

Ordinanza del DFI sugli alimenti speciali

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2014)

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:

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

La presente ordinanza definisce gli alimenti speciali, stabilisce i requisiti a cui sono soggetti e ne disciplina la caratterizzazione speciale e la pubblicità.

Art. 2 Definizione

¹ Gli alimenti speciali sono derrate alimentari destinate a un'alimentazione speciale, che in base alla loro composizione oppure allo speciale procedimento di fabbricazione:

- a. corrispondono alle particolari esigenze nutrizionali di persone, le quali, per motivi di salute, necessitano di un'alimentazione di altro genere; oppure
- b.² contribuiscono a conseguire determinati effetti fisiologico-nutrizionali o fisiologici.

² Sono considerati alimenti speciali:

- a. gli alimenti poveri di lattosio o privi di lattosio (art. 5);
- b.³ ...
- c. i surrogati di sale commestibile, il sale dietetico (art. 7);
- d. gli alimenti poveri di proteine (art. 8);
- e. gli alimenti privi di glutine (art. 9);
- f.–h.⁴ ...

RU 2005 5953

¹ RS 817.02

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

³ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

⁴ Abrogate dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

- i.⁵ ...
- j.-k.⁶ ...
- l. gli alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso (art. 16);
- m. gli alimenti per lattanti (art. 17);
- n. gli alimenti di proseguimento (art. 18);
- o. gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età (art. 19);
- p. gli alimenti per persone con elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (art. 20);
- q.⁷ gli alimenti dietetici a fini medici speciali (art. 20a);
- r.⁸ gli alimenti contenenti estratti di malto (art. 21);
- s.⁹ gli integratori alimentari (art. 22);
- t.¹⁰ il lievito alimentare (art. 22a);
- u.¹¹ le microalghe e le alghe rosse calcaree (Maerl) (art. 22b);
- v.¹² ...
- w.¹³ alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo (art. 23a).

Art. 3 Requisiti

¹ Gli alimenti speciali devono distinguersi nettamente dalle normali derrate alimentari di genere paragonabile (prodotti normali) per la loro composizione oppure per il procedimento di fabbricazione.

² ... ¹⁴

⁵ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁶ Abrogate dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007, vigore il 1° apr. 2007 (RU **2007** 1065).

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007, vigore il 1° apr. 2007 (RU **2007** 1065).

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007, vigore il 1° apr. 2007 (RU **2007** 1065).

¹⁰ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007, vigore il 1° apr. 2007 (RU **2007** 1065).

¹¹ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007 (RU **2007** 1065). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

¹² Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007 (RU **2007** 1065). Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

¹³ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

¹⁴ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, con effetto dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 6035).

³ Agli alimenti speciali sono applicabili per analogia i conformi requisiti a cui sono soggetti i prodotti normali, a meno che la loro particolare destinazione non esiga delle deroghe.

⁴ Gli alimenti speciali possono essere consegnati ai consumatori solamente preconfezionati, a meno che non siano consumati sul posto o si tratti di alimenti di cui agli articoli 5 o 9.¹⁵

⁵ Gli alimenti speciali non possono essere mescolati con bevande alcoliche.¹⁶

Art. 4 Caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁷ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr) devono figurare:¹⁸

- a. un cenno alle particolarità della composizione qualitativa e quantitativa oppure al particolare procedimento di fabbricazione col quale il prodotto acquista le qualità nutrizionali particolari;
- b.¹⁹ la dichiarazione del valore nutritivo secondo gli articoli 22–29 OCDerr; ne sono esclusi gli alimenti dietetici a fini medici speciali secondo l'articolo 20a e gli integratori alimentari secondo l'articolo 22.

² ...²⁰

³ Gli alimenti speciali possono essere caratterizzati con la menzione «dietetico». È fatta eccezione per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, per gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali, altre pappe di complemento nonché gli integratori alimentari.²¹

⁴ e ⁵ ...²²

⁶ Indicazioni nutrizionali e sulla salute per alimenti speciali sono disciplinate negli articoli 29a–29i OCDerr, sempreché la presente ordinanza non disponga altrimenti.²³

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

¹⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

¹⁷ RS 817.022.21

¹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

²⁰ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

²² Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

Sezione 2: Disposizioni speciali

Art. 5 Alimenti poveri di lattosio o privi di lattosio

¹ Un alimento è considerato povero di lattosio quando il tenore di lattosio nel prodotto pronto al consumo è:

- a. ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente; e
- b. al massimo di 2 g per 100 g di sostanza secca.

² Un alimento è considerato privo di lattosio quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml.²⁴

Art. 6²⁵

Art. 7 Surrogati di sale commestibile, sale dietetico

¹ Per surrogati di sale commestibile e sale dietetico s'intendono mescolanze di solfato di potassio e sali di potassio, magnesio, ammonio, calcio e colina di acidi organici e inorganici, come gli acidi glutammico, adipico, carbonico, piruvico, lattico, citrico, malico, tartarico, acetico, cloridrico od ortofosforico.

² Il tenore di sodio non deve superare 0,12 g per 100 g.

³ Il tenore di sodio e di potassio dell'alimento pronto al consumo devono essere indicati in grammi per 100 g o per 100 ml.

Art. 8 Alimenti poveri di proteine

¹ Un alimento è considerato povero di proteine quando il tenore di proteine del prodotto pronto al consumo è:

- a. ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente; e
- b. non supera 1 g per 100 g di sostanza secca.

² Le paste alimentari povere di proteine possono, a differenza delle paste alimentari ai sensi dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁶ concernenti i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati, contenere anche una percentuale variabile di amido o fecola.²⁷

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

²⁵ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

²⁶ RS 817.022.109

²⁷ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4919).

Art. 9²⁸ Prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine

¹ I prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine sono alimenti fabbricati, preparati e lavorati specialmente per soddisfare le esigenze dietetiche specifiche a queste persone.

² Questi prodotti alimentari costituiti da uno o più ingredienti ricavati da frumento, incluse tutte le specie di *Triticum*, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, o contenenti tali ingredienti e specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, se sono venduti ai consumatori non devono avere un contenuto di glutine superiore a 100 mg/kg. Devono portare la menzione «con contenuto di glutine molto basso». Possono portare la menzione «senza glutine» se il loro contenuto di glutine non supera 20 mg/kg. La menzione «con contenuto di glutine molto basso» può essere usata solo per i prodotti alimentari secondo il presente capoverso.

³ Se viene usata per la fabbricazione di questi prodotti alimentari, l'avena deve essere prodotta, preparata e lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, incluse tutte le specie di *Triticum*, la segale, l'orzo o le loro varietà incrociate. Il contenuto di glutine di questa avena non deve superare 20 mg/kg.

⁴ Se sono venduti ai consumatori, i prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine e consistenti di ingredienti che sostituiscono il frumento, incluse tutte le specie di *Triticum*, la segale, l'orzo, l'avena o le loro varietà incrociate, o contenenti uno o più di tali ingredienti, non devono avere un contenuto di glutine superiore a 20 mg/kg. La caratterizzazione deve contenere la menzione «senza glutine».

⁵ Le menzioni «con contenuto di glutine molto basso» o «senza glutine» devono essere indicate accanto alla denominazione specifica del prodotto.

⁶ Le paste alimentari prive di glutine possono, a differenza delle paste alimentari ai sensi dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁹ concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati, essere fabbricate completamente o parzialmente con amido o fecola.

⁷ Se le paste alimentari prive di glutine sono costituite prevalentemente da amido o fecola, ciò deve essere indicato nella denominazione specifica (ad es. pasta alimentare con amido).

²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

²⁹ RS 817.022.109

Art. 10 a 12³⁰**Art. 13**³¹**Art. 14 e 15**³²**Art. 16** Alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso

¹ Gli alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso sono alimenti di composizione particolare che, se utilizzati secondo le istruzioni del fabbricante, sostituiscono completamente o parzialmente il fabbisogno alimentare quotidiano.

² Gli alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso si suddividono in due categorie:

- a. prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera;
- b. prodotti sostitutivi di uno o più pasti.

³ La composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

⁴ Tutti gli elementi costitutivi di un prodotto destinato a sostituire l'intera razione giornaliera devono essere contenuti nel medesimo imballaggio.

⁵ Le denominazioni specifiche sono le seguenti:

- a. per i prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera: «razione giornaliera per un'alimentazione mirante al controllo del peso»;
- b. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti: «pasto per un'alimentazione mirante al controllo del peso».

⁶ In deroga all'articolo 29 OCDerr³³, il valore energetico e il tenore di proteine, carboidrati, lipidi e il tenore di ogni sale minerale e vitamina elencati nell'allegato 1 vanno indicati in quantità specifica del prodotto pronto all'uso proposto per il consumo. Nel caso di prodotti sostitutivi di uno o più pasti, oltre all'indicazione del tenore, l'indicazione relativa alle vitamine e ai sali minerali deve essere espressa anche in percentuale della dose giornaliera raccomandata secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁴ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.³⁵

⁷ Oltre alle indicazioni specificate nell'articolo 4 capoverso 1, l'etichettatura dei prodotti in questione deve recare le menzioni seguenti:

³⁰ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

³¹ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

³² Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, con effetto dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

³³ RS **817.022.21**

³⁴ RS **817.022.32**

³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4615).

- a. se necessario, il modo d'uso corretto e una menzione sull'importanza della sua applicazione;
- b. se un prodotto utilizzato secondo le istruzioni del fabbricante apporta una quantità di polialcoli superiore a 20 g al giorno, una menzione riguardante il rischio di effetto lassativo;
- c. una menzione relativa all'importanza dell'assunzione quotidiana di una quantità sufficiente di liquidi;
- d. per i prodotti sostitutivi di un'intera razione giornaliera, l'indicazione che:
 1. il prodotto fornisce quantità sufficienti di tutte le sostanze nutritive essenziali per una giornata; e
 2. il prodotto non può essere consumato per oltre tre settimane senza consultazione medica;
- e. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti, l'indicazione relativa al fatto che avranno l'effetto desiderato solo nell'ambito di una dieta ipocalorica e che, in tale ambito, vanno integrati con altri alimenti.

⁸ Sono vietati riferimenti a un lasso di tempo entro il quale ci si può attendere un calo ponderale o all'entità di tale calo, nonché a una diminuzione della percezione dell'appetito o a un marcato aumento del senso di sazietà.

Art. 17³⁶ Alimenti per lattanti: definizione e requisiti

¹ Gli alimenti per lattanti sono derrate alimentari destinate alla particolare alimentazione di lattanti sani (bambini di meno di 12 mesi) durante i primi mesi di vita, che sono in grado di soddisfare da sole il fabbisogno nutritivo dei lattanti fino all'introduzione di adeguate pappe di complemento.

² Un prodotto che non costituisce di per sé un alimento per lattanti ai sensi del capoverso 1 non può essere messo in commercio o distribuito come tale.

³ Agli alimenti per lattanti sono applicabili i seguenti requisiti:

- a. sono fabbricati con:
 1. le fonti proteiche definite nell'allegato 2 numero 2, e
 2. altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti sin dalla nascita è dimostrata da dati scientifici generalmente riconosciuti;
- b. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2;
- c. le fonti proteiche dell'alimentazione per lattanti a base di idrolizzati proteici del siero di latte che presentano un tenore proteico inferiore a 0,56 g/kJ (2,25 g/100 kcal) devono soddisfare le specificazioni di cui all'allegato 2a;
- d. gli alimenti per lattanti devono essere pronti al consumo con l'aggiunta di acqua potabile;

³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

- e. per la fabbricazione possono essere aggiunte unicamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 3. Se possono essere utilizzate anche come additivi, a queste sostanze si applicano i criteri di purezza di cui all'allegato 8 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁷ sugli additivi e, se questi mancano, si applicano i criteri di purezza riconosciuti dai servizi internazionali.

⁴ L'idoneità come alimenti per lattanti dei seguenti prodotti deve essere dimostrata da studi eseguiti in base alle raccomandazioni generalmente riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di tali studi:

- a. prodotti a base di proteine del latte di cui all'allegato 2 numero 22 con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b.³⁸ prodotti a base di idrolizzati proteici di cui all'allegato 2 numero 23 con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

Art. 17a³⁹ Alimenti per lattanti: caratterizzazione

¹ La denominazione specifica degli alimenti per lattanti è «alimenti per lattanti».

² Gli alimenti per lattanti che sono fabbricati esclusivamente a partire da proteine del latte vaccino o caprino devono essere denominati «latte per lattanti».⁴⁰

³ In aggiunta alle indicazioni previste secondo l'articolo 4 capoverso 1, le indicazioni che figurano sull'imballaggio o sull'etichetta devono contenere:

- a. un'indicazione secondo cui il prodotto è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti sin dalla nascita, quando essi non sono allattati al seno;
- b. un'indicazione sulla quantità media di tutti i sali minerali e le vitamine di cui all'allegato 2 ed eventualmente della colina, dell'inositolo e della L-carnitina per 100 ml di preparazione pronta al consumo;
- c. le istruzioni per preparare, conservare e smaltire correttamente il prodotto, nonché un avvertimento sui pericoli per la salute di una preparazione e di una conservazione inadeguati;
- d. le informazioni necessarie per l'impiego corretto del prodotto; queste devono essere formulate in modo tale da non scoraggiare l'allattamento al seno;
- e. un'indicazione come «avvertimento importante», seguita:
 - 1. da un'indicazione sulla superiorità dell'allattamento al seno rispetto agli alimenti per lattanti, e

³⁷ RS 817.022.31

³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

³⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

2. dalla raccomandazione di usare il prodotto unicamente su consiglio di specialisti indipendenti nel campo della medicina o dell'alimentazione oppure della cura dei lattanti e dei bambini in tenera età.

