

Ordinanza del DFI sulle bevande

817.022.12

del 16 dicembre 2016 (Stato 1° febbraio 2019)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 10 capoverso 4, 12 capoverso 3, 14 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Titolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la caratterizzazione e la pubblicità particolari:

- a. acqua minerale naturale e acqua sorgiva;
- b. succo di frutta;
- c. succo di verdura;
- d. nettare di frutta;
- e. bevande aromatizzate, sciroppi, bevande contenenti caffeina;
- f. caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti;
- g. bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe senza o a basso tenore alcolico:
 1. birra, birra analcolica,
 2. vino, vino spumante,
 3. vino analcolico, vino spumante analcolico,
 4. mosto d'uva, vino liquoroso,
 5. bevande a base di vino,
 6. sidro, sidro analcolico,
 7. succo di frutta a granelli in fase di fermentazione, vini di frutta,
 8. idromele,
 9. bevande spiritose.

² La presente ordinanza non si applica all'acqua potabile, la quale è disciplinata dall'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² sull'acqua potabile e sulle acque per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD).

RU 2017 2327

¹ RS 817.02

² RS 817.022.11

Art. 2 Tenore di alcool etilico e aggiunta di anidride carbonica

¹ Il tenore di alcool etilico delle bevande analcoliche non deve superare lo 0,5 per cento in volume della bevanda pronta al consumo.

² L'aggiunta di anidride carbonica è ammessa, fuorché nelle bevande spiritose.

Art. 3 Caratterizzazione complementare

Per i prodotti contenenti più di 2 g per litro di anidride carbonica accanto alla denominazione specifica deve figurare una menzione come «contiene anidride carbonica»; fanno eccezione l'acqua minerale naturale, l'acqua sorgiva nonché le bevande alcoliche e le bevande analoghe analcoliche,.

Titolo 2: Acqua**Capitolo 1: Acqua minerale naturale****Art. 4** Campo d'applicazione

Le disposizioni del presente capitolo si applicano all'acqua minerale naturale che, condizionata in recipienti, è consegnata ai consumatori come derrata alimentare. Essa può anche essere consegnata aperta come ingrediente di una derrata alimentare.

Art. 5 Definizioni

¹ L'acqua minerale naturale è un'acqua microbiologicamente ineccepibile, la quale ha per origine una falda o un giacimento sotterraneo e proviene da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate.

² Una sorgente è un'acqua sotterranea specifica, definibile da un punto di vista idrogeologico.

Art. 6 Requisiti

¹ L'acqua minerale naturale deve distinguersi per la speciale provenienza geologica, per la natura e la quantità dei componenti minerali, per la sua purezza originale, nonché per la composizione, la temperatura e il flusso, che devono rimanere costanti nei limiti delle oscillazioni naturali. Questa caratteristica deve essere stabilita con procedimenti scientifici riconosciuti, secondo i criteri seguenti:

- a. geologici e idrogeologici;
- b. fisici, chimici e fisico-chimici;
- c. microbiologici.

² Le competenti autorità esecutive cantonali devono essere informate in merito al risultato delle suddette analisi. Deve essere presentata la documentazione menzionata nell'allegato 1.

³ All'atto del riempimento, l'acqua minerale naturale deve essere conforme ai valori massimi specificati nell'allegato 2.

Art. 7 Captazione e riempimento

¹ La captazione di un'acqua minerale naturale e la sua adduzione al luogo di riempimento devono avvenire in modo che le proprietà chimiche e microbiologiche dell'acqua alla sorgente siano ampiamente conservate. In particolare, la sorgente deve essere protetta contro gli inquinamenti alla scaturigine.

² I materiali impiegati per la captazione, le condotte e i serbatoi devono essere idonei per l'acqua minerale naturale e tali da impedire ogni modificazione chimica, fisico-chimica e microbiologica dell'acqua.

³ L'acqua minerale naturale può essere trasportata dalla sorgente al luogo di riempimento unicamente mediante condotte. Non è permesso il trasporto in autocisterne fuorché per l'utilizzo dell'acqua minerale naturale come ingrediente di una derrata alimentare.

Art. 8 Trattamenti ammessi e requisiti di purezza

¹ L'acqua minerale naturale non deve essere sottoposta a trattamenti e neppure modificata con additivi.

² In deroga al capoverso 1 sono ammessi:

- a. la decantazione e la filtrazione, eventualmente dopo arieggiamento con aria igienicamente ineccepibile o con aria arricchita di ozono, per eliminare o ridurre componenti indesiderate, nella misura in cui questo trattamento non modifichi le componenti essenziali dell'acqua minerale naturale;
- b. l'eliminazione totale o parziale dell'anidride carbonica con procedimenti esclusivamente fisici;
- c. l'aggiunta di anidride carbonica;
- d. il trattamento con allumina attivata per eliminare o ridurre i fluoruri;
- e. altri trattamenti, purché:
 1. siano assolutamente necessari,
 2. non modifichino l'acqua minerale naturale nei suoi componenti essenziali, e
 3. non servano al miglioramento igienico di un'acqua minerale non ineccepibile alla sorgente.

³ Sono vietati qualsiasi trattamento di disinfezione e l'aggiunta di elementi batteriostatici o qualsiasi altro trattamento tale da modificare il microbismo.

Art. 9 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «acqua minerale naturale». Se in condizioni normali di pressione e di temperatura l'acqua minerale libera anidride carbonica, la denominazione specifica è:

- a. «acqua minerale naturale naturalmente gassosa» se l'acqua contiene la stessa quantità di anidride carbonica come alla sorgente; l'anidride carbonica che si libera entro le abituali tolleranze tecniche può in tal caso essere compensata con una quantità uguale di provenienza dalla stessa fonte;
- b. «acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica della stessa sorgente» se il suo tenore di anidride carbonica proviene dalla stessa sorgente ed è più elevato, dopo l'imbottigliamento, di quello alla sorgente;
- c. «acqua minerale naturale con aggiunta di anidride carbonica» se all'acqua minerale è aggiunta anidride carbonica non proveniente dalla stessa sorgente.

² In caso di trattamento secondo l'articolo 8 capoverso 2 lettera b, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «totalmente gassata» oppure «parzialmente gassata».

³ Secondo la composizione, la denominazione specifica può essere completata dalle indicazioni seguenti:

- a. «debolmente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 500 mg per litro;
- b. «molto debolmente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 50 mg per litro;
- c. «fortemente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg per litro;
- d. «sodica» se il tenore di sodio è superiore a 200 mg per litro;
- e. «calcica» se il tenore di calcio è superiore a 150 mg per litro;
- f. «magnesica» se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg per litro;
- g. «ferruginosa» se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg per litro;
- h. «contenente fluoruri» se il tenore di fluoro è superiore a 1 mg per litro;
- i. «contenente bicarbonato» o «contenente idrogenocarbonato» se il tenore di idrogenocarbonato è superiore a 600 mg per litro;
- j. «contenente solfati» se il tenore di solfati è superiore a 200 mg per litro;
- k. «contenente cloruri» se il tenore di cloruri è superiore a 200 mg per litro;
- l. «acidula» se il tenore di anidride carbonica libera della sorgente è superiore a 250 mg per litro;
- m. «con molta anidride carbonica» se il tenore di anidride carbonica è superiore a 6500 mg per litro;
- n. «con poca anidride carbonica» se il tenore di anidride carbonica non è superiore a 4000 mg per litro;
- o. «può avere effetto lassativo» se contiene più di 2000 mg per litro di solfati.

Art. 10 Caratterizzazione complementare

¹ Sui recipienti, a complemento delle indicazioni secondo l'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), devono figurare il luogo in cui scaturisce la sorgente e il nome della stessa.

² L'elenco degli ingredienti deve essere sostituito da:

- a. l'indicazione dei quantitativi delle componenti caratteristiche dell'acqua minerale naturale; oppure
- b. la menzione «composizione secondo i risultati dell'analisi ufficialmente riconosciuta del ... [data dell'analisi]».

³ È vietato immettere sul mercato sotto designazioni commerciali diverse di acque minerali naturali provenienti dalla stessa sorgente.

⁴ Se le etichette o le scritte sui recipienti di acqua minerale destinati alla vendita recano un nome di fantasia (denominazione commerciale), il luogo o il nome della sorgente deve figurare in caratteri con un'altezza e una larghezza pari almeno al 150 per cento del più grande dei caratteri utilizzati per l'indicazione del nome di fantasia. Ciò vale anche per la pubblicità.

⁵ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento con aria arricchita di ozono, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera a, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua sottoposta a una tecnica di ossidazione autorizzata all'aria arricchita di ozono» o «acqua trattata con ozono».

⁶ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento di parziale eliminazione del ferro o del manganese, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera a, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua parzialmente deferrizzata», «acqua parzialmente demanganizzata», «deferrizzata» o «demanganizzata».

⁷ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento di parziale eliminazione dei fluoruri, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera d, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua sottoposta a una tecnica di adsorbimento autorizzata», «acqua parzialmente defluorizzata» o «defluorizzata».

Art. 11 Menzioni di proprietà particolari

¹ La menzione «indicata per un'alimentazione povera di sodio» è permessa se il tenore di sodio è inferiore a 20 mg per litro.

² Sono vietate menzioni quali «stimola la digestione», «può favorire la diuresi», «può favorire le funzioni epatobiliari» o menzioni analoghe, a meno che non sia scientificamente comprovata una particolare azione fisiologica.

³ RS 817.022.16

Capitolo 2: Acqua sorgiva

Art. 12 Definizione

L'acqua sorgiva è un'acqua di origine sotterranea commercializzata nel rispetto del suo stato originale.

Art. 13 Requisiti

¹ Al momento della consegna ai consumatori l'acqua sorgiva deve soddisfare i requisiti fisico-chimici applicabili all'acqua potabile, specificati negli allegati 2 e 3 OPPD⁴. Deve corrispondere inoltre alle proprietà microbiologiche dell'acqua minerale naturale, specificate nell'allegato 2.

² Per la captazione, il riempimento e i trattamenti ammessi valgono i requisiti stabiliti negli articoli 7 e 8 applicabili all'acqua minerale naturale.

Art. 14 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «acqua sorgiva».

² Contrariamente a quanto stabilito per l'acqua minerale naturale, acque sorgive diverse possono essere immesse in commercio sotto lo stesso nome di fantasia (denominazione commerciale).

³ La denominazione specifica «acqua sorgiva con aggiunta di anidride carbonica» è ammessa se all'acqua sorgiva è stata aggiunta anidride carbonica.

Art. 15 Caratterizzazione e restrizioni complementari

¹ Per analogia con l'acqua minerale naturale, devono figurare il nome della sorgente e il luogo in cui scaturisce. Sull'etichetta non deve figurare alcun riferimento alla composizione della sorgente o indicazione sulla salute.

² Per l'acqua sorgiva sono vietate indicazioni o presentazioni che possano dare adito a confusioni con un'acqua minerale naturale. Ciò vale anche per immagini, nomi di fantasia, ragioni sociali e materiale pubblicitario.

Titolo 3: Succo di frutta, succo di verdura e nettare di frutta

Capitolo 1: Succo di frutta

Art. 16 Definizioni

¹ Il succo di frutta è un succo non fermentato ma fermentescibile, ottenuto dalla parte commestibile di frutti sani e maturi, freschi o conservati mediante refrigerazione, appartenenti a una o più specie. Il succo di frutta possiede il colore, l'aroma e il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene.

⁴ RS 817.022.11

² Il succo di frutta da concentrato è un succo ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato con acqua potabile.

³ Il succo di frutta concentrato (concentrato di succo di frutta) è un prodotto ottenuto da una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica una determinata percentuale dell'acqua naturale.

⁴ Il succo di frutta disidratato (succo di frutta in polvere) è un prodotto ottenuto da una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica quasi tutta l'acqua naturale.

⁵ Il succo di frutta diluito è un prodotto fabbricato mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, purea di frutta, purea di frutta concentrata oppure una miscela di tali prodotti con acqua potabile.

⁶ Il succo di frutta estratto ad acqua è un prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

- a. frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici; oppure
- b. frutti interi disidratati.

⁷ Gli aromi da restituire ai succhi sono prodotti ottenuti durante la trasformazione del frutto mediante processi fisici adeguati. Tali processi fisici possono essere applicati per trattenere, conservare o stabilizzare la qualità dell'aroma e includono in particolare la spremitura, l'estrazione, la distillazione, il filtraggio, l'assorbimento, l'evaporazione, il frazionamento e la concentrazione. L'aroma è ottenuto dalle parti commestibili del frutto; tuttavia, esso può anche provenire da olio spremuto a freddo dalla scorza di agrumi e da composti di noccioli.

Art. 17 Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1-4 e 6 sono ammessi i trattamenti e le sostanze previsti nell'allegato 3.

Art. 18 Requisiti

¹ Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di tutta la materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione e non può essere modificato, tranne in caso di taglio con succo della stessa specie;
- b. per fabbricare succo di frutta è ammessa la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. Per fabbricare succo di frutta da concentrato, è consentita la miscelazione di succo di frutta o succo di frutta concentrato con purea di frutta o purea di frutta concentrata;
- c. il succo di frutta può contenere:

1. il succo di mele, al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere oppure la quantità corrispondente di concentrato,
 2. il succo di pere, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele oppure la quantità corrispondente di concentrato,
 3. il succo d'arancia, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato;
- d. sono ammesse l'aggiunta al succo di frutta e al succo di frutta da concentrato di aroma, polpa e cellule restituiti nonché l'aggiunta al succo di uva di sali di acido tartarico restituiti;
- e. è vietata l'aggiunta di zuccheri;
- f. gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo di frutta e al succo di frutta da concentrato;
- g. il contenuto di solidi solubili del succo di frutta da concentrato corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito di cui all'allegato 4. Se un succo di frutta da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato 4, il valore Brix minimo del succo ricostituito deve corrispondere al valore Brix del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il concentrato;
- h. nel caso degli agrumi, il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Fa eccezione il succo di limetta; quest'ultimo può essere ottenuto dal frutto intero;
- i. se il succo di frutta è ottenuto da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non devono essere incorporati nel succo. Sono eccettuati i casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso alla buona prassi di fabbricazione;
- j. il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati, che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di quelle di un succo di tipo medio ottenuto da frutti della stessa specie;
- k. al succo di frutta, al succo di frutta da concentrato e al succo di frutta estratto ad acqua possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido.
- ² Il succo concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti:
- a. il succo di frutta concentrato deve essere concentrato almeno alla metà del volume del succo di frutta originale;
 - b. gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al succo di frutta concentrato;

- c. per correggerne il gusto acido possono essere aggiunti fino a 3 g per litro di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro;
- d. per il succo di frutta diluito, la parte di succo di frutta nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa;
- e. per il rimanente sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1.

Art. 19 Denominazione specifica

¹ Se un succo di frutta contiene due o più sorte di succo di frutta, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «miscela di succhi di frutta», «succo di più specie di frutta»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutta in ordine decrescente di volume in base all'elenco degli ingredienti (per es. «succo di arancia e di albicocca»).

² Il capoverso 1 non si applica per l'aggiunta di succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido di un succo di frutta.

