



## Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)

Modifica del 8 dicembre 2023

---

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali è modificata come segue:

*Art. 6 lett. b*

Agli alimenti per lattanti sono applicabili i seguenti requisiti:

- b. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui agli allegati 2 e 3a;

*Art. 13 lett. b*

Agli alimenti di proseguimento si applicano i seguenti requisiti:

- b. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui agli allegati 3 e 3a;

*Art. 40 cpv. 2 e 5–7*

<sup>2</sup> *Concerne soltanto il testo francese*

<sup>5</sup> Per la categoria b di alimenti per sportivi di cui all'articolo 37, le indicazioni obbligatorie elencate nell'articolo 3 capoverso 1 OID devono essere completate dalle informazioni seguenti:

- a. la dose giornaliera raccomandata espressa in porzioni del prodotto;
- b. l'avvertenza di non superare la dose giornaliera raccomandata;
- c. l'indicazione che il prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.

<sup>1</sup> RS 817.022.104

<sup>6</sup> In deroga all'articolo 21 capoverso 1 OID, la dichiarazione del valore nutritivo non è obbligatoria per le derrate alimentari di cui all'articolo 37 lettera b.

<sup>7</sup> Per le derrate alimentari di cui all'articolo 37 lettera b, nel caso si faccia riferimento a una vitamina, a un sale minerale o a un'altra sostanza, nella dose giornaliera raccomandata deve essere compreso:

- a. per le vitamine e i sali minerali: almeno il 15 per cento della quantità di riferimento di cui all'allegato 10, parte A OID;
- b. per le altre sostanze: almeno il 15 per cento della quantità massima secondo l'allegato 11; questa percentuale può essere eccezionalmente inferiore se si può dimostrare, sulla base di dati e informazioni scientifici generalmente riconosciuti, che la sostanza è presente in una quantità tale da produrre un effetto nutritivo o fisiologico.

*Art. 43a*            Disposizione transitoria della modifica del 8 dicembre 2023

Le derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali che non risultano conformi alla modifica del 8 dicembre 2023 della presente ordinanza possono essere ancora fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 gennaio 2025. Esse possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

II

<sup>1</sup> Gli allegati 1–3, 10 e 11 sono modificati secondo la versione qui annessa.

<sup>2</sup> Alla presente ordinanza è aggiunto un allegato 3a secondo la versione qui annessa.

<sup>3</sup> L'allegato 8 è sostituito dalla versione qui annessa.

III

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

8 dicembre 2023

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

(art. 3 cpv. 2 lett. a, 6 lett. d, 8 cpv. 3 lett. c, 13 lett. d, 15 cpv. 3 lett. c, 17 cpv. 1, 19 cpv. 3 lett. c, 21 cpv. 1, 25 cpv. 2, 34 cpv. 1 e 35a cpv. 3 lett. b)

*Allegato 1*

## Sostanze e composti

*La voce «Folato – L-metilfolato di calcio» è modificata e la voce «Niacina – Nicotinamide riboside cloruro» è aggiunta come segue:*

Sostanze	Composti	Categorie alimentari				
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Sostituto di un pasto per il controllo del peso
...	...					
Folato	L-metilfolato di calcio	x	x	x	x	x
...	...					
Niacina	Nicotinamide riboside cloruro			x	x	x

*Allegato 2*  
(art. 6 lett. a n. 1 e b, nonché 8 cpv. 3)

## Requisiti della composizione di alimenti per lattanti

N. 2

### 2 Proteine

#### 2.1 Definizioni

Tenore di proteine = Tenore di azoto  $\times$  6,25.

#### 2.2 Alimenti per lattanti a base di proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,43 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di proteine del latte vaccino o caprino devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 3a, lett. A). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere maggiore di 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi adeguati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

Il tenore di L-carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

#### 2.3 Alimenti per lattanti a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Per la fabbricazione di questi alimenti per lattanti devono essere utilizzati soltanto isolati di proteine di soia.