⁴ L'indicazione sull'imballaggio o sull'etichetta può contenere la quantità media di sostanze nutritive elencate nell'allegato 3 per 100 ml di prodotto pronto al consumo, sempre che una tale indicazione non sia già stata apposta in base all'articolo 17a capoverso 3 lettera b.

⁵ Sull'imballaggio, sull'etichetta oppure sui prospetti allegati possono figurare indicazioni sul valore nutritivo e sulla salute unicamente nei casi contemplati dall'allegato 4 ed alle condizioni ivi fissate.

⁶ L'impiego di termini quali «umanizzato», «maternizzato», «adattato» e analoghi è inammissibile.

⁷ Gli alimenti per lattanti vanno caratterizzati in modo tale che il consumatore possa differenziarli chiaramente dagli alimenti di proseguimento.

⁸ Sull'imballaggio, sull'etichetta e sui prospetti allegati non devono essere apposti né immagini né testi che idealizzino il prodotto; in particolare non possono esservi raffigurati lattanti.⁴¹

⁹ I capoversi 3 lettere d ed e, nonché 5–8 si applicano per analogia anche al confezionamento, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti.

Art. 17b⁴² Alimenti per lattanti: obbligo di comunicazione

¹ Chi, in qualità di fabbricante o importatore, intende mettere in commercio un alimento per lattanti deve comunicarlo all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).⁴³

² Con la comunicazione va presentato un imballaggio o un'etichetta originali o le rispettive stampe laser.

Art. 18⁴⁴ Alimenti di proseguimento: definizione e requisiti

¹ Gli alimenti di proseguimento sono derrate alimentari destinate alla particolare alimentazione dei lattanti sani di età superiore ai 6 mesi, successivamente all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare, e ai bambini in tenera età (tra 1 e 3 anni) e costituiscono il principale elemento liquido dell'alimentazione progressivamente diversificata di questi lattanti.

² Agli alimenti di proseguimento si applicano i seguenti requisiti:

- a. sono fabbricati con:

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

⁴² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

1. le fonti proteiche definite nell'allegato 5 numero 2, e
 2. altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore a 6 mesi e dei bambini in tenera età è dimostrata da dati scientifici riconosciuti;
- b. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5;
 - c. devono essere pronti al consumo dopo l'aggiunta di acqua potabile;
 - d. possono esservi aggiunte soltanto le sostanze nutritive di cui all'allegato 3. Se possono essere utilizzate anche come additivi, a queste sostanze si applicano i criteri di purezza di cui all'allegato 8 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁴⁵ sugli additivi e, se questi mancano, si applicano i criteri di purezza riconosciuti dai servizi internazionali.

Art. 18a⁴⁶ Alimenti di proseguimento: caratterizzazione

¹ La denominazione specifica degli alimenti di proseguimento è «alimento di proseguimento».

² Gli alimenti di proseguimento fabbricati esclusivamente con latte vaccino o caprino devono essere denominati «latte di proseguimento».⁴⁷

³ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 4 capoverso 1, sull'imballaggio o sull'etichetta occorre:

- a. indicare che il prodotto:
 1. è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti a partire da un'età di 6 mesi almeno,
 2. deve costituire soltanto parte di un'alimentazione mista, e
 3. non deve venir utilizzato in sostituzione del latte materno durante i primi 6 mesi di vita;
- b. indicare che la decisione di iniziare con la pappa di complemento, anche nei casi in cui eccezionalmente tale alimentazione sia iniziata prima dei 6 mesi, va presa soltanto:
 1. su consiglio di specialisti indipendenti nel campo della medicina o dell'alimentazione oppure della cura dei lattanti e dei bambini in tenera età, e
 2. tenuto conto delle necessità di ciascun lattante per quanto concerne la crescita e lo sviluppo;
- c. indicare la quantità media di ogni sale minerale e di ogni vitamina di cui all'allegato 5 ed eventualmente della colina, dell'inositolo e della L-carnitina per 100 ml di preparato pronto al consumo;

⁴⁵ RS 817.022.21

⁴⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

- d. fornire istruzioni su come preparare, conservare e smaltire correttamente il prodotto, nonché un avvertimento sui pericoli per la salute di una preparazione e di una conservazione inadeguati;
- e. fornire le informazioni necessarie per l'impiego corretto del prodotto; queste devono essere formulate in modo tale da non scoraggiare l'allattamento al seno.

⁴ Può inoltre essere indicata la quantità di sostanze nutritive di cui all'allegato 3 per 100 ml di prodotto pronto al consumo sempre che tale indicazione non sia già fornita in applicazione del capoverso 3 lettera c.

⁵ Oltre all'indicazione della quantità di vitamine e sali minerali può essere indicata la quota percentuale dei valori di riferimento di cui all'allegato 6.

⁶ L'impiego di termini quali «umanizzato», «maternizzato», «adattato» e analoghi è inammissibile.

⁷ Gli alimenti di proseguimento vanno caratterizzati in modo tale che il consumatore possa differenziarli chiaramente dagli alimenti per lattanti.

⁸ I capoversi 3 lettera e, 6 e 7 si applicano per analogia anche al confezionamento, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti.

Art. 19 Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

¹ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età sono alimenti che corrispondono alle particolari esigenze nutrizionali di lattanti e bambini sani in età compresa tra 4 mesi e 3 anni:

- a. durante lo svezzamento dei lattanti;
- b. come pappa di complemento per bambini in tenera età; o
- c. per il loro graduale passaggio all'alimentazione normale.⁴⁸

² Non è considerato pappa di complemento il latte destinato a lattanti e bambini in tenera età.

³ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali possono essere offerti come:

- a. prodotti semplici di cereali che sono o devono essere preparati con latte o altri liquidi nutrienti appropriati;
- b. prodotti di cereali con aggiunta di alimenti altamente proteici che sono o devono essere preparati con latte o altri liquidi privi di proteine;
- c. paste alimentari che possono essere consumate dopo una cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti;
- d. fette biscottate e biscotti che possono essere consumati direttamente o, dopo essere stati sbriciolati, con aggiunta di acqua, latte o altri liquidi adatti.

⁴⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

⁴ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età devono essere fabbricati con ingredienti la cui idoneità alla particolare nutrizione dei bambini secondo il capoverso 1 è dimostrata da dati scientifici generalmente riconosciuti.

⁵ Per la composizione valgono i seguenti requisiti:

- a. gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7;
- b. le altre pappe di complemento devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8;
- c. per la fabbricazione possono essere utilizzate esclusivamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 9.

⁶ Se agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e alle altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età sono aggiunti vitamine, sali minerali e oligoelementi, valgono le quantità massime di cui all'allegato 10.

⁷ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 4 capoverso 1, le indicazioni sull'imballaggio, l'etichetta o il prospetto allegato devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una menzione che indichi a partire da quale età è possibile usare il prodotto, tenuto conto della sua composizione, della costituzione o di altre caratteristiche particolari;
- b. informazioni sul tenore (p. es. «contenente glutine») o l'assenza di glutine, se l'età raccomandata è inferiore a 6 mesi;
- c. la quantità media dei singoli sali minerali e vitamine per i quali nell'allegato 7 (per gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali) ovvero nell'allegato 8 (per le altre pappe di complemento) sono fissati tenori specifici per 100 g o 100 ml del prodotto disponibile in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto;
- d. se necessario le istruzioni per la preparazione corretta e l'avvertenza di quanto sia importante seguirle.

⁸ ...⁴⁹

⁹ La caratterizzazione del valore nutritivo può contenere il tenore medio delle sostanze nutritive indicate nell'allegato 6 per ogni 100 g o 100 ml del prodotto in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto, sempre che tale indicazione non sia già prevista dalle disposizioni del capoverso 7 lettera c.⁵⁰

¹⁰ Nel quadro della caratterizzazione del valore nutritivo delle vitamine e dei sali minerali di cui all'allegato 6 in riferimento agli alimenti per lo svezzamento, oltre ai dati indicati conformemente ai capoversi 7 e 9 è possibile esprimere questi valori in parte percentuale del valore di riferimento. L'indicazione percentuale è consentita

⁴⁹ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, con effetto dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

⁵⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

soltanto se in 100 g o 100 ml ed eventualmente per ogni porzione del prodotto è contenuto almeno il 15 per cento del valore di riferimento di cui all'allegato 6.⁵¹

Art. 20 Alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico (alimenti di complemento)

¹ Una derrata alimentare è considerata alimento per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico (alimento di complemento) quando soddisfa i loro bisogni particolari di nutrizione e copre il loro ulteriore fabbisogno fisiologico-nutrizionale.

² Si distinguono le seguenti categorie:

- a. prodotti energetici;
- b. prodotti con un tenore definito di vitamine, sali minerali (macroelementi oppure oligoelementi) o altre sostanze rilevanti per le persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico;
- c. preparati proteici e aminoacidi;
- d. combinazioni dei gruppi di prodotti di cui alle lettere a–c.

³ I prodotti energetici devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11 numero I.

⁴ I prodotti con vitamine, sali minerali (macroelementi oppure oligoelementi) o altre sostanze rilevanti per le persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico devono tenere conto della perdita di sostanze nutritive caratteristica per queste persone. Le bevande contenenti elettroliti devono contenere i sali minerali più importanti presenti nel sudore, come sodio, potassio, calcio o magnesio.

⁵ Nei preparati contenenti proteine e aminoacidi è permesso l'impiego di proteine animali o vegetali di alto valore biologico. Le miscele devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11 numero II.

⁶ I preparati combinati sono forme miste dei prodotti secondo i capoversi 3–5.

⁷ L'ammissibilità degli additivi e le loro quantità massime e minime sono disciplinate negli allegati 12 e 13. Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti elencati negli allegati 14 e 14b delle sostanze autorizzate di cui agli allegati 12 e 13.⁵²

⁸ Per rispondere ai bisogni fisiologico-nutrizionali specifici di determinati gruppi di popolazione, il tenore di vitamine nella razione giornaliera può ammontare fino al 300 per cento del tenore secondo l'allegato 13. Per la vitamina A è permesso soltanto un iperdosaggio fino al 200 per cento della dose giornaliera autorizzata.⁵³

⁹ ...⁵⁴

⁵¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

⁵² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁵³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁵⁴ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

¹⁰ L'USAV può autorizzare, su richiesta, ulteriori additivi. Esso verifica l'ineccepibilità per la salute, l'idoneità, la caratterizzazione e la pubblicità degli additivi in questione. L'articolo 6 capoversi 1 e 4 ODerr è applicabile per analogia.⁵⁵

¹¹ La denominazione specifica è retta dall'articolo 3 capoverso 3 lettera a OCDerr⁵⁶.

¹² Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 4 capoverso 1, gli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico devono comprendere:

- a. una descrizione della particolare idoneità allo scopo dell'alimento;
- b. le istruzioni per l'uso.

¹³ La caratterizzazione degli additivi è disciplinata dall'allegato 12, la denominazione di vitamine, sali minerali e altre sostanze dall'allegato 13.⁵⁷

¹⁴ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine, sali minerali e altre sostanze al momento della consegna ai consumatori.⁵⁸

¹⁵ Le bevande con un'osmolarità di 250–340 mOsmol per litro possono essere designate come isotoniche.

¹⁶ In alternativa alle disposizioni degli articoli 26 capoverso 3 e 29 capoverso 3 OCDerr⁵⁹, per gli alimenti di complemento possono essere indicati per ragione giornaliera il valore energetico, il tenore di sostanze nutritive o componenti di sostanze nutritive e le relative percentuali rispetto alla dose giornaliera raccomandata. Quest'ultima si basa sull'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁶⁰ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.⁶¹

Art. 20a⁶² Alimenti dietetici a fini medici speciali

¹ Per alimenti dietetici destinati a fini medici speciali s'intendono alimenti che rispondono alle particolari esigenze nutrizionali delle persone seguenti:

- a. pazienti che presentano alterazioni, disturbi o disordini della capacità di assunzione, digestione, assorbimento, metabolismo o escrezione di alimenti comuni o di determinate sostanze nutritive ivi contenute (compresi i metaboliti);
- b. pazienti che hanno esigenze nutrizionali diverse dettate da motivi medici alle quali non è possibile rispondere con una modifica del normale regime alimentare, altri alimenti speciali o una combinazione di entrambi.

⁵⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁵⁶ RS 817.022.21

⁵⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁵⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

⁵⁹ RS 817.022.21

⁶⁰ RS 817.022.32

⁶¹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 961). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4615).

⁶² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4919).