³ I succhi di mela e di pera o le loro mescolanze possono essere designati come «succo di frutti a granelli», «succo di frutti» oppure «sidro dolce».

⁴ Se nella denominazione specifica è menzionata una sorta di frutta (per es. «succo di mele Gravenstein»), il suo contenuto di succo nel prodotto finito deve essere almeno dell'80 per cento in massa.

⁵ Per il succo di frutta disidratato il termine «disidratato» o «essiccato» può essere sostituito con «in polvere» e completato o sostituito con l'indicazione del trattamento speciale applicato (per es. «liofilizzato»).

⁶ Nella preparazione di succo di frutta e purea di frutta designati con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 4. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato 4 si applica il nome botanico o comune corretto.

Art. 20 Caratterizzazione complementare

Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁵, per il succo di frutta diluito, accanto alla denominazione specifica, devono figurare il tenore minimo di succo di frutta, di polpa di frutta oppure di una mescolanza di tali componenti.

⁵ RS 817.022.16

Capitolo 2: Succo di verdura

Art. 21 Definizioni

¹ Il succo di verdura è un prodotto non diluito, non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante procedimento meccanico o metodi enzimatici e susseguente estrazione da verdura sana e pulita, e destinato alla consegna ai consumatori.

² Il succo di verdura può anche essere il succo ottenuto da succo concentrato puro o da polpa di verdura, ricomposti nel contenuto originale con acqua potabile.

³ La polpa di verdura è un prodotto non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante setacciatura della parte commestibile della verdura, senza separazione del succo.

⁴ Il succo di verdura concentrato è un prodotto ottenuto da succo di verdura al quale è stata sottratta acqua per via fisica.

⁵ Il succo di verdura essiccato è un succo di verdura al quale è stata sottratta per via fisica praticamente tutta l'acqua.

⁶ Il succo di verdura diluito è una bevanda ottenuta mediante diluizione di succo di verdura o di concentrato di succo di verdura con acqua potabile e resa conservabile per via fisica.

Art. 22 Requisiti

¹ Il succo di verdura deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve corrispondere al contenuto naturale della verdura impiegata;
- b. in particolare valgono i seguenti tenori minimi in per cento in massa:
 1. succo di pomodoro: 4,5,
 2. succo di sedano: 6,5,
 3. succo di carote: 7,0,
 4. succo di bietole rosse: 7,5;
- c. i succhi ottenuti per ricomposizione mediante diluizione devono presentare un tenore minimo superiore al tenore minimo di cui alle lettere a o b dell'1 per cento in massa;
- d. la miscelazione di diversi succhi di verdura è permessa;
- e. sono permessi come ingredienti:
 1. sale commestibile,
 2. sorte di zuccheri o miele fino a un totale di 50 g/kg,
 3. spezie, erbe ed estratti derivati,
 4. succhi di frutta,
 5. siero di latte o scotta che hanno subito una fermentazione acidolattica, fino a 100 g/kg.

² Il succo di verdura concentrato e il succo di verdura diluito destinati alla consegna immediata ai consumatori devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a. per un concentrato di succo di verdura il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve essere almeno il doppio di quello del succo; per il concentrato di succo di pomodoro esso deve essere almeno dell'8 per cento in massa;
- b. il concentrato del succo di verdura ricomposto deve soddisfare i requisiti per il corrispondente succo di verdura;
- c. per il succo di verdura diluito la parte pura di succo di verdura nel prodotto finito deve essere almeno del 40 per cento in massa;
- d. sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1 lettere d ed e.

Art. 23 Denominazione specifica

¹ I succhi di verdura che hanno subito una fermentazione acidolattica, devono essere caratterizzati come tali nella denominazione specifica (per es. come «succo di carote da fermentazione acidolattica» o «concentrato di succo di carote da fermentazione acidolattica»).

² Se un succo di verdura contiene diverse specie di succhi di verdura, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «cocktail di succhi di verdura»).

³ Se un succo di verdura contiene ingredienti di cui all'articolo 22 capoverso 1 lettera e, la denominazione specifica deve essere completata, ad esempio con l'indicazione «con aggiunta di zucchero» oppure «zuccherato», «con aggiunta di sale» oppure «salato».

⁴ Le disposizioni dei capoversi 1–3 sono applicabili per analogia alle miscele di succhi di verdura e di succhi di frutta.

Art. 24 Caratterizzazione complementare

¹ Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁶ devono figurare:

- a. per il concentrato di succo di verdura: quante parti di acqua devono essere aggiunte al concentrato per ottenere la densità originale del succo di verdura corrispondente; per i concentrati di pomodoro questa indicazione può essere sostituita dalla menzione del tenore minimo della sostanza secca derivante dal pomodoro in per cento in massa oppure dalle seguenti indicazioni:
 1. «semplice concentrato» per almeno il 12 per cento in massa di sostanza secca,
 2. «doppio concentrato» per almeno il 24 per cento in massa di sostanza secca,
 3. «triplo concentrato» per almeno il 36 per cento in massa di sostanza secca;

⁶ RS 817.022.16

- b. per il succo di verdura diluito: l'indicazione della parte di succo di verdura nel prodotto finito, in per cento in massa, e ciò accanto alla denominazione specifica.

² La polpa di pomodoro concentrata può essere designata come «purea di pomodoro» o «concentrato di pomodoro».

Capitolo 3: Nettare di frutta

Art. 25 Definizione

Il nettare di frutta è una bevanda non fermentata ma fermentescibile, ottenuta con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri o miele, a succo di frutta, succo di frutta da concentrato, succo di frutta estratto ad acqua, succo di frutta concentrato, purea di frutta o purea di frutta concentrata o una loro miscela.

Art. 26 Trattamenti e sostanze ammessi

Per la fabbricazione di nettare di frutta sono ammessi i trattamenti e le sostanze secondo l'allegato 3.

Art. 27 Requisiti

¹ I prodotti finiti devono presentare, secondo la loro specie, i contenuti minimi di succo di frutta o di polpa di frutta di cui all'allegato 5.

² Sono ammesse l'aggiunta di zuccheri o miele fino al 20 per cento in massa del prodotto finito nonché l'aggiunta di aromi, polpa e cellule restituiti.

³ È permesso miscelare nettari di frutti di una o più specie di frutti, eventualmente con aggiunta di succo di frutta o di polpa di frutta. In tal caso la somma dei singoli quozienti (quota di succo di frutta e di polpa divisa per il tenore minimo del frutto corrispondente secondo l'all. 5) deve essere almeno 1.

⁴ Gli aromi, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al nettare di frutta.

Art. 28 Denominazione specifica

¹ Per la denominazione specifica del nettare di frutta è applicabile per analogia l'articolo 19 capoverso 1.

² Nella preparazione di nettare di frutta designato con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 4. Se la specie di frutta non è inclusa nell'allegato 4, si applica il nome botanico o comune corretto.

Art. 29 Caratterizzazione complementare

L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite soltanto se il prodotto non contiene monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.

Titolo 4: Bevande aromatizzate, sciroppi, bevande contenenti caffeina**Capitolo 1: Bevande aromatizzate****Art. 30** Definizione

Le bevande aromatizzate sono bevande pronte alla preparazione o al consumo, compresi gli sciroppi e le bevande contenenti caffeina.

Art. 31 Requisiti

¹ Le bevande aromatizzate o i loro ingredienti possono essere fermentati con microrganismi idonei all'uso alimentare.

² In caso di aggiunta di colture batteriche vive, esse devono presentare le qualità specifiche stabilite nell'allegato 6.

Art. 32 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica «bevanda aromatizzata» può essere sostituita con un'altra denominazione, usuale o descrittiva, quale «gazosa», «bevanda rinfrescante», «bevanda da tavola» o «bevanda a base di ...» che consenta ai consumatori di sapere la reale natura della derrata e di distinguersela da quelle con cui potrebbe essere confusa.

² Per le bevande contenenti succo di frutta, la denominazione specifica può contenere la menzione del succo di frutta, come «bevanda al succo di frutta» o «bevanda da tavola al succo di frutta», a condizione che la proporzione di succo di frutta nel prodotto finito sia almeno del 10 per cento in massa e, per le bevande ottenute esclusivamente con succo di limone, almeno del 6 per cento in massa. Per le gazose è sufficiente una proporzione di succo di frutta pari almeno al 4 per cento del prodotto finito.

³ Per i prodotti a base di soia, di mandorle e le bevande a base di cereali la denominazione può comprendere la menzione «drink x», «drink a base di cereali x» o «bevanda a base di x», dove x indica il tipo di cereale, la soia o la mandorla.

⁴ Il capoverso 2 non si applica per l'aggiunta di succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido di un succo di frutta.

Art. 33 Caratterizzazione complementare

¹ Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁷ devono figurare:

- a. per le bevande che abitualmente contengono caffeina, il cui tenore di caffeina tuttavia è inferiore a 1 mg per litro: la menzione che la bevanda non contiene caffeina (per es. «senza caffeina»); la menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica;
- b. l'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in g/l.

² Se nella fabbricazione del prodotto è utilizzata acqua minerale naturale, nella denominazione specifica può essere menzionata l'origine dell'acqua minerale corrispondente. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

³ L'aggiunta di colture batteriche vive deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica come segue:

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

Capitolo 2: Sciroppi**Art. 34** Definizioni

¹ Lo sciroppo è un prodotto liquido denso, preparato con ingredienti quali acqua potabile, spezie, erbe, fiori commestibili, verdure, frutti o aromi con aggiunta di sorte di zuccheri. In sostituzione di spezie, erbe, verdure o frutti possono pure essere utilizzati i loro estratti.

² Lo sciroppo di granatina (granatina) è uno sciroppo aromatizzato essenzialmente con il succo di frutti rossi, con vaniglia o suoi estratti ed eventualmente con succo di limone.

³ Lo sciroppo di frutta è un prodotto liquido denso, preparato con succo di frutta o suoi concentrati con aggiunta di sorte di zuccheri, secondo il procedimento di solubilizzazione all'ebollizione o a freddo.

Art. 35 Requisiti

¹ La sostanza secca solubile dello sciroppo e dello sciroppo di frutta deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

² Lo sciroppo di frutta deve avere un tenore di succo di frutta pari ad almeno il 30 per cento della massa.

⁷ RS 817.022.16

Art. 36 Denominazione specifica

¹ Se uno sciroppo di frutta contiene parecchie specie di frutti, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (per es. «sciroppo di frutta mista»).

² Allo sciroppo secondo l'articolo 34 capoverso 1 è applicabile per analogia il capoverso 1.

Capitolo 3: Bevande contenenti caffeina**Art. 37** Definizione

Le bevande contenenti caffeina sono bevande aromatizzate contenenti caffeina o derrate alimentari contenenti caffeina.

Art. 38 Requisiti

¹ Il tenore di caffeina non deve essere superiore a 160 mg per razione giornaliera indicata nell'allegato 7 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁸ sull'aggiunta di vitamine, minerali e talune altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM).

² Le bevande contenenti caffeina che presentano un tenore di caffeina superiore a 150 mg per litro possono, in deroga all'allegato 1 OAVM, contenere al massimo le quantità massime indicate nell'allegato 7. Il tenore massimo è determinante al momento della consegna ai consumatori.

Art. 39 Etichettatura complementare

¹ Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁹ devono figurare:

- a. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro e massimo di 150 mg/l: almeno la menzione «contiene caffeina»;
- b. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 150 mg per litro: la menzione del tenore di caffeina e le indicazioni supplementari ai sensi dell'allegato 2 lettera B numero 4 OID;
- c. per le bevande con un tenore di caffeina superiore a 150 mg per litro:
 1. una menzione che a causa dell'elevato tenore di caffeina la bevanda dovrebbe essere consumata con moderazione,
 2. il tenore di taurina e glucuronolattone in mg per 100 ml o la relativa quota percentuale.

² La denominazione specifica per le bevande contenenti caffeina con un tenore di caffeina superiore a 150 mg per litro può essere «bevanda rinfrescante contenente caffeina», «bevanda detta energizzante» o «Energy Drink», e la menzione «shot detto energizzante» o «Energy Shot» per i prodotti in porzioni inferiori a 100 ml.

⁸ RS 817.022.32

⁹ RS 817.022.16

Titolo 5:**Caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti****Capitolo 1: Caffè, surrogati di caffè****Sezione 1: Caffè crudo****Art. 40** Definizione

Per caffè crudo (caffè verde) si intendono i semi maturi della pianta di caffè (genere *Coffea*), liberati completamente dal guscio del chicco e quasi completamente dalla loro buccia.

Art. 41 Requisiti

¹ Il caffè crudo non può contenere più del 13 per cento in massa di acqua nonché più del 5 per cento in massa di impurità (semi neri o semi comunque guasti o alterati, bucce, cascami o corpi estranei).

² Il caffè crudo può essere levigato o lucidato meccanicamente.

Sezione 2: Caffè torrefatto**Art. 42** Definizione

Il caffè torrefatto è il caffè crudo torrefatto.

Art. 43 Requisiti

¹ Il caffè torrefatto non deve contenere più dell'1 per cento in massa di semi carbonizzati e più del 5 per cento in massa di acqua.

² Il caffè torrefatto deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

Sezione 3: Caffè decaffeinato**Art. 44** Definizione

Il caffè decaffeinato (caffè senza caffeina) è caffè crudo o torrefatto, il quale, dopo la torrefazione, presenta un tenore di caffeina dello 0,1 per cento in massa al massimo, riferito alla sostanza secca.

Art. 45 Requisiti

¹ Al caffè possono essere aggiunte unicamente sostanze, che sono state involontariamente sottratte con l'estrazione. I quantitativi aggiunti non devono superare i quantitativi sottratti.

² Il tenore di acqua non deve essere superiore al:

- a. 13 per cento in massa per il caffè crudo senza caffeina;
- b. 5 per cento in massa per il caffè torrefatto senza caffeina.

³ Il caffè decaffeinato deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

Sezione 4: Caffè trattato

Art. 46 Definizione

Il caffè trattato deve differenziarsi all'analisi o nei suoi effetti fisiologici dal caffè di cui agli articoli 40–43 per il fatto che gli sono state sottratte sostanze diverse dalla caffeina oppure che esso è stato in altro modo modificato essenzialmente nelle sue proprietà.

Art. 47 Requisiti

¹ Le disposizioni degli articoli 40–43 sono applicabili per analogia.

² Per il caffè decaffeinato trattato sono applicabili per analogia gli articoli 44 e 45.

Sezione 5: Estratto di caffè

Art. 48 Definizione

L'estratto di caffè (estratto di caffè solubile, caffè solubile, caffè istantaneo) è il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa del caffè torrefatto.

Art. 49 Requisiti

¹ L'estratto di caffè può contenere, oltre alle sostanze insolubili inevitabili, unicamente i componenti solubili e aromatici del caffè.

² Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

³ Il tenore della sostanza secca derivante dal caffè deve essere:

- a. per l'estratto di caffè in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno il 95 per cento in massa;
- b. per l'estratto di caffè in pasta: dal 70 all'85 per cento in massa;
- c. per l'estratto di caffè liquido: dal 15 al 55 per cento in massa.

⁴ L'estratto di caffè in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.

