



Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

Modifica del 8 dicembre 2023

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria,
visto l'articolo 6 capoverso 2 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sui
nuovi tipi di derrate alimentari,
ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui nuovi tipi di derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 7a Disposizioni transitorie della 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

L'allegato è sostituito dalla versione qui annessa.

III

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

8 dicembre 2023

Ufficio federale della sicurezza
alimentare e di veterinaria:

Hans Wyss

RS ...

¹ RS 817.022.2

Allegato
(art. 6 cpv. 1)

Nuovi tipi di derrate alimentari e nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali che possono essere commercializzati in Svizzera senza autorizzazione

I nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali elencati non necessitano di alcuna autorizzazione per l'immissione sul mercato in Svizzera per quanto soddisfino i requisiti di cui alla seconda colonna.

Derrate alimentari	Prescrizioni da rispettare
Tutte le derrate alimentari che possono essere immesse sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283 ² .	Le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche devono essere rispettate.
Insetti delle seguenti specie: <i>Tenebrio molitor</i> nella fase larvale (larve della farina) <i>Acheta domesticus</i> nella fase adulta (grillo domestico) <i>Locusta migratoria</i> nella fase adulta	Denominazione specifica La denominazione specifica da utilizzare è: «larve della farina (<i>Tenebrio molitor</i>)», «grillo domestico (<i>Acheta domesticus</i>)» e «(<i>Locusta migratoria</i>)». Se gli insetti sono utilizzati come ingrediente, dev'esserne data indicazione nella denominazione specifica della derrata alimentare. Caratterizzazione Le derrate alimentari che contengono insetti quali ingrediente devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari. Requisiti Gli insetti devono provenire da un allevamento. Possono essere immessi sul mercato solo se sono stati sottoposti per un periodo di tempo adeguato a un congelamento e a un trattamento termico oppure a un altro procedimento appropriato che garantisce l'uccisione dei germi vegetativi. Possono essere consegnati interi oppure tritati o macinati.

² Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 7 cpv. 3.

³ RS 817.022.16

Derrate alimentari	Prescrizioni da rispettare												
<i>Salvia hispanica</i> , parte di pianta: semi (semi di chia)	<p>Destinazione d'uso</p> <p>Conformemente alle specificità riportate di seguito, i semi di chia possono essere utilizzati interi, battuti oppure tritati come ingrediente in tutte le derrate alimentari. Possono essere consegnati anche non trasformati ai consumatori.</p> <p>Caratterizzazione</p> <p>Nella caratterizzazione della derrata alimentare che li contiene, i semi di chia devono essere denominati «semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)».</p> <p>Sulle confezioni di semi di chia consegnati non trasformati ai consumatori è inoltre necessaria una caratterizzazione dove sia indicato che la dose quotidiana di semi di chia non può superare i 15 g.</p> <p>Se i semi di chia non trasformati vengono consegnati sfusi ai consumatori, la quantità massima quotidiana può essere comunicata oralmente, se:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sul prodotto figura ben visibile in forma scritta che le informazioni riguardanti la limitazione della dose quotidiana possono essere richieste oralmente, e 2. le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia. <p>Tenore massimo</p> <p>La razione giornaliera di una derrata alimentare non può contenere più di 15 g di semi di chia come ingrediente. Non possono inoltre essere superati i seguenti tenori massimi di semi di chia come ingrediente nelle derrate alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> – derrate alimentari diverse dalle bevande: 10 % – bevande: 3 % <p>Specificità dei semi di chia</p> <p>La chia (<i>Salvia hispanica</i>) è una pianta erbacea annuale estiva appartenente alla famiglia delle Labiatae.</p> <p>Dopo la raccolta i semi vengono puliti meccanicamente. Fiori, foglie e altre parti della pianta vengono rimossi.</p> <p>I semi di chia presentano la seguente composizione:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Sostanza secca</td> <td>91–96 %</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>19–25,6 %</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>28–34 %</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati⁴</td> <td>24,6–41,5 %</td> </tr> <tr> <td>Fibre (fibra grezza⁵)</td> <td>20–32 %</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>4–6 %</td> </tr> </tbody> </table>	Sostanza secca	91–96 %	Proteine	19–25,6 %	Grassi	28–34 %	Carboidrati ⁴	24,6–41,5 %	Fibre (fibra grezza ⁵)	20–32 %	Ceneri	4–6 %
Sostanza secca	91–96 %												
Proteine	19–25,6 %												
Grassi	28–34 %												
Carboidrati ⁴	24,6–41,5 %												
Fibre (fibra grezza ⁵)	20–32 %												
Ceneri	4–6 %												

4 I carboidrati includono il contenuto di fibre (UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido).

5 Per fibra grezza si intende la parte di fibra composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.

Derrate alimentari

Prescrizioni da rispettare

Chenopodium pallidicaule Aellen
(cañahua, cañihua, quinua silvestre), grani

Destinazione d'uso

La pianta *Chenopodium pallidicaule* Aellen può essere commercializzata per il consumo umano solo in grani interi o macinati, crudi o tostati.

