

# Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

817.022.16

del 16 dicembre 2016 (Stato 20 agosto 2019)

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),*

visti gli articoli 12 capoversi 3 e 4, 36 capoversi 3 e 4, 37 capoversi 3 e 4, 38 capoverso 1, 39 capoverso 3 e 95 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

*ordina:*

## **Capitolo 1: Disposizioni generali**

### **Art. 1**            Oggetto e campo d'applicazione

<sup>1</sup> La presente ordinanza stabilisce i principi e i requisiti riguardanti le informazioni sulle derrate alimentari e regola in particolare la caratterizzazione al momento della consegna ai consumatori e la pubblicità delle stesse.

<sup>2</sup> Sono fatti salvi gli obblighi di informazione stabiliti nelle ordinanze specifiche dei prodotti della legislazione sulle derrate alimentari.

### **Art. 2**            Definizioni

Si applicano le definizioni di cui all'allegato 1.

## **Capitolo 2: Indicazioni obbligatorie sulle derrate alimentari**

### **Sezione 1: Contenuto e forma**

#### **Art. 3**            Indicazioni obbligatorie

<sup>1</sup> Al momento della consegna ai consumatori, le derrate alimentari devono essere caratterizzate con le indicazioni seguenti (indicazioni obbligatorie):

- a. la denominazione specifica (art. 6 e 7);
- b. l'elenco degli ingredienti (art. 8 e 9);
- c. gli ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate (art. 10 e 11);
- d. se necessario, l'indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 12);
- e. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza (art. 13);

RU 2017 1353

<sup>1</sup> RS 817.02

- f. se necessario, indicazioni specifiche per la conservazione o l'utilizzo (art. 14);
- g. il nome o l'azienda come anche l'indirizzo della persona che le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate;
- h. il Paese di produzione delle derrate alimentari (art. 15);
- i. la provenienza degli ingredienti quantitativamente più importanti della derrata alimentare (art. 16);
- j. indicazioni specifiche per la carne di bovino, suino, ovino, caprino e pollame nonché per il pesce (art. 17);
- k. le istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione;
- l. il tenore alcolico per bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume (art. 18);
- m. la partita (art. 19–20);
- n. la dichiarazione del valore nutritivo (art. 21–28);
- o. una menzione per le derrate alimentari che sono organismi geneticamente modificati (OGM), contengono OGM o sono state ottenute da OGM (art. 7 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>2</sup> concernente le derrate alimentari geneticamente modificate);
- p. se necessario, il marchio di identificazione (art. 36–38);
- q. ulteriori indicazioni di cui all'allegato 2.

<sup>2</sup> Le indicazioni devono essere fornite mediante parole o numeri.

<sup>3</sup> Possono essere espresse:

- a. in via supplementare attraverso pittogrammi o simboli;
- b. in alternativa attraverso pittogrammi o simboli, qualora previsto dalle ordinanze pertinenti.

<sup>4</sup> Se la superficie più grande è inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, sull'imballaggio o sull'etichetta devono essere apposti obbligatoriamente solo i dati di cui al capoverso 1 lettere a, c, e, o e all'allegato 2 parte A numero 3. L'elenco degli ingredienti deve essere reso noto in altro modo (ad es. scheda informativa) o messo a disposizione dei consumatori su richiesta.

<sup>5</sup> Nel caso di imballaggi multipli (ossia di più prodotti uguali o diversi riuniti in un nuovo imballaggio) è consentito tralasciare sull'imballaggio esterno le indicazioni prescritte se le stesse:

- a. figurano sui singoli imballaggi contenuti all'interno; e
- b. sono leggibili dall'esterno per i consumatori oppure nel punto di vendita si provvede a informare in altro modo.

**Art. 4** Presentazione delle indicazioni obbligatorie per le derrate alimentari preimballate

<sup>1</sup> Nel caso di derrate alimentari preimballate, al momento della consegna le indicazioni obbligatorie devono essere apposte direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso applicata.

<sup>2</sup> Devono essere apposte in posizione ben visibile in modo chiaro, leggibile e indelebile. Nessun'altra indicazione o immagine o nessun altro elemento deve nascondere, oscurare o separare tali informazioni o distogliere da esse l'attenzione.

<sup>3</sup> Le informazioni devono essere stampate sull'imballaggio o sull'etichetta in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è di almeno 1,2 mm, in conformità con l'allegato 3, in modo da garantire una buona leggibilità.