⁵ L'estratto di caffè liquido può contenere sorte di zuccheri, caramellizzate o meno, fino a un massimo del 12 per cento in massa.

⁶ L'estratto di caffè decaffeinato non deve contenere più dello 0,3 per cento in massa di caffeina, riferito alla sostanza secca.

⁷ Agli estratti di caffè trattato sono applicabili per analogia gli articoli 46 e 47.

Sezione 6: Surrogati di caffè, aggiunte per caffè

Art. 50 Definizione

I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè sono polveri composte di parti di vegetali appropriate, torrefatte, contenenti amidi o zuccheri, come cicoria, cereali, frutta, malto, ghiande, oppure di sorte di zuccheri o melassa.

Art. 51 Requisiti

I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè devono contenere almeno il 95 per cento in massa di sostanza secca.

Sezione 7: Estratto di cicoria

Art. 52 Definizione

L'estratto di cicoria (estratto di cicoria solubile, cicoria solubile, cicoria istantanea) è un estratto ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa della cicoria torrefatta.

Art. 53 Requisiti

¹ Il tenore di sostanza secca proveniente dalla cicoria deve essere:

- a. per l'estratto di cicoria in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno il 95 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria in pasta: dal 70 all'85 per cento in massa;
- c. per l'estratto di cicoria liquido: dal 25 al 55 per cento in massa.

² L'estratto di cicoria in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.

³ Il contenuto di sostanze non derivanti dalla cicoria non deve essere superiore all'1 per cento in massa.

⁴ L'estratto di cicoria liquido può contenere sorte di zuccheri fino al 35 per cento in massa.

⁵ Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

Sezione 8: Estratto di altri surrogati di caffè

Art. 54 Definizione

Per estratti di surrogati di caffè e di aggiunte per caffè altri che la cicoria nonché di loro miscele con o senza caffè si intendono i prodotti solubili più o meno concentrati o essiccati, ottenuti mediante estrazione acquosa delle materie prime impiegate.

Art. 55 Requisiti

¹ L'estratto in forma solida deve avere un tenore di sostanza secca almeno del 95 per cento in massa.

² Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

Sezione 9: Caratterizzazione

Art. 56 Denominazione specifica

La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione «concentrato» nei casi seguenti:

- a. per l'estratto di caffè liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dal caffè è superiore al 25 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dalla cicoria è superiore al 45 per cento in massa.

Art. 57 Caratterizzazione complementare

¹ Per gli estratti di caffè e di cicoria, le indicazioni secondo l'articolo 3 OID¹⁰ devono essere completate con:

- a. la menzione «decaffeinato» o «senza caffeina» per i corrispondenti estratti;
- b. il contenuto minimo di sostanza secca proveniente dal caffè o dai surrogati di caffè, espresso in per cento in massa del prodotto finito, per l'estratto in forma liquida o in pasta;
- c. la menzione «torrefatto con zucchero» per gli estratti liquidi di caffè e di cicoria ottenuti da materie prime torrefatte con zucchero; se sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere menzionate;
- d. la menzione «zuccherato» o «reso conservabile con zucchero» oppure «con aggiunta di zucchero» se lo zucchero è stato aggiunto alla materia prima dopo la torrefazione; se sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere menzionate.

¹⁰ RS 817.022.16

² Per le miscele di caffè con surrogati di caffè nonché per le miscele di estratti di caffè con estratti di surrogati di caffè, il tenore di caffè nella miscela di partenza deve figurare in per cento in massa sull'imballaggio e sui testi pubblicitari.

Capitolo 2: Tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti

Art. 58 Definizioni

¹ Per tè (tè verde, tè nero, tè bianco, oolong) si intendono le gemme fogliari e le foglie giovani della pianta di tè (*Camellia sinensis L.*) preparate secondo il procedimento usuale.

² Il tè decaffeinato o tè senza caffeina è tè con un tenore di caffeina non superiore allo 0,1 per cento in massa.

³ Per mate (yerba, tè del Paraguay) si intendono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di *Ilex paraguayensis*.

⁴ I tè di erbe e di frutti sono costituiti di parti di piante, di frutti o di loro estratti, i quali per infusione in acqua danno una bevanda aromatica, destinata al rinfresco o al piacere di bere.

Art. 59 Requisiti

¹ A seconda della sua provenienza, il tè può contenere quantità più o meno rilevanti di parti di gambi.

² Il tenore di acqua non deve essere superiore al:

- a. 12 per cento in massa per il tè;
- b. 10 per cento in massa per il mate.

³ Il mate deve contenere almeno lo 0,6 per cento in massa di caffeina e il 36 per cento in massa di estratto idrosolubile.

⁴ Per la preparazione di tè di erbe sono autorizzate, oltre alle verdure e alle erbe per cucina o alle spezie, unicamente erbe non velenose e che non presentano un effetto farmacologico prevalente.

⁵ Per la preparazione di tè di frutti si possono utilizzare unicamente i frutti menzionati all'articolo 21 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹¹ concernente le derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile. Invece dei frutti interi possono essere usate anche parti di essi (per es. la buccia).

Art. 60 Denominazione specifica

Per il tè nero, il tè di erbe o il tè di frutti aromatizzato, la denominazione specifica è «tè aromatizzato (di erbe o di frutti)» oppure «tè (di erbe o di frutti) aromatizzato».

¹¹ RS 817.022.17

Titolo 6: Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 61 Bevande alcoliche

¹ Per bevanda alcolica s'intende qualsiasi bevanda avente un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore allo 0,5 per cento in volume.

² Le definizioni riportate nell'allegato 8 dei titoli alcolometrici sono applicabili a tutti i prodotti menzionati nella presente ordinanza.

³ Per i prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato II parte IV punti 4–12 del regolamento (CE) n. 1308/2013¹².

⁴ Per le altre categorie di prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato VII parte II del regolamento (CE) n. 1308/2013.

⁵ Le disposizioni dei capitoli 3 e 5 si applicano a tutti i vini, vini spumanti e vini frizzanti, al mosto d'uva e al vino liquoroso. I vini svizzeri devono inoltre soddisfare i requisiti di cui agli articoli 27a–27e e 48b dell'ordinanza del 14 novembre 2007¹³ sul vino.¹⁴

Art. 62 Indicazione complementare per le bevande alcoliche dolci

¹ L'etichetta delle bevande alcoliche dolci che, a prescindere dalla loro composizione, potrebbero essere confuse dal punto di vista organolettico con bevande non alcoliche quali gazzose, bevande rinfrescanti, nettari, succhi di frutta o tè freddo, deve recare le seguenti indicazioni:

- a. «bevanda alcolica dolce»;
- b. «contiene x % vol. di alcool».

² Le indicazioni di cui al capoverso 1 devono figurare nel medesimo campo visivo della denominazione specifica.

¹² Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2016/791, GU L 135 del 24.5.2016, pag. 1.

¹³ RS **916.140**

¹⁴ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, in vigore dal 1° feb. 2019 (RU **2019** 331).

Art. 62^{a15} Coordinamento dell'esecuzione

Nelle aziende che sottostanno al controllo del commercio dei vini (art. 33 cpv. 1 dell'ordinanza del 14 novembre 2007¹⁶ sul vino) le autorità esecutive di cui alla legislazione sulle derrate alimentari attuano gli articoli 69–76 e 84–86 conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari.

Capitolo 2: Birra, birra analcolica**Sezione 1: Birra****Art. 63** Definizione

¹ La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta mediante fermentazione alcolica di acqua, cereali maltati, lievito e luppolo nonché altri ingredienti.

² Il termine luppolo comprende anche gli estratti di luppolo.

Art. 64 Requisiti

¹ Per la fabbricazione della birra è consentito impiegare le seguenti materie prime amidacee e zuccherate:

- a. cereali quali orzo, grano, mais o riso;
- b. zucchero, zucchero invertito, destrosio, sciroppo di glucosio o miele;
- c. amidi.

² Si possono usare anche microrganismi in grado di fermentare diversi dai lieviti.

Art. 65 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «birra».

² In base al tenore di mosto iniziale, è consentito impiegare anche le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «birra normale» dal 10 all'11,5 per cento in massa
- b. «birra speciale» superiore all'11,5 e inferiore o uguale al 14 per cento in massa
- c. «birra forte» superiore al 14 per cento in massa.

³ La denominazione «birra leggera» può essere utilizzata se il tenore di alcool non è superiore al 3 per cento vol.

¹⁵ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, in vigore dal 1° feb. 2019 (RU 2019 331).

¹⁶ RS 916.140

⁴ La denominazione «birra povera di carboidrati» può essere utilizzata se la concentrazione volumetrica di carboidrati non è superiore a 7,5 g/l e il tenore di alcool non è superiore al 4,5 per cento vol.

Art. 66 Caratterizzazione complementare

¹ La denominazione «birra a fermentazione acidolattica» o «gueuze» è riservata alla birra che durante il processo di fabbricazione è sottoposta a fermentazione lattica.

² La denominazione «birra a...», completata dalla natura della materia di origine vegetale impiegata, è riservata alla birra aromatizzata mediante fermentazione o macerazione di frutta, verdura o erbe o tramite aggiunta di succo di frutta o di verdura, succo di frutta o di verdura concentrato o estratti vegetali. Queste materie prime aromatizzanti non devono superare il 10 per cento del volume del prodotto finito.

³ La denominazione «birra aromatizzata a ...» è obbligatoria per la birra aromatizzata mediante aggiunta di aromi.

Sezione 2: Birra analcolica

Art. 67 Definizione

La birra senz'alcool, la birra dealcolizzata o la birra analcolica è una birra ottenuta mediante sottrazione dell'alcool o fermentazione del mosto in modo da non produrre alcool.

Art. 68 Requisiti

¹ La birra senz'alcool può essere ricomposta mediante diluizione partendo dal concentrato.

² Alla birra senz'alcool si applicano per analogia i requisiti di cui agli articoli 63 e 64.

Capitolo 3: Vino, spumante

Sezione 1: Definizioni e requisiti

Art. 69 Vino

¹ Il vino è una bevanda prodotta per fermentazione alcolica, totale o parziale, di uve, anche ammostate, oppure di mosto d'uva fresco.

² e ³ ...¹⁷

¹⁷ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, con effetto dal 1° feb. 2019 (RU 2019 331).

⁴ Dopo le eventuali operazioni di arricchimento di cui all'allegato 9, il vino deve presentare un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5 per cento vol. e un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15 per cento vol.

⁵ ...¹⁸

⁶ I vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare i limiti massimi e minimi dei titoli alcolometrici effettivo e totale fissati in tale legislazione.

Art. 70 Vino spumante

¹ Il vino spumante è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- a. di uve fresche;
- b. di mosto d'uva;
- c. di vino.

² È caratterizzato, alla stappatura della bottiglia, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

³ Se conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

⁴ È elaborato da partite (*cuvées*) il cui titolo alcolometrico totale non è inferiore a 8,5 per cento vol.

Art. 71 Vino frizzante

Il vino frizzante è il prodotto:

- a. ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 per cento vol.;
- b. avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 per cento vol.;
- c. che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar.

Sezione 2: Pratiche e trattamenti enologici

Art. 72 Pratiche e trattamenti consentiti

I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati soltanto mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 9, fatti salvi gli articoli 73 e 74.

¹⁸ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, con effetto dal 1° feb. 2019 (RU **2019** 331).

Art. 73¹⁹ Taglio e assemblaggio di vini esteri

Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC, ecc.) o qualsiasi altra denominazione geografica protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione in materia di taglio e assemblaggio.

Art. 74 Pratiche e trattamenti aggiuntivi per il vino spumante o frizzante

¹ Nella fabbricazione di vino spumante o di vino frizzante, oltre alle pratiche e ai trattamenti elencati all'allegato 9 possono essere aggiunti gli ingredienti seguenti:

- a. sciroppo zuccherino per provocare la fermentazione secondaria;
- b. sciroppo di dosaggio;
- c. anidride carbonica per fabbricare i vini spumanti e i vini frizzanti contenenti acido carbonico aggiunto.

² Qualsiasi aggiunta deve soddisfare i requisiti fissati nell'allegato 9.

Sezione 3: Caratterizzazione**Art. 75** Disposizioni generali

¹ Sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica del prodotto ai sensi dell'articolo 76;
- b. il nome o la ragione sociale del produttore, del vinificatore, del negoziante, dell'importatore, dell'imbottigliatore o del venditore, corredato del rispettivo indirizzo; nella ragione sociale può figurare un termine definito in una legislazione federale o cantonale soltanto se soddisfa i requisiti definiti in detta legislazione;
- c. il Paese di produzione dei vini, sempre che esso non possa essere desunto dalla denominazione specifica o dal nome, dalla ragione sociale o dall'indirizzo del produttore;
- d. le informazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettere l, m e o OID²⁰;
- e. le indicazioni di cui all'articolo 10 OID, se la presenza degli ingredienti interessati può essere individuata nel prodotto finale; i pittogrammi di cui all'allegato 10 possono sostituire le indicazioni corrispondenti;
- f. l'indicazione «trattato con radiazioni ionizzanti» oppure «irradiato» nel caso in cui sia stato impiegato tale procedimento.

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, in vigore dal 1° feb. 2019 (RU 2019 331).

²⁰ RS 817.022.16

² Tutte le indicazioni devono figurare nel medesimo campo visivo, fatta eccezione per quelle menzionate al capoverso 1 lettera e nonché all'articolo 3 capoverso 1 lettera m OID.

³ Per i vini spumanti, sull'etichetta deve figurare una delle seguenti indicazioni in base al tenore di zucchero residuo per litro:

- «extra-brut» da 0 a 6 g
- «brut» meno di 15 g
- «extra-secco» da 12 a 20 g
- «secco» da 17 a 35 g
- «semisecco» da 33 a 50 g
- «dolce» oltre 50 g.

⁴ Per gli altri vini può figurare, in base al tenore di zucchero residuo per litro, una delle indicazioni seguenti:

- «secco» fino a un massimo di 4 g
- «semisecco» oppure «leggermente dolce» oltre 4 g e fino a un massimo di 12 g
- «amabile» oltre 12 g e fino a un massimo di 45 g
- «dolce» oltre 45 g.

⁵ In caso di utilizzo di trucioli di legno di quercia ai sensi dell'allegato 9, l'etichetta non può contenere alcuna indicazione facente riferimento a un recipiente in legno come barrique o fusto.

⁶ È consentito indicare in etichetta uno o più vitigni esclusivamente se il vino è prodotto con almeno l'85 per cento di uve dei vitigni in questione. I vitigni devono essere menzionati secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

⁷ Nel caso in cui figuri l'annata, il vino deve essere prodotto con almeno l'85 per cento di uve raccolte nell'annata indicata.

Art. 76²¹ Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica dei vini coincide con le definizioni degli articoli 69–71 della presente ordinanza e degli articoli 27a–27e dell'ordinanza del 14 novembre 2007²² sul vino.

² Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC, ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione in materia di denominazione specifica.

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 3 gen. 2019, in vigore dal 1° feb. 2019 (RU 2019 331).

