

Ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao

del 23 novembre 2005 (Stato 25 maggio 2009)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 4 capoverso 2, 26 capoversi 2 e 5 e 27 capoverso 3 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
ordina:

Capitolo 1: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1

La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la particolare caratterizzazione:

- a. sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri;
- b.² melassa, dolcificante alla frutta;
- c. articoli di confetteria e dolciumi;
- d. gelato commestibile;
- e. cacao;
- f. cioccolati e altri prodotti di cacao.

Capitolo 2: Sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri

Art. 2³ Sorte di zuccheri

Sono considerati sorte di zuccheri i monosaccaridi e i disaccaridi definiti nell'allegato 1.

RU 2005 5909

¹ RS 817.02

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Art. 3⁴ Prodotti zuccherini

Sono considerati prodotti zuccherini le derrate alimentari di cui all'allegato 1a numeri 1–3.

Art. 4 a 7⁵**Art. 7a⁶****Art. 8 e 9⁷****Art. 10⁸** Zucchero gelificante

Lo zucchero gelificante è una miscela di zucchero e additivi dello zucchero. Esso può contenere olio vegetale commestibile in piccole quantità.

Art. 11 Zucchero vanigliato, zucchero vanillinato

¹ Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero con frutto della vaniglia essiccato o con un corrispondente quantitativo di estratto di vaniglia.⁹

² Lo zucchero vanillinato è una miscela di zucchero e vanillina.¹⁰

³ Le miscele di zucchero vanigliato con zucchero vanillinato o con vanillina vanno designate come «zucchero vanillinato».

⁴ Lo zucchero vanigliato e lo zucchero vanillinato devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1a.¹¹

Art. 12 Zucchero caramellato (caramello)

Lo zucchero caramellato (caramello) è il prodotto ottenuto esclusivamente per riscaldamento controllato di saccarosio, eventualmente con l'aggiunta di altre sorte di zuccheri, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici.

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁵ Abrogati dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4913). Abrogato dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁷ Abrogati dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4913).

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

¹¹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

Art. 13¹² Sorte di zuccheri in tavolette

Le sorte di zuccheri offerte in tavolette possono contenere burro di cacao e amido. Esse devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1a.

Art. 13a¹³ Denominazione specifica

¹ Le denominazioni elencate nell'allegato 1 sono riservate alle sorte di zuccheri ivi menzionate e devono essere utilizzate per designare tali sorte di zuccheri.

² Per lo sciroppo di glucosio ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «sciroppo d'amido».

³ Per lo sciroppo di glucosio essiccato ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «zucchero d'amido».

⁴ Se lo sciroppo di glucosio o lo sciroppo di glucosio essiccato contengono più del 5 per cento in massa di fruttosio, riferito alla sostanza secca, devono essere designati come sciroppo di glucosio-fruttosio oppure sciroppo di fruttosio-glucosio o come sciroppo di glucosio-fruttosio essiccato oppure come sciroppo di fruttosio-glucosio essiccato, a seconda se è maggiore la parte di glucosio o quella di fruttosio.

Art. 14¹⁴ Ulteriore caratterizzazione

¹ Per i prodotti di cui all'articolo 10 e ai numeri 1–13 dell'allegato 1, che pesano meno di 20 g, si può rinunciare all'indicazione del peso netto.

² Devono essere indicati il tenore di sostanza secca e il tenore di zucchero invertito dello zucchero liquido, dello zucchero invertito liquido e dello sciroppo di zucchero invertito (numeri 4–6 dell'allegato 1).

³ L'etichettatura reca l'aggettivo «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione.

⁴ Ciascuna delle seguenti denominazioni specifiche deve essere completata con la corrispondente nota in calce a cui rimanda un asterisco (*):

- a. la designazione «trealosio» con la nota in calce in cui figura la dicitura «il trealosio è una fonte di glucosio»;
- b. la designazione «isomaltulosio» con la nota in calce in cui figura la dicitura «l'isomaltulosio è una fonte di glucosio e di fruttosio»;
- c. la designazione «D-tagatosio» con la nota in calce in cui figura la dicitura «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi», se il tenore di D-tagatosio è superiore a 15 g o è maggiore dell'1 per cento nel caso delle bevande.

¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

¹³ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁵ Le note in calce di cui al capoverso 4 devono essere chiaramente riconoscibili ed essere stampate con caratteri aventi almeno le stesse dimensioni di quelli utilizzati per l'elenco degli ingredienti.

Capitolo 3:¹⁵ Melassa e dolcificante alla frutta

Art. 15 Definizioni

¹ La melassa è il sottoprodotto liquido denso, ottenuto nel corso della fabbricazione dello zucchero oppure della fabbricazione di fruttosio dal mais.

² Un dolcificante alla frutta è una soluzione acquosa concentrata delle sostanze dolcificanti di uno o più generi di frutta nelle loro proporzioni originarie; tali sostanze dolcificanti sono ottenute dai rispettivi succhi di frutta dopo averne estratto gli acidi della frutta, i coloranti, i sali minerali, gli aromi e le altre sostanze contenute. Il dolcificante alla frutta deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1a; è fatto salvo l'articolo 16 capoverso 5.

