



## Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

Modifica del 8 dicembre 2023

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> concernente le informazioni sulle derrate alimentari è modificata come segue:

*Art. 3 cpv. 1 lett. j*

<sup>1</sup> Al momento della consegna ai consumatori, le derrate alimentari devono essere caratterizzate con le indicazioni seguenti (indicazioni obbligatorie):

- j. indicazioni specifiche per la carne di bovino, suino, ovino, caprino e pollame (art. 17);

*Art. 5 cpv. 1 lett. e*

<sup>1</sup> Per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato si applicano per le informazioni secondo l'articolo 39 capoversi 1 e 2 ODerr le disposizioni seguenti:

- e. per le derrate alimentari con un'indicazione sul contenuto di glutine o lattosio ai sensi degli articoli 41 e 42, in deroga all'articolo 21 capoverso 2 lettera b, si può rinunciare alla dichiarazione del valore nutritivo;

*Art. 8 cpv. 2*

*Concerne soltanto il testo francese.*

*Art. 11 cpv. 6-7<sup>bis</sup>*

<sup>6</sup> Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della buona prassi procedurale allo scopo di impedire o ridurre il più possibile le miscele o le contaminazioni involontarie secondo il capoverso 5.

<sup>1</sup> RS 817.022.16

<sup>7</sup> Le miscele o le contaminazioni involontarie secondo il capoverso 5, che si situano al di sotto dei limiti massimi stabiliti nel capoverso stesso, possono essere indicate.

<sup>7bis</sup> Le diciture secondo il capoverso 7 possono essere indicate con una denominazione di gruppo:

- a. per gli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 1: con la denominazione di gruppo «cereali contenenti glutine»;
- b. per gli ingredienti di cui all'allegato 6 numero 8: con la denominazione di gruppo «frutta a guscio», «frutta oleaginosa» o «noci».

#### *Art. 15 cpv. 3<sup>bis</sup> e 5*

<sup>3bis</sup> Il pane e i prodotti di panetteria fine non sono considerati sufficientemente elaborati o trasformati in un determinato Paese se ottengono le loro proprietà caratteristiche o la nuova denominazione specifica solo attraverso la cottura al forno di impasti già formati.

<sup>5</sup> Per i prodotti della pesca catturati in mare secondo l'allegato 1 lettere a–c del regolamento (UE) n. 1379/2013<sup>2</sup> al posto del Paese di produzione deve essere indicata la zona di pesca secondo l'allegato 4.

#### *Art. 16 cpv. 2<sup>bis</sup>*

<sup>2bis</sup> Per l'indicazione volontaria dell'origine degli ingredienti, in alternativa al Paese di origine, può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica».

#### *Art. 17*                   Indicazioni specifiche per la carne fresca

<sup>1</sup> I singoli pezzi di carne fresca di bovino devono essere accompagnati dalle seguenti indicazioni:

- a. i numeri di autorizzazione del macello e del laboratorio di sezionamento;
- b. il Paese in cui l'animale è nato;
- c. il Paese in cui l'animale:
  1. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza, o
  2. è ingrassato in maggiore misura.

<sup>2</sup> In deroga al capoverso 1, la carne fresca di bovino può recare l'indicazione «origine: non UE/SEE» oppure «origine: non Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se:

<sup>2</sup> Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2020/560, GU L 130 del 20.4.2020, pag. 11.

- a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE o dello SEE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato; e
- b. le informazioni di cui al capoverso 1 non sono disponibili.

<sup>3</sup> I singoli pezzi di carne fresca di suino, ovino, caprino e pollame devono essere accompagnati dalle seguenti indicazioni:

- a. il Paese in cui l'animale è stato macellato;
- b. il Paese in cui l'animale:
  1. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza, oppure
  2. è ingrassato in maggiore misura.

<sup>4</sup> In deroga al capoverso 3, la carne fresca di suino, ovino, caprino e pollame può recare l'indicazione «allevato al di fuori dell'UE/SEE» o «allevato al di fuori della Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se:

- a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE o dello SEE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato; e
- b. le informazioni di cui al capoverso 3 non sono disponibili.

<sup>5</sup> Se gli animali sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese, in deroga ai capoversi 1 lettere b e c e 3 può essere riportata l'indicazione «Paese di origine X».

<sup>6</sup> Per la carne macinata venduta come tale è necessario indicare il Paese di produzione della carne macinata. Il Paese di origine della carne deve essere indicato solo se non coincide con quello di produzione della carne macinata.

#### *Art. 18*

<sup>1</sup> Se il tenore alcolico delle bevande è superiore all'1,2 per cento in volume deve essere indicato in «% vol.».