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino, devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 3a,

lett. A). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere maggiore di 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi adeguati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

Il tenore di L-Carnitina deve ammontare almeno a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

#### 2.4 Alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine

Gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono soddisfare i requisiti relativi alle proteine di cui ai numeri 2.4.1, 2.4.2 o 2.4.3.

##### 2.4.1 Requisiti relativi alle proteine, gruppo A

###### 2.4.1.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

###### 2.4.1.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte dolce demineralizzato ottenute dal latte vaccino in seguito a precipitazione enzimatica delle caseine mediante impiego di chimosina e costituite dal:

- a. 63 per cento di isolato di proteine di siero di latte privo di glicomacropetidi da caseina con un tenore proteico minimo pari al 95 per cento di materia secca, una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento e un tenore massimo di ceneri del 3 per cento; e
- b. 37 per cento di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari all'87 per cento di materia secca, una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento e un tenore massimo di ceneri del 3,5 per cento.

###### 2.4.1.3 Trasformazione delle proteine

Processo di idrolisi in due fasi mediante impiego di un preparato di tripsina con una fase di trattamento termico (da 3 a 10 minuti a 80–100 °C) tra le due fasi di idrolisi.

###### 2.4.1.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali e L-carnitina

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui

all'allegato 3a, lettera B. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere maggiore di 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi adeguati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

Il tenore di L-carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

#### 2.4.2 Requisiti relativi alle proteine, gruppo B

##### 2.4.2.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

##### 2.4.2.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte derivate dal latte vaccino, costituite dal:

- 77 per cento di siero di latte acido proveniente da un concentrato proteico di siero di latte con un tenore proteico compreso tra il 35 e l'80 per cento;
- 23 per cento di siero di latte dolce proveniente da siero di latte dolce demineralizzato con un tenore proteico del 12,5 per cento.

##### 2.4.2.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Dopo la fase di trattamento termico, l'idrolisi è effettuata a un pH compreso tra 7,5 e 8,5 e a una temperatura compresa tra i 55 e i 70 °C mediante l'impiego di una miscela enzimatica di serina endopeptidasi e di un complesso di proteasi/peptidasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati in una fase di trattamento termico (da 2 a 10 secondi a 120–150 °C) durante il processo di produzione.

##### 2.4.2.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali e L-carnitina

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere maggiore di 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici

generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi adeguati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

Il tenore di L-carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

#### 2.4.3 Requisiti relativi alle proteine, gruppo C

##### 2.4.3.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

##### 2.4.3.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte ottenute dal latte vaccino, costituite dal 100 per cento di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari all'80 per cento.

##### 2.4.3.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Prima dell'idrolisi, il pH è regolato a un valore compreso tra 6,5 e 7,5 e a una temperatura compresa tra i 50 e i 65 °C. L'idrolisi è effettuata mediante l'impiego di una miscela enzimatica di serina endopeptidasi e di metalloproteasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati in una fase di trattamento termico (da 2 a 10 secondi a 110–140 °C) durante il processo di produzione.

##### 2.4.3.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali e L-carnitina

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere maggiore di 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi adeguati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

Il tenore di L-carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

- 2.5 In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine e unicamente nella proporzione necessaria a tale fine.

*Allegato 3*  
(art. 13 lett. a n. 1 e b, nonché 15 cpv. 3)

## Requisiti della composizione degli alimenti di proseguimento

N. 2

### 2 Proteine

#### 2.1 Definizioni

Tenore di proteine = Tenore di azoto  $\times$  6,25.

#### 2.2 Alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,38 g/100 kJ (1,6 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 3a, lett. A). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

#### 2.3 Alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Per la fabbricazione di questi alimenti di proseguimento devono essere utilizzati soltanto isolati di proteine di soia.