Art. 16 Caratterizzazione

¹ Per la designazione di miscele di melassa con miele non può essere usato il nome «miele».

² Si designa un dolcificante alla frutta aggiungendo alla menzione «dolcificante al ...» il nome del frutto da cui è stato ricavato (p. es. «dolcificante all'ananas»).

³ La presenza di sorbitolo in un dolcificante alla frutta o in prodotti contenenti dolcificanti alla frutta deve essere menzionata se è probabile che il consumo di un normale quantitativo di prodotto finale abbia effetto lassativo. In questo caso, va apposta l'avvertenza «il consumo giornaliero di quantità di sorbitolo superiori ai 10 g può avere effetto lassativo; tale quantità corrisponde a ...» (p. es. cucchiaino, pezzo, g, ml).

⁴ Ai dolcificanti alla frutta non devono essere associati aggettivi come «naturale», «integrale», «intero», «completo» o aggettivi analoghi.

⁵ Il tenore di sostanza secca di un dolcificante alla frutta deve essere dichiarato se per determinate trasformazioni è abitualmente impiegato in commercio in quantitativi inferiori a quelli stabiliti nell'allegato 1a.

Capitolo 4: Articoli di confetteria e dolciumi

Art. 17 Disposizioni generali

¹ Gli articoli di confetteria e i dolciumi sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente sorte di zuccheri.

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

² L'aggiunta di caffeina agli articoli di confetteria e ai dolci è ammessa fino ad un contenuto massimo definito nell'allegato 2.

³ ...¹⁶

⁴ I prodotti con caffeina, il cui tenore di caffeina supera i 30 mg per razione giornaliera, vanno caratterizzati, oltre che dalle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁷ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr), da una menzione come «contiene caffeina».

Art. 18 Marzapane

¹ Il marzapane è una miscela di mandorle sbucciate e macinate e di sorte di zuccheri.

² Esso deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2.

Art. 19 Persipane

¹ Il persipane è una miscela di semi deamarizzati di albicocche o di pesche con sorte di zuccheri.

² Esso deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2.

Art. 20 Tartufi o pasta per tartufi

¹ I tartufi o la pasta per tartufi sono una miscela di componenti del latte, cacao e sorte di zuccheri.

² È permesso aggiungere semi oleaginosi (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, ecc.) e bevande spiritose, che devono figurare nella denominazione specifica.

Art. 21 Caramelle al latte e caramelle alla panna

Le caramelle al latte e le caramelle alla panna sono caramelle che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 2.

Capitolo 5: Gelato commestibile

Art. 22 Disposizioni generali

¹ Il gelato commestibile è una preparazione congelata o semicongelata fabbricata con latte, prodotti di latte, acqua potabile, sorte di zuccheri, ovoprodotti, frutta, succhi di frutta, grassi vegetali oppure con miscele di cui all'articolo 30.

² È permesso aggiungervi noci, articoli di panetteria, dolci, conserve di frutta, miele o bevande alcoliche.

¹⁶ Abrogato dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

¹⁷ RS 817.022.21

³ Le miscele di base destinate alla fabbricazione di gelato commestibile devono essere pastorizzate prima del congelamento. Ne sono eccettuati i prodotti di cui all'articolo 30.

⁴ Il peso del gelato commestibile non deve essere inferiore a 450 g per litro di prodotto finito.

⁵ Invece della menzione «gelato commestibile» possono essere utilizzate le denominazioni specifiche di cui agli articoli 23–29.

⁶ L'utilizzazione prevalente di prodotti di latte fermentati al posto del latte può essere indicata nella denominazione specifica.¹⁸

Art. 23 Gelato alla panna

¹ Il gelato alla panna (ice cream) è un gelato commestibile fabbricato con una miscela congelata di panna, latte e sorte di zuccheri. Al posto di panna liquida o latte possono anche essere usati burro, panna in polvere o latte in polvere. A complemento possono essere aggiunti altri prodotti di latte.

² Il gelato alla panna deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 3.

³ Nel gelato alla panna devono essere presenti soltanto grassi fabbricati con ingredienti permessi secondo gli articoli 22 capoverso 2 e 23 capoversi 1.¹⁹

Art. 24 Gelato alla doppia panna

Il gelato alla doppia panna è un gelato commestibile fabbricato secondo le prescrizioni valide per il gelato alla panna, che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 25 Gelato al latte

Il gelato al latte (Ice Milk, Milchglace) è un gelato commestibile preparato secondo le prescrizioni per il gelato alla panna, che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 26 Sorbetto

Il sorbetto è un gelato commestibile che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 27 Gelato all'acqua

Il gelato all'acqua è un gelato commestibile che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 28 Gelato

Il gelato è un gelato commestibile che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 3.

¹⁸ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4913).

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

Art. 29 Gelato semifreddo

Il gelato semifreddo (Soft Ice) è un gelato commestibile semicongelato destinato al consumo immediato.

Art. 30 Polveri per gelati, preparati liquidi per la fabbricazione di gelati

¹ Le polveri per gelati commestibili (polveri per gelato alla panna, per gelato al latte, per sorbetto, per gelato all'acqua, ecc.) sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, che con l'aggiunta di acqua potabile, latte pastorizzato o panna pastorizzata, con o senza additivi come aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, danno gelati commestibili allo stato gelato o semicongelato.