<sup>4</sup> Se la superficie maggiore di una confezione o di un contenitore è inferiore a 80 cm<sup>2</sup>, la parte mediana dei caratteri deve essere di almeno 0,9 mm, in conformità con l'allegato 3.

<sup>5</sup> Nello stesso campo visivo della denominazione specifica devono figurare:

- a. il tenore alcolico secondo l'articolo 18;
- b. la dichiarazione concernente l'utilizzo di sostanze ormonali o non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali di cui all'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 26 novembre 2003<sup>3</sup> sulle dichiarazioni agricole.

**Art. 5** Derrate alimentari immesse sfuse sul mercato

<sup>1</sup> Per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato si applicano per le informazioni secondo l'articolo 39 capoversi 1 e 2 ODerr le disposizioni seguenti:

- a. la provenienza degli animali deve essere sempre indicata per scritto per:
  1. la carne degli animali di cui all'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>4</sup> sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA),
  2. il pesce intero, sfilettato o in pezzi;
- b. per l'indicazione di provenienza di un animale secondo la lettera a:
  1. è determinante il Paese in cui l'animale è stato allevato, in cui l'ingrasso è avvenuto in maggior misura o in cui ha trascorso la maggior parte della sua esistenza,
  2. per il pesce catturato in mare si applica l'allegato 4,
  3. non si applicano gli articoli 16 e 17;
- c. l'obbligo di informazione orale si applica alle indicazioni sulla salute di cui all'articolo 34 capoverso 1 lettere a e b solo se le indicazioni nutrizionali o sulla salute su cui si basano sono fornite per scritto;

<sup>3</sup> RS 916.51

<sup>4</sup> RS 817.022.108

d. le indicazioni di cui all'articolo 10 sugli ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate e sui coadiuvanti tecnologici di cui agli articoli 10 capoverso 10 e 19 capoverso 7 ODOA possono essere fornite oralmente solo se:

1. sul prodotto figura in modo ben visibile che le informazioni possono essere richieste oralmente,
2. le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia.

<sup>2</sup> Le indicazioni da riportare per scritto devono essere fornite in forma appropriata. Nelle aziende di ristorazione collettiva possono figurare nella carta delle vivande o su un cartello.

<sup>3</sup> Le informazioni richieste devono essere disponibili al momento dell'offerta dei prodotti.

## Sezione 2: Denominazione specifica

### Art. 6 Principi

<sup>1</sup> Ogni derrata alimentare deve essere definita con una denominazione specifica (allegato 1 numero 4).

<sup>2</sup> Qualora non esista una denominazione specifica giuridicamente vincolante, la derrata alimentare deve essere definita con la denominazione usuale. Se la denominazione usuale è assente o inutilizzata, è richiesta una denominazione descrittiva.

<sup>3</sup> La denominazione specifica può essere omessa se il consumatore è in grado di riconoscere senza difficoltà la natura, il genere, la sorta, la specie e la costituzione della derrata alimentare.

### Art. 7 Denominazioni e indicazioni protette

<sup>1</sup> La denominazione specifica può essere sostituita da denominazioni che sono protette secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997<sup>5</sup> sulle DOP/IGP, l'ordinanza del 2 settembre 2015<sup>6</sup> DOP/IGP per prodotti non agricoli, una legislazione cantonale analoga oppure un trattato internazionale vincolante per la Svizzera.

<sup>2</sup> Le denominazioni specifiche riguardanti carne, preparazioni a base di carne e prodotti a base di carne di cui all'articolo 9 ODOA<sup>7</sup> non possono essere sostituite da denominazioni di cui al capoverso 1; è fatto salvo l'articolo 9 capoverso 4 ODOA.

<sup>5</sup> RS 910.12

<sup>6</sup> RS 232.112.2

<sup>7</sup> RS 817.022.108

<sup>3</sup> L'utilizzo di denominazioni protette per il vino è disciplinato nell'ordinanza del 14 novembre 2007<sup>8</sup> sul vino, l'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>9</sup> sulle bevande e nelle corrispondenti legislazioni cantonali.

### Sezione 3: Elenco degli ingredienti

#### Art. 8 Indicazioni necessarie e ordine

<sup>1</sup> L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto da un titolo o una definizione appropriata che contenga la parola «ingredienti».