² Si distinguono in tre categorie:

- a. alimenti completi dal punto di vista nutrizionale con una formulazione standard delle sostanze nutritive che possono costituire l'unica fonte di nutrimento;
- b. alimenti completi dal punto di vista nutrizionale con una formulazione di sostanze nutritive adattata specificatamente a una determinata malattia, disturbo o stato patologico che possono costituire l'unica fonte di nutrimento;
- c. alimenti incompleti dal punto di vista nutrizionale con una formulazione standard o adattata a una determinata malattia, disturbo o stato patologico che non sono adatti a essere utilizzati come unica fonte di nutrimento.

³ Gli alimenti di cui al capoverso 2 lettere a e b possono essere utilizzati per sostituire completamente o in parte l'alimentazione di un paziente.

⁴ La formulazione di alimenti dietetici a fini medici speciali deve basarsi su principi medici e nutrizionali ragionevoli. Essi devono essere consumati in modo sicuro e salutare secondo le istruzioni del fabbricante. Devono inoltre rispondere efficacemente alle particolari esigenze nutrizionali delle persone a cui sono destinati; ciò deve essere comprovato mediante dati scientifici generalmente consolidati. Detti alimenti devono soddisfare i criteri di cui all'allegato 14a e possono contenere le sostanze nutritive di cui all'allegato 14.

⁵ Chi, in qualità di fabbricante o importatore, intende mettere in commercio un alimento dietetico destinato a fini medici speciali che soddisfa i requisiti di cui all'allegato 14a, deve informarne l'USAV⁶³. Inoltre deve presentare all'USAV un imballaggio o un'etichetta originale oppure le rispettive prove di stampa laser con ricetta.

⁶ Chi, in qualità di fabbricante o importatore, intende mettere in commercio un alimento dietetico destinato a fini medici speciali che non soddisfa i requisiti di cui all'allegato 14a, necessita di un'autorizzazione dell'USAV. Quest'ultimo ne verifica l'ineccepibilità per la salute, l'idoneità, la caratterizzazione e la pubblicità.

⁷ La denominazione specifica è «alimento dietetico a fini medici speciali».

⁸ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'OCDerr⁶⁴ devono figurare:

- a. l'indicazione del valore energetico disponibile, espresso in kJ e kcal, il tenore di proteine, carboidrati e lipidi, nonché l'indicazione del tenore medio di tutti i sali minerali e tutte le vitamine contenuti nel prodotto di cui all'allegato 14a, per 100 g o 100 ml di prodotto destinato alla vendita o, se del caso, per 100 g o 100 ml di prodotto pronto al consumo secondo le istruzioni del fabbricante; tale informazione può essere fornita anche per razione somministrata;

⁶³ Nuova espr. giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919). Di detta mod. è tenuto conto in tutto il presente testo.

⁶⁴ RS 817.022.21

- b. a scelta l'indicazione del tenore delle componenti di proteine, carboidrati e lipidi o di altre sostanze nutritive e dei relativi componenti, sempre che questa informazione sia necessaria per il corretto uso del prodotto, per 100 g o 100 ml di prodotto destinato alla vendita o, se del caso, per 100 g o 100 ml di prodotto pronto al consumo secondo le istruzioni del fabbricante; tale informazione può essere fornita anche per razione somministrata;
- c. se del caso, informazioni sull'osmolalità e sull'osmolarità del prodotto;
- d. informazioni sull'origine e la natura delle proteine o degli idrolisati proteici presenti nel prodotto;
- e.⁶⁵ la menzione «Indicato per il regime alimentare di...» completata dal nome della malattia, del disturbo o dello stato patologico ai quali il prodotto è destinato;
- f. se del caso, la menzione riguardante le precauzioni da prendere e le controindicazioni;
- g. la descrizione delle proprietà o caratteristiche a cui il prodotto deve la sua l'utilità, se del caso con indicazioni sull'aumento, sulla riduzione, sull'eliminazione o comunque sulla modifica di determinate sostanze nutritive, come pure i motivi che giustificano l'uso del prodotto;
- h. se del caso, l'avvertenza che il prodotto non deve essere somministrato per via parenterale.

⁹ L'imballaggio o l'etichetta deve recare le seguenti indicazioni, precedute dalla dicitura «Avvertenza importante» (o da una formulazione equivalente):

- a. la menzione che il prodotto deve essere utilizzato sotto sorveglianza medica;
- b. la menzione se il prodotto sia adatto a essere utilizzato come unica fonte di nutrimento;
- c. se del caso, la menzione che il prodotto è destinato a persone di una determinata fascia d'età;
- d. se del caso, la menzione che il prodotto può comportare rischi per la salute se consumato da persone che non presentano la malattia, il disturbo o lo stato patologico specifici ai quali il prodotto è destinato.

Art. 21 Alimenti contenenti estratti di malto

¹ Gli alimenti contenenti estratto di malto servono a integrare l'alimentazione con estratto di malto.

² Essi devono contenere almeno il 30 per cento in massa di estratto di malto, riferito alla sostanza secca, e almeno 10 g di estratto di malto nella razione giornaliera.

³ Per i prodotti destinati alla fabbricazione di bevande a base di estratto di malto che contengono latte e che devono essere mescolati con acqua, il tenore minimo di estratto di malto si riferisce alla sostanza secca senza i componenti del latte.

⁶⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007, vigore il 1° apr. 2007 (RU 2007 1065).

⁴ Gli alimenti contenenti estratto di malto possono contenere le vitamine e i sali minerali menzionati nell'allegato 13 nelle quantità ivi descritte.

⁵ Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti autorizzati delle sostanze nutritive, elencati nell'allegato 14.⁶⁶

⁶ Nel caso degli alimenti contenenti estratti di malto, la razione giornaliera deve essere indicata sull'imballaggio o sull'etichetta.

Art. 22 Integratori alimentari

¹ Gli integratori alimentari sono prodotti che contengono in forma concentrata vitamine, sali minerali o altre sostanze con specifico effetto alimentare o effetto fisiologico e servono a completare l'alimentazione con tali sostanze.⁶⁷

² Essi sono offerti al consumo in forme farmaceutiche quali capsule, pastiglie, liquidi o polveri.⁶⁸

³ Possono contenere solo:

- a. ⁶⁹ le vitamine, i sali minerali e le altre sostanze di cui agli allegati 13 e 13a nelle dosi giornaliere appositamente previste, nonché le sostanze elencate nell'allegato 13a tenuto conto delle rispettive quantità minime;
- b. le derrate alimentari definite.⁷⁰

⁴ La razione giornaliera raccomandata deve contenere almeno il 15 per cento della dose giornaliera ammessa per gli adulti secondo l'allegato 13.⁷¹

⁵ Per rispondere al fabbisogno fisiologico-nutrizionale specifico di determinati gruppi di popolazione, il tenore di vitamine nella razione giornaliera può raggiungere il 300 per cento di quanto indicato nell'allegato 13. Per la vitamina A è permesso soltanto un iperdosaggio fino al 200 per cento della dose giornaliera autorizzata.⁷²

⁶ Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti elencati negli allegati 14 e 14b delle sostanze nutritive autorizzate di cui agli allegati 13 e 13a.⁷³

⁶⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4919).

⁶⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁶⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4919).

⁶⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁷⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁷¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4615).

⁷² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁷³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

^{6bis} Gli integratori alimentari con sali minerali basici contengono sali basici appropriati (bicarbonato, carbonato e citrato) di magnesio, potassio o calcio.⁷⁴

^{6ter} Gli integratori alimentari possono contenere colture batteriche vive adatte per le proprietà specifiche di un integratore alimentare e che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 14b.⁷⁵

⁷ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 4 capoverso 1, gli integratori alimentari devono presentare:

- a. una menzione secondo cui il prodotto in oggetto è un integratore alimentare,
- b. una menzione secondo cui il prodotto in oggetto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini,
- c.⁷⁶ l'avvertenza di non superare la dose giornaliera raccomandata;
- d.⁷⁷ una menzione secondo cui gli integratori alimentari non devono essere utilizzati in sostituzione di un'alimentazione variata;
- e.⁷⁸ per le altre sostanze, l'avvertenza di cui all'allegato 13.

⁸ Per gli integratori alimentari devono essere indicati il tenore di vitamine, sali minerali o altre sostanze ed eventualmente le relative percentuali rispetto alla dose giornaliera raccomandata. Quest'ultima si basa sull'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁷⁹ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.⁸⁰

⁹ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine, sali minerali o altre sostanze al momento della consegna ai consumatori.⁸¹

¹⁰ ...⁸²

¹¹ Per gli integratori alimentari con sali minerali basici, può essere indicato l'effetto regolatorio dell'equilibrio acido-basico.⁸³

¹² L'aggiunta di colture batteriche vive deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica come segue:

⁷⁴ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1997).

⁷⁵ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁷⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁷⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁷⁸ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁷⁹ RS **817.022.32**

⁸⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁸¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁸² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 961). Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁸³ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 1997).

- a. con la nomenclatura scientifica specifica dell'ICSP (*International Committee on Systematics of Prokaryotes*⁸⁴); oppure
- b. con la menzione «con batteri acidolattici».⁸⁵

Art. 22a⁸⁶ Lievito alimentare

¹ Il lievito alimentare è prodotto con diversi tipi di lievito quali *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida utilis*, adatti all'alimentazione umana. Questo prodotto è consegnato al consumatore con o senza preparazione (ad es. deamarizzazione, inattivazione, distruzione della parete cellulare).

² Sull'imballaggio e sull'etichetta deve essere indicato il tipo di lievito. Se non esiste una denominazione usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina. Deve essere indicato il tipo di trattamento.

³ Il lievito alimentare che durante la fabbricazione è stato arricchito in modo mirato con vitamine o sali minerali, deve essere caratterizzato di conseguenza (ad es. lievito al selenio).

⁴ Il lievito alimentare può contenere le vitamine, i sali minerali e altre sostanze nutritive elencati nell'allegato 13 nelle quantità ivi indicate.

⁵ Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti autorizzati delle sostanze nutritive, elencati nell'allegato 14.

Art. 22b⁸⁷ Microalghe e alghe rosse calcaree⁸⁸

¹ Le alghe del genere *Clorella* *Chlorella vulgaris* e *Chlorella pyrenoidosa*, sono alghe verdi unicellulari di dimensioni microscopiche (microalghe), adatte all'alimentazione.

² L'alga del genere *Spirulina* *Spirulina platensis* (*Spirulina pacifica*) è un'alga blu unicellulare di dimensione microscopica (microalga), adatta all'alimentazione.

^{2bis} Le alghe rosse calcaree (Maerl) sono le alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* o loro miscele.⁸⁹

³ Sull'imballaggio e sull'etichetta deve essere indicato il genere di alga. Se non esiste una denominazione usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina del ceppo dell'alga.

⁸⁴ www.the-icsp.org

⁸⁵ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

⁸⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4919).

⁸⁷ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4919).

⁸⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁸⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU **2008** 961).

⁴ Le alghe Clorella o Spirulina che durante la fabbricazione sono state arricchite in modo mirato con vitamine o sali minerali, devono essere caratterizzate di conseguenza.

⁵ Le microalghe possono contenere le vitamine, i sali minerali e altre sostanze nutritive elencati nell'allegato 13 nelle quantità ivi indicate.

⁶ Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti autorizzati delle sostanze nutritive, elencati nell'allegato 14.

Art. 23 Bevande speciali contenenti caffeina

¹ Le bevande speciali contenenti caffeina sono bevande analcoliche con le caratteristiche seguenti:

- a. presentano un valore energetico di almeno 190 kJ o di 45 kcal per 100 ml. L'energia proviene soprattutto da carboidrati;
- b. presentano un tenore di caffeina superiore a 25 mg per 100 ml.

² L'aggiunta di taurina, gamma lattone dell'acido glucuronico, inositolo, vitamine, sali minerali e anidride carbonica è permessa.

³ Valgono le quantità massime di cui all'allegato 15. Le quantità massime si riferiscono al tenore alla scadenza del periodo di conservazione.⁹⁰

⁴ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 4 capoverso 1, le bevande speciali contenenti caffeina devono presentare:

- a. una menzione che, a causa del maggiore contenuto di caffeina, le bevande dovrebbero essere consumate soltanto in quantità limitate e che non sono adatte a bambini, donne incinte e persone sensibili alla caffeina;
- b. nelle bevande che contengono oltre 2 g di anidride carbonica per litro, una menzione come «contenente anidride carbonica» accanto alla denominazione specifica;
- c. la menzione «non mescolare con alcol»;
- d. il tenore di caffeina, taurina e gamma lattone dell'acido glucuronico in mg per 100 ml oppure la loro parte percentuale.

⁵ Per quanto concerne le bevande speciali contenenti caffeina è permessa la denominazione specifica «energy drink».⁹¹

⁶ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine alla fine del termine di conservabilità.

⁹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4615).

⁹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4919).

Art. 23a⁹² Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo

¹ Ai seguenti alimenti possono essere aggiunti fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo per influire sui livelli di colesterolo:

- a. grassi da spalmare;
- b. prodotti tipo latte;
- c. maionese;
- d. salse per insalata.