² I preparati liquidi destinati alla fabbricazione di gelati o di gelati semicongelati commestibili sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, che, con o senza additivi come aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, danno gelati commestibili allo stato congelato o semicongelato.

³ Ai gelati commestibili fabbricati secondo i capoversi 1 e 2 sono applicabili le prescrizioni per i gelati commestibili.

Capitolo 6: Cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao**Sezione 1: Cacao****Art. 31** Fave di cacao, semi di cacao, massa di cacao, burro di cacao

¹ Le fave di cacao sono i semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao L.*) fermentati ed essiccati.

² I semi di cacao sono fave di cacao torrefatte o no, pulite e decorticate.

³ La massa di cacao è il prodotto ottenuto con procedimento meccanico da semi di cacao trasformati, ai quali non sono stati sottratti i grassi naturali.

⁴ Il burro di cacao è il grasso ottenuto dalle fave di cacao o da parti di esse. Deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.²⁰

Art. 32 Cacao in polvere

¹ Il cacao in polvere (cacao) è un prodotto ottenuto trasformando in polvere le fave di cacao lavate, sbucciate e tostate. Deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.²¹

² Il cacao in polvere povero di grasso (cacao in polvere magro, cacao povero di grasso o magro, cacao in polvere fortemente sgrassato, cacao fortemente sgrassato) è un cacao in polvere che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 4.

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³ Il cioccolato in polvere per bevande (cacao in polvere zuccherato, cacao zuccherato), il cioccolato in polvere e il cacao in polvere zuccherato per uso domestico sono prodotti ottenuti mediante la miscelazione di cacao in polvere e sorte di zuccheri. Devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.²²

⁴ Il cioccolato in polvere per bevande povero di grasso o magro (cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro, cacao zuccherato povero di grasso o magro, cacao in polvere zuccherato fortemente sgrassato, cacao zuccherato fortemente sgrassato, cioccolato in polvere per bevande fortemente sgrassato) e il cacao in polvere zuccherato per uso domestico povero di grasso o magro (cacao zuccherato per uso domestico povero di grasso o magro, cacao in polvere zuccherato per uso domestico fortemente sgrassato, cacao zuccherato per uso domestico fortemente sgrassato) sono miscele di cacao in polvere povero di grasso e sorte di zuccheri. Devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.²³

Art. 33²⁴

Sezione 2: Cioccolato e altri prodotti di cioccolato o cacao²⁵

Art. 34 Cioccolato

Il cioccolato è una derrata alimentare ottenuta con semi di cacao, massa di cacao, cacao in polvere o cacao in polvere povero di grasso e sorte di zuccheri, con o senza aggiunta di burro di cacao, che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 35 Cioccolato per uso domestico

Il cioccolato per uso domestico è un cioccolato che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 36 Cioccolato al latte e cioccolato al latte per uso domestico

Il cioccolato al latte e il cioccolato al latte per uso domestico sono prodotti ottenuti con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte, che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5.

²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²⁴ Abrogato dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Art. 37²⁶ Cioccolato al latte magro

Il cioccolato al latte magro è un cioccolato al latte contenente una parte di latte magro (liquido o disidratato). Deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 38 Cioccolato alla panna e cioccolato alla doppia panna

Il cioccolato alla panna e il cioccolato alla doppia panna sono cioccolati al latte che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 39 Granelli di cioccolato, fiocchi di cioccolato

I granelli di cioccolato o fiocchi di cioccolato sono cioccolato in forma di granelli o fiocchi, che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 40 Granelli di cioccolato al latte, fiocchi di cioccolato al latte

I granelli di cioccolato al latte o fiocchi di cioccolato al latte sono granelli o fiocchi di cioccolato al latte che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 41 Cioccolato alle nocciole gianduia

¹ Il cioccolato alle nocciole gianduia è una derrata alimentare ottenuta con cioccolato e nocciole finemente macinate, che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 5.

² È permessa l'aggiunta di:

- a.²⁷ latte o sostanza secca di latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento in massa di sostanza secca totale di latte;
- b. mandorle, nocciole e altre noci, intere o in pezzi; il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non deve superare il 60 per cento in massa del peso del prodotto.

Art. 42 Cioccolato al latte e alle nocciole gianduia

¹ Il cioccolato al latte e alle nocciole gianduia è una derrata alimentare ottenuta con cioccolato al latte e nocciole finemente macinate, che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 5.

² L'aggiunta di mandorle, nocciole e altre noci, intere o a pezzi. Il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non deve superare il 60 per cento in massa del peso del prodotto.

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Art. 43²⁸ Cioccolato bianco

Il cioccolato bianco è una derrata alimentare ottenuta da burro di cacao, sorte di zuccheri, latte o latticini. Deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 43a²⁹ Chocolate a la taza e chocolate familiar a la taza

Il chocolate a la taza e il chocolate familiar a la taza sono prodotti ottenuti da prodotti del cacao, da sorte di zuccheri e da farina oppure da amido di grano, di riso o di mais. Devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 44 Cioccolato di copertura

¹ Il cioccolato di copertura (copertura) è cioccolato con un tenore minimo di sostanza secca di cacao totale, di burro di cacao e di sostanza secca di cacao sgrassata conformemente ai requisiti di cui all'allegato 5.³⁰

² Il cioccolato di copertura scuro deve presentare i tenori minimi di cui all'allegato 5.