²² RS 916.140

³ I vini senza denominazione di origine e senza un'altra denominazione protetta recano la denominazione specifica «vino» completata dall'indicazione del Paese di produzione come segue:

- a. Paese di produzione, secondo le condizioni dell'articolo 75 capoverso 1 lettera c; o
- b. se il Paese di produzione del prodotto finale non coincide con quello di origine delle uve o dei vini dai quali è ottenuto, il Paese di produzione è indicato in uno dei modi seguenti:
 1. «vino prodotto in (nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione) ottenuto da vini di (nome del Paese) o di diversi Paesi»,
 2. «vino prodotto in (nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione) ottenuto da uve di (nome del Paese) o di diversi Paesi».

⁴ La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione del colore del vino.

Capitolo 4: Vino analcolico, spumante analcolico

Art. 77 Definizione

Il vino analcolico o lo spumante analcolico sono vini ai quali è stato sottratto l'alcool mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcool.

Art. 78 Requisiti

¹ L'aggiunta di mosto d'uva, mosto d'uva concentrato rettificato o saccarosio è ammessa.

² Le componenti volatili che risultano durante la dealcolizzazione possono essere nuovamente aggiunte al vino analcolico nella medesima quantità in cui erano state sottratte.

³ Per il resto, al vino analcolico e allo spumante analcolico sono applicabili per analogia i requisiti stabiliti per il vino e lo spumante ai sensi del capitolo 3.

Art. 79 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «vino (spumante) analcolico» o «vino (spumante) senz'alcol» o «vino (spumante) dealcolizzato».

² L'indicazione dell'origine, del vitigno o dell'anno di produzione non è ammessa.

³ L'aggiunta di aromi in misura maggiore alla quantità di componenti volatili deve essere dichiarata.

⁴ Per recare una menzione quale «contiene anidride carbonica», lo spumante analcolico deve avere un tenore di anidride carbonica aggiunta almeno pari a 4 g/l. La menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica.

Capitolo 5: Mosto d'uva e vino liquoroso

Art. 80 Mosto d'uva

¹ Il mosto d'uva è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche.

² È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 81 Mosto d'uva parzialmente fermentato (vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato)

¹ Il mosto d'uva parzialmente fermentato è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto d'uva e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 per cento vol. e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

² La denominazione specifica è «mosto d'uva in fermentazione», «vino-mosto», «succo d'uva in fermentazione» oppure «succo d'uva parzialmente fermentato» o «mosto d'uva parzialmente fermentato».

³ L'indicazione del tenore di alcool per il vino-mosto non pastorizzato deve essere sostituita dall'indicazione «contenente alcool».

Art. 82 Mosto d'uva concentrato

¹ Il mosto d'uva concentrato è il mosto d'uva non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro non deve essere inferiore al 50,9 per cento.

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 83 Mosto d'uva concentrato rettificato

¹ Il mosto d'uva concentrato rettificato è il prodotto liquido non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro non deve essere inferiore al 61,7 per cento.

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 84 Vino liquoroso

¹ Il vino liquoroso è il prodotto ottenuto da:

- a. mosto d'uva in fermentazione;
- b. vino;
- c. una miscela dei prodotti suddetti; oppure

d. mosto d'uva o una miscela di questo prodotto con vino.

² Si aggiungono, da soli o miscelati:

- a. alcool neutro di origine viticola, compreso l'alcool ottenuto dalla distillazione di uve essiccate, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 per cento vol.; oppure
- b. distillato di vino o di uve essiccate con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 per cento vol. e non superiore a 86 per cento vol.

³ Può inoltre essere aggiunto mosto d'uva concentrato.

⁴ Il vino liquoroso ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 per cento vol. e non superiore a 22 per cento vol. Ha un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 per cento vol. e un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 per cento vol.

Art. 85 Caratterizzazione e denominazione specifica dei vini liquorosi

¹ Gli articoli 75 e 76 si applicano per analogia alla caratterizzazione e alla denominazione specifica dei vini liquorosi.

² L'aggiunta dei prodotti di cui all'articolo 84 capoverso 2 non è considerata per l'indicazione del nome dei vitigni e l'indicazione dell'annata.

Art. 86 Pratiche e trattamenti enologici consentiti nonché taglio

¹ I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati soltanto mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 9.

² L'articolo 73 si applica per analogia ai prodotti di cui al presente capitolo.

³ È considerata taglio l'aggiunta al vino di alcool neutro di origine viticola, di distillato di vino o di uve essiccate di provenienze diverse in conformità con l'articolo 84 capoverso 2.

Capitolo 6: Bevande a base di vino

Art. 87 Bevande aromatizzate a base di vino

¹ Le bevande aromatizzate a base di vino sono bevande ottenute da vino e aromatizzate con aromi, estratti naturali di aromi, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 119 e possono contenere altri ingredienti.

³ Non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool; fa eccezione la Zurra.

⁴ Il tenore di vino nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa.

⁵ Il tenore di alcool deve essere compreso tra il 7 e il 14,5 per cento vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 11.

Art. 88 Cocktail aromatizzati a base di vino

¹ I cocktail aromatizzati a base di vino sono bevande ottenute da vino o da mosto d'uva e aromatizzate con aromi, estratti naturali di aromi, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 119 e possono contenere altri ingredienti.

³ Non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool.

⁴ Il tenore di vino o di mosto d'uva nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa.

⁵ Il tenore di alcool deve essere inferiore al 7 per cento vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 12.

Art. 89 Vini aromatizzati

¹ I vini aromatizzati sono bevande:

- a. ottenute da vino o da mosto d'uva addizionato di alcool;
- b. con aggiunta di alcool etilico di origine agricola, distillato di origine agricola, acquavite di vino, brandy o acquavite di vinaccia;
- c. con aggiunta di aromi, estratti naturali di aromi, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 119 e possono contenere altri ingredienti.

³ Il tenore di vino o di mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato) nel prodotto finito non deve essere inferiore al 75 per cento in massa.

⁴ Il tenore di alcool deve essere compreso tra il 14,5 e il 22 per cento vol.

⁵ La denominazione specifica «vino aromatizzato» può essere sostituita da una delle denominazioni di cui all'allegato 13.

Art. 90 Disposizioni comuni

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 87–89 contiene il termine «spumante», la quantità di vino spumante presente nel prodotto finito deve essere almeno del 95 per cento.

² Le denominazioni di cui agli articoli 87–89 possono essere completate, in base al tenore di zucchero residuo per litro, da una delle indicazioni seguenti:

- «extra-secco» meno di 30 g/l
- «secco» meno di 50 g/l

- «semisecco» da 50 a 90 g/l
- «amabile» da 90 a 130 g/l
- «dolce» oltre 130 g/l.

³ Le indicazioni «amabile» e «dolce» possono essere sostituite dall'indicazione del tenore di zucchero, espresso in g/l.

Capitolo 7: Sidro e sidro analcolico

Sezione 1: Sidro

Art. 91 Definizione

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione alcolica parziale o totale di succo di mele o di pere, spremuto fresco o reso conservabile con un procedimento fisico.

Art. 92 Requisiti

¹ Il tenore di alcool del sidro deve essere almeno del 3 per cento vol.

² È consentito aggiungere:

- a. succo di mele o succo di pere;
- b. zuccheri destinati a generare una fermentazione secondaria per ottenere sidro spumante.

Art. 93 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «sidro».

² La denominazione specifica è «sidro spumante» se il tenore di anidride carbonica prodotto naturalmente è almeno di 4 g/l.

³ Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «sidro spumante con anidride carbonica aggiunta».

⁴ Se nella denominazione specifica è fatta menzione di un tipo di frutto (p. es. sidro di mele Sauergrauoch), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno dell'80 per cento in massa del prodotto finito.

Art. 94 Caratterizzazione complementare

¹ Il sidro con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente a un tenore di zucchero invertito compreso tra 9 e 11 g/l, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

² Per il sidro spumante può essere utilizzata, in luogo di «parzialmente fermentato», una delle indicazioni seguenti:

- «brut» per un tenore di zucchero residuo inferiore a 10 g/l
- «extra-secco» per un tenore di zucchero residuo compreso tra 8 e 20 g/l
- «secco» per un tenore di zucchero residuo compreso tra 17 e 40 g/l
- «semisecco» per un tenore di zucchero residuo compreso tra 37 e 65 g/l
- «dolce» per un tenore di zucchero residuo superiore a 65 g/l.

Sezione 2: Sidro analcolico

Art. 95 Definizione

Il sidro analcolico è ottenuto per sottrazione dell'alcool mediante un procedimento fisico oppure per fermentazione condotta in modo da non formare alcool.

Art. 96 Requisiti

¹ Il succo di mele o quello di pere oppure i loro concentrati possono essere aggiunti in forma pura oppure ricomposta.

² Le componenti volatili naturali possono essere nuovamente aggiunte in quantità uguali a quelle che in precedenza erano state sottratte al sidro.

Art. 97 Denominazione specifica

La denominazione specifica è «sidro analcolico» oppure «sidro senz'alcool» o «sidro dealcolizzato».

Capitolo 8:

Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione e vini di frutta

Sezione 1: Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione

Art. 98 Definizione

Il succo di frutta a granelli in fermentazione è sidro parzialmente fermentato.

Art. 99 Requisiti

Il tenore di alcool del succo di frutta a granelli in fermentazione deve essere inferiore al 3 per cento vol.

Art. 100 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «succo di frutta a granelli in fase di fermentazione» che deve essere integrata dall'indicazione «pastorizzato» se la pastorizzazione è avvenuta in fase di fermentazione.

² Se al succo di frutta a granelli in fermentazione è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica deve menzionare tale aggiunta.

Art. 101 Caratterizzazione complementare

Per il succo di frutta a granelli non pastorizzato in fase di fermentazione, l'indicazione del tenore di alcool deve essere sostituita con la menzione «contiene alcool».

Sezione 2: Vino di frutta

Art. 102 Definizione

Il vino di frutta è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione parziale o totale di succo di bacche o di frutta, a eccezione del succo di mele, di pere o di uva, spremuti freschi o conservati con un procedimento fisico.

Art. 103 Requisiti

¹ Prima della fermentazione possono essere aggiunti al succo zuccheri oppure acqua potabile.

² La miscela sottoposta a fermentazione deve contenere almeno il 30 per cento in massa di succo di bacche o di frutta.

³ Il tenore di alcool deve essere pari o superiore al 3 per cento vol.

⁴ Dopo la fermentazione è consentito aggiungere:

- a. succo di bacche o di frutta;
- b. zuccheri.

⁵ È consentito mescolare diversi vini di frutta.

Art. 104 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «vino di frutta» o «vino di [nome del frutto impiegato]».

² È «vino spumante di frutta» se il tenore di anidride carbonica ottenuto con fermentazione naturale è di almeno 4 g/l.

³ Se al vino di frutta è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «vino spumante di [nome del frutto utilizzato] con anidride carbonica aggiunta».

Art. 105 Caratterizzazione complementare

¹ Se il vino di frutta è stato ottenuto con succo di bacche o di frutta diluito, la parte del succo deve essere indicata, in per cento in massa, come segue accanto alla denominazione specifica: «dal ... % di succo di [nome del frutto utilizzato]».

² L'articolo 94 è applicabile per analogia all'indicazione «parzialmente fermentato» e alle sue alternative.

Capitolo 9: Idromele

Art. 106 Definizione

L'idromele è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di una miscela di acqua e miele.

Art. 107 Requisiti

¹ Il titolo alcolometrico dell'idromele deve essere almeno del 7 per cento vol.

² È vietata l'aggiunta di zuccheri prima della fermentazione.

³ È consentito aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche.

Capitolo 10: Bevande spiritose

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 108 Definizione

¹ Le bevande spiritose sono bevande alcoliche destinate al consumo umano che presentano particolari caratteristiche organolettiche.

² Salvo disposizione contraria, devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15 per cento vol.

³ Sono ottenute mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di prodotti naturali fermentati, con o senza aggiunta di aromi;
- b. macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in una bevanda spiritosa ai sensi degli articoli 122–155, con o senza successiva distillazione;
- c. aggiunta di zuccheri oppure di altri edulcoranti o di altri prodotti agricoli ad alcool etilico di origine agricola;
- d. combinazione dei procedimenti di cui alle lettere a–c;
- e. miscela di una bevanda spiritosa ottenuta mediante un procedimento menzionato alla lettera a o b con:
 1. altre bevande spiritose,
 2. alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o acquavite ai sensi della presente ordinanza, oppure
 3. bevande alcoliche o analcoliche.

Art. 109 Alcool etilico di origine agricola (alcool potabile)

¹ L'alcool etilico di origine agricola (alcool potabile) è alcool ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica.

² L'alcool etilico di origine agricola deve rispettare i requisiti di cui all'allegato 14.

³ L'alcool etilico di origine agricola non è destinato al consumo diretto.

Art. 110 Distillato di origine agricola

Il distillato di origine agricola è il liquido alcolico ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica, che non presenta né le caratteristiche dell'alcool etilico né quelle di una bevanda spiritosa, ma ha conservato un aroma e un sapore derivanti dalle materie prime usate.

Art. 111 Categoria di bevande spiritose

Una categoria di bevande spiritose è un gruppo di bevande spiritose che condivide la medesima definizione.

Art. 112 Aggiunta di alcool

¹ L'aggiunta di alcool è l'aggiunta di alcool etilico di origine agricola, di distillati di origine agricola o di entrambi a una bevanda spiritosa.

² Non è consentito aggiungere alcool alle bevande spiritose di cui agli articoli 122–136.

Art. 113 Tenore di sostanze volatili

Il tenore di sostanze volatili di una bevanda alcolica prodotta esclusivamente per distillazione è la quantità di sostanze volatili provenienti dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime usate. Non sono inclusi l'alcool etilico e il metanolo.

Art. 114 Assemblaggio

¹ L'assemblaggio (blend) è il procedimento mediante il quale si mescolano due o più bevande spiritose che appartengono alla stessa categoria e si differenziano l'una dall'altra al massimo per le caratteristiche seguenti:

- a. metodo di fabbricazione;
- b. apparecchi usati per la distillazione;
- c. durata di maturazione o di invecchiamento;
- d. area geografica di produzione.

² La bevanda ottenuta appartiene alla stessa categoria di bevande spiritose della quale fanno parte le bevande spiritose originali prima dell'assemblaggio.

Art. 115 Miscela

La miscela è il procedimento che consiste nel combinare due o più bevande diverse per farne una nuova.

Art. 116 Maturazione o invecchiamento

La maturazione o l'invecchiamento sono procedimenti mediante i quali è possibile far acquisire alla bevanda spiritosa, in recipienti adatti e grazie a processi naturali, caratteristiche organolettiche che non aveva in precedenza.

Art. 117 Riduzione

¹ La riduzione è il procedimento nel quale è aggiunta acqua a una bevanda spiritosa, al fine di diminuirne il titolo alcolometrico volumico.

² L'acqua deve soddisfare i requisiti stabiliti per l'acqua potabile.

³ L'acqua può eventualmente essere stata distillata o demineralizzata.

Art. 118 Titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono presentare il titolo alcolometrico volumico minimo (tenore in alcool minimo), espresso in percentuale volume, fissato nell'allegato 15.