² I prodotti di cui al capoverso 1 lettera b sono per esempio i prodotti tipo latte scremato o parzialmente scremato, eventualmente addizionati di frutta o cereali, nonché i prodotti tipo latte fermentato, quali yogurt, bevande a base di soia e prodotti tipo formaggio (contenuto di grassi ≤ 12 g/100 g), in cui la materia grassa o la proteina del latte è stata parzialmente o interamente sostituita da grasso o proteina vegetale.

³ Gli alimenti di cui al capoverso 1 devono presentare oltre alle indicazioni di cui all'articolo 4 capoverso 1:

- a. la menzione «con aggiunta di steroli vegetali» o «con aggiunta di stanoli vegetali» nel medesimo campo visivo della denominazione specifica;
- b. l'indicazione della quantità aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo (espressa in percentuale o in grammi di steroli/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml dell'alimento) nell'elenco degli ingredienti;
- c. la menzione che il prodotto è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre i livelli di colesterolo nel sangue;
- d. la menzione che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;
- e. la menzione ben visibile che il prodotto non è adatto per l'alimentazione di donne incinte, donne che allattano e bambini di età inferiore ai cinque anni;
- f. la menzione di usare l'alimento nel quadro di un'alimentazione equilibrata e variata, che comporti anche il consumo regolare di frutta e verdura (così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi);
- g. nel medesimo campo visivo recante la dicitura di cui alla lettera c, l'indicazione che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli o stanoli vegetali aggiunti;
- h. la menzione della porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato (in grammi o millilitri) e l'indicazione della quantità di steroli o stanoli vegetali contenuti in una porzione.

⁹² Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

Sezione 3: Adeguamento degli allegati

Art. 24

L'USAV 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.

Sezione 4: Entrata in vigore

Art. 25

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

Disposizione transitoria della modifica del 15 novembre 2006⁹³

Le derrate alimentari oggetto delle modifiche di cui alle cifre I e II possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 dicembre 2007. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

Disposizione transitoria della modifica del 7 marzo 2008⁹⁴

¹ Le derrate alimentari non conformi alle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate sino al 31 marzo 2010 secondo il diritto anteriore. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

² A complemento del capoverso 1, i prodotti con marchi commerciali o nomi di produttori esistenti già prima del 7 marzo 2008, che non sono conformi alla modifica del 7 marzo 2008, possono essere consegnati ai consumatori sino al 19 gennaio 2022.⁹⁵

Disposizione transitoria della modifica dell'11 maggio 2009⁹⁶

Le derrate alimentari, che non corrispondono alle disposizioni della modifica dell'11 maggio 2009 della presente ordinanza, possono essere importate, fabbricate, caratterizzate e consegnate secondo il diritto anteriore sino al 31 ottobre 2012.

⁹³ RU 2006 4919

⁹⁴ RU 2008 961

⁹⁵ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 17 mar. 2010, in vigore dal 1° apr. 2010 (RU 2010 973).

⁹⁶ RU 2009 1997

Disposizione transitoria della modifica del 13 ottobre 2010⁹⁷

¹ Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 13 ottobre 2010 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 dicembre 2011. Possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte.

² La durata di validità del capoverso 1 è prorogata fino al 31 dicembre 2012.⁹⁸

Disposizioni transitorie della modifica del 25 novembre 2013⁹⁹

¹ Gli alimenti speciali possono essere fabbricati, importati e caratterizzati conformemente al diritto anteriore fino al 31 dicembre 2015. Possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

² Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute non sono previsti termini transitori.

⁹⁷ RU 2010 4615

⁹⁸ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 6 dic. 2011, in vigore dal 1° gen. 2012 (RU 2011 6253).

⁹⁹ RU 2013 4919

Allegato 1
(art. 16 cpv. 3 e 6)

Requisiti della composizione di alimenti destinati al controllo del peso

Osservazione: i dati si riferiscono a prodotti pronti al consumo, distribuiti come tali o pronti alla preparazione secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Valore energetico

- 11 Il valore energetico dei prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera (art. 16 cpv. 2 lett. a) dovrebbe essere compreso tra 3360 kJ (800 kcal) e 5040 kJ (1200 kcal) per razione giornaliera.
- 12 Il valore energetico dei prodotti sostitutivi di uno o più pasti (art. 16 cpv. 2 lett. b) dovrebbe essere compreso tra 840 kJ (200 kcal) e 1680 kJ (400 kcal) per pasto.

2 Proteine

- 21 Il valore energetico dei prodotti per un'alimentazione mirante al controllo del peso deve provenire almeno per il 25 per cento e al massimo per il 50 per cento da proteine. In nessun caso i prodotti sostitutivi di uno più pasti devono contenere più di 125 g di proteine.
- 22 Le prescrizioni al numero 21 si riferiscono a proteine il cui indice chimico corrisponde a quello delle seguenti proteine di riferimento della FAO/OMS (1985).

Proteina di riferimento ¹⁰⁰	g/100 g di proteina
Cistina + metionina	1,7
Istidina	1,6
Isoleucina	1,3
Leucina	1,9
Lisina	1,6
Fenilalanina + tirosina	1,9
Treonina	0,9
Triptofano	0,5
Valina	1,3

¹⁰⁰ Organizzazione mondiale della sanità. Energy and protein requirements (valore energetico ed esigenze proteiche). Rapporto di una seduta comune FAO/OMS/UNU. Ginevra: Organizzazione mondiale della sanità, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

- 23 Se l'indice chimico si situa al di sotto del 100 per cento dell'indice della proteina di riferimento, il tenore proteico minimo va aumentato di conseguenza. L'indice chimico della proteina deve in ogni caso corrispondere ad almeno l'80 per cento dell'indice della proteina di riferimento.
- 24 L'indice chimico è il rapporto più basso tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.
- 25 In ogni caso, l'aggiunta di aminoacidi è permessa soltanto per il miglioramento del valore nutritivo della proteina e soltanto nella quantità strettamente necessaria.

3 Grassi

- 31 Il valore energetico dei grassi non può superare il 30 per cento del valore energetico totale del prodotto.
- 32 I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono contenere almeno 45 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).
- 33 I prodotti sostitutivi di uno o più pasti devono contenere almeno 1 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).

4 Fibre alimentari

I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono contenere tra 10 g e 30 g di fibre alimentari per razione quotidiana.

5 Vitamine e sali minerali

- 51 I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono fornire almeno il 100 per cento delle quantità di vitamine e sali minerali indicate nella tabella seguente.
- 52 I prodotti sostitutivi di uno o più pasti devono fornire, per ogni pasto, almeno il 30 per cento delle quantità di vitamine e di sali minerali indicate nella tabella seguente; inoltre tali prodotti devono contenere almeno 500 mg di potassio per ogni pasto.

Vitamina A	(μg equivalente retinolo)	700
Vitamina D	(μg)	5
Vitamina E	(mg equivalente tocoferolo)	10
Vitamina C	(mg)	45
Vitamina B ₁ (Tiamina)	(mg)	1,1
Vitamina B ₂ (Riboflavina)	(mg)	1,6
Niacina	(mg equivalente nicotinamide)	18
Vitamina B6	(mg)	1,5
Acido folico/folacina	(μg)	200
Vitamina B ₁₂	(μg)	1,4
Biotina	(μg)	15
Acido pantotenico	(mg)	3
Calcio	(mg)	700
Fosforo	(mg)	550
Potassio	(mg)	3100
Ferro	(mg)	16
Zinco	(mg)	9,5
Rame	(mg)	1,1
Iodio	(μg)	130
Selenio	(μg)	55
Sodio	(mg)	575
Magnesio	(mg)	150
Manganese	(mg)	1

Allegato 2¹⁰¹

(art. 17 cpv. 3 lett. a n. 1, b e c, cpv. 4 lett. a e b, 17a cpv. 3 lett. b)

Requisiti della composizione di alimenti per lattanti*Osservazione:* i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo commercializzato come tale o preparato secondo le istruzioni del fabbricante.**1 Energia**

almeno	al massimo
250 kJ/100 ml	295 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(70 kcal/100 ml)

2 Proteine

21 Definizioni

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

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

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Ai prodotti con un tenore di proteine compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) si applicano i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 4 lettera a.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina 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 cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale a 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti in base alle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

¹⁰¹ Nuovo testo giusta il n. III cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 961). Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

23 Alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Ai prodotti con un tenore di proteine compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) si applicano i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 4 lettera b.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina 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 cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti in base alle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

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

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

almeno	al massimo
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 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, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina 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 cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti in base alle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

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

25 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.

- 26 I tenori in aminoacidi essenziali e semiessenziali delle proteine di latte materno sono i seguenti:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Cistina	9	38
Istidina	10	40
Isoleucina	22	90
Leucina	40	166
Lisina	27	113
Metionina	5	23
Fenilalanina	20	83
Treonina	18	77
Triptofano	8	32
Tirosina	18	76
Valina	21	88

3 Taurina

Se all'alimento per lattanti è aggiunta taurina, il suo tenore non deve superare 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Colina

almeno	al massimo
1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5 Lipidi

almeno	al massimo
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 51 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

- 52 Acido laurinic e acido miristic

almeno	al massimo
–	isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore di grasso totale

- 53 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| almeno | al massimo |
| 70 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ
(1200 mg/100 kcal) |
- 54 Il tenore di acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).
Il rapporto acido linoleico/acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 5 né superiore a 15.
- 55 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 3 per cento del tenore di grassi totale.
- 56 Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 per cento del tenore di grassi totale.
- 57 È permessa l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena (atomi di carbonio 20 e 22). In questi casi, la loro parte rispetto al tenore di grassi totale non deve superare:
- 571 1 per cento per gli acidi grassi-n-3 polinsaturi a lunga catena;
- 572 2 per cento per gli acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena (1 per cento per gli acidi arachidonici (20:4 n-6)).
- Il tenore di acido eicosapentaenoico (20:5 n-3) non deve essere superiore a quello dell'acido docosaesaenoico (22:6 n-3).
- Il tenore di acido docosaesaenoico (22:6 n-3) non deve essere superiore al tenore di acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena.

6 Fosfolipidi

Il tenore di fosfolipidi negli alimenti per lattanti non deve essere superiore a 2 g/l.

7 Inositolo

almeno	al massimo
1 mg/100 kJ (4 mg/100 kcal)	10 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal)

8 Carboidrati

almeno	al massimo
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

- 81 Possono essere usati soltanto i seguenti carboidrati:
- lattosio
 - maltosio
 - saccarosio
 - glucosio
 - maltodestrine
 - sciroppo di glucosio o sciroppo di glucosio disidratato
 - amido precotto (per natura senza glutine)
 - amido gelatinizzato (per natura senza glutine)

82 Lattosio

almeno	al massimo
--------	------------

1,1 g/100 kJ	–
--------------	---

(4,5 g/100 kcal)	–
------------------	---

Questa disposizione non si applica agli alimenti per lattanti nei quali gli isolati di proteine di soia costituiscono oltre il 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.

83 Saccarosio

Il saccarosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine. Il saccarosio eventualmente aggiunto non deve superare il 20 per cento in massa del tenore totale di carboidrati.

84 Glucosio

Il glucosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine. Il glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

85 Amido precotto e/o amido gelatinizzato

almeno	al massimo
--------	------------

–	2 g/100 ml e 30 per cento in massa del tenore totale di carboidrati
---	---

9 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi

I fruttoligosaccaridi e i galattoligosaccaridi possono essere aggiunti agli alimenti per lattanti. Il loro tenore non deve superare 0,8 g/100 ml nella combinazione di 90 per cento di oligogalattosil-lattosio e 10 per cento di oligofruuttosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i tenori massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente all'articolo 17 capoverso 3 lettera a numero 2.

10 Sali minerali

- 101 Alimenti per lattanti a base di proteine del latte vaccino o caprino o di idrolizzati di proteine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potassio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Calcio (mg)	12	33	50	140
Fosforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	8,4	25	35	100
Iodio (µg)	2,5	12	10	50
Selenio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Fluoro (µg)	–	25	–	100

Il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.

- 102 Alimenti per lattanti a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

Si applicano tutti i requisiti di cui al numero 101. Sono fatti salvi ferro e fosforo, per cui valgono i requisiti seguenti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Fosforo (mg)	7,5	25	30	100

11 Vitamine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg-RE) ¹⁰²	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ¹⁰³	0,25	0,65	1	2,5
Vitamina B ₁ (tiamina) (µg)	14	72	60	300
Vitamina B ₂ (riboflavina) (µg) ¹⁹		95	80	400
Niacina (µg) ¹⁰⁴	72	375	300	1500

¹⁰² ER = equivalente retinolo, tutti trans

¹⁰³ Sotto forma di coicalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 UI di vitamina D

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Acido pantotenico (µg)	95	475	400	2000
Vitamina B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotina (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acido folico (µg)	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg-α-TE) ¹⁰⁵	0,5/g	1.2	0,5/g	5
	acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ¹⁰⁶ , ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg/100 kJ disponibili		acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ¹⁰⁷ , ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg/100 kcal disponibili	

12 Nucleotidi

Possono essere impiegati i seguenti nucleotidi:

	Valore massimo ¹⁰⁸	Valore massimo ¹⁰⁹
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
citidina-5' monofosfato	0,60	2,50
uridina-5' monofosfato	0,42	1,75
adenosina-5' monofosfato	0,36	1,50
guanosina-5' monofosfato	0,12	0,50
inosina-5' monofosfato	0,24	1,00

¹⁰⁴ Niacina preformata

¹⁰⁵ α-TE = equivalente d-α-tocoferolo

¹⁰⁶ 0,5 mg α-TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α-TE/1 g α-acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α-TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α-TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α-TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

¹⁰⁷ 0,5 mg α-TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α-TE/1 g α-acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α-TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α-TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α-TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

¹⁰⁸ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

¹⁰⁹ La concentrazione globale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

*Allegato 2a*¹¹⁰
(art. 17 cpv. 3 lett. c)

Specificazione relativa al tenore di proteine, alla fonte proteica e alla trasformazione delle proteine impiegate per la fabbricazione di alimenti per lattanti e di alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici del siero di latte ottenuti da proteine del latte vaccino e con un tenore di proteine inferiore a 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)

1 Tenore di proteine

Tenore di proteine = Tenore di azoto × 6,25.

