



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI

**Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria**

**USAV**

Derrate alimentari e nutrizione

---

# **Scheda informativa 5**

## **Nuovi procedimenti tecnologici**

Stato: Gennaio 2026

---

L'articolo 15, paragrafo 1, lettera g dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, SR 817.02), elenca la seguente categoria di Novel Food: «*Derrate alimentari fabbricate prima del 15 maggio 1997 con un processo di produzione non tradizionale che comporta cambiamenti significativi nella loro composizione o struttura tali da incidere sul loro valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili*».

Ciò significa che anche il processo di produzione può svolgere un ruolo rilevante nel determinare lo status Novel Food di una derrata alimentare.

Affinché un alimento sia considerato Novel in base al suo processo di produzione, devono essere soddisfatti **contemporaneamente** i seguenti tre requisiti:

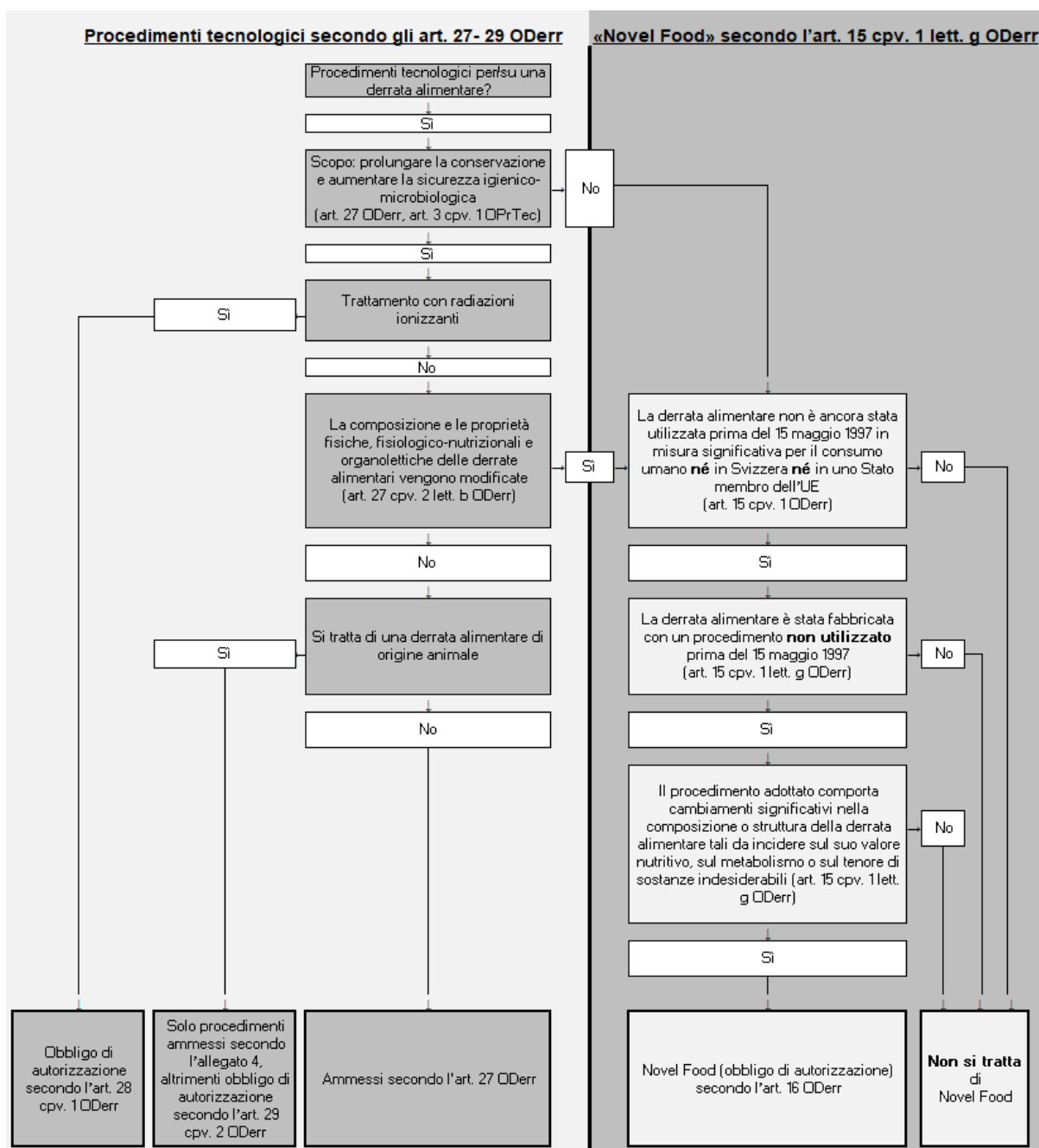
1. L'alimento non deve essere stato utilizzato in misura significativa per il consumo umano prima del 15 maggio 1997 né in Svizzera né in uno Stato membro dell'UE;
2. Nella produzione dell'alimento è stato utilizzato un processo non convenzionale prima del 15 maggio 1997;
3. Il processo di produzione provoca cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento, che ne influenzano il valore nutrizionale, il modo in cui viene metabolizzato o il contenuto di sostanze indesiderate.