<sup>2</sup> Tutti gli ingredienti devono essere indicati con la relativa denominazione specifica in ordine quantitativo decrescente. Determinante è la parte in massa al momento della trasformazione.

<sup>3</sup> Gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati devono recare tra parentesi la menzione «nano».

<sup>4</sup> Nel caso di derrate alimentari recanti un'indicazione sulla salute in merito all'aggiunta di microrganismi, questi ultimi devono essere menzionati nell'elenco degli ingredienti con la specifica nomenclatura scientifica.

<sup>5</sup> I dettagli concernenti l'indicazione e la denominazione degli ingredienti sono disciplinati nell'allegato 5.

#### Art. 9 Eccezioni

<sup>1</sup> Non è necessario un elenco degli ingredienti nel caso di:

- a. frutta e verdura fresca, comprese le patate, che non sia stata sbucciata, tagliata o manipolata analogamente;
- b. acqua potabile contenente anidride carbonica nella cui denominazione figura questa caratteristica;
- c. aceto di fermentazione fabbricato a partire da una sola sostanza di base a cui non è stato aggiunto alcun altro ingrediente;
- d. formaggio e burro nonché latte e panna fermentati, purché siano stati impiegati esclusivamente i seguenti ingredienti:
  1. sostanze costitutive del latte, enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione,
  2. il sale necessario alla produzione di formaggi (salvo il formaggio fresco o fuso); qualora sia stato utilizzato sale (sale da cucina o sale comune) iodato o fluorato, è necessario fornire un'indicazione relativa alla iodurazione o alla fluorizzazione;

<sup>8</sup> RS 916.140

<sup>9</sup> RS 817.022.12

- e. derrate alimentari fabbricate a partire da un solo ingrediente, se la denominazione specifica è identica alla denominazione degli ingredienti o se permette di identificare chiaramente il genere di ingredienti;
- f. bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

<sup>2</sup> I seguenti componenti di una derrata alimentare non devono essere compresi nell'elenco degli ingredienti:

- a. componenti di un ingrediente eliminati temporaneamente durante la fabbricazione e poi aggiunti nuovamente alla derrata alimentare, senza superare quantitativamente la parte allo stato originale;
- b. additivi ed enzimi alimentari:
  - 1. considerati additivi trasferiti ai sensi dell'articolo 4 dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013<sup>10</sup> sugli additivi, purché essi non svolgano più alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito, oppure
  - 2. utilizzati come sostanze ausiliarie per la preparazione;
- c. sostanze di supporto e altre sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze di supporto e soltanto nelle quantità assolutamente necessarie;
- d. sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata;
- e. acqua:
  - 1. se il suo impiego durante la fabbricazione serve unicamente a ricostituire un ingrediente in forma concentrata o disidratata, oppure
  - 2. se è considerata liquido di copertura che di norma non è consumato.

#### **Sezione 4:**

#### **Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate e loro caratterizzazione**

**Art. 10** Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Le sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono elencate nell'allegato 6.

**Art. 11** Caratterizzazione

<sup>1</sup> Le sostanze di cui all'allegato 6 o gli ingredienti da esse ricavate e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata, devono essere chiaramente definiti nell'elenco degli ingredienti, come «malto d'orzo», «emulsionante (leciti-

<sup>10</sup> RS 817.022.31

na di soia)», «aroma naturale di arachidi». Tale indicazione deve essere evidenziata mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati.

<sup>2</sup> Qualora l'elenco degli ingredienti non sia obbligatorio, l'indicazione deve comprendere la parola «contiene», seguita dalla denominazione dell'ingrediente o del prodotto in questione conformemente all'allegato 6.

<sup>3</sup> Se in una derrata alimentare vari ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui ai capoversi 1 e 2 sono stati ottenuti da un unico ingrediente o prodotto secondo l'allegato 6, ciò deve essere indicato chiaramente nella caratterizzazione per ciascuno di questi ingredienti o sostanze ausiliarie.

<sup>4</sup> L'indicazione di cui al capoverso 1 non è obbligatoria se la denominazione specifica della derrata alimentare contiene un chiaro riferimento all'ingrediente in questione.

<sup>5</sup> Gli ingredienti secondo i capoversi 1 e 2 devono essere indicati anche quando non sono stati mescolati volontariamente e hanno contaminato una derrata alimentare involontariamente (miscele o contaminazioni involontarie) purché il loro tenore, riferito al prodotto finale, superi o possa superare le quantità seguenti:

- a. per i solfiti: 10 mg di SO<sub>2</sub> per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo;
- b. per i cereali contenenti glutine: 200 mg di glutine per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo;
- c. per gli oli e grassi vegetali contenenti olio d'arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo;
- d. per il lattosio: 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo;
- e. per tutti gli altri casi: 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo.