² Se il loro titolo alcolometrico è più elevato, le bevande spiritose possono essere ridotte conformemente all'articolo 117.

Art. 119 Edulcorazione

L'edulcorazione è il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti:

- a. zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito e sciroppo di zucchero invertito;
- b. mosto d'uva concentrato rettificato, mosto d'uva concentrato e mosto d'uva fresco;
- c. zucchero caramellato (caramello), ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;
- d. miele;
- e. sciroppo di carruba;
- f. qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente un effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

Art. 120 Aromatizzazione

Non è consentito aromatizzare le bevande spiritose di cui agli articoli 122–136.

Art. 121 Colorazione

Salvo disposizione contraria, le bevande spiritose di cui agli articoli 122–136 possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello.

Sezione 2: Categorie specifiche di bevande spiritose**Art. 122** Rum

¹ Il rum è la bevanda spiritosa ottenuta dalla fermentazione alcolica e distillazione di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero, e distillata a meno di 96 per cento vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del rum.

² Se ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica e distillazione di succo di canna da zucchero, esso deve presentare le caratteristiche aromatiche cui i rum devono il loro carattere specifico e avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 123 Whisky o whiskey

¹ Il whisky o whiskey è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di un mosto di cereali maltati con o senza chicchi interi di altri cereali. Tale mosto deve essere stato saccarificato dalla diastasi del malto ivi contenuto, con o senza aggiunta di altri enzimi naturali, e aver fermentato per azione di lieviti.

² Le distillazioni devono essere condotte a meno di 94,8 per cento vol., cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime utilizzate.

³ Il distillato finale deve essere invecchiato per almeno tre anni in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 700 l.

⁴ Non è consentito edulcorare il whisky o whiskey.

Art. 124 Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali

¹ La bevanda spiritosa di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

² L'acquavite di cereali è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione a meno di 95 per cento vol. di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

Art. 125 Acquavite di vino

¹ L'acquavite di vino è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vino o di vino alcolizzato a meno di 86 per cento vol. o dalla ridistillazione di un distillato di vino a meno di 86 per cento vol.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 126 Brandy o Weinbrand

¹ Il brandy o Weinbrand è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da acquaviti di vino, con aggiunta o meno di distillato di vino distillato a meno di 94,8 per cento vol. Tale distillato non deve superare il limite massimo di 50 per cento del titolo alcolometrico del prodotto finito.

² Il brandy o Weinbrand deve essere invecchiato in recipienti di quercia per almeno un anno o, se la capacità dei recipienti di quercia è inferiore a 1000 l, per almeno sei mesi.

³ Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 per cento vol. e provenire esclusivamente dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime utilizzate.

Art. 127 Acquavite di vinaccia o marc

¹ L'acquavite di vinaccia o marc è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua.

² In caso di aggiunta di fecce, la loro quantità non può essere superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcool proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcool nel prodotto finito.

³ La distillazione è effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 per cento vol. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

⁴ L'acquavite deve avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 128 Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione a meno di 86 per cento vol. di residui di frutta, a eccezione delle vinacce. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 129 Acquavite di uve essiccate o raisin brandy

L'acquavite di uve essiccate o raisin brandy è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione del prodotto risultante dalla fermentazione alcolica

dell'estratto di uve essiccate dei vitigni «nero di Corinto» o moscato di Alessandria, distillato a meno di 94,5 per cento vol., cosicché il distillato abbia un aroma e un sapore provenienti dalla materia prima utilizzata.

Art. 130 Acquavite di frutta o di verdure

¹ L'acquavite di frutta o di verdure è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, nonché di bacche o verdure, con o senza nocciolo, e distillata a meno di 86 per cento vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime distillate.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 131 Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele e di sidro di pere è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 per cento vol. di sidro di mele o di sidro di pere, cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dai frutti utilizzati.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 132 Acquavite di miele

¹ L'acquavite di miele è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione del mosto di miele e distillata a meno di 86 per cento vol. cosicché il prodotto della distillazione presenti le caratteristiche organolettiche provenienti dalla materia prima utilizzata.

² Può essere edulcorata soltanto con miele.

Art. 133 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 per cento vol. di fecce di vino o di fecce di frutta fermentata.

Art. 134 Acquavite di birra

L'acquavite di birra è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione diretta a pressione normale di birra fresca e ha un titolo alcolometrico volumico inferiore a 86 per cento vol., cosicché il distillato presenti caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

Art. 135 Topinambur o acquavite di elianto

Il topinambur o acquavite di elianto è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione a meno di 86 per cento vol. di tuberi di topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

Art. 136 Acquavite di patate

L'acquavite di patate è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di patate ammostate e fermentate.

Art. 137 Acquavite di erbe

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di erbe macerate in alcool etilico di origine agricola o in un'acquavite;
- b. aggiunta di un estratto di erbe ad alcool etilico di origine agricola o a un'acquavite.

² Sono consentite la colorazione con estratti vegetali e l'aggiunta di oli essenziali.

Art. 138 Acquavite di carvi, aquavit

¹ Il carvi (bevanda spiritosa al cumino) è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con cumino (*Carum carvi* L.) alcool etilico di origine agricola. Possono essere aggiunti altri aromi ed estratti naturali di aromi, a condizione che il sapore del cumino rimanga predominante.

² L'aquavit (akvavit) è una bevanda spiritosa al cumino, aromatizzata con un distillato di erbe o di spezie. Per la composizione vale quanto segue:

- a. una parte essenziale dell'aroma deve provenire dalla distillazione di semi di cumino o di aneto (*Anethum graveolens* L.);
- b. possono essere utilizzate anche altre sostanze aromatiche;
- c. non è consentita l'aggiunta di oli essenziali;
- d. il sapore dell'amaricante non deve prevalere;
- e. il tenore di estratto non può superare 1,5 g per 100 ml.

Art. 139 Vodka

¹ La vodka è la bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, ricavato dalla fermentazione di patate, di cereali o di altre materie prime agricole, per distillazione e/o rettificazione, onde attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime impiegate e dei sottoprodotti della fermentazione.

² Sono autorizzati la ridistillazione e un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti, come il carbone attivo, onde conferire al prodotto caratteristiche organolettiche particolari.

³ Al prodotto finale possono essere aggiunti unicamente gli aromi naturali presenti nel distillato ottenuto dalle materie prime fermentate.

Art. 140 Acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione

¹ L'acquavite di [nome del frutto] ottenuta mediante macerazione e distillazione è la bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione di frutti o bacche elencati nel capoverso 2 in un massimo di 20 l di alcool etilico di origine agricola, di acquavite, di distillato proveniente dallo stesso frutto o di una miscela degli stessi per 100 kg di frutta o bacche, seguita da una distillazione a meno di 86 per cento vol.

² L'acquavite può essere ottenuta esclusivamente dai frutti o dalle bacche seguenti:

- a. more (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. fragole (*Fragaria* spp.);
- c. mirtilli (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. lamponi (*Rubus idaeus* L.);
- e. ribes (*Ribes rubrum* L.);
- f. prugne (*Prunus spinosa* L.);
- g. frutti del sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. sorbi (*Sorbus domestica* L.);
- i. bacche di agrifoglio (*Ilex cassine* L.);
- j. frutti del sorbo selvatico (*Sorbus turterminalis* [L.] Crantz);
- k. bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L.);
- l. rosa canina (*Rosa canina* L.);
- m. ribes neri (*Ribes nigrum* L.);
- n. banane (*Musa* spp.);
- o. frutti della passione (*Passiflora edulis* Sims);
- p. frutti della spondias dorata (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. frutti della spondias rossa (*Spondias mombin* L.);
- r. noci (*Juglans regia* L.);
- s. nocciole (*Corylus avellana* L.);
- t. castagne (*Castanea sativa* L.);
- u. agrumi (*Citrus* spp. L.);
- v. fichi d'India (*Opuntia ficus-indica*).

Art. 141 Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

Il Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata] è la bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione di frutti o di bacche non fermentati elencati nell'articolo

140 capoverso 2 o di verdure, frutti con guscio o altri vegetali quali erbe o petali di rosa, in alcool etilico di origine agricola, seguita da una distillazione a meno di 86 per cento vol.

Art. 142 Genziana o acquavite di genziana

La genziana o acquavite di genziana è la bevanda spiritosa proveniente da un distillato di genziana ottenuto da radici di genziana fermentate, con o senza aggiunta di alcool etilico di origine agricola.

Art. 143 Bevanda spiritosa al ginepro

¹ Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, acquavite di cereali o distillato di cereali con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.).

² È consentito aggiungere altre sostanze aromatizzanti naturali, estratti naturali di aromi o piante aromatiche. Il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante.

Art. 144 Gin

¹ Il gin è la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e altre sostanze aromatizzanti naturali o estratti naturali di aromi. Il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante.

² Il gin distillato (per es. «London Gin») è la bevanda spiritosa a base di bacche di ginepro ottenuta esclusivamente dalla ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità che presenti le caratteristiche organolettiche desiderate, e aggiungendo bacche di ginepro e altre sostanze vegetali naturali.

³ Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un titolo alcolometrico originale almeno del 96 per cento vol.;
- b. nella ridistillazione il sapore di ginepro deve rimanere predominante;
- c. per l'aromatizzazione possono essere aggiunte anche sostanze aromatizzanti naturali oppure estratti naturali di aromi.

Art. 145 Bevande spiritose all'anice

¹ Le bevande spiritose all'anice sono bevande ottenute dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o di qualsiasi altra pianta che contenga lo stesso costituente aromatico principale, usando uno dei seguenti procedimenti o una loro combinazione:

- a. macerazione;

- b. distillazione;
- c. ridistillazione dell'alcool in presenza dei semi o di altre parti delle piante suddette;
- d. aggiunta di estratti naturali distillati di piante aromatizzate all'anice.

² È consentito aggiungere altri estratti vegetali naturali o semi aromatici. Il sapore dell'anice deve rimanere predominante.

Art. 146 Pastis

¹ Il pastis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice che contiene anche estratti naturali della radice di liquirizia (*Glycyrrhiza* spp.), che comporta la presenza di sostanze coloranti dette «calconi» e di acido glicirricico, i cui tenori minimo e massimo devono essere di 0,05 e 0,5 g/l.

² Il pastis deve presentare un tenore di zucchero inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito, e un tenore di anetolo minimo di 1,5 e massimo di 2 g/l.

Art. 147 Assenzio

¹ L'assenzio è una bevanda spiritosa a base di alcool etilico di origine agricola o di distillato di origine agricola, che presenta le caratteristiche seguenti:

- a. è aromatizzata esclusivamente con assenzio (*Artemisia absinthium* L.) o suoi estratti naturali in combinazione con altre piante o estratti naturali di piante quali anice, finocchio o simili;
- b. è fabbricata mediante macerazione e distillazione;
- c. ha un sapore amaro e un odore di anice o di finocchio; e
- d. diluita con acqua, dà una bevanda torbida.

² L'assenzio non deve subire colorazioni tranne quella ottenuta tramite infusione nel distillato di piante aromatiche tradizionalmente utilizzate o tramite la conservazione del distillato in recipienti di quercia.

Art. 148 Anis

L'anis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice verde (*Pimpinella anisum* L.), dall'anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), dal finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o da una loro combinazione.

Art. 149 Bevande spiritose di sapore amaro o bitter

Le bevande spiritose di sapore amaro o bitter sono bevande spiritose dal sapore prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con aromi, con estratti naturali di aromi o con una loro combinazione.

Art. 150 Liquore

¹ Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, di un distillato di origine agricola, di una o più bevande spiritose o di una miscela di tali prodotti, edulcorati e addizionati di prodotti di origine agricola o prodotti alimentari quali panna, latte o altri prodotti lattiero-caseari, frutta, vino e vino aromatizzato.

² Il tenore minimo di zucchero, espresso in zucchero invertito, deve essere:

- a. 20 g/l per il liquore con la denominazione «vecchio o vecchia [nome del frutto o della materia prima impiegata]»;
- b. 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcool etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie;
- c. 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come unica sostanza aromatizzante;
- d. 100 g/l nei rimanenti casi.

Art. 151 Crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

La bevanda spiritosa denominata «Crema di» seguita dal nome del frutto o della materia prima impiegata, esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore avente un tenore minimo di zucchero di 250 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 152 Crème de cassis

La crème de cassis è un liquore di ribes neri avente un tenore minimo di zucchero di 400 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 153 Nocino

Il nocino è il liquore che viene aromatizzato principalmente dalla macerazione e/o dalla distillazione di noci verdi intere (*Juglans regia* L.), avente un tenore di zucchero non inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito.

Art. 154 Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat

¹ Il liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcool etilico di origine agricola, distillato e/o acquavite, i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo, albume e zucchero o miele.

² Il tenore minimo di zucchero o miele è di 150 g/l espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g/l di prodotto finito.

Art. 155 Liquore all'uovo

Il liquore all'uovo è un liquore a base di uova, il cui tenore minimo di tuorlo d'uovo è di 70 g/l di prodotto finito.

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 156 Denominazione specifica: principio

¹ Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche menzionate nella sezione 2 prendono il nome della categoria di bevanda spiritosa corrispondente.

² Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche devono essere designate come «bevanda spiritosa» oppure «bevanda alcolica».

Art. 157 Denominazione specifica; acquavite

¹ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di ...» seguita dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata. Può essere utilizzata anche la denominazione «wasser», preceduta dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata.

² Qualora siano distillati insieme due o più tipi di frutta, bacche o verdure, il prodotto è denominato «acquavite di frutta» o «acquavite di verdure». Detta denominazione può essere completata dal nome di ciascun tipo di frutto, bacca o verdura secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

³ Per le seguenti acquaviti, la denominazione «acquavite di ...» può essere sostituita dal nome del frutto impiegato:

- a. mirabelle;
- b. susine;
- c. prugne;
- d. mele Gravenstein;
- e. mele;
- f. pere Williams;
- g. ciliege;
- h. mele cotogne;
- i. corbezzole;
- j. albicocche;
- k. pere.

⁴ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutta è «acquavite di residui di [nome del frutto impiegato]». Se sono utilizzati residui di diversi frutti, la denominazione specifica è «acquavite di residui di frutta».

⁵ La denominazione specifica dell'acquavite di [nome del frutto] ottenuta per macerazione e distillazione ai sensi dell'articolo 140 è «acquavite di [nome del frutto]», seguita dall'indicazione complementare «ottenuta per macerazione e distillazione».

Quest'ultima deve figurare nel medesimo campo visivo dell'indicazione «acquavite di [nome del frutto]».

⁶ L'acquavite di vino, se sottoposta a invecchiamento, può continuare a essere commercializzata come «acquavite di vino» se il periodo di invecchiamento è pari o superiore a quello stabilito per il Brandy.

⁷ La denominazione specifica dell'acquavite di fecce deve essere completata con il nome della materia prima impiegata.

Art. 158 Denominazione specifica; altre bevande spiritose

¹ Il «Geist» può essere denominato «acquavite di [nome del frutto]».

² La descrizione, la presentazione o la caratterizzazione della vodka non prodotta esclusivamente da lieviti di patate e/o cereali recano l'indicazione «distillata da ...», accompagnata dal nome delle materie prime impiegate per produrre l'alcool etilico di origine agricola.