³ Il cioccolato di copertura al latte (copertura al latte) è cioccolato al latte con un tenore minimo di sostanza grassa conforme ai requisiti di cui all'allegato 5.

⁴ Il cioccolato di copertura bianco (copertura bianca) è cioccolato bianco con un tenore minimo di sostanza grassa conforme ai requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 45³¹ Cioccolato ripieno

¹ Il cioccolato ripieno (cioccolato ripieno di ...) è una derrata alimentare la cui parte esterna è costituita da uno dei cioccolati menzionati negli articoli 34–38 e 41–44. Deve presentare i contenuti minimi prescritti nell'allegato 5 per il cioccolato utilizzato.

² I prodotti di panetteria, i prodotti di panetteria di piccolo formato e il gelato commestibile che presentano una parte esterna secondo il capoverso 1 non sottostanno alla presente disposizione.

Art. 46³² Pralinés, praline

I pralinés o praline sono derrate alimentari della dimensione di un bocconcino, costituiti da:

- a. cioccolato ripieno;

²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

²⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4913).

- b. una sola sorta di cioccolato secondo gli articoli 34–38 e 41–44;
- c.³³ strati sovrapposti di cioccolati secondo gli articoli 34–38 e 41–44 e strati di altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare i tenori minimi prescritti nell'allegato 5; oppure
- d.³⁴ una miscela di cioccolati secondo gli articoli 34–38 e 43–44 con altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare i tenori minimi prescritti nell'allegato 5.

Art. 47 Articoli di confetteria al cioccolato

Gli articoli di confetteria al cioccolato, eccettuati i pralinés, sono derrate alimentari come bouchées, branches o bastoncini, che contengono cioccolato (art. 34–38, nonché 43) o burro di cacao o che sono coperti con cioccolato di copertura. I tenori minimi di cioccolato, burro di cacao o cioccolato di copertura sono conformi alle prescrizioni dell'allegato 5.

Art. 48³⁵ Calcolo delle percentuali

¹ Prima di calcolare le percentuali stabilite nell'allegato 5 per le derrate alimentari di cui agli articoli 34–38 e 43–44, dalla massa dei prodotti finiti vanno dedotte le seguenti componenti:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 51 capoverso 2;
- b. gli aromi aggiunti;
- c. gli emulsionati aggiunti.

² Il contenuto minimo dei cioccolati ripieni e dei pralinés si calcola dopo aver dedotto il peso degli ingredienti di cui all'articolo 51 capoverso 2 e il peso del ripieno.

³ Per i cioccolati ripieni e i pralinés la percentuale di cioccolato si calcola secondo il peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

Art. 49 Prodotti per la preparazione di bevande al cacao

I prodotti per la preparazione di bevande al cacao sono miscele di cacao in polvere o di cacao in polvere povero di grasso sotto forma di polvere, granulato o soluzione (concentrato) con ingredienti come sorte di zuccheri, latte o componenti del latte.

³³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

Art. 50 Paste per glassare con acqua e paste per glassare grasse

¹ Le paste per glassare con acqua sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero e acqua.

² Le paste per glassare grasse sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero e grasso vegetale o di latte.

Art. 51 Ingredienti ammessi

¹ Ai cioccolati di cui agli articoli 34–37 e 43–44 possono essere aggiunti, oltre al burro di cacao, i grassi vegetali descritti ed elencati nell'allegato 6. L'aggiunta può raggiungere al massimo il 5 per cento in massa del prodotto finito, da cui vanno dedotti gli altri ingredienti di cui all'articolo 51 capoverso 2. Il tenore minimo prescritto di burro di cacao e di sostanza secca totale di cacao non deve tuttavia essere ridotto.³⁶

² È permesso aggiungere altri ingredienti ai cioccolati secondo gli articoli 34–38 e 43–44. La quantità globale di tali ingredienti non deve essere superiore il 40 per cento in massa del peso totale.

³ Non è permesso aggiungere farine di cereali, amidi nonché grassi e oli animali, eccettuato il grasso di latte, salvo nei casi in cui tale aggiunta è espressamente autorizzata.³⁷

Sezione 3: Caratterizzazione**Art. 52** Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica deve essere completata come segue:

- a. con l'indicazione del ripieno utilizzato, per il cioccolato ripieno;
- b. con l'indicazione degli ingredienti aggiunti ai sensi dell'articolo 51 capoverso 2.

² Un'indicazione ai sensi del capoverso 1 lettera b è vietata per l'aggiunta di:

- a. latte e latticini ai cioccolati secondo gli articoli 34, 35 e 44;
- b. caffè e bevande spiritose, se la quantità dell'ingrediente è inferiore all'1 per cento in massa del prodotto finito;
- c. altri ingredienti che sono stati incorporati in modo da non essere praticamente individuabili, se la quantità dell'ingrediente è inferiore al 5 per cento in massa del prodotto finito.