Almeno	Al massimo
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

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:

- 21 63 per cento di isolato di proteine di siero di latte privo di glicomacropetidi da caseina con:
 - 211 un tenore proteico minimo pari al 95 per cento di materia secca;
 - 212 una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento; e
 - 213 un tenore massimo di ceneri del 3 per cento; e
- 22 37 per cento di concentrato proteico di siero del latte dolce con:
 - 221 un tenore proteico minimo pari all'87 per cento di materia secca;
 - 222 una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento; e
 - 223 un tenore massimo di ceneri del 3,5 per cento.

¹¹⁰ Introdotta dal n. III cpv. 1 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 961). Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI dell'11 mag. 2009 (RU **2009** 1997). Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

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 tra 80 e 100 °C) tra le due fasi di idrolisi.

4 **Qualità delle proteine**

Gli aminoacidi presenti nel latte materno che sono indispensabili o indispensabili a particolari condizioni, espressi in mg per 100 kJ e 100 kcal, sono i seguenti:

	Per 100 kJ	Per 100 kcal
Arginina	16	69
Cistina	6	24
Istidina	11	45
Isoleucina	17	72
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Fenilalanina	15	62
Treonina	19	80
Triptofano	7	30
Tirosina	14	59
Valina	19	80

Allegato 3¹¹¹
(art. 17 cpv. 3 lett. e, 17a cpv. 4, 18 cpv. 2 lett. d e 18a cpv. 4)

Sostanze nutritive ammesse negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento

1. Vitamine

Vitamina	Preparato vitaminico
Vitamina A	Retinolo acetato Retinolo palmitato Retinolo
Vitamina D	Vitamina D2 (Ergocalciferolo) Vitamina D3 (Colecalciferolo)
Vitamina B ₁	Tiamina cloridrato Tiamina mononitrato
Vitamina B ₂	Riboflavina Riboflavina-5'-fosfato di sodio
Niacina	Nicotinamide Acido nicotinico
Vitamina B ₆	Piridossina cloridrato Piridossina-5'-fosfat
Folati	Acido folico
Acido pantotenico	D-Pantotenato di calcio D-Pantotenato di sodio Dexpantenolo
Vitamina B ₁₂	Cianocobalamina Idrossocobalamina
Biotina	D-Biotina
Vitamina C	Acido L-ascorbico L-Ascorbato di sodio L-Ascorbato di calcio Acido 6-palmitil-L-ascorbico (Palmitato di ascorbile) (L-palmitato di ascorbile) Ascorbato di potassio
Vitamina E	D-alfa-Tocoferolo DL- alfa-Tocoferolo D-alfa-Tocoferilacetato DL-alfa-Tocoferilacetato

¹¹¹ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1997).

Vitamina	Preparato vitaminico
----------	----------------------

Vitamina K	Fillochinone (Fitomenadione)
------------	------------------------------

2. Sali minerali

Sali minerali	Sali ammessi
---------------	--------------

Calcio (Ca)	Carbonato di calcio Cloruro di calcio Citrato di calcio Gluconato di calcio Glicerofosfato di calcio Lattato di calcio Ortofosfato di calcio Idrossido di calcio
Magnesio (Mg)	Carbonato di magnesio Cloruro di magnesio Ossido di magnesio Ortofosfato di magnesio Solfato di magnesio Gluconato di magnesio Idrossido di magnesio Citrato di magnesio
Ferro (Fe)	Citrato ferroso Gluconato ferroso Lattato ferroso Solfato ferroso Citrato ferrico di ammonio Fumarato ferroso Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico) Ferro bisglicinato
Rame (Cu)	Citrato rameico Gluconato rameico Solfato rameico Complesso rame-lisina Carbonato rameico
Iodio (I)	Ioduro di potassio Ioduro di sodio Iodato di potassio
Zinco (Zn)	Acetato di zinco Cloruro di zinco Lattato di zinco Solfato di zinco Citrato di zinco

Sali minerali	Sali ammessi
	Gluconato di zinco Ossido di zinco
Manganese (Mn)	Carbonato di manganese Cloruro di manganese Citrato di manganese Solfato di manganese Gluconato di manganese
Sodio (Na)	Bicarbonato di sodio Cloruro di sodio Citrato di sodio Gluconato di sodio Carbonato di sodio Lattato di sodio Ortofosfato di sodio Idrossido di sodio
Potassio (K)	Bicarbonato di potassio Carbonato di potassio Cloruro di potassio Citrati di potassio Gluconato di potassio Lattato di potassio Ortofosfato di potassio Idrossido di potassio
Selenio (Se)	Seleniato di sodio Seleniuro di sodio

3. Aminoacidi e altri composti azotati

L-Arginina e suo cloridrato¹¹²
L-Cistina e il suo cloridrato
L-Istidina e il suo cloridrato
L-Isoleucina e il suo cloridrato
L-Leucina e il suo cloridrato
L-Lisina e il suo cloridrato
L-Cisteina e il suo cloridrato
L-Metionina
L-Fenilalanina
L-Treonina
L-Triptofano
L-Tirosina
L-Valina
L-Carnitina e il suo cloridrato
L-Carnitina-L-tartrato
Taurina
Citidina-5'-monofosfato e i suoi sali di sodio
Uridina-5'-monofosfato e i suoi sali di sodio
Adenosina-5'-monofosfato e i suoi sali di sodio
Guanosina-5'-monofosfato e i suoi sali di sodio
Inosina-5'-monofosfato e i suoi sali di sodio

4. Altre sostanze

Colina
Cloruro di colina
Citrato di colina
Tartrato di colina
Inositolo

¹¹² La L-Arginina e il suo cloridrato sono impiegati unicamente nella fabbricazione di alimenti per lattanti di cui all'art. 17 cpv. 3 lett. c.

*Allegato 4*¹¹³
(art. 17a cpv. 5)

Indicazioni nutrizionali e sulla salute per gli alimenti per lattanti e condizioni che giustificano un'indicazione pubblicitaria corrispondente

1. Indicazioni nutrizionali

Indicazione pubblicitaria	Condizioni che giustificano l'indicazione pubblicitaria
11 Unicamente lattosio	Il lattosio è l'unico carboidrato presente.
12 Assenza di lattosio	Il tenore di lattosio non è superiore a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
13 Aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena o indicazione nutrizionale equivalente relativa all'aggiunta di acido docosaesaenoico	Il tenore di acido docosaesaenoico non è inferiore allo 0,2 % del tenore totale di acidi grassi.
14 Indicazioni nutrizionali relative all'aggiunta dei seguenti ingredienti facoltativi:	
141 Taurina	Aggiunta volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2
142 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi	Aggiunti volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2
143 Nucleotidi	Aggiunti volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2

¹¹³ Nuovo testo giusta il n. III cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

2. Indicazioni sulla salute (comprese le indicazioni relative alla riduzione di rischi di malattia)

Indicazione pubblicitaria	Condizioni che giustificano l'indicazione pubblicitaria
<p>21 Riduzione del rischio di allergia alle proteine del latte. Questa indicazione sulla salute può comprendere nozioni che fanno riferimento a una riduzione del potere allergenico o antigenico.</p>	<p>a. Gli alimenti per lattanti devono soddisfare le disposizioni di cui all'allegato 2 numero 22. La quantità di proteina che provoca la reazione immunitaria deve essere provata mediante metodi di misura riconosciuti e può costituire al massimo l'1 per cento delle sostanze azotate contenute nell'alimento.</p> <p>b. Nella caratterizzazione occorre dichiarare che l'alimento non deve essere consumato da lattanti che sono allergici alle proteine intatte di cui l'alimento è costituito, a meno che test clinici generalmente riconosciuti non abbiano dimostrato la tollerabilità dell'alimento per lattanti in almeno il 90 per cento dei casi (intervallo di confidenza 95 %) di lattanti ipersensibili alla proteina che costituisce l'idrolizzato.</p> <p>c. Gli alimenti per lattanti, somministrati per via orale, non devono provocare una sensibilizzazione, negli animali, alle proteine intatte di cui sono costituiti.</p> <p>d. A riprova delle presunte caratteristiche vanno presentati dati oggettivi e scientificamente dimostrati.</p>

Allegato 5¹¹⁴

(art. 18 cpv. 2 lett. a n. 1 e b nonché 18a cpv. 3 lett. c)

Requisiti della composizione degli alimenti di proseguimento*Osservazione:* i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo commercializzato come tale o preparato secondo le istruzioni del fabbricante.**1 Energia**

almeno	al massimo
250 kJ/100 ml	295 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(70 kcal/100 ml)

2 Proteine

Tenore di proteine = Tenore di azoto × 6,25.

21 Alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3,5 g/100 kcal)

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'all. 2 n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina se il rapporto fra metionina e cistina non è superiore a 3. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina se il rapporto fra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

22 Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine

almeno	al massimo
0,45 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3,5 g/100 kcal)

Per i prodotti con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) valgono per analogia i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 4 lettera b.

¹¹⁴ Nuovo testo giusta il n. III cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 961).
Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014
(RU 2013 4919).

- 23 Alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

almeno	al massimo
0,56 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3,5 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, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'all. 2 n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina se il rapporto fra metionina e cistina non è superiore a 3. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e tirosina se il rapporto fra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

- 24 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.

3 Taurina

Il tenore della taurina eventualmente aggiunta all'alimento di proseguimento non deve superare 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Lipidi

almeno	al massimo
0,96 g/100 kJ	1,4 g/100 kJ
(4,0 g/100 kcal)	(6,0 g/100 kcal)

- 41 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

- 42 Acido laurico e acido miristico

almeno	al massimo
–	isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore di grasso totale

- 43 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)

almeno	al massimo
70 mg/100 kJ	285 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal)	(1200 mg/100 kcal)

- 44 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 3 per cento del tenore di grassi totale.

- 45 Il tenore di acido erucico non deve essere superiore all'1 per cento del tenore di grassi totale.
- 46 Il tenore di acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).
Il rapporto acido linoleico/acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 5 né superiore a 15.
- 47 È permessa l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena (atomi di carbonio 20 e 22). In questi casi, la loro proporzione rispetto al tenore di grassi totale non deve superare:
- 471 1 per cento per gli acidi grassi-n-3 polinsaturi a lunga catena;
- 472 2 per cento per gli acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena (1 per cento per gli acidi arachidonici (20:4 n-6)).
- Il tenore di acido eicosapentaenoico (20:5 n-3) non può essere superiore a quello dell'acido docosaesaenoico (22:6 n-3).
- Il tenore di acido docosaesaenoico (22:6 n-3) non può essere superiore al tenore di acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena.

5 Fosfolipidi

Il tenore di fosfolipidi negli alimenti di proseguimento non deve essere superiore a 2 g/l.

6 Carboidrati

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| | almeno | al massimo |
| | 2,2 g/100 kJ
(9 g/100 kcal) | 3,4 g/100 kJ
(14 g/100 kcal) |
- 61 È vietato utilizzare additivi contenenti glutine.
- 62 Lattosio
- | | | |
|--|----------------------------------|------------|
| | almeno | al massimo |
| | 1,1 g/100 kJ
(4,5 g/100 kcal) | – |
- Questa disposizione non si applica agli alimenti di proseguimento nei quali le proteine di soia costituiscono oltre il 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.
- 63 Saccarosio, fruttosio, miele
- | | | |
|--|--------|--|
| | almeno | al massimo |
| | – | isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore totale di carboidrati |

Il miele deve essere trattato in modo da distruggere le spore di *Clostridium botulinum*.

64 Glucosio

Il glucosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine. Il glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

7 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi

I fruttoligosaccaridi e i galattoligosaccaridi possono essere aggiunti agli alimenti di proseguimento. In questo caso, il loro tenore non deve superare 0,8 g/100 ml nella combinazione di 90 per cento di oligogalattosil-lattosio e 10 per cento di oligofruttosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i tenori massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente all'articolo 18 capoverso 2 lettera a numero 2.

8 Sali minerali

81 Alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino o di idrolizzati di proteine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potassio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Calcio (mg)	12	33	50	140
Fosforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	8,4	25	35	100
Iodio (µg)	2,5	12	10	50
Selenio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Fluoro (µg)	–	25	–	100

Negli alimenti di proseguimento il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.

