

Commento relativo all' ordinanza sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

I. Situazione iniziale

Questa nuova ordinanza contiene le disposizioni specifiche per le seguenti derrate alimentari:

- semi oleosi
- oli e grassi vegetali e prodotti derivati
- gelato commestibile
- frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati nonché microalghe
- prodotti di confetteria (inclusi prodotti di cacao e di cioccolato nonché articoli di confetteria e dolci)
- cereali, leguminose, prodotti di macinazione, paste alimentari
- articoli di panetteria
- sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri
- sale commestibile, spezie, aceto, maionese, prodotti per insalata e prodotti a base di proteine.

Una chiara distinzione tra derrate alimentari di origine animale e derrate di origine vegetale non è sempre possibile. Per questo motivo, la presente ordinanza disciplina non solo le derrate alimentari di origine vegetale, ma anche quelle derrate alimentari che, oltre a ingredienti di origine vegetale, contengono anche ingredienti di origine animale. L'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale al contrario verte esclusivamente su tale genere di alimenti.

Le prescrizioni previgenti sono state sottoposte a esame e, se necessario, adeguate in base allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera. Solo poche disposizioni del diritto attuale hanno subito modifiche materiali: in linea di principio, solo queste ultime sono illustrate qui di seguito.

II. Commento alle singole disposizioni

Capitolo 1: Disposizioni generali

Articoli 1 e 2

La presente ordinanza raggruppa le cinque ordinanze seguenti attualmente in vigore:

- ordinanza del DFI concernente i i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati¹
- ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao²
- ordinanza del DFI sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture³
- ordinanza del DFI concernente i funghi commestibili e il lievito⁴
- ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto⁵, limitatamente ai prodotti di origine animale e alle miscele di derrate alimentari di origine vegetale e animale

Sono inoltre sottoposti all'ordinanza lo sciroppo d'acero (che attualmente rientra nel campo di applicazione dell'ordinanza del DFI sulle bevande analcoliche⁶), le microalghe e il lievito alimentare (ordinanza del DFI sugli alimenti speciali⁷). Dall'ordinanza del DFI concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti⁸ sono state riprese le disposizioni inerenti agli oli e grassi vegetali tradizionali e ai grassi da spalmare.

Le norme relative ai nuovi oli commestibili, inserite con la revisione del 1° gennaio 2014 nell'ordinanza concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti, come pure quelle riguardanti i nuovi tipi di derrate alimentari quali i semi di chia, sono incorporate nella nuova ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari⁹.

Le disposizioni concernenti il brodo, le salse, la salsa per insalata, le creme e i budini sono state stralciate.

L'ordine delle categorie di derrate alimentari coincide con quello nell'allegato 3 sezione A dell'ordinanza sugli additivi (OAdd)¹⁰. Le singole disposizioni sono raggruppate in maniera corrispondente. Per singole categorie di derrate alimentari, le definizioni e i requisiti sono riassunti nei rispettivi allegati ai fini di una più chiara visione d'insieme sugli articoli correlati e di una migliore leggibilità, ad esempio per quanto riguarda le sorte di zuccheri (nessuna modifica), il gelato commestibile ecc.

I sinonimi non vengono più indicati come finora tra parentesi, ma figurano di regola dopo la definizione seguita dalla congiunzione «o».

Articolo 3/allegato 1

L'articolo 3 concerne le piante, le parti di piante o i prodotti preparati a base di esse elencati nell'allegato 1 che, a causa di rischi noti, non possono essere utilizzati come derrate alimentari e non possono essere aggiunti alle derrate alimentari. L'allegato 1 è nuovo.

Questo elenco di piante non ammesse non si applica alla fabbricazione di aromi. L'utilizzo di aromi di piante o parti di piante è disciplinato dall'ordinanza del DFI¹¹ sugli aromi.

¹ RS 817.022.109

² RS 817.022.101

³ RS 817.022.107

⁴ RS 817.022.106

⁵ RS 817.022.103

⁶ RS 817.022.111

⁷ RS 817.022.104

⁸ RS 817.022.105

⁹ RS 817.022.2

¹⁰ RS 817.022.31

¹¹ RS 817.022.41

Capitolo 2: Semi oleosi

Articolo 4

Sotto questo capitolo figura la definizione dei semi oleosi, che servono anche da materie prime per gli oli vegetali disciplinati nel successivo capitolo 3. La restrizione previgente per cui la frutta a guscio non rientra in questa definizione è stata revocata. A seconda della sua destinazione d'uso, questo genere di frutta può così essere annoverato tra i semi oleosi.