³ Le bevande spiritose al ginepro possono recare le denominazioni specifiche «Wacholder» o «genebra».

⁴ Le denominazioni specifiche delle bevande di cui agli articoli 151–153 possono essere completate con il termine «liquore».

Art. 159 Caratterizzazione complementare

¹ Per indicare un'età, è determinante l'ingrediente alcolico più giovane. È vietata la designazione «vecchio» per prodotti di una distillazione il cui ingrediente più giovane è stato fabbricato meno di un anno prima, nonché indicazioni di età che si contraddicono o che si prestano a confusione.

² Se sono date indicazioni geografiche, la fase di produzione nella quale la bevanda spiritosa ha assunto il suo carattere definitivo deve essersi svolta nella regione geografica menzionata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 28 maggio 1997²³ DOP/IPG. L'indicazione del Paese di produzione è disciplinata dall'articolo 15 OID²⁴.

³ Se la designazione, la presentazione o la caratterizzazione di una bevanda spiritosa reca l'indicazione della materia prima impiegata per produrre l'alcool etilico di origine agricola, ciascun alcool agricolo utilizzato è menzionato secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

²³ RS 910.12

²⁴ RS 817.022.16

Titolo 7: Aggiornamento degli allegati

Art. 160

¹ L'USAV adegua gli allegati allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Se del caso, può emanare disposizioni transitorie.

Titolo 8: Disposizioni finali

Art. 161 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁵ concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale;
2. l'ordinanza del DFI del 29 novembre 2013²⁶ sulle bevande alcoliche;
3. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁷ sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazose).

Art. 162 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2017.

²⁵ [RU 2005 5929, 2013 2731 4915]

²⁶ [RU 2013 4977]

²⁷ [RU 2005 6135, 2006 4975, 2008 1021, 2009 2023, 2013 5017]

Allegato 1
(art. 6 cpv. 2)

Documentazione relativa all'analisi dell'acqua minerale naturale

Chi vuole mettere in commercio acqua quale acqua minerale naturale deve presentare agli organi d'esecuzione competenti i documenti seguenti:

1. Documentazione geologica e idrogeologica

- a. un piano di situazione, in scala di almeno 1:1000, con l'indicazione esatta della o delle opere di captazione; se esistono, verranno usati i piani del registro fondiario;
- b. un rapporto idrogeologico sulla provenienza e sull'origine dell'acqua minerale naturale e in particolare sulla geologia, sulla stratigrafia, sulla tettonica e sulla geometria del vettore dell'acqua;
- c. i piani di dettaglio e la descrizione della captazione (piani dell'opera eseguita: planimetria, sezioni, materiali usati), con l'indicazione in valori assoluti delle quote del livellamento ufficiale;
- d. i piani delle zone di protezione e le prescrizioni inerenti la loro salvaguardia, con indicazione delle basi giuridiche determinanti;
- e. i dati sul gettito della sorgente o sulla portata della trivellazione; se l'acqua sorgiva viene pompata, viene indicata la portata massima in condizioni di abbassamento costante del livello dell'acqua; le misurazioni vanno eseguite durante almeno un anno, se possibile sotto costante sorveglianza e con registrazione automatica dei dati.

2. Documentazione delle analisi fisiche e chimiche

I documenti che recano i risultati delle analisi fisiche, chimiche e fisico-chimiche dell'acqua minerale naturale in questione, devono fornire informazioni relative a:

- a. il gettito della sorgente;
- b. il decorso della temperatura dell'acqua alla sorgente oppure allo sbocco del pompaggio durante almeno un anno, se possibile sotto costante sorveglianza e con registrazione automatica;
- c. i dati fisici: pH, conduttività in $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- d. il contenuto in componenti principali: sodio, magnesio, calcio, cloruro, idrogenocarbonato, solfato;
- e. il contenuto in componenti secondari, che presentano un eventuale interesse, come potassio, manganese, ferro, acido silicico (H_2SiO_3), fluoruro, ioduro, nitrato;

- f. il contenuto in gas disciolti: ossigeno, anidride carbonica, idrogeno solforato;
- g. il consumo di permanganato di potassio o il DOC; il contenuto di ammonio, nitriti, fosfato, cadmio, piombo, mercurio, cromo (VI), arseniato (H_3AsO_4), acido bórico (H_3BO_3), bario;
- h. la radioattività;
- i. se del caso, le proporzioni relative di isotopi degli elementi costitutivi dell'acqua, ossigeno (^{16}O — ^{18}O) e idrogeno (protio, deuterio, tritio);
- j. la tossicità di taluni elementi costitutivi dell'acqua, tenendo conto dei limiti fissati per ognuno di loro.

3. Documentazione degli esami microbiologici

La documentazione sugli esami microbiologici deve dimostrare che sono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato 2. Deve inoltre includere campioni prelevati durante e alla fine di un periodo di piogge prolungato e durante la fusione delle nevi.

Allegato 2
(art. 6 cpv. 3 e 13 cpv. 1)

Requisiti riguardanti l'acqua minerale naturale

1. Criteri microbiologici

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore massimo UFC	Metodi di riferimento per l'analisi
1 Acqua minerale naturale e acqua sorgiva			
11 – allo sbocco	Germi aerobi, mesofili	100/ml	EN/ISO 6222
	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-1
12 – in recipiente	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-1
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml	EN/ISO 16266

UFC: unità formanti colonia; nr: non rilevabili

2. Criteri chimici

A. Costituenti

Parametri	Valore massimo	Unità	Osservazioni
antimonio	5	µg/l	
arsenico	10	µg/l	
bario	1	mg/l	
boro	1	mg/l	
cadmio	3	µg/l	
cianuro di idrogeno	70	µg/l	tenore complessivo di cianuro in tutte le sue forme, calcolato come cianuro
Cromo	50	µg/l	
Cromo (VI)	20	µg/l	
fluoro	1,5	mg/l	
manganese	0,5	mg/l	
mercurio	1	µg/l	
nichel	20	µg/l	
nitrati	40	mg/l	
nitriti	0,1	mg/l	
piombo	10	µg/l	
rame	1	mg/l	
selenio	10	µg/l	

B. Limiti massimi per i residui di trattamento con aria arricchita di ozono dell'acqua minerale naturale e dell'acqua sorgiva

Parametri	Valore massimo	Unità	Osservazioni
Bromato	3	µg/l	
Ozono (disciolto)	50	µg/l	
Tribromometano (bromoformio)	1	µg/l	

Allegato 3
(art. 17 e 26)

Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1-4 e 6, nonché all'articolo 25 sono ammessi i seguenti trattamenti e sostanze:

A. Trattamenti

1. procedimento di estrazione meccanico;
2. gli abituali processi fisici e i processi di estrazione ad acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, sempre che i succhi di frutta ottenuti soddisfino i requisiti di cui all'articolo 16 capoverso 2; per le uve non è ammessa l'estrazione ad acqua della parte commestibile dei frutti;
3. per il succo di uva, se l'uva è stata trattata con biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è ammessa, sempre che la quantità totale di biossido di zolfo presente nel prodotto finito non superi 10 mg/l.

B. Sostanze

1. enzimi pectolitici;
2. enzimi proteolitici;
3. enzimi amilolitici;
4. gelatina alimentare;
5. tannino;
6. bentonite;
7. gel di silice;
8. carboni;
9. coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirrolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004²⁸;

²⁸ Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 596/2009, GU L 188 del 18.07.2009, pag. 14.

-
10. coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, acido, zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o minerali.

Allegato 4
(art. 18 cpv. 1 lett. g, 19 cpv. 6 e 28 cpv. 2)

Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Valori Brix minimi per succo di frutta ricomposto e per purea di frutta ricomposta
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	Limone (*)	8,0
<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	Pompelmo (*)	10,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarino (*)	11,2
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Arancia (*)	11,2
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Fragola (*)	7,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Mela (*)	11,2
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango (*)	13,5
<i>Musa x paradisiaca</i> L. (tranne i plantani)	Banana (**)	21,0
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Frutto di passiflora (*)	12,0
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albicocca (**)	11,2
<i>Prunus cerasus</i> L.	Ciliegia acida (*)	13,5
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pesca (**)	10,0
<i>Psidium guajava</i> L.	Guaiava (**)	8,5
<i>Pyrus communis</i> L.	Pera (**)	11,9
<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes nero (*)	11,0
<i>Rubus idaeus</i> L.	Lampone (*)	7,0
<i>Vitis labrusca</i> L. o relativi ibridi	Uva (*)	15,9
<i>Vitis vinifera</i> L. o relativi ibridi		

Questi valori Brix minimi si riferiscono al succo di frutta ricostituito o alla purea di frutta ricostituita, senza gli ingredienti aggiunti se del caso (compresi gli additivi).

Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.

Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (**), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).

Allegato 5
(art. 27 cpv. 1 e 3)

Contenuti minimi di succo di frutta o purea di frutta nel nettare di frutta

1. Frutta con succo acido non idoneo al consumo immediato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. e <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	Limoni e limette	25
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Cotogne	50
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Fragole	40
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Frutti di olivello spinoso	25
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Frutti di passiflora	25
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albicocche	40
<i>Prunus cerasus</i> L.	Marasche	35
	Altre ciliegie	40
<i>Prunus domestica</i> L.	Prugne	30
<i>Prunus domestica</i> L.	Susine	30
<i>Prunus spinosa</i> L.	Prugnone	30
<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes neri	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Ribes bianchi	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Ribes rossi	25
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Uva spina	30
<i>Rosa canina</i> L.	Cinorrodi	40
<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	More	40
<i>Rubus idaeus</i> L.	Lamponi	40
<i>Sambucus nigra</i> L.	Bacche di sambuco	50
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Morelle di Quito	25
<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Py- rus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	Sorbe	30
<i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton,	Mirtilli	40
<i>Vaccinium corymbosum</i> L.		
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.		
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.	Mirtilli giganti americani e mirtilli rossi	25
<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.		
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.		
	Altra frutta di questa categoria	25

2. Frutta con bassa acidità o molta polpa oppure frutti molto aromatici con succo non idoneo al consumo immediato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacardi o noci di acagiù	25
<i>Annona cherimola</i> Mill.	Cherimolie	25
<i>Annona muricata</i> L.	Crossoli	25
<i>Annona reticulata</i> L.	Cachirmani o cuori di bue	25
<i>Carica papaya</i> L.	Papaie	25
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Litchi	25
<i>Malpighia</i> sp.	Azzeruoli	25
<i>Mangifera indica</i> L.	Manghi	25
<i>Musa</i> sp.	Banane	25
<i>Psidium guajava</i> L.	Guaiave	25
<i>Punica granatum</i> L.	Melagrane	25
<i>Spondias purpurea</i> L.	Frutti di caja/Susine mombin rosse??	25
<i>Spondias tuberosa</i>	Frutti di imbu	25
Arruda ex H.Kost.	Altra frutta di questa categoria	25

3. Frutta con succo idoneo al consumo immediato

Nome botanico	Nome comune del frutto	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas	50
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Mele	50
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pesche	50
<i>Pyrus communis</i> L.	Pere	50
	Agrumi, esclusi limoni e limette	50
	Altra frutta di questa categoria	50

Allegato 6
(art. 31 cpv. 2)

Altre sostanze utilizzate nelle bevande aromatizzate, con i tenori minimi e le caratteristiche ammesse

1 Tenori minimi

Sostanze	Tenori minimi ammessi per gli adulti
Culture batteriche vive	min. 10 ⁸ UFC (unità formanti colonia) per razione giornaliera

2 Caratteristiche

Requisiti applicabili alle culture batteriche vive utilizzate nelle bevande aromatizzate

- 1 Le culture batteriche vive impiegate nelle bevande aromatizzate 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 Devono essere soddisfatti i seguenti criteri:
 - 3.1 le specie di batteri devono essere preferibilmente di origine umana e 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.

Allegato 7
(art. 38 cpv. 2)

Quantità massime di determinate sostanze nelle bevande pronte contenenti caffeina

Sostanze	Bevande pronte contenenti caffeina	
	Quantità massima per 100 ml	Bevande pronte contenenti caffeina in porzioni ≤ 100 ml (Energy Shots) Quantità massima per razione giornaliera
Taurina	400 mg	2000 mg
Glucuronolattone	240 mg	1200 mg
Inositolo	20 mg	100 mg
Niacina	8 mg	16 mg
Vitamina B ₆	2 mg	1,4 mg
Acido pantotenico	4 mg	6 mg
Vitamina B ₁₂	2 µg	3 µg

Allegato 8
(art. 61 cpv. 2)

Definizioni dei titoli alcolometrici

1. Titolo alcolometrico effettivo (in % vol): il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C contenute in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
2. Titolo alcolometrico potenziale (in % vol): il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C che possono essere prodotte dalla fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
3. Titolo alcolometrico totale (in % vol): la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivo e potenziale.
4. Titolo alcolometrico naturale (in % vol): il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto prima di qualsiasi arricchimento.

Allegato 9

(art. 69 cpv. 4, 72, 74 cpv. 1 e 2, 75 cpv. 5 e 86 cpv. 1)

Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni

Salvo se altrimenti specificato, la pratica o il trattamento descritti possono essere utilizzati per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, tutte le categorie di vini spumanti, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, i vini liquorosi, i vini ottenuti da uve appassite e i vini di uve stramature.

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
1.	Arieggiamento od ossigenazione con ossigeno gassoso		
2.	Trattamenti termici		
3.	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte		L'eventuale impiego di un coadiuvante non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato
4.	Impiego di anidride carbonica (detta anche biossido di carbonio), di argo o di azoto, da soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria		
5.	Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
6.	Impiego di una o più delle sostanze seguenti, eventualmente completate da un supporto inerte di cellulosa microcristallina, per favorire lo sviluppo dei lieviti:		In base ai limiti stabiliti dalla legislazione europea
	– aggiunta di fosfato diammonico o solfato di ammonio	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) ²⁹ o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti
	– aggiunta di bisolfito di ammonio	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione	Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) ³⁰ e nei limiti previsti al punto 7
	– aggiunta di dicloridrato di tiamina	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento
	– aggiunta di autolisato di lievito	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione	

²⁹ Questi sali di ammonio possono anche essere impiegati congiuntamente entro il limite massimo complessivo di 1 g/l, fermi restando i suddetti limiti specifici di 0,3 g/l.

³⁰ Questi sali di ammonio possono anche essere impiegati congiuntamente entro il limite massimo complessivo di 1 g/l, fermi restando i suddetti limiti specifici di 0,2 g/l.