82 Alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

Si applicano tutti i requisiti di cui al numero 81. Sono fatti salvi ferro e fosforo, per cui valgono i requisiti seguenti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Ferro (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Fosforo (mg)	7,5	25	30	100

9 Vitamine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A ($\mu\text{g-RE}$) ¹¹⁵	14	43	60	180
Vitamina D (μg) ¹¹⁶	0,25	0,75	1	3
Vitamina B1 (Tiamina) (μg)	14	72	60	300
Vitamina B2 (Riboflavina) (μg)	19	95	80	400
Niacina (μg) ¹¹⁷	72	375	300	1500
Acido pantotenico (μg)	95	475	400	2000
Vitamina B6 (μg)	9	42	35	175
Biotina (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acido folico (μg)	2,5	12	10	50
Vitamina B12 (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (μg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg- α -TE) ¹¹⁸	0,5/g	1,2	0,5/g	5
	acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ¹¹⁹ , ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg/ 100 kJ disponibili		acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ¹²⁰ , ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg/ 100 kcal disponibili	

¹¹⁵ ER = equivalente retinolo, tutti trans

¹¹⁶ Sotto forma di colescalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 μg = 400 UI di vitamina D

¹¹⁷ Niacina preformata

¹¹⁸ α -TE = equivalente d- α -tocoferolo

¹¹⁹ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

¹²⁰ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

10 Nucleotidi

Possono essere impiegati i seguenti nucleotidi:

	Valore massimo ¹²¹	Valore massimo ¹²²
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
citidina-5' monofosfato	0,60	2,50
uridina-5' monofosfato	0,42	1,75
adenosina-5' monofosfato	0,36	1,50
guanosina-5' monofosfato	0,12	0,50
inosina-5' monofosfato	0,24	1,00

¹²¹ La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

¹²² La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

*Allegato 6*¹²³
(art. 18a cpv. 5 e 19 cpv. 10)

Valori di riferimento per la caratterizzazione del valore nutritivo di derrate alimentari destinate a lattanti e bambini in tenera età

Sostanza nutritiva	Valore di riferimento	
	Alimenti di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento
Vitamina A	(µg) 400	400
Vitamina D	(µg) 7	10
Vitamina E	(mg TE) 5	–
Vitamina K	(µg) 12	–
Vitamina C	(mg) 45	25
Vitamina B ₁ (Tiamina)	(mg) 0,5	0,5
Vitamina B ₂ (Riboflavina)	(mg) 0,7	0,8
Niacina	(mg) 7	9
Vitamina B ₆	(mg) 0,7	0,7
Folato	(µg) 125	100
Vitamina B ₁₂	(µg) 0,8	0,7
Acido pantotenico	(mg) 3	–
Biotina	(µg) 10	–
Calcio	(mg) 550	400
Fosforo	(mg) 550	–
Potassio	(mg) 1000	–
Sodio	(mg) 400	–
Cloro	(mg) 500	–
Ferro	(mg) 8	6
Zinco	(mg) 5	4
Iodio	(µg) 80	70
Selenio	(µg) 20	10
Rame	(mg) 0,5	0,4
Magnesio	(mg) 80	–
Manganese	(mg) 1,2	–

¹²³ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1997).

Allegato 7¹²⁴
(art. 19 cpv. 5 lett. a e cpv. 7 lett. c)

Requisiti della composizione degli alimenti per lo svezzamento a base di cereali per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Tenore di cereali

Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali sono fabbricati principalmente con uno o più prodotti di cereali e/o di fecola macinati. La quantità di prodotti di cereali e/o di fecola non deve essere inferiore al 25 per cento in massa (peso secco) della miscela finale.

2 Proteine

- 21 Nei prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettere b e d, il tenore di proteine non deve superare 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 22 Nei prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera b il tenore di proteina aggiunta non deve superare 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 23 I biscotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera d, fabbricati aggiungendo una derrata alimentare a elevato tenore di proteine e offerti come tali, devono presentare un tenore di proteina aggiunta di almeno 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).
- 24 L'indice chimico della proteina aggiunta deve essere pari almeno all'80 per cento di quello della proteina di riferimento caseina (n. 25) oppure il rapporto di rendimento proteico (PER) nella miscela deve essere pari almeno al 70 per cento di quello della proteina di riferimento. In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo della miscela proteica e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

¹²⁴ Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RÜ 2010 4615).

25 Composizione degli aminoacidi nella caseina

(g per 100 g di proteina)	
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Istidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

3 Carboidrati

- 31 Se ai prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettere a e d sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Se ai prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera b sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 Grassi

- 41 Nei prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettere a e d, il tenore di grasso non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).
- 42 I prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera b possono presentare un tenore di grasso di 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) al massimo. Se il tenore di grasso supera 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- il tenore di acido laurico non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;
 - il tenore di acido miristico non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;
 - il tenore di acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati) deve raggiungere un valore compreso tra 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 Sali minerali

- 51 Sodio
- I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali unicamente a scopo tecnologico.
 - Il tenore di sodio negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali non deve essere superiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).
- 52 Calcio
- I prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera b devono presentare un tenore di calcio pari almeno a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
 - I prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera d fabbricati utilizzando latte (biscotti al latte) e offerti come tali devono presentare un tenore di calcio pari almeno a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 Vitamine

- 61 Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono presentare un tenore di tiamina pari almeno a 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).
- 62 Per i prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 3 lettera b si applicano i tenori seguenti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	almeno	al massimo	almeno	al massimo
Vitamina A (µg RE) ^[1]	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ^[2]	0,25	0,75	1	3

^[1] ER = equivalente retinolo, tutti trans.

^[2] Sotto forma di coledalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 U.I. di vitamina D.

- 63 I valori massimi riportati si applicano anche quando le vitamine A o D sono aggiunte ad altri alimenti per lo svezzamento a base di cereali.

Allegato 8
(art. 19 cpv. 5 lett. b e cpv. 7 lett. c)

Requisiti della composizione di altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Proteine

- 11 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 40 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 1,7 g/100 kJ (7g/100 kcal).
- 12 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono al primo posto nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 10 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, ma non al primo posto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno l'8 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
 - d. il tenore totale di proteine di ogni tipo presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

- 14 Se il formaggio è menzionato assieme ad altri ingredienti nella denominazione di un prodotto non dolce, il tenore di proteine provenienti da prodotti di latte non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) e il tenore di proteine provenienti da ogni fonte presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal), indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto.
- 15 Se il prodotto è definito come pasto sull'etichetta, ma la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine non sono menzionati nella denominazione del prodotto, il tenore totale di proteine del prodotto provenienti da tutte le fonti non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 16 I requisiti menzionati nei numeri 11–15 non sono applicabili alle salse presentate come contorno a un pasto.
- 17 I dolci nella cui denominazione di vendita sono indicati prodotti di latte come primo o unico ingrediente devono contenere almeno 2,2 g di proteine del latte/100 kcal. A tutti gli altri dolci non sono applicabili i requisiti menzionati nei numeri 11–15.
- 18 L'aggiunta di aminoacidi è permessa esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine presenti e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

2 Carboidrati

Il tenore di carboidrati presenti nei succhi e nel nettare di frutta e verdura, nelle preparazioni a base solo di frutta, nei dessert o nei budini non può essere superiore ai seguenti valori:

- a. 10 g/100 ml per i succhi e le bevande di verdura a base di succo di verdura;
- b. 15 g/100 ml per i succhi o il nettare di frutta e le bevande fabbricate su tale base;
- c. 20 g/100 g per le preparazioni a base solo di frutta;
- d. 25 g/100 g per i dessert e i budini;
- e. 5 g/100 g per le altre bevande che non sono a base di latte.

3 Grassi

- 31 Se nei prodotti di cui al numero 11 carne o formaggio sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto o se sono al primo posto, il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte non deve essere superiore a 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).
- 32 In tutti gli altri prodotti il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte contenuto nel prodotto non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 Sodio

- 41 Il tenore di sodio nel prodotto finito non deve superare 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oppure 200 mg/100 g. Se però il formaggio è l'unico ingrediente menzionato nella denominazione del prodotto, il tenore di sodio non deve superare 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 42 Alle preparazioni di frutta, ai dessert e ai budini non si possono aggiungere sali di sodio fuorché per scopi tecnologici.

5 Vitamine

- 51 **Vitamina C**
Nel succo di frutta, nel nettare di frutta e nel succo di verdura il tenore di vitamina C del prodotto finito non deve essere inferiore a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oppure a 25 mg/100 g.
- 52 **Vitamina A**
Nel succo di verdura il tenore di vitamina A del prodotto finito non deve essere inferiore a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)¹²⁵. La vitamina A non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.
- 53 **Vitamina D**
La vitamina D non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.

¹²⁵ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

Allegato 9
(art. 19 cpv. 5 lett. c, cpv. 9 e 10)

Sostanze nutritive ammesse per gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

1. Vitamine

Vitamina A

Retinolo
Acetato di retinile
Palmitato di retinile
Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D₂ (= ergocalciferolo)
Vitamina D₃ (= colecalciferolo)

Vitamina B₁ (tiamina)

Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato

Vitamina B₂ (riboflavina)

Riboflavina
Riboflavina-5'-fosfato di sodio

Niacina

Nicotinamide
Acido nicotinico

Vitamina B₆

Piridossina cloridrato
Piridossina-5-fosfato
Dipalmitato di piridossina

Acido pantotenico

D-Pantotenato di calcio
D-Pantotenato di sodio
Dexpantenolo

Folato

Acido folico

Vitamina B₁₂

Cianocobalamina
Idrossocobalamina

Biotina

D-Biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico
L-Ascorbato di sodio
L-Ascorbato di calcio
Acido 6-palmitoil-L-ascorbico (L-palmitato di ascorbile)
Ascorbato di potassio

Vitamina K

Fillochinone (fitomenadione)

Vitamina E

D-alfa-tocoferolo
DL-alfa-tocoferolo
D-alfa-tocoferilacetato
DL-alfa-tocoferilacetato

2. Aminoacidi

L-arginina e il suo cloridrato
L-cistina e il suo cloridrato
L-istidina e il suo cloridrato
L-isoleucina e il suo cloridrato
L-leucina e il suo cloridrato
L-lisina e il suo cloridrato
L-cisteina e il suo cloridrato
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-triptofano
L-tirosina
L-valina

3. Sali minerali (macroelementi e oligoelementi)

Calcio

Carbonato di calcio
Cloruro di calcio
Citrato di calcio
Gluconato di calcio
Glicerofosfato di calcio
Lattato di calcio
Ossido di calcio
Idrossido di calcio
Ortofosfato di calcio

Magnesio

Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Citrato di magnesio
Gluconato di magnesio
Ossido di magnesio
Idrossido di magnesio
Ortofosfato di magnesio
Solfato di magnesio
Lattato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio

Potassio

Cloruro di potassio
Citrato di potassio
Gluconato di potassio
Lattato di potassio
Glicerofosfato di potassio

Ferro

Citrato ferroso (II)
Citrato ferrico (III) ammoniacale
Gluconato ferroso (II)
Lattato ferroso (II)
Solfato ferroso (II)
Fumarato ferroso (II)
Difosfato ferrico (III) (pirofosfato ferrico)
Ferro elementare (carbonil + elettrolitico + idrogeno-ridotto)
Saccarato ferrico (III)
Difosfato ferrico di sodio
Carbonato ferroso (II)

Rame

Complesso rame-lisina
Carbonato rameico (II)
Citrato rameico (II)
Gluconato rameico (II)
Solfato rameico (II)

Zinco

Acetato di zinco
Cloruro di zinco
Citrato di zinco
Lattato di zinco
Solfato di zinco
Ossido di zinco
Gluconato di zinco

Manganese

Carbonato di manganese (II)
Cloruro di manganese (II)
Citrato di manganese (II)
Gluconato di manganese (II)
Solfato di manganese (II)
Glicerofosfato di manganese (II)

Iodio

Ioduro di sodio
Ioduro di potassio
Iodato di potassio
Iodato di sodio

4. Altre sostanze

Colina
Cloruro di colina
Citrato di colina
Bitartrato di colina
Inositolo
L-carnitina
L-cloridrato di carnitina

*Allegato 10*¹²⁶
(art. 19 cpv. 6)

Quantità massime di vitamine, sali minerali e oligoelementi aggiunti ad alimenti per lo svezzamento a base di cereali e ad altri alimenti di complemento per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti delle sostanze nutritive si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo o preparato per il consumo in base alle istruzioni del fabbricante. Fanno eccezione potassio e calcio, nel cui caso i requisiti si riferiscono al prodotto destinato alla consegna ai consumatori.