In qualità di «nuovo tipo di derrata alimentare», i semi di chia, finora inclusi tra i semi oleosi, sono ora regolamentati nell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari. Si tratta di «novel food» UE secondo la decisione di esecuzione 2013/50/UE¹² della Commissione e secondo la decisione 2009/827/CE¹³ della Commissione.

Capitolo 3: Oli e grassi vegetali e prodotti derivati

Articoli 5-16/allegato 2

Poiché i requisiti per gli oli vegetali non differiscono sostanzialmente da quelli per i grassi vegetali, queste due categorie di prodotti figurano sotto lo stesso capitolo. Le disposizioni relative ai «nuovi oli commestibili», introdotte in occasione della revisione del 23 novembre 2013, figurano ora nella nuova ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari.

Questo capitolo non disciplina solo gli oli e i grassi puramente vegetali, ma contiene anche norme sulle miscele di oli e grassi vegetali e animali, che rientrano nella definizione di «prodotti derivati».

La prescrizione inerente alla parte polare nei grassi e negli oli commestibili per friggere, in precedenza inclusa nell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti¹⁴ (OSoE), è ora inserita nella presente ordinanza (art. 6 cpv. 4).

I requisiti per gli oli d'oliva di tipo qualitativo sono stati adeguati a quelli dell'UE (regolamento [CEE] n. 2568/91¹⁵, regolamento di esecuzione [UE] n. 29/2012¹⁶ e regolamento [UE] n. 1308/2013¹⁷).

Di principio, l'indicazione del Paese di produzione e delle materie prime è regolamentata nella nuova ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari¹⁸ (OID).

¹² Decisione di esecuzione della Commissione, del 22 gennaio 2013, che autorizza un ampliamento dell'uso dei semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 21 del 24.1.2013, pag. 34.

¹³ Decisione della Commissione, del 13 ottobre 2009, che autorizza l'immissione sul mercato dei semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 294 dell'11.11.2009, pag. 14.

¹⁴ **RS 817.021.23**

¹⁵ Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/1227, GU L 202 del 28.7.2016, pag. 7.

¹⁶ Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, GU L 012 del 14.1.2012, pag. 14; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 1335/2013, GU L 335 del 14.12.2013, pag. 14.

¹⁷ Regolamento (UE) N. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) N. 922/72, (CEE) N. 234/79, (CE) N. 1037/2001 e (CE) N. 1234/2007, GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

¹⁸ **RS 817.022.16**

Solamente per quanto riguarda le miscele di olio d'oliva di Paesi diversi, questo capitolo contiene una precisazione in merito all'indicazione del Paese di produzione che prevale sulle disposizioni dell'OID. Anche la caratterizzazione di oli e grassi utilizzati come ingredienti in altre derrate alimentari è disciplinata nell'OID.

Le disposizioni riguardanti i grassi da spalmare sono state conformate al regolamento (UE) N. 1308/2013. Ora sono disciplinati anche le miscele di grassi da spalmare e i relativi requisiti.

Capitolo 4: Gelato commestibile

Articoli 17-20/allegato 3

Nel diritto vigente, il gelato commestibile e i relativi requisiti sono definiti nel capitolo 5 dell'ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao. La nuova definizione è meno restrittiva e menziona esplicitamente tra i possibili ingredienti anche i prodotti di verdura. Le norme seguono inoltre un ordine diverso. Gli articoli contengono ora solo le prescrizioni di carattere generale, mentre i singoli tipi di gelato (specialità) e i rispettivi requisiti sono elencati nell'allegato 3.

In base all'articolo 4 capoverso 8 dell'ordinanza sui requisiti igienici¹⁹ (ORI), il gelato commestibile non è considerato una derrata alimentare congelata.

Capitolo 5: Frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati

Articolo 21-49/allegati 4 e 5

Questo capitolo riunisce le disposizioni vigenti per la frutta, la verdura e i prodotti derivati (incluse le conserve di frutta e verdura) e quelle inerenti ai funghi commestibili.