<sup>2</sup> Il tenore alcolico effettivo può avere un margine di tolleranza massimo e minimo dei seguenti valori:

- a. 0,8 per cento in volume per:
  1. i prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni,
  2. i vini spumanti,
  3. i vini spumanti di qualità,
  4. i vini spumanti gassificati,
  5. i vini frizzanti,
  6. i vini frizzanti gassificati,
  7. i vini liquorosi;
  8. i vini di uve stramature;
- b. 1,0 per cento in volume per:
  1. la birra con un tenore alcolico di oltre il 5,5 per cento in volume,

2. per le bevande frizzanti ottenute dall'uva,
  3. il sidro,
  4. il sidro di pere,
  5. i vini di frutta e altri prodotti fermentati simili derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti,
  6. l'idromele;
- c. 1,5 per cento in volume per le bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;
  - d. 0,5 per cento in volume per tutte le altre bevande alcoliche con un tenore alcolico di oltre l'1,2 per cento in volume.

<sup>3</sup> La determinazione del tenore alcolico è disciplinata nell'ordinanza del 15 febbraio 2006<sup>3</sup> sugli strumenti di misurazione e dalle disposizioni su di essa basate, emanate dal Dipartimento federale di giustizia e polizia.

#### *Art. 21*           Principi

<sup>1</sup> La dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria per tutte le derrate alimentari, eccetto per le derrate alimentari di cui all'allegato 9.

<sup>2</sup> Per le derrate alimentari di cui all'allegato 9 la dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria, se:

- a. recano un'indicazione nutrizionale o sulla salute;
- b. recano una dicitura concernente il contenuto di glutine o lattosio secondo gli articoli 41 e 42;
- c. sono definite nell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>4</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali;
- d. sono state arricchite con vitamine, sali minerali e altre sostanze;
- e. recano un'informazione sull'osmolarità secondo l'articolo 42b.

<sup>3</sup> Le disposizioni della presente sezione non si applicano agli integratori alimentari e alle acque minerali e di sorgente.

#### *Art. 22*           Indicazioni necessarie

<sup>1</sup> La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le seguenti indicazioni: valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

#### *Art. 23 cpv. 1, frase introduttiva, 2 e 3, frase introduttiva*

<sup>1</sup> Oltre alle indicazioni necessarie, la dichiarazione del valore nutritivo può includere le seguenti sostanze:

<sup>3</sup> RS 941.210

<sup>4</sup> RS 817.022.104

<sup>2</sup> Se è menzionato il contenuto particolare di sostanze di cui al capoverso 1 lettere a-f, il loro tenore deve essere riportato nella dichiarazione del valore nutritivo.

<sup>3</sup> Se la caratterizzazione di una derrata alimentare preimballata contiene una dichiarazione del valore nutritivo, possono essere ripetute le seguenti indicazioni:

*Art. 24 Abs. 2*

*Concerne soltanto il testo francese.*

*Art. 35 cpv. 5*

<sup>5</sup> Diversamente da quanto stabilito nel capoverso 4, l'USAV può stabilire eccezioni nell'allegato 14a per denominazioni generiche tradizionalmente utilizzate per indicare la peculiarità di una categoria di derrate alimentari o bevande che potrebbe avere un effetto sulla salute umana, purché sia garantita la protezione della salute e i consumatori non siano indotti in inganno.

*Art. 42b*            Informazione sull'osmolarità delle bevande

<sup>1</sup> Le bevande con un'osmolarità compresa fra 260 e 300 mOsm per litro possono essere definite isotoniche, mentre le bevande con un'osmolarità inferiore a 260 mOsm per litro possono essere definite ipotoniche.

<sup>2</sup> L'informazione non è ammessa sulle bevande contenenti caffeina ai sensi dell'articolo 37 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>5</sup> sulle bevande e sulle bevande alcoliche ai sensi dell'articolo 61 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI sulle bevande.

*Art. 45b*            Disposizione transitoria relativa alla modifica del 8 dicembre 2023

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 8 dicembre 2023 possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 gennaio 2025 ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

<sup>1</sup> Gli allegati 5, 6 e 14 sono modificati secondo la versione qui annessa.

<sup>2</sup> Alla presente ordinanza è aggiunto un nuovo allegato 14a secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° febbraio 2024.

8 dicembre 2023

Dipartimento federale dell'interno:

<sup>5</sup> RS 817.022.12

Alain Berset

*Allegato 5*  
(art. 8 cpv. 5)

## **Indicazione e denominazione degli ingredienti**

*Parte B, C ed E*

*In tutto l'allegato 5 il rimando all'articolo 10 è sostituito dal rimando all'articolo 11.*

*Parte D Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti n. 1.1*

*Numero 1.1*

*Concerne soltanto il testo tedesco*

*Allegato 6*  
(art. 10 e 11 cpv. 1–3 e 9)

## **Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**

*Rimando fra parentesi nel numero allegato*

(art. 10 e 11 cpv. 1–3, 7<sup>bis</sup> e 9)

*Numeri 1 e 8*

I seguenti ingredienti e i prodotti da essi ottenuti potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate e devono pertanto essere sempre menzionati nella caratterizzazione; è fatto salvo l'articolo 11 capoverso 9:

- 1 cereali contenenti glutine segnatamente grano, farro, frumento Khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- 8 *concerne soltanto il testo tedesco*

*Allegato 14*

(art. 31 cpv. 2 e 3, 32 cpv. 1, 33 nonché 34 cpv. 2 lett. b)

## Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di derrate alimentari, nonché condizioni per il loro impiego