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino, devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 3a, lett. A). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

#### 2.4 Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine

Gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono soddisfare i requisiti relativi alle proteine di cui ai numeri 2.3.1, 2.3.2 o 2.3.3.

##### 2.4.1 Requisiti relativi alle proteine, gruppo A

###### 2.4.1.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

#### 2.4.1.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte dolce demineralizzato ottenute dal latte in seguito a precipitazione enzimatica delle caseine mediante impiego di chimosina e costituite dal:

- 63 per cento di isolato di proteine di siero di latte privo di glicomacropeptidi da caseina con un tenore proteico minimo pari al 95 per cento di materia secca, una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento e un tenore massimo di ceneri del 3 per cento; e
- 37 per cento di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari all'87 per cento di materia secca, una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento e un tenore massimo di ceneri del 3,5 per cento.

#### 2.4.1.3 Trasformazione delle proteine

Processo di idrolisi in due fasi mediante impiego di un preparato di tripsina con una fase di trattamento termico (da 3 a 10 minuti a 80–100 °C) tra le due fasi di idrolisi.

#### 2.4.1.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali e L-carnitina

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera B. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

### 2.4.2 Requisiti relativi alle proteine, gruppo B

#### 2.4.2.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

#### 2.4.2.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte derivate dal latte vaccino, costituite dal:

- 77 per cento di siero di latte acido proveniente da un concentrato proteico di siero di latte con un tenore proteico compreso tra il 35 e l'80 per cento;
- 23 per cento di siero di latte dolce proveniente da siero di latte dolce demineralizzato con un tenore proteico del 12,5 per cento.

#### 2.4.2.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Dopo la fase di trattamento termico, l'idrolisi è effettuata a un pH compreso tra 7,5 e 8,5 e a una temperatura compresa tra i 55 e i 70 °C mediante l'impiego di una miscela enzimatica di serina

endopeptidasi e di un complesso di proteasi/peptidasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati in una fase di trattamento termico (da 2 a 10 secondi a 120–150 °C) durante il processo di produzione.

#### 2.4.2.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

Il tenore di L-carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

#### 2.4.3 Requisiti relativi alle proteine, gruppo C

##### 2.4.3.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ (1,9 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

##### 2.4.3.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte ottenute dal latte vaccino, costituite da 100 per cento di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari all'80 per cento.

##### 2.4.3.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Prima dell'idrolisi, il pH è regolato a un valore compreso tra 6,5 e 7,5 e a una temperatura compresa tra i 50 e i 65 °C. L'idrolisi è effettuata mediante l'impiego di una miscela enzimatica di serina endopeptidasi e di metalloproteasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati in una fase di trattamento termico (da 2 a 10 secondi a 110–140 °C) durante il processo di produzione.

##### 2.4.3.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

2.5 In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine e unicamente nella proporzione necessaria a tale fine.

*Allegato 3a*  
(art. 6 lett. b e art. 13 lett. b)

## **Aminoacidi essenziali e semiessenziali nel latte materno**

Ai fini dell'allegato 2 numero 2 e dell'allegato 3 numero 2, il latte materno serve da proteina di riferimento alle condizioni indicate rispettivamente nelle lettere A e B del presente allegato.

- A. Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino o a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino, nonché alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine.

Ai fini dell'allegato 2 numeri 2.2, 2.3, 2.4.2 e 2.4.3 e dell'allegato 3 numeri 2.2, 2.3, 2.4.2 e 2.4.3, gli aminoacidi essenziali e semiessenziali nel latte materno, espressi in milligrammi per 100 kJ o 100 kcal, sono i seguenti:

Aminoacidi	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	
	mg/100 kJ <sup>2</sup>	mg/100 kcal
Arginina	-	-
Cisteina	9	38
Fenilalanina	20	83
Isoleucina	22	90
Istidina	10	40
Leucina	40	166
Lisina	27	113
Metionina	5	23
Tirosina	18	76
Treonina	18	77
Triptofano	8	32
Valina	21	88

- B. Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine

Ai fini dell'allegato 2 numero 2.4.1 e dell'allegato 3 numero 2.4.1, gli aminoacidi essenziali e semiessenziali nel latte materno, espressi in milligrammi per 100 kJ o 100 kcal, sono i seguenti:

<sup>2</sup> 1 kJ = 0,239 kcal.