³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

³ Le denominazioni specifiche possono essere impiegate a complemento delle designazioni di altri prodotti sempre che non possano essere confuse con tali prodotti.³⁸

⁴ Le denominazioni specifiche dei prodotti di cui agli articoli 34–43 e 44–46 che vengono immessi in commercio come miscele possono essere sostituite dalle denominazioni «miscela di cioccolato/miscela di praline» o «miscela di cioccolato ripieno/miscela di praliné ripieni» o da denominazioni analoghe.³⁹

Art. 53 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr⁴⁰, l'indicazione «Cacao: ... % almeno» deve specificare il tenore minimo di sostanza secca di cacao in per cento di massa di:⁴¹

- a. cacao in polvere zuccherato;
- b. cacao in polvere zuccherato per uso domestico;
- c. cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro;
- d. cacao in polvere zuccherato per uso domestico povero di grasso o magro;
- e. cioccolato;
- f. cioccolato per uso domestico;
- g. cioccolato al latte;
- h. cioccolato al latte per uso domestico;
- i.⁴² cioccolato in polvere;
- j.⁴³ granelli di cioccolato e fiocchi di cioccolato;
- k.⁴⁴ cioccolato di copertura;
- l.⁴⁵ cioccolato alle nocciola gianduia;
- m.⁴⁶ granelli di cioccolato al latte e fiocchi di cioccolato al latte;

³⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

³⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴⁰ RS **817.022.21**

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴³ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴⁴ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴⁵ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

⁴⁶ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1977).

- n.⁴⁷ cioccolato di copertura al latte;
- o.⁴⁸ cioccolato al latte e alle nocciola gianduia;
- p.⁴⁹ cioccolato alla panna;
- q.⁵⁰ cioccolato al latte magro;
- r.⁵¹ Chocolate a la taza e Chocolate familiar a la taza.

^{1bis} Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 OCDerr, va specificato il tenore di burro di cacao di:

- a. cacao in polvere povero di grasso;
- b. cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro.⁵²

² Per gli articoli di cioccolato, venduti in pezzi sotto forma di uova, coniglietti, maggiolini, ecc., per i pralinés e gli articoli di confetteria di cioccolato, il cui peso singolo è inferiore a 50 g, le indicazioni secondo il capoverso 1 devono almeno figurare su una targhetta ben visibile, posta in vicinanza immediata dei prodotti corrispondenti.

³ In deroga all'articolo 15 capoverso 3 OCDerr:

- a. i cioccolati di cui agli articoli 34–42 e 44 capoversi 1–3 sono ritenuti prodotti in Svizzera se sono stati interamente fabbricati in Svizzera con fave di cacao o massa di cacao;
- b. i cioccolati bianchi di cui agli articoli 43 e 44 capoverso 4 sono ritenuti prodotti in Svizzera soltanto se sono stati interamente fabbricati in Svizzera a partire dal burro di cacao;
- c. per i prodotti di cui agli articoli 45–47, non interamente fabbricati a partire da cioccolato secondo la lettera a, occorre inoltre indicare il Paese di provenienza di tale cioccolato.

⁴ L'etichetta dei prodotti di cioccolato che contengono altri grassi vegetali oltre al burro di cacao deve recare la menzione: «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao». Tale menzione deve apparire nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ben distinta da questo, accanto alla denominazione specifica e deve avere caratteri di dimensioni almeno pari a detto elenco e in grassetto.⁵³

⁴⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁴⁸ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁴⁹ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁵⁰ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁵¹ Introdotta dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁵² Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁵³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Capitolo 7: Adeguamento degli allegati

Art. 54

L'Ufficio federale della sanità pubblica adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 8: Entrata in vigore

Art. 55

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

Disposizione finale della modifica del 15 novembre 2006⁵⁴

Le derrate alimentari interessate dalle modifiche di cui alle cifre I e II possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore ancora fino al 31 dicembre 2007. Esse possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte.

Disposizione transitoria della modifica dell'11 maggio 2009⁵⁵

Le derrate alimentari che non sono conformi alla modifica dell'11 maggio 2009 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate, caratterizzate e consegnate ai consumatori sino al 30 aprile 2010.

⁵⁴ RU 2006 4913

⁵⁵ RU 2009 1977

Allegato I⁵⁶
(art. 2, 13a e 14)

Sorte di zuccheri

1. Zucchero (zucchero bianco)

Il saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| a. Polarizzazione | min. 99,7 °Z |
| b. Tenore di zucchero invertito | max. 0,04 per cento in massa |
| c. Perdita all'essiccazione | max. 0,06 per cento in massa |

2. Zucchero di fabbrica

Il saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a. Polarizzazione | min. 99,5 °Z |
| b. Tenore di zucchero invertito | max. 0,1 per cento in massa |
| c. Perdita all'essiccazione | max. 0,1 per cento in massa |

3. Zucchero greggio

Lo zucchero greggio è saccarosio parzialmente purificato che è stato cristallizzato a partire da sughi zuccherini parzialmente purificato soltanto mediante centrifugazione o essiccazione. È caratterizzato da cristalli di saccarosio ricoperti una pellicola di melassa.

