavia elencati nell'ordinanza sugli aromi, unitamente ai termini di cui al capoverso 1 lettere h–j. Si precisa inoltre che trovano applicazione anche le definizioni della nuova ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr), nella quale è ad esempio definito anche il termine «aroma» (art. 2 cpv. n. 25). Si tratta di prodotti costituiti da aromatizzanti e altri ingredienti e non destinati a essere consumati in quanto tali, a cui spetta la funzione di conferire o modificare un particolare odore o sapore di un'altra derrata alimentare a beneficio dei consumatori.

Di seguito il significato dei singoli termini definiti nell'ordinanza sugli aromi:

*Sostanza aromatizzante:* si tratta di una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti. Ciò significa che essa è caratterizzata da un odore o un sapore specifico; vi rientrano le sostanze aromatizzanti prodotte per sintesi chimica o isolate mediante processi chimici e le sostanze aromatizzanti naturali. Sono i componenti fondamentali di un aroma, che gli conferiscono il caratteristico odore e sapore. Le sostanze aromatizzanti sono ricavate da materie prime di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale e ne è consentito l'utilizzo solo se elencate nell'allegato 2.

*Sostanza aromatizzante naturale:* si tratta di una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti che è normalmente presente e attestata in natura. Ciò significa che tutte le sostanze attestata con certezza in materie vegetali, animali o microbiologiche oppure nelle derrate alimentari grezze o trasformate soddisfano questo criterio. Le sostanze aromatizzanti naturali sono ricavate da materie prime di origine vegetale, animale o microbiologica che vengono usate nella forma originale o trasformate per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione delle derrate alimentari di cui all'allegato 1. La loro fabbricazione è ammessa solo mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici.

*Preparazione aromatica:* non costituisce una sostanza aromatizzante bensì una miscela di sostanze definite dotate di proprietà aromatizzanti (miscela di aromatizzanti complessa) per la cui fabbricazione si utilizzano ad esempio erbe aromatiche, spezie o frutta. Una preparazione contiene la stessa miscela di insaporitori elementari (aromatizzanti) della materia prima da cui deriva. A differenza di una sostanza aromatizzante, la preparazione aromatica è un prodotto utilizzato negli aromi o nelle derrate alimentari sia in forma concentrata (es. oli deterpenati di agrumi) sia in forma non concentrata (es. aromi di recupero).

Essa è ricavata da materie prime di origine vegetale, animale o microbiologica che vengono usate nella forma originale o trasformate per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione delle derrate alimentari di cui all'allegato 1. Qualora sia ricavata a partire da derrate alimentari, si applicano gli stessi requisiti previsti per le sostanze aromatizzanti naturali, ovvero sono ammessi solo appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici. Anche qualora sia ricavata da sostanze che non costituiscono derrate alimentari, si applicano di norma gli stessi procedimenti. Per il suo utilizzo è tuttavia necessaria un'autorizzazione, deve cioè essere elencata nell'allegato 2.

Il tratto caratterizzante di una preparazione aromatica è il suo utilizzo in qualità di componente aromatizzante di un aroma. Coloro che si occupano dell'ulteriore trasformazione devono essere informati degli eventuali effetti aggiuntivi alle proprietà aromatizzanti, in modo che possano caratterizzare correttamente i loro prodotti. Una preparazione avente esclusivamente un principio colorante (estratto di paprica) o antiossidante (alcuni estratti di rosmarino) non può essere denominata preparazione aromatica.

*Aroma ottenuto per trattamento termico:* si tratta di un prodotto ottenuto previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno di per sé proprietà aromatizzanti e di cui

almeno uno contiene azoto (componente del gruppo amminico) e un altro è uno zucchero riduttore. Tali complessi processi sono riuniti nella dicitura scientifica di «reazione di Maillard».

Qualora per la reazione siano impiegati esclusivamente derrate alimentari o ingredienti naturali, ad esempio estratti vegetali, se si rispettano i metodi di ottenimento descritti l'aroma risultante può anche essere denominato preparazione aromatica, ma non se nei reagenti sono contenuti additivi o una sostanza aromatizzante non naturale.

Le condizioni di fabbricazione sono fissate nell'allegato 5. Gli aromi ottenuti per trattamento termico da sostanze che non costituiscono derrate alimentari o fabbricati a condizioni diverse da quelle elencate nell'allegato 5 devono essere ammessi, ossia possono essere utilizzati solo se elencati nell'allegato 2.