*Inserire la seguente voce in ordine alfabetico in base alla seguente tabella:*

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
<p>...</p> <p>Soluzioni di carboidrati</p>	<p>Le soluzioni di carboidrati contribuiscono al miglioramento delle prestazioni fisiche durante un esercizio fisico intenso e prolungato negli adulti allenati.</p> <p>L'indicazione può essere impiegata solo per le soluzioni di carboidrati che, secondo le istruzioni per l'uso, forniscono tra 30 g e 90 g di carboidrati all'ora, quando i carboidrati in questione sono glucosio, saccarosio, fruttosio o maltodestrine e sono soddisfatte le seguenti condizioni:</p> <p>a) il fruttosio (derivato da fruttosio o da saccarosio) non può rappresentare più di un terzo dei carboidrati totali;</p> <p>b) il glucosio (derivato da glucosio, da saccarosio o da maltodestrine) non può superare 60 g/h.</p> <p>Il consumatore va informato del fatto che solo gli adulti allenati che svolgono un esercizio fisico intenso (almeno il 65 % del VO2max) e prolungato (almeno 60 minuti) ottengono l'effetto benefico.</p>	<p>L'indicazione può essere impiegata solo per gli alimenti per sportivi destinati ad adulti allenati che svolgono un esercizio fisico intenso e prolungato.</p>

*Sostituire le seguenti sette voci in ordine alfabetico in base alla seguente tabella: «Chitosano», «Acido docosaesaenoico (DHA)» (seconda voce), «Acido docosaesaenoico e acido eicosapentaenoico (DHA/EPA)», «Acido docosaesaenoico (DHA) e acido eicosapentaenoico (EPA)» (prima voce), inulina estratta da cicoria e «Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lattitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio o D-tagatosio e isomaltulosio» (entrambe le voci).*

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
...			
Chitosano	Il chitosano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari che forniscono un apporto giornaliero di 3 g di chitosano. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di chitosano.	
...			
Acido docosae-saenico (DHA)	Il DHA contribuisce al mantenimento di livelli normali di trigliceridi nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e che contiene DHA in combinazione con l'acido eicosapentaenico (EPA). L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di DHA. Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari, derrate alimentari o alimenti arricchiti per sportivi.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinate ai bambini.
...			

---

Acido docosae-saenoico e acido eicosapentaenoico (DHA/EPA)	Il DHA e l'EPA contribuiscono al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di DHA e di EPA. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di DHA e di EPA.  Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari, derrate alimentari o alimenti arricchiti per sportivi.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinate ai bambini.
Acido docosae-saenoico (DHA) e acido eicosapentaenoico (EPA)	Il DHA e l'EPA contribuisce al mantenimento di livelli normali di trigliceridi nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e di EPA. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di DHA e di EPA.  Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari, derrate alimentari o alimenti arricchiti per sportivi.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinate ai bambini.
...			
Inulina estratta da cicoria	L'inulina estratta da cicoria contribuisce alle normali funzioni intestinali grazie a un aumento della frequenza di evacuazione.	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 12 g di inulina da cicoria. L'indicazione può essere usata solo per derrate alimentari che forniscono un apporto giornaliero di almeno 12 g di inulina estratta da cicoria, una miscela non frazionata di monosaccaridi (< 10 %), disaccaridi, fruttani di tipo inulinico e inulina estratta da cicoria con un grado di polimerizzazione medio $\geq 9$ .	

Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio oppure D-tagatose e isomaltulose

L'assunzione di alimenti/bevande contenenti X (nome del sostituto dello zucchero oppure di altre sorte di zucchero D-tagatose o isomaltulose) anziché zucchero<sup>6</sup> induce un minore aumento del glucosio ematico dopo la loro assunzione rispetto agli alimenti/bevande contenenti zucchero.

L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in modo tale che il contenuto di zuccheri in tali derrate alimentari o bevande sia ridotto almeno nella misura specificata nell'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza.

Nel caso del D-tagatose e dell'isomaltulose, essi devono sostituire quantità equivalenti di altri zuccheri nella stessa proporzione specificata nell'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza.

Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio; D-tagatose e isomaltulose

L'assunzione di alimenti/bevande contenenti XL (nome del sostituto dello zucchero oppure di altre sorte di zucchero D-tagatose o isomaltulose) anziché zucchero<sup>7</sup> contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.

XL'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande che riducono il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, D-tagatose, isomaltulose, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in quantità tali che il consumo di tali derrate alimentari o bevande non riduca il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.

<sup>6</sup> Nel caso del D-tagatose e dell'isomaltulose si legga qui «altre sorte di zuccheri» anziché «zucchero».

<sup>7</sup> Nel caso del D-tagatose e dell'isomaltulose si legga qui «altre sorte di zuccheri» anziché «zucchero».

*Allegato 14a*  
(art. 35 cpv. 5)

**Eccezioni definite dall'USAV per le denominazioni generiche tradizionalmente utilizzate per indicare la peculiarità di una categoria di derrate alimentari o bevande e che potrebbero avere un effetto sulla salute umana**

*Attualmente non vi è ancora nessuna voce.*