4. Zucchero liquido

Soluzione acquosa di saccarosio con le caratteristiche seguenti:

- | | |
|--|--|
| a. Sostanza secca | min. 62 per cento in massa |
| b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,2$) | max. 3 per cento in massa ^a |
| c. Ceneri conduttimetriche | max. 0,1 per cento in massa ^a |

5. Zucchero invertito liquido

Soluzione acquosa di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi nella quale non predomina la parte di zucchero invertito e che presenta le seguenti caratteristiche:

- | | |
|--|---|
| a. Sostanza secca | min. 62 per cento in massa |
| b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$) | min. 3 per cento in massa ^a
max. 50 per cento in massa ^a |
| c. Ceneri conduttimetriche | max. 0,4 per cento in massa ^a |

⁵⁶ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

6. Sciroppo di zucchero invertito

Soluzione acquosa, anche cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi che soddisfa i seguenti requisiti:

- | | | | |
|--|-------|-----|---------------------------------|
| a. Sostanza secca | min. | 62 | per cento in massa |
| b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$) | oltre | 50 | per cento in massa ^a |
| c. Ceneri conduttimetriche | max. | 0,4 | per cento in massa ^a |

7. Sciroppo di glucosio

Soluzione acquosa purificata e concentrata di saccaridi ottenuti da amido e/o da inulina, che sono idonei all'alimentazione e presentano le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|--------------------------|------|----|---|
| a. Sostanza secca | min. | 70 | per cento in massa |
| b. Equivalente destrosio | min. | 20 | per cento in massa ^a ,
espresso come D-glucosio |
| c. Ceneri solfatate | max. | 1 | per cento in massa ^a |
| d. Tenore di fruttosio | max. | 5 | per cento in massa ^a |

8. Sciroppo di glucosio essiccato

Sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|--------------------------|------|----|---|
| a. Sostanza secca | min. | 93 | per cento in massa |
| b. Equivalente destrosio | min. | 20 | per cento in massa ^a ,
espresso come D-glucosio |
| c. Ceneri solfatate | max. | 1 | per cento in massa ^a |
| d. Tenore di fruttosio | max. | 5 | per cento in massa ^a |

9. Glucosio (zucchero d'uva o destrosio) con acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato con una molecola d'acqua di cristallizzazione e che presenta le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|-------------------------------------|------|------|---------------------------------|
| a. Tenore di D-glucosio (destrosio) | min. | 99,5 | per cento in massa ^a |
| b. Sostanza secca | min. | 90 | per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. | 0,25 | per cento in massa ^a |

10. Glucosio (zucchero d'uva o destrosio) senza acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato senza acqua di cristallizzazione e con le seguenti caratteristiche:

- | | | | |
|-----------------------|------|------|---------------------------------|
| a. Tenore di glucosio | min. | 99,5 | per cento in massa ^a |
| b. Sostanza secca | min. | 98 | per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. | 0,25 | per cento in massa ^a |

11. Zucchero di frutta (fruttosio o levulosio)

D-fruttosio purificato, cristallizzato e con le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di fruttosio	min.	98	per cento in massa ^a
b. Sostanza secca	min.	99,5	per cento in massa
c. Ceneri solfatate	max.	0,1	per cento in massa ^a
d. Tenore di glucosio	max.	0,5	per cento in massa

12. Zucchero di latte (lattosio)

Lo zucchero di latte (lattosio) è una sorta di zucchero naturalmente presente nel latte; è normalmente ottenuto dal siero di latte e presenta le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di lattosio anidro	min.	99	per cento in massa ^a
------------------------------	------	----	---------------------------------

Può essere anidro, contenere una molecola di acqua o essere una miscela delle due forme.

13. Zucchero di malto (maltosio)

Lo zucchero di malto (maltosio) è la sorta di zucchero che viene ottenuta da materie prime amidacee mediante scissione enzimatica.

14. Trealosio

Il trealosio è un disaccaride non riducente consistente in due frazioni di glucosio collegate da un legame glucosidico $\alpha,1,1$. È ricavato da amido liquidificato mediante procedimento enzimatico in più stadi e presenta le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di trealosio	min.	98	per cento in massa ^a
b. Perdita all'essiccazione (60 °C, 5 h)	max.	1,5	per cento in massa
c. Tenore di ceneri	max.	0,05	per cento in massa

15. Isomaltulosio

L'isomaltulosio è un disaccaride riducente consistente in una frazione di glucosio collegata a una frazione di fruttosio da un legame glucosidico $\alpha,1,6$. È ricavato dal saccarosio mediante procedimento enzimatico; il monidrato è la forma immessa in commercio. Esso presenta le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di isomaltulosio	min.	98	per cento in massa ^a
b. Perdita all'essiccazione (60 °C, 5 h)	max.	6,5	per cento in massa

16. D-tagatosio

Il D-tagatosio (sinonimo: D-*lyso*-esulosio) è un cetoosio, un epimero C-4 del D-fruttosio. Si ottiene mediante isomerizzazione del D-galattosio in ambiente alcalino in presenza di calcio. Esso presenta le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di D-tagatosio	min.	98	per cento in massa ^a
b. Perdita all'essiccazione (102 °C, 2 h)	max.	0,5	per cento in massa

^a riferito alla massa secca

*Allegato 1a*⁵⁷
(art. 3, 11 cpv. 4, 13 e 15 cpv. 2)