Aminoacidi	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	
	mg/100 kJ <sup>3</sup>	mg/100 kcal
Arginina	16	69
Cisteina	6	24
Fenilalanina	15	62
Isoleucina	17	72
Istidina	11	45
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Tirosina	14	59
Treonina	19	80
Triptofano	7	30
Valina	19	80

<sup>3</sup> 1 kJ = 0,239 kcal.

*Allegato 8*  
(art. 22 cpv. 1–3)

## **Disposizioni concernenti i prodotti fitosanitari in alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti destinati a particolari fini nutrizionali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali di lattanti e bambini nella prima infanzia**

### **Elenco A: Prodotti fitosanitari vietati**

Denominazione chimica del composto originario della sostanza<sup>4</sup>

- Aldrin
- Dieldrin
- Disulfoton
- Endrin
- Fensulfothion
- Fentin
- Alossifop
- Eptacloro
- Esaclorobenzene
- Nitrofen
- Ometoato
- Terbufos

### **Elenco B: Livello massimo di residui**

Denominazione chimica del composto originario della sostanza <sup>5</sup>	Livello massimo di residui (mg/kg)
Cadusafos	0,006

<sup>4</sup> Si applica la definizione dei residui (indicata tra parentesi dopo il composto originario della sostanza) così come figura negli allegati II, III, IV o V del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio, GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/590, GU L 125 del 13.4.2021, pag. 15.

<sup>5</sup> Si applica la definizione dei residui (indicata tra parentesi dopo il composto originario della sostanza) così come figura negli allegati II, III, IV o V del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio, GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/590, GU L 125 del 13.4.2021, pag. 15.

Denominazione chimica del composto originario della sostanza <sup>5</sup>	Livello massimo di residui (mg/kg)
Demeton-S-metile	0,006
Demeton-S-metile-solfone	
Oxidemeton-metile	
Etoprofos	0,008
Fipronil	0,004
Propineb	0,006

---

*Allegato 10*  
(art. 34 e 35a cpv. 1)

## **Requisiti della composizione dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso**

*N. 4.1*

*Abrogato*

*N. 4.2*

### **4.2 Acido $\alpha$ -linoleico**

L'acido  $\alpha$ -linoleico contenuto nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 0,8 g per l'intera razione giornaliera.

*N. 6*

### **6 Vitamine e sali minerali**

*Il testo che precede la tabella è sostituito dal testo seguente:*

I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso devono fornire almeno le quantità di vitamine e di minerali specificate nella tabella sottostante per l'intera razione giornaliera.

I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non devono contenere più di 350 mg di magnesio per l'intera razione giornaliera.

*Allegato 11*  
(art. 38 cpv. 1 lett. a, 39 lett. a e b nonché 40 cpv. 2)

## Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle quantità massime ammesse per gli adulti

*N. 2.1 e 2.2*

*Le voci seguenti sono modificate come segue:*

Vitamine, sali minerali e altre sostanze	Quantità massime ammesse per gli adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (corsivo), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
--	---	--

### 2.1 Aminoacidi

...

L-isoleucina 2200 mg

L-leucina 4000 mg

...

L-valina 2000 mg

### 2.2 Altre sostanze, senza aminoacidi

...

Catechina, epigallocatechinagal-  
lato (EGCG) 300 mg (calcolati  
come EGCG)

*«Non assumere se lo stesso  
giorno si consumano altri  
prodotti contenenti tè  
verde».*

*«Non può essere assunto  
dalle donne in gravidanza e  
in allattamento e dai minori  
di 18 anni».*

*«Non assumere a stomaco  
vuoto».*

...