*Aromatizzante di affumicatura:* si tratta di aromi che sono prodotti primari o sono stati ottenuti tramite trasformazione ulteriore di prodotti primari e che vengono utilizzati nelle derrate alimentari per conferirvi un aroma di affumicatura. La trasformazione ulteriore avviene mediante processi fisici quali estrazione, distillazione, concentrazione per evaporazione, assorbimento o separazione a membrana nonché mediante aggiunta di altri aromi, solventi, ingredienti alimentari o additivi alimentari. Secondo il regolamento (CE) n. 2065/2003 menzionato nel testo dell'ordinanza si considerano aromatizzanti di affumicatura anche:

- *condensati di fumo primari:* parte purificata acquosa del fumo condensato;
- *frazione di catrame primaria:* frazione purificata della fase catramosa ad alta densità insolubile in acqua di fumo condensato;
- *prodotti primari:* condensati di fumo primari e frazioni di catrame primarie.

Possono essere utilizzati solo gli aromatizzanti di affumicatura elencati nell'allegato 2.

*Precursore di aroma:* si tratta di un prodotto che di per sé non ha necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunto intenzionalmente alle derrate alimentari al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione delle derrate alimentari. Ne sono esempi carboidrati, oligopeptidi e aminoacidi. Se i precursori di aroma sono fabbricati da sostanze che non costituiscono derrate alimentari il loro utilizzo è ammesso solo se sono elencati nell'allegato 2.

I precursori di aroma possono essere sia sostanze individuali sia miscele. Determinati precursori di aroma possono inoltre appartenere a diverse categorie di aromi, per esempio alcuni degli aminoacidi che possono essere utilizzati come precursori di aroma sono riportati nell'elenco delle sostanze aromatizzanti di cui all'allegato 3.

*Altro aroma:* in questo termine rientrano ad esempio gli aromi di grigliata o l'etere di rum. Gli «altri aromi» devono essere ammessi, ossia per poterli utilizzare devono essere elencati nell'allegato 2.

*Ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti:* non si tratta di aromi e ne sono un esempio le spezie o le erbe aromatiche. Sono ingredienti aggiunti nel corso della fabbricazione industriale o artigianale delle derrate alimentari allo scopo principale di conferirvi un aroma o di modificarne l'aroma e contribuiscono notevolmente alla presenza nelle derrate alimentari di talune sostanze indesiderabili presenti in natura. Un esempio in tal senso è l'uso della noce moscata, contenente safrolo, nei piatti pronti.

*Materie prime:* sono sostanze di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale da cui sono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Le sostanze di

origine minerale non sono tuttavia ammesse come materie prime per la produzione di sostanze aromatizzanti naturali e di preparazioni aromatiche. Se si tratta di sostanze che non costituiscono derrate alimentari (es. materie prime di origine minerale o vegetale per le quali non vi sono indicazioni sullo status di derrata alimentare), possono essere utilizzate solo se elencate nell'allegato 2.

*Appropriato procedimento fisico:* viene impiegato nella fabbricazione di preparazioni aromatiche e di sostanze aromatizzanti naturali come procedimento singolo o in più fasi sequenziali o cicliche. Si tratta di procedimenti nei quali è proibito modificare intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi. Possono essere impiegati per separare componenti (distillazione, frazionamento), per modificare l'equilibrio di una reazione in corso (se non si modificano i componenti chimici), oppure per rimuovere componenti indesiderabili dalle preparazioni aromatiche o dalle materie prime. Distillazione, rettifica ed estrazione sono procedimenti fisici in linea di principio appropriati, poiché non modificano chimicamente i componenti degli aromi. Non è in tal senso ammesso l'uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, catalizzatori metallici, reagenti metallorganici o radiazioni UV.

Cpv. 2: le sostanze di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale per le quali è possibile dimostrare che in passato sono state utilizzate nella fabbricazione di aromi sono considerate derrate alimentari anche se non sono usate solitamente in qualità di derrate alimentari. Ne sono un esempio il legno di rosa e le foglie di fragola.

### **Art. 3**

Cita i principi d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari. Essi non devono presentare un rischio per la salute del consumatore e il loro uso non deve indurlo in inganno.

### **Art. 4**

Sono qui elencate le tipologie di aromi ammesse, in particolare gli aromi generalmente ammessi e quelli ammessi solo se menzionati nell'allegato 3. Sono inoltre menzionate le materie prime soggette a restrizioni o vietate. L'articolo cita anche le derrate alimentari alle quali non è ammessa l'aggiunta di aromi.

### **Art. 5**

Disciplina le quantità massime ammesse di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi o negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti aggiunte alle derrate alimentari composte, nonché delle sostanze aromatizzanti il cui uso in determinate categorie di derrate alimentari è soggetto a restrizioni.