Non soggiacciono alle disposizioni Novel Food le derrate alimentari trattate con procedimenti atti a prolungare la conservazione e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica ([art. 27 ODerr](#) e [sezione 2 dell'ordinanza del DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti al trattamento di derrate alimentari \[OPrTec, RS 817.022.42\]](#)). Soltanto se nelle derrate alimentari trattate in questo modo si riscontrano modifiche sostanziali della composizione e delle proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche, occorre anche verificare lo status di nuovo tipo di derrata alimentare (Novel Food) ai sensi [dell'articolo 15 ODerr](#).

Il trattamento di derrate alimentari con radiazioni ionizzanti dal canto suo necessita sempre di un'autorizzazione secondo [l'articolo 28 capoverso 1 ODerr](#).

## Albero decisionale

Il seguente albero decisionale può aiutare a stabilire se una derrata alimentare trattata con un procedimento costituisce un nuovo tipo di derrata alimentare o meno:



La verifica della classificazione come Novel Food e la protezione della salute devono sempre essere garantite e documentate nel quadro dell'obbligo del controllo autonomo.

## Esempi di classificazione:

**Non sono considerate Novel Food** ad esempio (elenco non esaustivo):

- Le alternative vegane al formaggio, fabbricate con una fermentazione di derrate alimentari non di nuovo tipo mediante batteri acidolattici di uso corrente (non di nuovo tipo) prima del 15 maggio 1997 e secondo le condizioni allora usuali (la denominazione specifica di questo genere di prodotti è disciplinata dalla [lettera informativa 2020/3](#)).
- La frutta a guscio sottoposta a un trattamento superficiale con raggi UV per ottenere un'igienizzazione. Questo trattamento non comporta un cambiamento significativo della composizione della derrata alimentare tale da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili (procedimento secondo [l'art. 27 ODerr](#)).
- Le derrate alimentari igienizzate tramite un procedimento HPP (High pressure processing). Questo trattamento non comporta un cambiamento significativo della composizione della derrata alimentare tale da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili (procedimento secondo [l'art. 27 ODerr](#)).
- Le derrate alimentari fabbricate con un procedimento «nuovo», ossia non utilizzato prima del 15 maggio 1997, che **non** comporta cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura della derrata alimentare tali da incidere sul suo valore nutritivo e sul metabolismo.

**Sono considerate Novel Food** ad esempio (elenco non esaustivo):

- Le derrate alimentari sottoposte a un «trattamento UV» allo scopo di un arricchimento mirato con vitamina D.
- Le derrate alimentari fabbricate con un procedimento «nuovo», ossia non utilizzato prima del 15 maggio 1997, che comporta cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura della derrata alimentare tali da incidere sul suo valore nutritivo e sul metabolismo. Si tratta di derrate alimentari che non sono ancora state utilizzate prima del 15 maggio 1997 in misura significativa per il consumo umano (come derrata alimentare) né in Svizzera né in uno Stato membro dell'UE.

## Caratterizzazione

Le derrate alimentari che sono state trattate con un procedimento atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica devono essere contrassegnate secondo l'allegato 2 parte A numeri 1 e 3 [dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari \(OID; RS 817.022.16\)](#).

La caratterizzazione delle derrate alimentari fabbricate con procedimenti «nuovi» e soggette all'obbligo di autorizzazione come Novel Food è disciplinata nel quadro della procedura di autorizzazione.