Prodotti di sorte di zuccheri e di dolcificanti alla frutta

1. Sorte di zuccheri in tavolette

Tenore di burro di cacao,
amido e additivi autorizzati max. 5 per cento in massa

2. Zucchero vanigliato

Tenore di frutto della vaniglia essiccato o
quantitativo corrispondente di estratto min. 10 per cento in massa

3. Zucchero vanillinato

Tenore di vanillina min. 2 per cento in massa

4. Dolcificante alla frutta

a. Massa secca min. 70 per cento in massa
b. Ceneri max. 0,18 per cento in massa

⁵⁷ Introdotta dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Allegato 2⁵⁸
(art. 17 cpv. 2, 18 cpv. 2, 19 cpv. 2 e 21)

Requisiti degli articoli di confetteria e dei dolci

1. Articoli di confetteria e dolci contenenti caffeina

Tenore di caffeina (compresa la caffeina naturale) max. 6 g per chilogrammo

2. Marzapane

a. Tenore di sorte di zuccheri max. 68 per cento in massa
b. Tenore di acqua max. 12,5 per cento in massa

3. Persipane

a. Tenore di sorte di zuccheri max. 74 per cento in massa
b. Tenore di acqua max. 8 per cento in massa
c. Aggiunta di amido max. 0,2 per cento in massa

4. Caramelle al latte

Tenore di grasso di latte min. 2,5 per cento in massa

5. Caramelle alla panna

Tenore di grasso di latte min. 4 per cento in massa

⁵⁸ Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4913).

Allegato 3
(art. 23–28)

Requisiti delle sorte di gelato commestibile

1. Gelato alla panna

- a. Tenore di grasso di latte con aggiunta di ingredienti min. 6 per cento in massa
- b. Tenore di grasso di latte senza aggiunta di ingredienti min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

2. Gelato alla doppia panna

- a. Tenore di grasso di latte min. 12 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 33 per cento in massa

3. Gelato al latte

- a. Tenore di grasso di latte min. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca sgrassata del latte min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

4. Sorbetto

- a. Parte di frutta dei sorbetti alla frutta
 - limone min. 6 per cento in massa
 - agrumi a eccezione del limone min. 10 per cento in massa
 - altri frutti min. 20 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 25 per cento in massa

5. Gelato all'acqua

- a. Massa di grasso totale max. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 15 per cento in massa

6. Gelato

- a. Massa di grasso totale min. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca sgrassata del latte min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

*Allegato 4*⁵⁹
(art. 31 cpv. 4 e 32)

Requisiti del cacao in polvere, del cioccolato in polvere e del burro di cacao

1. Cacao in polvere (cacao)

- | | | |
|-----------------------------|---------|---------------------------------|
| a. Tenore di burro di cacao | min. 20 | per cento in massa ^a |
| b. Tenore di acqua | max. 9 | per cento in massa |

2. Cacao in polvere povero di grasso (cacao in polvere magro, cacao povero di grasso o magro, cacao in polvere fortemente sgrassato, cacao fortemente sgrassato)

Tenore di burro di cacao	meno del 20	per cento in massa ^a
--------------------------	-------------	---------------------------------

3. Cioccolato in polvere per bevande (cacao in polvere zuccherato, cacao zuccherato) e cacao in polvere zuccherato per uso domestico (cacao zuccherato per uso domestico, cioccolato in polvere per uso domestico)

Tenore di cacao in polvere	min. 25	per cento in massa
----------------------------	---------	--------------------

4. Cioccolato in polvere per bevande povero di grasso o magro (cacao in polvere zuccherato povero di grasso, cacao in polvere zuccherato magro, cacao in polvere zuccherato magro o povero di grasso, cacao in polvere zuccherato fortemente sgrassato, cioccolato in polvere per bevande fortemente sgrassato) e cacao in polvere per uso domestico zuccherato povero di grasso o magro (cacao per uso domestico zuccherato povero di grasso o magro, cacao in polvere per uso domestico zuccherato fortemente sgrassato, cacao per uso domestico zuccherato fortemente sgrassato)

Tenore di cacao in polvere povero di grasso	min. 25	per cento in massa
---	---------	--------------------

5. Cioccolato in polvere

Tenore di cacao in polvere	min. 32	per cento in massa
----------------------------	---------	--------------------

6. Burro di cacao

- | | | |
|--|-----------|--------------------|
| a. Tenore di acidi grassi (espresso in acido oleico) | max. 1,75 | per cento in massa |
| b. Tenore di insaponificabili
(determinato all'etere di petrolio) | max. 0,5 | per cento in massa |
| c. Tenore di insaponificabili nel burro di cacao
di pressione (determinato all'etere di petrolio) | max. 0,35 | per cento in massa |

^a riferito alla massa secca

⁵⁹ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

Allegato 5⁶⁰
(art. 34–47)

Requisiti del cioccolato

1. Cioccolato (calcolo secondo l'art. 48)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 35 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 14 per cento in massa |
| c. Burro di cacao | almeno 18 per cento in massa |

2. Cioccolato per uso domestico (calcolo secondo l'art. 48)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 30 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 12 per cento in massa |
| c. Burro di cacao | almeno 18 per cento in massa |