La polpa di frutta, la purea di frutta e gli estratti acquosi di un frutto sono ora definiti in maniera generale nell'articolo 22, e non più sotto le categorie alimentari specifiche «succo di frutta» o «confettura». Di conseguenza, le relative definizioni riferite a «succo di frutta» (finora art. 3 cpv. 7-9 della vigente ordinanza del DFI sulle bevande analcoliche, RS 817.022.111) o «confettura» (finora art. 11 cpv. 2-4 della vigente ordinanza del DFI sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture, RS 817.022.107) sono state stralciate.

Le alghe (alghe verdi, marroni e rosse) e i germogli commestibili non sono più regolamentati in una sezione distinta, ma figurano come specie di verdura nell'articolo 24 capoverso 2 lettere i (alghe) e j (germogli). Sotto il profilo materiale, le rispettive definizioni sono tuttavia rimaste invariate.

Il termine «germogli» è da intendersi come una definizione generica, che include, oltre ai germogli in senso stretto, anche i germogli embrionali e il crescione. L'ORI detta le condizioni specifiche in materia di igiene che devono soddisfare i germogli e i germogli embrionali e stabilisce con precisione quali prodotti possono essere considerati germogli.

Gli articoli 26-27 definiscono le conserve di frutta e di verdura e ne stabiliscono i requisiti. La definizione di specialità («delicatessen») nonché le disposizioni inerenti ai procedimenti ammessi e alla conservazione non sono state riprese. I procedimenti tecnologici ammessi atti a prolungare la conservazione sono infatti già disciplinati nell'articolo 27 della nuova ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso²⁰ (ODerr), per cui una regolamentazione ulteriore non è necessaria. L'abbandono del principio positivo ha reso inutile la definizione di specialità: tali prodotti rientrano nella definizione di conserve di frutta e verdura e possono essere immessi sul mercato come in passato. La relativa caratterizzazione è retta dall'OID.

¹⁹ RS 817.024.1

²⁰ RS 817.02

Le microalghe commestibili, finora disciplinate nell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali, sono trattate nell'articolo 28. Questa categoria contempla ora anche l'alga *Aphanizomenon flos-aquae* (alghe AFA), che può contenere al massimo 2 microgrammi di microcistine per razione giornaliera per gli adulti, calcolata come microcistina LR nella sostanza secca. Un tenore massimo di microcistine è stato fissato solo per gli adulti, poiché per i bambini piccoli, i bambini e i giovani è in linea di principio sconsigliata l'assunzione di alghe AFA, che in presenza di un'alimentazione variata ed equilibrata non presentano di fatto alcun vantaggio. Se ciononostante una derrata alimentare contenente alghe AFA dovesse essere destinata ai bambini, il fabbricante e responsabile dell'immissione sul mercato nel quadro del suo obbligo del controllo autonomo deve garantire e dimostrare che il prodotto in questione è adatto a questo gruppo target e non comporta rischi per la salute, in particolare per quanto riguarda le microcistine contenute.

Le norme in vigore per i funghi commestibili e le conserve di funghi commestibili sono state riprese nella sezione 2. La lista positiva annovera ora tra i funghi ammessi anche il fungo Reishi (*Ganoderma lucidum* [Curtis] P.Karst.).

Le disposizioni relative alle confetture, alle gelatine e ai prodotti simili, elencate nella sezione 3, corrispondono a quelle vigenti e, in massima parte, a quelle dell'UE (direttiva 2001/113/CE²¹). Il previgente divieto di utilizzare mele, pere, susine a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori per la fabbricazione di confettura e gelatina, stabilito dalla direttiva 2001/113/CE e recepito anche dalla Svizzera, è stato revocato. Se tecnicamente possibile, l'impiego di queste materie prime deve essere consentito, purché siano rispettati gli altri requisiti legali. Inoltre la definizione di gelatina e gelatina extra secondo la direttiva 2001/113/CE è stata estesa, includendo ora tra le sostanze di partenza che conferiscono sapore anche le specie di fiori idonee come alimenti. Mediante la decisione 2010/228/UE²² della Commissione, la confettura e la gelatina di noni sono state autorizzate quale «novel food» e di conseguenza sono disciplinate nella nuova ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari.