Sostanza nutritiva	Valore massimo per 100 kcal
Vitamina A (µg RE)	180 ^[1]
Vitamina D (µg)	3 ^[1]
Vitamina E (mg α-TE)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Vitamina B ₁ (Tiamina) (mg)	0,25/0,5 ^[4]
Vitamina B ₂ (Riboflavina) (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5
Vitamina B ₆ (mg)	0,35
Acido folico (µg)	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,35
Acido pantotenico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potassio (mg)	160
Calcio (mg)	80/180 ^[5] /100 ^[6]
Magnesio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Rame (µg)	40
Iodio (µg)	35
Manganese (mg)	0,6

[1] In conformità con le disposizioni di cui agli allegati 7 e 8

[2] Valore massimo applicabile ai prodotti arricchiti di ferro

[3] Valore massimo applicabile alle pietanze a base di frutta, succhi e nettari di frutta e succhi di verdura

[4] Valore massimo applicabile alle derrate alimentari a base di cereali trasformate

[5] Valore massimo applicabile ai prodotti di cui all'articolo 19 cpv. 3 lett. a e b

[6] Valore massimo applicabile ai prodotti di cui all'articolo 19 cpv. 3 lett. d

¹²⁶ Nuovo testo giusta il n. III cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

Allegato 11
(art. 20 cpv. 3 e 5)

Requisiti dei prodotti energetici e dei preparati contenenti proteine e aminoacidi

I. Requisiti dei prodotti energetici

1. Prodotti ricchi di carboidrati

- | | |
|---------------------------|---|
| a. Carboidrati | varie sorte di zuccheri o prodotti di degradazione dell'amido diversamente riassorbibili |
| b. Fonte di energia | almeno l'80 per cento da carboidrati |
| c. Energia da carboidrati | al massimo il 50 per cento da saccarosio |
| d. Tenore energetico | almeno 300 kJ (70 kcal) per 100 ml ovvero 1400 kJ (335 kcal) per 100 g di sostanza secca (riferita al prodotto pronto al consumo) |

2. Prodotti ricchi di energia

- | | |
|----------------------|--|
| a. Tenore energetico | almeno 1400 kJ (335 kcal) per 100 g di sostanza secca |
| b. Fonte di energia | almeno il 50 per cento da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi |

3. Bevande energetiche

- | | |
|----------------------|--|
| a. Tenore energetico | almeno 190 kJ (45 kcal) per 100 ml |
| b. Fonte di energia | almeno il 50 per cento da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi |

II. Requisiti dei preparati contenenti proteine e aminoacidi

- | | |
|--------------------------|--|
| a. Proteine di collagene | Possono ammontare al massimo al 20 per cento della parte proteica. |
| b. Apporto proteico | Al massimo 2 g per kg di peso corporeo al giorno, comprese le proteine assunte con la normale alimentazione. |

*Allegato 12*¹²⁷
(art. 20 cpv. 7 e 13)

Sostanze permesse negli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (alimenti di complemento)

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Requisiti
Aminoacidi			
L-isoleucina		in mg/razione giornaliera o	min. 700 mg/giorno*
L-leucina		in mg/100 g di proteine,	min. 1,1 g/giorno*
L-lisina		in g/razione giornaliera o	min. 700 mg/giorno*
L-metionina		in g/100g di proteine	min. 1,1 g/giorno*
L-fenilalanina			min. 1,1 g/giorno*
L-treonina			min. 500 mg/giorno*
L-valina			min. 800 mg/giorno*
			*il fabbisogno ottimale è circa il doppio
L-arginina		in mg/razione giornaliera o	max. 2,5 g/giorno
L-cisteina		in mg/100 g di proteine,	max. 1 g/giorno
L-glutamina		in g/ razione giornaliera o	max. 10 g/giorno
Glicina		in g/100g di proteine	max. 5 g/giorno
L-ornitina			max. 2 g/giorno
L-tirosina			max. 1,2 g/giorno
L-carnitina	Base, tartrato, fumarato	in mg/razione giornaliera	max. 1000 mg/giorno
L-citrullina	Malato		max. 1000 mg/giorno
Caffeina		in mg/100 ml o in mg/100 g o in mg/razione giornaliera o in parte percentuale (%) nel prodotto	max. 160 mg/giorno, oltre al consumo normale di caffeina
Colina			max. 1000 mg/giorno
Creatina	Monoidrato Piruvato	in g/razione giornaliera	max.3 g/giorno max.5 g/giorno
Culture batteriche vive	Specificazioni secondo l'allegato 14b	Con la nomenclatura scientifica specifica dell'ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes)	min. 10 ⁸ UFC (unità formanti colonie) per razione giornaliera
Glucoronolattone		in mg/100 ml	max. 240 mg/100 ml
Inositolo			da 300 a 1000 mg/giorno
D-ribosio		in mg/100 ml	max. 200 mg/100 ml
Taurina		in mg/razione giornaliera	max. 1000 mg/porzione

¹²⁷ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

*Allegato I*¹²⁸

(art. 20 cpv. 7, 8 e 13, 21 cpv. 4, 22 cpv. 3, 4, 5, 6 e 7, 22a cpv. 4 e 22b cpv. 5)

Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle dosi giornaliere ammesse per gli adulti

Vitamine/Sali minerali/Altre sostanze

Dose giornaliera ammessa per gli adulti

1 Vitamine

Vitamina A	800 µg
β-carotene (provitamina A)	4,8 mg
Vitamina D	5 µg
Vitamina E	12 mg
Vitamina C	80 mg
Vitamina K	75 µg
Vitamina B ₁ (tiamina)	1,1 mg
Vitamina B ₂ (riboflavina)	1,4 mg
Niacina (vitamina PP)	16 mg
Vitamina B ₆	1,4 mg
Acido folico/folacina	200 µg
Vitamina B ₁₂	2,5 µg
Biotina	150 µg
Acido pantotenico	6 mg

2 Sali minerali e oligoelementi

Calcio	800 mg
Fosforo	700 mg
Ferro	14 mg
Magnesio	375 mg
Zinco	15 mg
Iodio	150 µg
Selenio	55 µg
Rame	1 mg
Manganese	2 mg
Cromo	40 µg
Molibdeno	50 µg
Potassio	2000 mg
Cloruro	800 mg
Silicio	200 mg

¹²⁸ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

Vitamine/Sali minerali/Altre sostanze

Dose giornaliera ammessa per gli adulti

3 Aminoacidi e altre sostanze**3.1 Aminoacidi**

L-istidina	600 mg
L-isoleucina	700 mg
L-leucina	1100 mg
L-lisina	700 mg
L-metionina + L-cisteina	900 mg
L-fenilalanina + L-tirosina	1500 mg
L-treonina	500 mg
L-valina	800 mg

3.2 Altre sostanze

Coenzima Q 10	30 mg
Isoflavone	50 mg
Carotenoide luteina	10 mg
Carotenoide zeaxantina	2 mg
Carotenoide licopina	15 mg
*acido α -linolenico (n-3)	2 g
*EPA + DHA (come somma) (a lunga catena n-3) ^a	500 mg
*Acido linolenico (n-6)	10 g
Taurina	1000 mg
Astaxantina	4 mg
Glucosamina	750 mg (calcolato come base)
Condroitina solfato ^b	500 mg
Acido linoleico coniugato (CLA) ^c	3 g
Proantocianidine oligomeriche (OPC) ^d	150 mg
Beta-glucano estratto da avena od orzo	3 g
Beta-glucano estratto di lievito	375 mg
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) ^e	90 mg (calcolato come EGCG)
Betaina	1,5 g
Colina	550 mg
Creatina	3,0 g
L-carnitina	1,0 g
WSTC I (concentrato di pomodoro solubile in acqua) ¹²⁹	3,0 g
WSTC II (concentrato di pomodoro solubile in acqua) ¹³⁰	150 mg
Fungo Shiitake (estratto miceliale)	2,5 ml

¹²⁹ Fruitflow® dell'azienda DSM.¹³⁰ Fruitflow® dell'azienda DSM.

Vitamine/Sali minerali/Altre sostanze	Dose giornaliera ammessa per gli adulti
Fosfatidilserina estratta da soia	300 mg
Flavonoidi estratti da <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	120 mg

- * Per l'utilizzazione di nuovi oli commestibili che vengono aggiunti alle derrate alimentari con specifici acidi grassi valgono gli articoli 5b, 5c, 5d e 5g dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹³¹ concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti, unitamente alle specificazioni, agli usi e ai livelli massimi definiti negli allegati 3, 4, 5 e 8.
- a EPA: Acido eicosapentaenoico; DHA: Acido docosaesaenoico
- b *Avvertenza:* non adatto alle donne incinte, alle donne che allattano, ai bambini, ai giovani e alle persone che assumono medicinali anticoagulanti.
- c *Avvertenza:* non adatto ai diabetici, ai giovani, alle donne incinte e alle donne che allattano.
- d *Avvertenza:* un prodotto con OPC non sostituisce un'alimentazione con frutta e legumi freschi.
- e *Avvertenza:* non ingerire a stomaco vuoto, durante una dieta ipocalorica rigorosa e non assumere neppure in concomitanza con altri prodotti a base di tè verde.

*Allegato 13a*¹³²
(art. 22 cpv. 3 e 6)

Altre sostanze per gli integratori alimentari con le quantità minime ammesse

Sostanze	Quantità minime ammesse per gli adulti
1 Enzimi	
Lattasi ^a	4500 unità FCC (Food Chemicals Codex)
2 Colture batteriche vive	10 ⁸ UFC (unità formanti colonie) per razione giornaliera
^a	Limitazioni/avvertenze: i consumatori vanno inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è variabile e che è opportuno chiedere consiglio a uno specialista circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.

¹³² Introdotto dal n. II cpv. 3 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4919).

*Allegato 14*¹³³

(art. 20 cpv. 7 e 9, 20a cpv. 4, 21 cpv. 5, 22 cpv. 6, 22a cpv. 5 e 22b cpv. 6)

Composti autorizzati di vitamine, sali minerali e altre sostanze**Categoria 1: Vitamine****Vitamina A**

Retinolo
 Acetato di retinile
 Palmitato di retinile
 Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D₃ (colecalfiferolo)
 Vitamina D₂ (ergocalciferolo)

Vitamina E

D-alfa-tocoferolo
 DL-alfa-tocoferolo
 D-alfa-tocoferilacetato
 DL-alfa-tocoferilacetato
 D-alfa-tocoferil succinato
 Succinato di D-alfa-tocoferolo polietilene glicole 1000 (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)
 Tocoferoli misti¹³⁴
 Tocotrienolo tocoferolo¹³⁵

Vitamina K

Fillochinone (fitomenadione)
 Menachinone¹³⁶

¹³³ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

¹³⁴ α-tocoferolo <20 %, β-tocoferolo < 10 %, γ-tocoferolo 50–70 %, e δ-tocoferolo 10–30 %

¹³⁵ Livelli tipici dei singoli tocoferoli e tocotrienoli sono:

- 115 mg/g α-tocoferolo (minimo 101 mg/g);
- 5 mg/g β-tocoferolo (minimo < 1 mg/g);
- 45 mg/g γ-tocoferolo (minimo 25 mg/g);
- 12 mg/g δ-tocoferolo (minimo 3 mg/g);
- 67 mg/g α-tocotrienolo (minimo 30 mg/g);
- < 1 mg/g β-tocotrienolo (minimo < 1 mg/g);
- 82 mg/g γ-tocotrienolo (minimo 45 mg/g);
- 5 mg/g δ-tocotrienolo (minimo 1 mg/g).