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
7.	Impiego di anidride solforosa (biossido di zolfo), di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio (disolfito di potassio o piro-solfito di potassio), di disolfito di calcio, di bisolfito di calcio, di solfito di calcio, di disolfito di sodio, di bisolfito di sodio o di solfito di sodio		Limiti (quantità massime nel prodotto immesso in commercio) stabiliti nell'appendice 9
8.	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il mosto d'uva concentrato rettificato e il vino nuovo ancora in fermentazione	
9.	Trattamento con carbone per uso enologico	Soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto d'uva concentrato rettificato e per i vini bianchi	Limite massimo di 100 g di prodotto secco/hl

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
10.	<p>Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico, definite in base al Codex enologico dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV):</p> <ul style="list-style-type: none"> - gelatina alimentare - proteine vegetali ottenute da frumento, piselli o patate - colla di pesce - caseina e caseinati di potassio - ovoalbumina - bentonite - diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale - caolino - tannino - chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> - chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i> - estratti proteici di lieviti 		<p>Per il trattamento dei vini può essere impiegato chitosano in quantità massima di 100 g/hl</p> <p>Per il trattamento dei vini può essere impiegata chitina-glucano in quantità massima di 100 g/hl</p>
11.	<p>Impiego di acido sorbico sotto forma di sorbato di potassio</p>		<p>Quantità massima di acido sorbico nel prodotto trattato immesso in commercio: 200 mg/l</p>
12.	<p>Impiego di una o più delle seguenti sostanze per la disacidificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tartrato neutro di potassio - bicarbonato di potassio - carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L(+) tartarico e L(-) malico - tartrato di calcio - acido L(+) tartarico - preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato 	<p>Le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti a disacidificazione</p> <p>L'acido L(+) tartarico deve essere di origine agricola e in particolare estratto da prodotti vitivinicoli</p>	<p>La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l</p> <p>Il mosto d'uva destinato alla concentrazione può essere sottoposto a una disacidificazione parziale</p>

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
13.	Impiego di preparati di scorze di lieviti		Limite massimo di 40 g/hl
14.	Impiego di polivinilpolipirrolidone		Limite massimo di 80 g/hl
15.	Impiego di batteri lattici		
16.	Aggiunta di lisozima		Limite massimo di 500 mg/l (se l'aggiunta è effettuata nel mosto d'uva e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
17.	Aggiunta di acido L-ascorbico		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l ³¹
18.	Impiego di resine scambiatrici di ioni	Soltanto per il mosto d'uva destinato alla preparazione di mosto d'uva concentrato rettificato	Le resine scambiatrici di ioni devono essere copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio. Esse devono essere conformi ai requisiti dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 ³² sui materiali e gli oggetti. Inoltre non devono cedere più di 1 mg/l di sostanze organiche. La loro rigenerazione deve essere effettuata utilizzando sostanze autorizzate per l'elaborazione degli alimenti
19.	Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	Per il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Quantità non superiori al 5 per cento del volume del prodotto trattato
20.	Immissione di argo o azoto		
31	Limite massimo di 250 mg/l per ogni trattamento.		
32	RS 817.023.21		

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
21.	Aggiunta di anidride carbonica	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino spumante gassificato e il vino frizzante gassificato	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C
22.	Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l
23.	Aggiunta di tannino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	
24.	Trattamento: – dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio – dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Per il fitato di calcio, limite massimo di 8 g/hl Dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio o al fitato di calcio, il vino deve contenere tracce di ferro
25.	Aggiunta di acido metatartarico	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Limite massimo di 100 mg/l
26.	Impiego di gomma arabica	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
27.	Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	
28.	Impiego delle seguenti sostanze per favorire la precipitazione dei sali tartarici: – bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio – tartrato di calcio	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Per il tartrato di calcio, limite massimo di 200 g/hl
29.	Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Limite massimo di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto trattato non superi 1 mg/l
30.	Aggiunta di caramello, per accentuare il colore	Soltanto per i vini liquorosi	Impiego dell'additivo E 150 a-d
31.	Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la stabilizzazione microbiologica	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice I	Limite massimo di 200 mg/l, purché nel vino immesso in commercio non siano rilevabili residui
32.	Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
33.	Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 2	
34.	Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 3	
35.	Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve	Alle condizioni di cui all'appendice 4	
36.	Impiego: – di alginato di calcio, oppure – di alginato di potassio	Soltanto per l'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	
37.	Dealcolizzazione parziale del vino	Soltanto per il vino e alle condizioni di cui all'appendice 5	
38.	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo – polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti	Alle condizioni di cui all'appendice 6	Limite massimo di 500 mg/l (se i copolimeri sono impiegati nel mosto e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
39.	Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica	Soltanto per il vino e per tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti	Limite massimo di 100 mg/l

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
40.	Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 7	
41.	Trattamento del vino con chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	Alle condizioni di cui all'appendice 8	
42.	Trattamento del vino con chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	Alle condizioni di cui all'appendice 8	
43.	Impiego di preparati enzimatici a uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino	I preparati enzimatici e le loro attività enzimatiche (ossia: pectina liasi, pectina metilesterasi, poligalatturonasi, emicellulasi, cellulasi, betaglucanasi e glicosidasi) devono essere conformi ai requisiti di purezza e alle pertinenti specifiche stabiliti nel Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV	
44.	Edulcorazione dei vini		Conformemente ai requisiti di cui all'appendice 11
45.	Arricchimento delle uve fresche, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino		Conformemente ai requisiti di cui all'appendice 14
46.	Impiego di oro e/o argento	Soltanto per i vini spumanti e i vini frizzanti	
47.	Riduzione del tenore di zucchero nei mosti mediante accoppiamento tra membrane	Soltanto per il mosto d'uva e alle condizioni di cui all'appendice 15	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
48.	Disacidificazione mediante trattamento elettromembranario	Le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti a disacidificazione alle condizioni di cui all'appendice 16	La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l Il mosto d'uva destinato alla concentrazione può essere sottoposto a una disacidificazione parziale
49.	Utilizzo di lieviti inattivati		
50.	Gestione dei gas disciolti nei vini mediante contattori a membrana	Soltanto per il vino, il vino nuovo ancora in fermentazione, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature Non si applica all'aggiunta di diossido di carbonio al vino spumante, al vino spumante gassificato, al vino frizzante e al vino frizzante gassificato	Pratica utilizzata dalla fine della fermentazione alcolica fino al condizionamento per sostituire l'uso di un apparecchio di gorgogliamento o di sistemi di tipo Venturi
51.	Impiego di acido L-tartarico, DL-malico o di acido lattico	Per l'acidificazione di mosti e vini	L'acidificazione di mosti e vini può essere effettuata entro il limite massimo di 54 mEq (4 g/l) vale a dire 1,5 g/l nel mosto e/o 2,5 g/l nel vino
52.	Altre pratiche ammesse in base alla legislazione europea	In base alle condizioni stabilite dalla legislazione europea	In base ai limiti stabiliti dalla legislazione europea. La Svizzera è considerata parte della zona CI, CII o CIIIa in base a quanto definito nell'appendice I dell'allegato VII del Regolamento (UE) n. 1308/2013 ³³ .

³³ Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 61 cpv. 3.

*Appendice 1 all'allegato 9***Prescrizioni per il dimetildicarbonato****Campo di applicazione**

Il dimetildicarbonato può essere aggiunto al vino per garantire la stabilizzazione microbiologica del vino in bottiglia contenente zuccheri fermentescibili.

Prescrizioni

- l'aggiunta deve essere effettuata solo poco prima dell'imbottigliamento, definito come il riempimento, a fini commerciali, con il prodotto di recipienti aventi una capienza non superiore a 60 l
- possono essere sottoposti a tale trattamento soltanto i vini aventi un tenore di zuccheri non inferiore a 5 g/l.

Prescrizioni riguardanti il trattamento per elettrodialisi

Il trattamento per elettrodialisi mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio) per estrazione di ioni in sovrasaturazione nel vino sotto l'azione di un campo elettrico mediante membrane permeabili ai soli anioni o ai soli cationi.

1. Prescrizioni per le membrane

- 1.1. Le membrane sono disposte alternatamente in un sistema di tipo «filtro-pressa», o altro sistema idoneo, che determina i compartimenti di trattamento (vino) e di concentrazione (acqua di scarto).
- 1.2. Le membrane permeabili ai cationi devono essere adatte all'estrazione dei soli cationi, in particolare dei cationi K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Le membrane permeabili agli anioni devono essere adatte all'estrazione dei soli anioni, in particolare degli anioni tartrati.
- 1.4. Le membrane non devono comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del vino. Durante l'impiego delle membrane non devono verificarsi interazioni tra i costituenti delle stesse e quelli del vino tali da comportare la formazione, nel prodotto trattato, di nuovi composti con possibili conseguenze tossicologiche.

La stabilità delle membrane da elettrodialisi nuove va determinata su un simulatore che riproduca la composizione fisico-chimica del vino, per lo studio dell'eventuale migrazione di alcune sostanze liberate da membrane da elettrodialisi.

Il metodo di sperimentazione raccomandato è il seguente:

Il simulatore è costituito da una soluzione idroalcolica, tamponata al pH e alla conduttività del vino, della seguente composizione:

- etanolo assoluto: 1 l
- tartrato acido di potassio: 380 g
- cloruro di potassio: 60 g
- acido solforico concentrato: 5 ml
- acqua distillata: q. b. a 100 l.

Questa soluzione è utilizzata per le prove di migrazione in circuito chiuso, su un impilamento da elettrodialisi sotto tensione (1 volt/cella), in ragione di 50 l/m² di membrane anioniche e cationiche, sino a demineralizzare la soluzione del 50 per cento. Il circuito effluente è innescato mediante una soluzione di cloruro di potassio di 5 g/l. Le sostanze migranti vengono ricercate nel simulatore e nell'effluente di elettrodialisi.

Le molecole organiche costituenti la membrana che possono migrare nella soluzione trattata devono essere dosate. Per ognuno di questi costituenti verrà operato un dosaggio particolare da parte di un laboratorio riconosciuto. Per l'insieme dei composti dosati il tenore nel simulatore dovrà essere complessivamente inferiore a 50 µg/l.

2. Prescrizioni per l'impiego delle membrane

La coppia di membrane utilizzabili nel trattamento di stabilizzazione tartarica del vino per elettrodialisi deve rispettare le seguenti condizioni:

- la diminuzione del pH del vino non deve essere superiore a 0,3 unità pH
- la diminuzione dell'acidità volatile deve essere inferiore a 0,12 g/l (2 mEq espressa in acido acetico)
- il trattamento per elettrodialisi non deve alterare i costituenti non ionici del vino, in particolare i polifenoli e i polisaccaridi
- la diffusione di piccole molecole (ad es. etanolo) deve essere esigua e ridurre il titolo alcolometrico del vino al massimo dello 0,1 per cento vol.
- la conservazione e la pulitura di queste membrane devono essere effettuate secondo le regole, con sostanze di cui è autorizzato l'impiego per la preparazione di derrate alimentari
- le membrane devono essere contrassegnate per permettere di verificare l'alternanza nell'impilamento
- il materiale utilizzato deve essere pilotato mediante un sistema di controllo-comando che tenga conto dell'instabilità propria di ciascun vino, in modo da eliminare soltanto la sovrasaturazione di tartrato acido di potassio e di sali di calcio.

Prescrizioni per l'ureasi

1. Codificazione internazionale dell'ureasi: EC n. 3-5-1-5, CAS n. 9002-13-5.
2. Principio attivo: ureasi (attiva in ambiente acido) che determina la scissione dell'urea in ammoniaca e biossido di carbonio. L'attività dichiarata è di almeno 5 unità/mg, dove 1 unità è rappresentata dalla quantità di enzima liberata da una 1 μ mole di NH₃ al minuto, alla temperatura di 37 °C, a partire da una concentrazione di urea di 5 g/l (pH 4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Campo di applicazione: catabolismo dell'urea presente nei vini destinati a un invecchiamento prolungato, qualora la concentrazione iniziale di urea sia superiore a 1 mg/l.
5. Dose massima: 75 mg della preparazione enzimatica per litro di vino trattato, senza superare le 375 unità di ureasi per litro di vino. Al termine del trattamento occorre eliminare l'attività enzimatica residua mediante filtrazione del vino (diametro dei pori inferiore a 1 μ m).
6. Purezza chimica e microbiologica:

perdita per essiccazione	inferiore al 10 %
metalli pesanti	meno di 30 ppm
Pb	meno di 10 ppm
As	meno di 2 ppm
coliformi totali	assenti
salmonella spp	assente in un campione di 25 g
germi aerobi totali	inferiori a 5×10^4 germi/g

*Appendice 4 all'allegato 9***Prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia****Oggetto, origine e campo di applicazione**

I pezzi di legno di quercia sono utilizzati per la vinificazione e l'affinamento del vino, tra l'altro per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia.

I pezzi di legno devono provenire esclusivamente dalle specie di *Quercus*.

Essi sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacei né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Non devono essere addizionati con prodotti volti ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

Caratterizzazione del prodotto impiegato

L'etichetta deve indicare l'origine della o delle specie botaniche di quercia e l'intensità dell'eventuale riscaldamento, le condizioni di conservazione e le prescrizioni di sicurezza.

Dimensioni

Le dimensioni delle particelle di legno devono essere tali che almeno il 95 per cento in peso sia trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 mesh).

Prescrizioni riguardanti il trattamento di dealcolizzazione parziale del vino

La dealcolizzazione parziale del vino mira a ottenere un vino parzialmente dealcolizzato per eliminazione di parte dell'alcole (etanolo) del vino mediante tecniche fisiche di separazione.

Prescrizioni

- il trattamento non può essere applicato se uno dei prodotti vitivinicoli utilizzati nell'elaborazione del vino considerato è stato oggetto di un'operazione di arricchimento
- la riduzione del titolo alcolometrico volumico effettivo non può essere superiore a 20 per cento vol. e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale non deve essere inferiore a 8,5 per cento vol.

*Appendice 6 all'allegato 9***Prescrizioni riguardanti il trattamento con i copolimeri PVI/PVP**

Il trattamento con i copolimeri PVI/PVP mira a ridurre le concentrazioni eccessive di metalli e a prevenire i difetti da esse provocati, quali la rottura ferrica, mediante l'aggiunta di copolimeri che assorbono tali metalli.

Prescrizioni

- i copolimeri aggiunti al vino devono essere eliminati per filtrazione entro due giorni dall'aggiunta, tenendo conto del principio di precauzione
- nel caso del mosto d'uva, l'aggiunta dei copolimeri deve essere effettuata non prima di due giorni dalla filtrazione
- il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Prescrizioni riguardanti il trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino

Il trattamento con scambiatori di cationi mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio).

A. Prescrizioni

1. Il trattamento deve limitarsi a eliminare i cationi in eccesso.
 - il vino deve essere sottoposto a un trattamento preliminare a freddo
 - è trattata con scambiatori di cationi soltanto una frazione minima del vino, necessaria per ottenere la stabilizzazione.
2. Il trattamento deve essere effettuato su resine scambiatrici di cationi rigenerate in ciclo acido.
3. Il loro impiego non deve comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del vino e deve avvenire nel rispetto dei limiti stabiliti al punto 3 della monografia «Résines échangeuses de cations» del Codex enologico internazionale pubblicato dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino.

B. Limiti d'uso

- la diminuzione del pH non sia superiore a 0,3 unità pH;
- la diminuzione dell'acidità volatile sia inferiore a 0,12 g/l (2 mEq espresso in acido acetico);
- la diffusione di piccole molecole (ad es. etanolo) sia ridotta e non comporti una diminuzione del titolo alcolometrico del vino superiore a 0,1 per cento vol.