La frutta utilizzata per la produzione di confetture deve soddisfare i requisiti stabiliti dalla legislazione sulle derrate alimentari.

Per quanto riguarda il prodotto da spalmare sul pane, è stata stralciata la limitazione finora prevista nell'articolo 17 cpv. 2 della vigente ordinanza del DFI sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture (RS 817.022.107) in base alla quale tutte le derrate alimentari già descritte sotto una denominazione specifica non possono essere caratterizzate come prodotto da spalmare sul pane: tale disposizione è infatti diventata inutile a seguito dell'abbandono del principio positivo.

Un'altra novità è la possibilità di aggiungere piccole quantità di amido (p. es. di patate) alla crema di marroni. Tale aggiunta è necessaria soprattutto per la crema di marroni che non viene riscaldata durante il processo di fabbricazione.

Nell'ambito dell'UE, nella categoria delle "sorte di zuccheri" utilizzate per la preparazione di confetture, confetture extra, gelatine, gelatine extra e marmellate rientra, oltre alle sorte di zuccheri secondo il diritto svizzero, anche il dolcificante alla frutta. Per questo motivo, nella presente ordinanza è stato aggiunto il dolcificante alla frutta come possibile ingrediente dei prodotti in questione.

²¹ Direttiva 2001/113/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana, GU L 010 del 12.1.2002, pag. 67.

²² Decisione 2010/228/UE della Commissione, del 21 aprile 2010, che autorizza l'immissione sul mercato di purea e concentrato dei frutti di *Morinda citrifolia* quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) N. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 102 del 23.4.2010, pag. 49.

Infine è stata introdotta un'agevolazione per quanto concerne la caratterizzazione del tenore totale di zucchero e del contenuto di frutta nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina, nella gelatina extra, nella marmellata, nella marmellata-gelatina e nella crema di marroni. Essa vale tuttavia solo per le derrate alimentari fabbricate artigianalmente fornite direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori (in analogia all'eccezione all'obbligo della dichiarazione del valore nutritivo secondo l'allegato 9 n. 19 OID).

Capitolo 6: Prodotti di confetteria

Articoli 50-59/allegati 6-8

Nella sezione 1 sono regolamentati il cacao, i cioccolati e gli altri prodotti di cacao e di cioccolato. Le definizioni dei diversi prodotti annoverati in questo capitolo e i rispettivi requisiti figurano ora nell'allegato 6: si tratta di un adeguamento sotto il profilo strutturale alla direttiva 2000/36/CE²³. Non sono state apportate modifiche materiali sostanziali; singole norme sono state però conformate alle disposizioni della direttiva 2000/36/CE.

Nella sezione 2 figurano gli articoli di confetteria, i dolci e gli altri prodotti di confetteria. A queste disposizioni, riprese dal diritto previgente, non sono state apportate modifiche materiali. Quale novità vengono ora definite le gomme da masticare (art. 56), menzionate esplicitamente nella nuova legge sulle derrate alimentari. A questo tipo di prodotto è anche associata una posizione specifica nell'allegato 3 dell'ordinanza sugli additivi attualmente in vigore.

Essendo ora considerata un aroma, la caffeina non è oggetto della presente ordinanza. Eventuali aggiunte di caffeina devono soddisfare i requisiti generali stabiliti, cioè devono essere innocue per la salute e caratterizzate conformemente all'OID. Di conseguenza nella presente ordinanza non sono stati ripresi l'articolo 17 capoverso 2 e l'allegato 2 numero 1 della vigente ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao.

Capitolo 7: Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, paste alimentari

Articoli 60-72

Questo capitolo comprende le disposizioni del DFI relative ai cereali, alle leguminose, ai prodotti di macinazione e alle paste alimentari, finora contenute nell'ordinanza concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati. Non sono state apportate modifiche materiali.

Il requisito riguardo al tenore minimo di ceneri per la farina integrale di frumento secondo l'articolo 11 capoverso 2 lettera d della vigente ordinanza del DFI concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati è stato stralciato. Siccome l'articolo 63 capoverso 2 lettera d della presente ordinanza stabilisce già che la farina integrale deve essere composta da almeno il 98 per cento dell'intero grano di cereale, un requisito supplementare inerente al tenore di ceneri non è necessario.