### **Art. 6**

Per consentire le innovazioni, l'articolo 6 prevede la possibilità di chiedere all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) l'inserimento di nuovi aromi nell'allegato 2 (cpv. 1). Il capoverso 2 elenca gli elementi che devono essere dimostrati in relazione a ciò, al fine di permettere all'USAV di chiarire le questioni legate alla garanzia della sicurezza alimentare e della protezione dagli inganni. Diversamente da una procedura di autorizzazione, questa procedura di richiesta non prevede alcun diritto giuridicamente vincolante di modifica delle ordinanze.

### **Art. 7**

Questo articolo stabilisce la denominazione specifica per gli aromi.

## **Art. 8**

Disciplina la caratterizzazione degli aromi immessi al consumo nella forma originale. Va notato che l'obbligo di indicare l'uso cui sono destinati sottintende anche quello di indicare la quantità di prodotto da impiegare.

## **Art. 9**

Disciplina la caratterizzazione degli aromi non immessi al consumo nella forma originale. L'obbligo di indicare l'uso cui sono destinati include anche quello di indicare la quantità di prodotto da impiegare, così che sia possibile rispettare le quantità massime nel prodotto finale. Dato che gli aromi non immessi al consumo nella forma originale sono di norma prodotti intermedi, è possibile rinunciare alla caratterizzazione completa sull'imballaggio e sarà sufficiente quella presente nella documentazione di consegna, ecc.

## **Art. 10**

I requisiti dettagliati riguardanti l'uso del termine «naturale» per gli aromi sono disciplinati nel diritto previgente all'articolo 6 capoverso 8<sup>bis</sup> OCDerr e vengono qui ripresi senza modifiche.

## **Art. 11**

L'USAV ottiene la competenza di adeguare gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. In caso di necessità ha anche la competenza di stabilire disposizioni transitorie.

## **Disposizioni finali**

L'entrata in vigore è fissata all'articolo 12. Per le nuove disposizioni transitorie si applica l'articolo 95 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr).

## **Allegati**

### **Allegato 1**

Elenca i procedimenti menzionati all'articolo 2 capoverso 1 lettere b, c e j.

### **Allegato 2**

Fissa le condizioni per la fabbricazione e le quantità massime di idrocarburi eterociclici negli aromi ottenuti per trattamento termico.

### **Allegato 3**

Elenca le sostanze aromatizzanti ammesse per l'uso ai sensi dell'articolo 4 capoverso 2. Le sostanze la cui valutazione da parte dell'EFSA o della JECFA non è ancora conclusa sono contrassegnate da \*. Per il momento l'uso di tali sostanze è ammesso.

### **Allegato 4**

I due elenchi presenti nell'allegato 4 contengono sostanze indesiderabili naturalmente presenti (sostanze farmacologicamente attive) vietate come sostanze aromatizzanti. Ad alcune di queste sostanze, denominate anche «active principles», si applicano quantità massime ammesse nelle derrate alimentari che possono contribuire notevolmente alla loro assimilazione. L'elenco 1 riporta le sostanze vietate in linea di principio, l'elenco 2 quelle con limiti quantitativi.

## **Allegato 5**

Riporta le restrizioni per l'uso di materie prime. L'elenco 1 contiene le materie prime il cui uso nella fabbricazione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti è vietato mentre l'elenco 2 riporta le materie prime che possono essere usate solo a determinate condizioni.

## **Allegato 6**

L'elenco delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi corrisponde all'allegato 7 OAdd della legislazione previgente. Le *derrate alimentari non trasformate* sono corredate da un rimando alla definizione delle stesse nell'ODerr, al fine di chiarire quali derrate alimentari rientrano in questa categoria. Di conseguenza quelle derrate alimentari che rientrano nella definizione di derrate alimentari non trasformate (es. il miele) non sono più citate esplicitamente. Sono state stralciate anche le derrate alimentari per le quali vi sono regolamentazioni univoche nelle ordinanze verticali (es. bevande spiritose). Non vi sono tuttavia modifiche materiali.

Nell'ambito dell'alimentazione per i bambini nella prima infanzia l'organizzazione viene adeguata a quella dello standard Codex<sup>3</sup> corrispondente. È ora ammesso conferire un aroma ad alimenti a base di cereali e altri alimenti. Non si tratta di una modifica di rilievo poiché da anni in questo ambito vengono rilasciate autorizzazioni in deroga.

---

<sup>3</sup> Codex Standard for processed cereal-based foods for infants and young children (CODEX STAN 074-1981, REV. 1-2006).