*Appendice 8 all'allegato 9***Prescrizioni riguardanti il trattamento del vino con chitosano derivato da *Aspergillus niger* e il trattamento del vino con chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*****Settori di applicazione**

- a. riduzione del tenore di metalli pesanti, in particolare ferro, piombo, cadmio e rame;
- b. prevenzione della rottura ferrica e della rottura rameica;
- c. riduzione dei contaminanti eventualmente presenti, in particolare l'ocratossina A;
- d. riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati, in particolare i *Brettanomyces* (esclusivamente mediante il trattamento con chitosano).

Prescrizioni

- Le dosi da utilizzare sono determinate dopo un saggio preliminare. La dose massima è 500 g/hl
- I sedimenti devono essere eliminati mediante processi fisici.

Limiti riguardanti il tenore massimo di anidride solforosa del vino

A. Tenore di anidride solforosa del vino diverso dal vino spumante e dal vino liquoroso

1. Il tenore totale di anidride solforosa del vino con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, inferiore a 5 g/l non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a. 150 mg/l per i vini rossi;
 - b. 200 mg/l per i vini bianchi e i vini rosati.
2. Il tenore totale di anidride solforosa del vino con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a. 200 mg/l per i vini rossi;
 - b. 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.
3. Il tenore totale di anidride solforosa può essere portato a 400 mg/l per il vino della categoria DOC dei tipi di vini dolci o vini derivanti da vendemmia tardiva a condizione che lo preveda la legislazione cantonale alla quale detto vino sottostà e che i requisiti previsti da quest'ultima siano rispettati.

B. Tenore di anidride solforosa del vino liquoroso

Il tenore totale di anidride solforosa del vino liquoroso non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a. 150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l;
- b. 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

C. Tenore di anidride solforosa del vino spumante e del vino frizzante

Il tenore totale di anidride solforosa del vino spumante non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto, 235 mg/l.

*Appendice 10 all'allegato 9***Limiti riguardanti il tenore di acidità volatile nel vino**

1. Il tenore di acidità volatile non può essere superiore a:
 - a. 18 mEq/l per i mosti di uve parzialmente fermentati;
 - b. 18 mEq/l per i vini bianchi e rosati; o
 - c. 20 mEq/l per i vini rossi.
2. Le legislazioni cantonali possono prevedere deroghe per il vino della categoria DOC che abbia subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni o che sia stato elaborati secondo metodi particolari e per il vino con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13 per cento vol.

*Appendice 11 all'allegato 9***Limiti e condizioni per l'edulcorazione del vino**

1. L'edulcorazione del vino è autorizzata soltanto se effettuata mediante uno o più dei prodotti seguenti:
 - a. mosto d'uva;
 - b. mosto d'uva concentrato;
 - c. mosto d'uva concentrato rettificato.
2. L'edulcorazione del vino è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.
3. Il titolo alcolometrico volumico totale del vino in questione non può essere incrementato di oltre il 4 per cento vol.

Restrizioni complementari relative al vino spumante

A. Definizioni

1. *Scioppo zuccherino* (liqueur de tirage): prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (cuvée) per provocare la presa di spuma; può essere composto soltanto da:
 - mosto d'uva
 - mosto d'uva parzialmente fermentato
 - mosto d'uva concentrato
 - mosto d'uva concentrato rettificato, o
 - saccarosio e vino.
2. *Scioppo di dosaggio* (liqueur d'expédition): prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari; può essere composto soltanto dai seguenti prodotti, eventualmente addizionati di distillato di vino:
 - saccarosio
 - mosto d'uva
 - mosto d'uva parzialmente fermentato
 - mosto d'uva concentrato
 - mosto d'uva concentrato rettificato
 - vino
 - una miscela di questi prodotti.

B. Requisiti

1. L'arricchimento della partita dei vini spumanti è autorizzato esclusivamente nei luoghi di elaborazione e a condizione che:
 - a. nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;
 - b. l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;
 - c. l'aumento del titolo alcolometrico volumico della partita non sia superiore a 2 per cento vol.;
 - d. il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato.
2. L'aggiunta di scioppo zuccherino e l'aggiunta di scioppo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né un'edulcorazione.
3. È vietata l'edulcorazione della partita (cuvée) e dei suoi componenti.

4. L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) da cui sono ottenuti i vini in questione. A meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, questa fermentazione può risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino. Essa può aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi.
5. L'utilizzo di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzato purché non determini un aumento della pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.
6. Il titolo alcolometrico del vino spumante e del vino frizzante non deve aumentare di oltre 1,5 per cento vol. per effetto dello sciroppo zuccherino e di oltre 0,5 per cento vol. per effetto dello sciroppo di dosaggio. Tale aumento è misurato calcolando lo scarto tra il titolo alcolometrico volumico totale della partita e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta di sciroppo di dosaggio.

*Appendice 13 all'allegato 9***Restrizioni complementari relative al vino liquoroso**

1. Il mosto d'uva parzialmente fermentato, il vino e il mosto d'uva per la fabbricazione di vino liquoroso possono essere sottoposti esclusivamente alle pratiche e ai trattamenti enologici fissati nella presente appendice.
2. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può derivare solo dall'impiego dei prodotti di cui all'articolo 89 capoverso 2.
3. Sono inoltre autorizzate:
 - a. l'edulcorazione, purché i prodotti utilizzati non siano stati arricchiti con mosto d'uva concentrato per mezzo di mosto d'uva concentrato o mosto d'uva concentrato rettificato, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 3 per cento vol.;
 - b. l'aggiunta di alcol, distillato o acquavite, di cui all'articolo 89 capoverso 2, onde compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento.
4. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso non può essere inferiore a 12 per cento vol.

Arricchimento

A. Limiti di arricchimento

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale deve essere conforme alle pratiche enologiche di cui alla lettera B e non può superare i 2,5 per cento vol.

B. Operazioni di arricchimento

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui alla sezione A può essere ottenuto esclusivamente:
 - a. per le uve fresche, il mosto d'uva parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato;
 - b. per il mosto d'uva, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato o mediante concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa;
 - c. per il vino, mediante concentrazione parziale a freddo.
2. Ciascuna delle operazioni di cui al punto 1 esclude il ricorso alle altre.
3. L'aggiunta di saccarosio prevista al punto 1 lettere a) e b) può essere effettuata soltanto mediante l'aggiunta di zucchero in forma secca.
4. L'aggiunta di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di oltre l'8 per cento.
5. La concentrazione del mosto d'uva o del vino oggetto delle operazioni di cui al punto 1 non può avere l'effetto di ridurre di oltre il 20 per cento il volume iniziale di tali prodotti.
6. Salvo disposizioni contrarie nelle legislazioni cantonali sul vino della categoria DOC, le operazioni di arricchimento non possono avere l'effetto di portare il titolo alcolometrico totale delle uve fresche, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione o del vino:
 - a. oltre il 12 per cento vol. per il vino bianco;
 - b. oltre il 12,5 per cento vol. per il vino rosso e il vino rosato.

*Appendice 15 all'allegato 9***Prescrizioni per il trattamento di riduzione del tenore di zucchero dei mosti mediante accoppiamento tra membrane**

Il trattamento di riduzione del tenore di zucchero (di seguito «il trattamento») mira a rimuovere una determinata quantità di zucchero da un mosto mediante accoppiamento tra membrane, associando la microfiltrazione o l'ultrafiltrazione alla nanofiltrazione o all'osmosi inversa.

Prescrizioni

1. Il trattamento comporta una diminuzione del volume in funzione della quantità e del tenore di zucchero della soluzione zuccherata ritirata dal mosto iniziale.
2. I processi devono permettere di conservare i tenori dei costituenti del mosto diversi dallo zucchero.
3. La riduzione del tenore di zucchero del mosto d'uva esclude la correzione del titolo alcolometrico dei vini da essi ottenuti.
4. Il trattamento non può essere utilizzato congiuntamente con una delle operazioni di arricchimento.
5. Il trattamento viene effettuato su un volume di mosto d'uva stabilito in funzione dell'obiettivo di riduzione del tenore di zucchero ricercato.
6. La prima tappa ha come obiettivo, da un lato, di rendere il mosto d'uva adatto alla seconda tappa di concentrazione e, dall'altro, di conservare le macromolecole di taglia superiore alla soglia di taglio della membrana. Tale tappa può essere realizzata mediante ultrafiltrazione.
6. Il permeato ottenuto nel corso della prima tappa del trattamento viene successivamente concentrato mediante nanofiltrazione o mediante osmosi inversa.
7. L'acqua originaria e gli acidi organici non trattenuti dalla nanofiltrazione in particolare possono essere reintrodotti nel mosto d'uva trattato.
8. Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Prescrizioni per la disacidificazione mediante trattamento elettromembranario

Il trattamento elettromembranario (di seguito «il trattamento») è un metodo fisico di estrazione ionica del mosto d'uva o del vino sotto l'azione di un campo elettrico con l'aiuto di membrane permeabili agli anioni, da un lato, e di membrane bipolari, dall'altro. L'associazione di membrane permeabili agli anioni e di membrane bipolari permette di gestire la diminuzione dell'acidità titolabile e dell'acidità reale (aumento del pH).

Prescrizioni

1. Le membrane anioniche devono essere disposte in modo che permettano soltanto l'estrazione degli anioni e in particolare degli acidi organici del mosto d'uva o del vino.
2. Le membrane bipolari devono essere impermeabili agli anioni e ai cationi del mosto d'uva e del vino.
3. Il vino ottenuto dal mosto d'uva o dal vino disacidificato mediante questo trattamento deve contenere almeno 1 g/l di acido tartarico.
4. La disacidificazione per via membranaria e l'acidificazione si escludono a vicenda.
5. Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Allegato 11
(art. 87 cpv. 6)

Denominazioni complementari per bevande aromatizzate a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. *Sangria*: per una bevanda aromatizzata a base di vino con un titolo alcolometrico inferiore al 12 per cento in volume, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata; la denominazione «Sangria» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che la bevanda non sia stata fabbricata in Spagna o in Portogallo;
- b. *Clarea*: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata; la denominazione «Clarea» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che la bevanda non sia stata fabbricata in Spagna;
- c. *Zurra*: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta aggiungendo acquavite di vino o brandy, che ha un titolo alcolometrico di almeno il 9 e inferiore al 14 per cento in volume e che può contenere pezzi di frutta;
- d. *Bitter soda*: per una bevanda aromatizzata a base di vino contenente almeno il 50 per cento di bitter vino, che ha un tenore di alcool di almeno l'8 e inferiore al 10,5 per cento in volume e che contiene anidride carbonica;
- e. *Kalte Ente*: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da una miscela di vino, vino frizzante e vino spumante con aggiunta di limone naturale o suoi estratti e il cui tenore di vino spumante nel prodotto finito non deve essere inferiore al 25 per cento in volume;
- f. *Vin brûlé*: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta esclusivamente da vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella o chiodi di garofano; per il vin brûlé a base di vino bianco la denominazione deve essere accompagnata dall'indicazione «di vino bianco»;
- g. *Maiwein*: per una bevanda aromatizzata a base di vino con aggiunta di piante o estratti di *asperula odorata*, in modo che il sapore dell'*asperula* predomini;
- h. *Maitrank*: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco secco in cui sono state macerate piante o estratti di *asperula odorata*, con aggiunta di arance o altra frutta e del 5 per cento al massimo di zucchero; la frutta può essere aggiunta anche sotto forma di succo, di concentrato o di estratto.

Allegato 12
(art. 88 cpv. 6)

Denominazioni complementari per cocktail aromatizzati a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. *cocktail a base di vino*: per un cocktail aromatizzato a base di vino in cui la proporzione di mosto d'uva concentrato non supera il 10 per cento del volume totale del prodotto finito e il tenore di zucchero, espresso come zucchero invertito, è inferiore a 80 g/l;
- b. *frizzante di uva aromatizzato*: per un cocktail aromatizzato a base di vino ottenuto esclusivamente da mosto d'uva, il cui titolo alcolemico è inferiore al 4 per cento vol. e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Allegato 13
(art. 89 cpv. 5)

Denominazioni alternative per vini aromatizzati

Le denominazioni seguenti possono sostituire la denominazione specifica «vino aromatizzato»:

- a. vino aperitivo;
- b. vermut o vino vermut: per un vino aromatizzato il cui aroma caratteristico è ottenuto impiegando sostanze appropriate; in particolare devono essere sempre utilizzate anche sostanze estratte da specie appartenenti al genere artemisia; per edulcorare il vermut è consentito impiegare esclusivamente zucchero, zucchero caramellato, mosto d'uva, mosto d'uva concentrato o mosto d'uva concentrato rettificato;
- c. vino aromatizzato amaro: per un vino aromatizzato dal caratteristico aroma amaro; la denominazione «vino aromatizzato amaro» può essere seguita dal nome della sostanza aromatizzante amara utilizzata; può essere sostituita da una delle denominazioni seguenti:
 1. «vino aromatizzato con corteccia di china», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale della corteccia di china,
 2. «Bitter vino», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale di genziana e se la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa,
 3. «Americano», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante sostanze aromatizzanti naturali provenienti dall'artemisia e dalla genziana e se la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa;
- d. vino aromatizzato all'uovo: per un vino aromatizzato contenente almeno 10 g di tuorlo d'uovo e 200 g di zucchero, espresso come zucchero invertito, per litro di prodotto finito.

Allegato 14
(art. 109 cpv. 2)

Requisiti per l'alcool etilico di origine agricola

1. Caratteristiche organolettiche	nessun sapore estraneo rilevabile
2. Titolo alcolometrico volumico minimo	96 per cento vol.
3. Valori massimi di determinati parametri	(tutti i valori sono espressi in g/l di alcool puro):
acidità totale, espressa in acido acetico	0,015
esteri, espressi in acetato di etile	0,013
aldeidi, espressi in acetaldeide	0,005
alcool superiori, espressi in metil-2propanol-1	0,005
metanolo	0,3
estratto secco	0,015
basi azotate volatili, espresse in azoto	0,001
furfurolo	non rilevabile

Allegato 15
(art. 118 cpv. 1)

Titolo alcolometrico volumico minimo (tenore di alcool) delle bevande spiritose

a.	Pastis di Marsiglia	45,0 %
b.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio, Mistrà ³⁴	40,0 %
c.	Acquavite di fecce, acquavite di birra, sambuca	38,0 %
d.	Acquavite di vino, acquavite di vinacce, marc, acquavite di frutta, acquavite di castagne, acquavite di sidro di mele o di sidro di pere, acquavite di residui di frutta, acquavite di fecce di frutta, acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione, gin, gin distillato, London gin, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka, aquavit, acquavite di uve essiccate o raisin brandy, Geist	37,5 %
e.	Weinbrand, brandy	36,0 %
f.	Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali, anice, anice distillato, acquavite di miele	35,0 %
g.	Carvi, bevande spiritose aromatizzate alle bacche di ginepro, nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Nettare di miele	22,0 %
k.	Liquori, bevanda spiritosa all'anice, amari, crema di ..., Guignolet, punch al rum	15,0 %
l.	Liquore a base di uova	14,0 %

³⁴ Il titolo alcolometrico volumico massimo del Mistrà è di 47 per cento.