Le norme riguardanti l'amido e la maltodestrina sono state abrogate, essendo diventate inutili in seguito all'abbandono del principio positivo.

²³ Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19; modificata da ultimo dal regolamento (UE) n. 1021/2013 del 9 ottobre 2013, GU L 287, 29.10.2013, pag. 1.

Capitolo 8: Prodotti di panetteria

Articoli 73-79

Nel capitolo 8 vengono elencati i requisiti per i prodotti di panetteria, attualmente disciplinati nell'ordinanza del DFI concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati.

Le denominazioni «pane normale» e «pane speciale» sono state eliminate; ora si utilizza semplicemente «pane». Come in passato, nella caratterizzazione occorre tuttavia indicare se il pane è stato ottenuto da farina normale o se la farina normale è stata sostituita interamente o parzialmente con farina speciale.

Capitolo 9: Sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri

Articoli 80-90/allegati 9 e 10

Questo capitolo raggruppa le disposizioni inerenti alle sorte di zuccheri. Le seguenti sorte di zuccheri sono ora regolamentate nell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari: il trealosio, l'isomaltulosio e il D-tagatosio.

Essendo un prodotto sciropposo, lo sciroppo d'acero, finora annoverato nell'ordinanza del DFI sulle bevande analcoliche, figura in questo capitolo.

Inoltre è stato modificato l'ordine degli articoli, ma non il loro contenuto materiale.

La definizione di melassa è stata resa meno restrittiva. Oggigiorno la melassa può essere ottenuta non solo dal mais, ma anche da altre materie prime utilizzate per la fabbricazione dello zucchero.

Capitolo 10: Sale commestibile, spezie, aceto, maionese, prodotti per insalata e prodotti proteici

Articoli 91-122/allegati 11 e 12

Rientrano sotto questo capitolo tutte le derrate alimentari non dolcificanti aggiunte ad altre derrate alimentari per conferire sapore o influenzarlo (nel diritto vigente: ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto), il lievito, incluso il lievito alimentare (nel diritto vigente: ordinanza del DFI concernente i funghi commestibili e il lievito, ordinanza sugli alimenti speciali), e i prodotti a base di proteine vegetali (nel diritto vigente: ordinanza del DFI concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati). Le modifiche materiali apportate sono assai limitate; principalmente è stato modificato l'ordine delle disposizioni.

In questo capitolo figurano ora anche le erbe aromatiche (in precedenza elencate tra le specie di verdura) e lo zucchero vanigliato (nel diritto vigente: ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao).

L'articolo 12 capoverso 5 della vigente ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto è stato abrogato. Il sale deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di quantità. In virtù dell'obbligo della caratterizzazione del valore nutritivo sancito dall'OID, la parte di sale in questa caratterizzazione deve di regola essere indicata: la disposizione in questione pertanto non è più necessaria.

Sono stati soppressi i requisiti relativi all'aceto di sidro (art. 15 cpv. 2 lett. b della vigente ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto) e quelli inerenti alle denominazione specifiche «aceto alle erbe aromatiche» (o «aceto alle spezie») e «aceto al limone» (art. 17 cpv. 1 e 3 della vigente ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto). I requisiti concernenti la denominazione specifica si basano sui requisiti generali di cui all'articolo 6 OID.

Le disposizioni particolari sulla caratterizzazione dei «prodotti surrogati della carne» vegetali (art. 25 cpv. 2 della vigente ordinanza del DFI concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati) sono state stralciate. La denominazione specifica per questi prodotti si basa sui requisiti generali di cui all'articolo 6 OID.

Capitolo 11: Adeguamento degli allegati

Articolo 123

Gli allegati stabiliscono i requisiti tecnici dei diversi prodotti. Per prevenire gli ostacoli tecnici al commercio, l'USAV ha la facoltà di adeguare regolarmente gli allegati qualora le condizioni quadro tecniche, scientifiche o economiche lo richiedano. Inoltre può stabilire disposizioni transitorie nel caso in cui ciò fosse necessario.

Capitolo 12: Disposizioni finali

Articolo 124

Le ordinanze le cui disposizioni sono state riprese nella presente ordinanza vengono abrogate.

Disposizioni transitorie

Per tutto il pacchetto di revisione LARGO, le disposizioni transitorie sono disciplinate nella nuova ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso. Si applica l'articolo 95 ODerr.