Paese d'origine

La *Chenopodium pallidicaule* Aellen deve essere stata coltivata in modo tradizionale in Bolivia o in Perù.

Caratterizzazione

La denominazione specifica da utilizzare è: «cañahua», «cañihua» o «quinua silvestre» seguita da «(*Chenopodium pallidicaule* Aellen)».

Se la *Chenopodium pallidicaule* Aellen viene immessa sul mercato in forma cruda, occorre inoltre indicare che il prodotto deve subire un trattamento termico completo prima del consumo.

Specifiche dei grani

I grani di *Chenopodium pallidicaule* Aellen presentano in genere la seguente composizione

Acqua	11 %
Proteine	13 %
Grassi	7 %
Carboidrati (idrolizzabili)	60 %
Fibre (fibra grezza)	6 %
Ceneri	3 %

Lilium davidii L.,
tubero (tubero di giglio)

Destinazione d'uso

Della pianta *Lilium davidii* L. può essere utilizzato per il consumo umano solo il tubero (tubero fresco, tagliato a scaglie, a spicchi o a fette sottili in modo simile al tartufo oppure in polvere ricavata dai tuberi essiccati).

Paese d'origine

Il tubero di *Lilium davidii* L. deve essere stato coltivato in modo tradizionale in Cina.

Caratterizzazione

La denominazione specifica da utilizzare è: «tubero di giglio (*Lilium davidii* L.)».

Occorre indicare che il tubero è da consumare solo in piccole quantità e che per la preparazione di una pietanza può essere utilizzato al massimo un tubero.

Specifiche del tubero

Il tubero di *Lilium davidii* L. presenta generalmente la seguente composizione:

Acqua	74 %
Proteine	4 %
Grassi	0,5 %
Carboidrati	19,5 %
Ceneri	2 %

Derrate alimentari	Prescrizioni da rispettare										
<i>Dipteryx alata</i> V., semi tostati (noce di Baru)	<p>Destinazione d'uso</p> <p>Della pianta <i>Dipteryx alata</i> V. (noce di Baru) possono essere utilizzati per il consumo umano solo i semi tostati.</p> <p>Paese d'origine</p> <p>I semi devono provenire dal Brasile.</p> <p>Caratterizzazione</p> <p>La denominazione specifica da utilizzare è: «semi tostati della noce di Baru (<i>Dipteryx alata</i> V.)».</p> <p>Se i semi di <i>Dipteryx alata</i> V. (noce di Baru) vengono immessi sul mercato crudi, occorre inoltre indicare che il prodotto deve subire un trattamento termico completo o un trattamento completo di tostatura prima del consumo.</p> <p>Deve essere specificato che le persone già allergiche alle leguminose possono sviluppare reazioni incrociate. Tale avviso deve essere fornito per scritto anche per i semi di <i>Dipteryx alata</i> V. (noce di Baru) immessi sfusi sul mercato.</p> <p>Le derrate alimentari che contengono <i>Dipteryx alata</i> V. (noce di Baru) come ingrediente devono essere caratterizzate per analogia secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁶ concernente le informazioni sulle derrate alimentari.</p> <p>Specifiche dei semi tostati</p> <p>I semi tostati di <i>Dipteryx alata</i> V. (noce di Baru) presentano generalmente la seguente composizione:</p> <table data-bbox="452 820 777 959"> <tbody> <tr> <td>Acqua</td> <td>2–7 %</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>23–31 %</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>24–46 %</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati (senza fibre)</td> <td>9–29 %</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>3 %</td> </tr> </tbody> </table>	Acqua	2–7 %	Proteine	23–31 %	Grassi	24–46 %	Carboidrati (senza fibre)	9–29 %	Ceneri	3 %
Acqua	2–7 %										
Proteine	23–31 %										
Grassi	24–46 %										
Carboidrati (senza fibre)	9–29 %										
Ceneri	3 %										