¹³⁶ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

Vitamina B₁

Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato
Tiamina monofosfato cloruro
Tiamina pirofosfato cloruro

Vitamina B₂

Riboflavina
Riboflavina 5'-fosfato, sodio

Niacina

Acido nicotinico
Nicotinamide
Esanicotinato di inositolo (esaniacinato di inositolo)

Acido pantotenico

D-pantotenato, calcio
D-pantotenato di sodio
D-pantenolo
Pantetina

Vitamina B₆

Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Piridossale -5'-fosfato
Dipalmitato di piridossina

Folato

Acido pteroilglutammico
L-metil-folato di calcio

Vitamina B₁₂

Cianocobalamina
Idrossocobalamina
5'-deossiadenosilcobalamina
Metilcobalamina

Biotina

D-biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico
L-ascorbato di sodio
L-ascorbato di calcio (può contenere fino al 2 % di treonato)
L-ascorbato di potassio

6-palmitato di L-ascorbile
L-ascorbato di magnesio
L-ascorbato di zinco

Categoria 2: Sali minerali

Calcio

Acetato di calcio
L-ascorbato di calcio
Bisglicinato di calcio
Carbonato di calcio
Cloruro di calcio
Citrato-malato di calcio
Sali di calcio dell'acido citrico
Gluconato di calcio
Glicerofosfato di calcio
Lattato di calcio
Piruvato di calcio
Sali di calcio dell'acido ortofosforico
Succinato di calcio
Idrossido di calcio
Calcio L-lisinato
Malato di calcio
Ossido di calcio
Calcio L-pidolato
L-treonato di calcio
Solfato di calcio

Magnesio

Acetato di magnesio
Ascorbato di magnesio
Bisglicinato di magnesio
Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Lattato di magnesio
Magnesio L-lisinato
Idrossido di magnesio
Magnesio malato
Ossido di magnesio
Magnesio L-pidolato
Citrato di potassio e magnesio
Magnesio piruvato

Magnesio succinato
Solfato di magnesio
Magnesio taurato
Magnesio acetil taurato
Magnesio L-aspartato (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

Calcio – Magnesio – Miscela

Polvere di dolomite
Polvere di corallo fossile (scleratinia)

Ferro

Carbonato ferroso
Citrato ferroso
Citrato ferrico di ammonio
Gluconato ferroso
Fumarato ferroso
Difosfato ferrico di sodio
Lattato ferroso
Solfato ferroso
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)
Saccarato ferrico
Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno)
Bisglicinato ferroso
L-pidolato ferroso
Fosfato ferroso (II)
Ferro (II) taurato
Fosfato di ammonio ferroso
Sodio ferrico EDTA

Rame

Carbonato di rame
Citrato di rame
Gluconato di rame
Solfato di rame
Rame L-aspartato
Rame bisglicinato
Complesso rame-lisina
Ossido di rame (II)

Iodio

Ioduro di potassio
Iodato di potassio
Ioduro di sodio
Iodato di sodio

Zinco

Acetato di zinco
L-ascorbato di zinco
L-aspartato di zinco
Bisglicinato di zinco
Cloruro di zinco
Citrato di zinco
Gluconato di zinco
Lattato di zinco
Zinco L-lisinato
Zinco malato
Zinco mono-L-metionina solfato
Ossido di zinco
Carbonato di zinco
Zinco L-pidolato
Picolinato di zinco
Solfato di zinco

Manganese

Ascorbato di manganese
L-aspartato di manganese
Bisglicinato di manganese
Carbonato di manganese
Cloruro di manganese
Citrato di manganese
Gluconato di manganese
Glicerofosfato di manganese
Pidolato di manganese
Solfato di manganese

Sodio

Bicarbonato di sodio
Carbonato di sodio
Cloruro di sodio
Citrato di sodio
Gluconato di sodio
Lattato di sodio
Idrossido di sodio
Sali di sodio dell'acido orto fosforico
Solfato di sodio

Potassio

Bicarbonato di potassio
Carbonato di potassio
Cloruro di potassio
Citrato di potassio

Gluconato di potassio
Glicerofosfato di potassio
Lattato di potassio
Idrossido di potassio
Potassio L-pidolato
Potassio malato
Sali di potassio dell'acido orto fosforico
Solfato di potassio

Selenio

L-selenometionina
Lievito arricchito in selenio¹³⁷
Acido selenioso
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

Cromo

Cloruro di cromo (III)
Cromo (III) lattato triidrato
Nitrato di cromo
Picolinato di cromo
Solfato di cromo (III)

Molibdeno (VI)

Molibdato di ammonio
Molibdato di potassio
Molibdato di sodio

Fuoro

Fluoruro di calcio
Fluoruro di potassio
Fluoruro di sodio
Monofluorofosfato di sodio

Boro

Acido borico
Borato di sodio

¹³⁷ Lieviti arricchiti in selenio prodotti in coltura in presenza di selenito di sodio quale fonte di selenio e contenenti, nella forma in polvere commercializzata, non più di 2,5 mg di selenio/g. La specie prevalente di selenio organico presente nel lievito è la selenometionina (tra il 60 % e l'85 % del tenore complessivo di selenio estratto del prodotto). Il tenore di altri composti organici del selenio, compresa la selenocisteina, non supera il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non superano normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

Silicio

Acido ortosilicico stabilizzato con colina

Biossido di silicio

Acido silicico (sotto forma di gel)

Categoria 3: Altre sostanze**Aminoacidi**

Osservazione: Nel caso degli aminoacidi ammessi possono essere utilizzati anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati.

L-alanina

L-arginina

L-arginina-L-aspartato (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

L-acido aspartato (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

L-citrullina

L-cisteina

L-cistina

L-istidina

L-acido glutammico

L-glutammina

Glicina

L-isoleucina

L-leucina

L-lisina

L-lisina-L-aspartato (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

L-lisina-L-glutammato (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

L-lisina acetata

L-metionina

L-ornitina

L-fenilalanina

L-prolina

L-serina

L-treonina

L-triptofano

L-tirosina

L-valina

N-acetil-L-cisteina (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

N-acetil-L-metionina (soltanto per alimenti destinati a fini medici speciali)

Altre sostanze

Oleoresina ricca di astaxantina estratta dal *Haematococcus Pluvialis*

Beta-glucano estratto da avena e/od orzo

Beta-glucano estratto da lievito secondo l'allegato I della decisione di esecuzione 2011/762/UE¹³⁸

Cloridrato di betaina

L-carnitina

L-cloridrato di carnitina

L-carnitina-L-tartrato

Colina

Cloruro di colina

Tartrato di colina

Citrato di colina

Condroitina solfato (Ph. Eur.)

Coenzima Q10 (ubichinone, ubichinolo)

Caffeina

DHA e i suoi esteri d'oli commestibili e nuovi oli commestibili secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹³⁹ concernente oli e grassi commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti

EPA e i suoi esteri d'oli commestibili e nuovi oli commestibili secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente oli e grassi commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti

Flavonoidi estratti da *Glycyrrhiza glabra* L. secondo l'allegato I della decisione di esecuzione 2011/761/UE¹⁴⁰

Cloruro di glucosamina

Solfato di glucosamina

D-Glucurono- γ -lattone

Inositolo

Isoflavoni estratti da soia e/o trifoglio rosso

Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde

Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo

Monidrato di creatina

Creatina piruvato

Lattasi FCC (Food Chemicals Codex)

Acido linoleico estratto da oli commestibili e nuovi oli commestibili secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti

¹³⁸ 2011/762/UE: Decisione di esecuzione della Commissione, del 24 novembre 2011, che autorizza la commercializzazione dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 313 del 26.11.2011, pag. 41.

¹³⁹ RS 817.022.105

¹⁴⁰ 2011/761/UE: Decisione di esecuzione della Commissione, del 24 novembre 2011, che autorizza l'immissione sul mercato di flavonoidi derivati dalla *Glycyrrhiza glabra* L. quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 313 del 26.11.2011, pag. 37.

Luteina estratta da tagete

Licopene estratto da pomodori e/o da *Blakeslea trispora* secondo l'allegato I della decisione 2009/365/CE¹⁴¹ e/o licopene sintetico secondo l'allegato I della decisione 2009/362/CE¹⁴²

Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva e/o di corteccia di pino

Acidi grassi Omega-3 d'oli commestibili secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente oli e grassi commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti

Fosfatidilserina secondo l'allegato 1 della decisione di esecuzione 2011/513/UE¹⁴³

Fungo Shiitake (estratto miceliale) secondo l'allegato I della decisione 2011/73/UE¹⁴⁴

Acidi grassi specifici o lipidi: per l'utilizzazione di nuovi oli commestibili che vengono aggiunti alle derrate alimentari valgono gli articoli 5*b*, 5*c*, 5*d* e 5*g* dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti, unitamente alle specificazioni, agli usi e ai livelli massimi definiti negli allegati 3, 4, 5 e 8.

Taurina

Concentrati di pomodoro solubili in acqua WSTC I e II secondo il parere dell'EFSA: EFSA Journal 2010; 8(7):1689

Zeaxantina da tagete e/o zeaxantina sintetica secondo l'allegato della decisione di esecuzione 2013/49/UE¹⁴⁵

¹⁴¹ 2009/365/CE: Decisione della Commissione, del 28 aprile 2009, che autorizza la commercializzazione del licopene ottenuto da *Blakeslea trispora* in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 111 del 5.5.2009, pag. 31.

¹⁴² 2009/362/CE: Decisione della Commissione, del 30 aprile 2009 che autorizza la commercializzazione del licopene in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 110 del 1.5.2009, pag. 54.

¹⁴³ 2011/513/UE: Decisione di esecuzione della Commissione, del 19 agosto 2011, che autorizza la commercializzazione di fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 215 del 20.8.2011, pag. 20.

¹⁴⁴ 2011/73/UE: Decisione della Commissione, del 2 febbraio 2011, che autorizza l'immissione sul mercato di un estratto miceliale del *Lentinula edodes* (fungo Shiitake) quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 29 del 3.2.2011, pag. 30.

¹⁴⁵ 2013/49/UE: Decisione di esecuzione della Commissione, del 22 gennaio 2013, che autorizza l'immissione sul mercato della zeaxantina sintetica in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 21 del 24.1.2013, pag. 32.

*Allegato 14a*¹⁴⁶
(art. 20a)

Composizione essenziale degli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali

Le specificazioni riguardano i prodotti pronti per il consumo, commercializzati in quanto tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante.

1. I prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera a, destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nella tabella 1.
2. I prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera b, destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nella tabella 1; sono fatte salve modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
3. Le vitamine e i sali minerali contenuti nei prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera c, destinati specificatamente ai lattanti, non devono superare i valori massimi indicati nella tabella 1; sono fatte salve modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
4. A condizione che siano rispettati i requisiti dettati dalla destinazione specifica, gli alimenti dietetici a fini medici speciali, destinati specificatamente ai lattanti devono essere conformi alle disposizioni relative ad altre sostanze nutritive applicabili agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento.
5. I prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera a, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali indicati nella tabella 2.
6. I prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera b, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nella tabella 2; sono fatte salve modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
7. Le vitamine e i sali minerali contenuti nei prodotti di cui all'articolo 20a capoverso 2 lettera c, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, non devono superare i valori massimi indicati nella tabella 2; sono fatte salve le modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.

¹⁴⁶ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU 2006 4919). Aggiornata dal n. III cpv. 3 dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore dal 1° apr. 2008 (RU 2008 961).

Tabella 1

Valori per le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi in alimenti completi dal punto di vista nutrizionale destinati ai lattanti

Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg ER)	14	43	60	180
Vitamina D (µg)	0,25	0,75	1	3
Vitamina K (µg)	1	5	4	20
Vitamina C (mg)	1,9	6	8	25
Tiamina (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavina (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamina B ₆ (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacina (mg NE)	0,2	0,75	0,8	3
Acido folico (µg)	1	6	4	25
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Acido pantotenico (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotina (µg)	0,4	5	1,5	20
Vitamina E (mg α-ET)	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

Sali minerali

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Cloruro (mg)	12	29	50	125
Potassio (mg)	15	35	60	145
Calcio (mg)	12	60	50	250
Fosforo (mg) ^a	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zinco (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Rame (µg)	4,8	29	20	120
Iodio (µg)	1,2	8,4	5	35
Selenio (µg)	0,25	0,7	1	3
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Cromo (µg)	–	2,5	–	10
Molibdeno (µg)	–	2,5	–	10
Fluoruro (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,2 e 2,0

Tabella 2

Valori per le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi in alimenti completi dal punto di vista nutrizionale diversi da quelli destinati ai lattanti

Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg ER)	8,4	43	35	180
Vitamina D (µg)	0,12	0,65/0,75 ^a	0,5	2,5/3 ^a
Vitamina K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamina C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Tiamina (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavina (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamina B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacina (mg EN)	0,22	0,75	0,9	3
Acido folico (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Acido pantotenico (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotina (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamina E (mg α-ET)	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

^a Per i prodotti destinati ai bambini di età compresa tra 1 e 10 anni.

Sali minerali

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	7,2	42	30	175
Cloruro (mg)	7,2	42	30	175
Potassio (mg)	19	70	80	295
Calcio (mg)	8,4/12 ^a	42/60 ^a	35/50 ^a	175/250 ^a
Fosforo (mg) ^a	7,2	19	30	80
Magnesio (mg)	1,8	6	7,5	25
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	15	125	60	500
Iodio (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Selenio (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Manganese (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Cromo (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Molibdeno (µg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluoruro (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Per i prodotti destinati ai bambini di età compresa tra 1 e 10 anni.

*Allegato 14b*¹⁴⁷
(art. 20 cpv. 7 e 22 cpv. 6 e 6^{ter})

Requisiti delle colture batteriche vive da utilizzare negli alimenti di complemento e negli integratori alimentari

- 1 Le colture batteriche vive utilizzate negli alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo ed energetico (alimenti di complemento) secondo l'articolo 20 o negli integratori alimentari secondo l'articolo 22 devono essere idonee all'uso alimentare e innocue per la salute.
- 2 Possono essere impiegate cellule vive di ceppi di uno o più specie di batteri (Species).
- 3 Occorre che siano soddisfatti i seguenti criteri:
 - 3.1 le specie di batteri devono essere preferibilmente di origine umana, non devono presentare proprietà patogene per l'uomo né possedere resistenze antibiotiche trasmissibili;
 - 3.2 le specie di batteri devono essere depositate in una collezione di ceppi internazionalmente riconosciuta;
 - 3.3 specie e ceppi devono essere caratterizzati con metodi di biologia molecolare. Ciò significa:
 - a. Species: ibridazione DNA-DNA oppure analisi della sequenza dell'rRNA 16S
 - b. Ceppi: metodi di biologia molecolare internazionalmente accettati come le procedure di fingerprint PFGE o RAPD.

¹⁴⁷ Introdotta dal n. II cpv. 3 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

*Allegato 15*¹⁴⁸

...

¹⁴⁸ Abrogato dal n. II cpv. 4 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4919).