3. Cioccolato al latte (calcolo secondo l'art. 48)

- | | |
|---|---|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 25 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte | almeno 14 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato, panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 2,5 per cento in massa |
| d. Grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |
| e. Tenore totale di grasso (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

4. Cioccolato al latte per uso domestico (calcolo secondo l'art. 48)

- | | |
|---|---|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 20 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte | almeno 20 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato, panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 2,5 per cento in massa |
| d. Grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |
| e. Tenore totale di grasso (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

⁶⁰ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

5. Cioccolato al latte magro (calcolo secondo l'art. 48)

Grasso di latte al massimo 1 per cento in massa

6. Cioccolato alla panna (calcolo secondo l'art. 48)

Grasso di latte almeno 5,5 per cento in massa

7. Cioccolato alla doppia panna (calcolo secondo l'art. 48)

Grasso di latte almeno 10 per cento in massa

8. Granelli di cioccolato, fiocchi di cioccolato

- a. Burro di cacao almeno 12 per cento in massa
- b. Sostanza secca di cacao totale almeno 32 per cento in massa
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata almeno 14 per cento in massa

9. Granelli di cioccolato al latte, fiocchi di cioccolato al latte

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 20 per cento in massa
- b. Sostanza secca di latte almeno 12 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati
- c. Sostanza secca di cacao sgrassata almeno 2,5 per cento in massa
- d. Grasso di latte almeno 3,5 per cento in massa
- e. Tenore totale di grasso (burro di cacao e grasso di latte) almeno 12 per cento in massa

10. Cioccolato alle nocciole gianduia

- a. Sostanza secca di cacao totale almeno 32 per cento in massa (riferita alla parte di cioccolato)
- b. Sostanza secca di cacao sgrassata almeno 8 per cento in massa (riferita alla parte di cioccolato)
- c. Nocciole finemente macinate almeno 20 per cento in massa e al massimo 40 per cento in massa (riferito al prodotto finito)

11. Cioccolato al latte e alle nocciole gianduia

- a. Sostanza secca di latte totale almeno 10 per cento in massa (riferito alla parte di cioccolato) di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o

b. Nocciole finemente macinate	completamente disidratati almeno 15 per cento in massa e al massimo 40 per cento in massa (riferito al prodotto finito)
12. Cioccolato bianco (calcolo secondo l'art. 48)	
a. Burro di cacao	almeno 20 per cento in massa
b. Sostanza secca di latte totale	almeno 14 per cento in massa di latte intero parzialmente o comple- tamente disidratato, latte parzial- mente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati
c. Grasso di latte	almeno 3,5 per cento in massa
13. Cioccolato di copertura	
a. Burro di cacao	almeno 31 per cento in massa
b. Sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 2,5 per cento in massa
c. Sostanza secca di cacao totale	almeno 35 per cento in massa
14. Cioccolato di copertura scuro	
a. Burro di cacao	almeno 31 per cento in massa
b. Sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 16 per cento in massa
15. Cioccolato di copertura al latte	
Tenore di grasso totale (burro di cacao e grasso del latte)	almeno 31 per cento in massa
16. Cioccolato di copertura bianco	
Tenore di grasso	almeno 31 per cento in massa
17. Cioccolato ripieno (calcolo secondo l'art. 48)	
Cioccolati menzionati agli articoli 34–38 e 41–44	almeno 25 per cento in massa
18. Chocolate a la taza	
a. Sostanza secca di cacao totale	almeno 35 per cento in massa
b. Burro di cacao	almeno 18 per cento in massa
c. Sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 14 per cento in massa
d. Farina o amidi	al massimo 8 per cento in massa
19. Chocolate familiar a la taza	
a. Sostanza secca di cacao totale	almeno 30 per cento in massa
b. Burro di cacao	almeno 18 per cento in massa
c. Sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 12 per cento in massa
d. Farina o amidi	al massimo 18 per cento in massa

20. Pralinés, praline (calcolo secondo l'art. 48)

Strati di cioccolati (art. 34–38 e 41–44) oppure	almeno 25 per cento in massa
miscele di cioccolati (art. 34–38 e 43–44)	almeno 25 per cento in massa

21. Articoli di confetteria al cioccolato

Cioccolato (art. 34–38 nonché 43) oppure	almeno 10 per cento in massa
burro di cacao oppure	almeno 10 per cento in massa
cioccolato di copertura (art. 44)	almeno 20 per cento in massa

*Allegato 6*⁶¹
(art. 51 cpv. 1)

Grassi vegetali diversi dal burro di cacao ammessi nei cioccolati

¹ I grassi vegetali sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e rispondono ai seguenti criteri:

- a. sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST, StOSt⁶².
- b. sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità di fusione, necessità di trattamento di tempra);
- c. sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

² A norma di tali criteri possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle seguenti piante:

Nome comune dei grassi vegetali	Nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato
1. Burro d'illipe, sego del Borneo, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Grasso e stearina di Shorea robusta	<i>Shorea robusta</i>
3. Olio di palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
4. Burro di Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Burro di Kokum	<i>Garcinia indica</i>
6. Nocciolo di mango	<i>Mangifera indica</i>

³ È inoltre autorizzato l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

⁶¹ Introdotto dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1977).

⁶² P (acido palmitico);
O (acido oleico)
St (acido stearico)