<sup>6</sup> Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della buona prassi procedurale allo scopo di impedire o ridurre il più possibile le miscele involontarie secondo il capoverso 5.

<sup>7</sup> Le miscele secondo il capoverso 5, che si situano al di sotto dei limiti massimi stabiliti nel capoverso stesso, possono essere indicate.

<sup>8</sup> Le diciture secondo il capoverso 5, quale «può contenere arachidi», devono essere apposte immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti.

<sup>9</sup> Se è possibile fornire la prova che singoli ingredienti, fabbricati con ingredienti di cui all'allegato 6, non provocano allergie o altre reazioni indesiderate, è consentito rinunciare alla loro indicazione secondo i capoversi 1, 3 e 5.

## **Sezione 5: Indicazione quantitativa degli ingredienti**

### **Art. 12**

<sup>1</sup> La quantità di un ingrediente deve essere indicata se l'ingrediente è:

- a. menzionato nella denominazione specifica;
- b. abitualmente messo in relazione dai consumatori con la denominazione specifica;
- c. messo in evidenza nella caratterizzazione con parole, immagini o rappresentazioni grafiche;
- d. di fondamentale importanza per la caratterizzazione di una derrata alimentare e per la sua distinzione da altri prodotti, con i quali potrebbe essere confusa a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

<sup>2</sup> I dettagli concernenti l'indicazione quantitativa degli ingredienti e i casi in cui non è necessaria per determinati ingredienti sono disciplinati nell'allegato 7.

## **Sezione 6: Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento**

### **Art. 13**

<sup>1</sup> Sulle derrate alimentari deve essere indicato il termine minimo di conservazione.

<sup>2</sup> Nel caso di derrate alimentari che devono essere conservate al freddo secondo l'articolo 24 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>11</sup> sui requisiti igienici o secondo le prescrizioni termiche specifiche della stessa ordinanza, al posto del termine minimo di conservazione deve essere indicata la data di scadenza.

<sup>3</sup> I dettagli concernenti l'indicazione della data, le eccezioni concernenti l'obbligo di datazione e l'indicazione della data di congelamento sono disciplinati nell'allegato 8.

## **Sezione 7: Condizioni di conservazione e di utilizzo**

### **Art. 14**

<sup>1</sup> Qualora le derrate alimentari richiedano determinate condizioni di conservazione o di utilizzo, queste ultime devono essere indicate.

<sup>11</sup> RS 817.024.1

<sup>2</sup> Per consentire una conservazione o un utilizzo adeguato delle derrate alimentari dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate, se del caso, le condizioni di conservazione o il periodo di consumo.

<sup>3</sup> Le derrate alimentari di cui all'articolo 13 capoverso 2 devono recare un'indicazione sulla temperatura di conservazione.

<sup>4</sup> Per le derrate alimentari surgelate le indicazioni di cui al capoverso 1 devono essere completate da:

- a. una menzione quale «alimento congelato», «congelato» o «surgelato»;
- b. indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento;
- c. una menzione quale «non ricongelare dopo lo scongelamento».

<sup>5</sup> La temperatura di conservazione può essere indicata all'interno di un pittogramma integrato da un dato numerico.

## Sezione 8: Indicazione del Paese di produzione e dell'origine

### Art. 15 Indicazione del Paese di produzione

<sup>1</sup> Una derrata alimentare è considerata prodotta in un Paese se è stata:

- a. fabbricata interamente in tale Paese; oppure
- b. sufficientemente elaborata o trasformata in tale Paese.

<sup>2</sup> Sono considerati interamente fabbricati in un Paese:

- a. i prodotti minerali estratti dal suolo di tale Paese;
- b. i prodotti vegetali raccolti in tale Paese;
- c. la carne di animali allevati in tale Paese, il cui ingrasso è avvenuto principalmente in tale Paese o che hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza in tale Paese;
- d. i prodotti provenienti da animali vivi allevati in tale Paese;
- e. i prodotti della caccia e della pesca catturati in tale Paese;
- f. le derrate alimentari fabbricate in tale Paese esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–e.

<sup>3</sup> Una derrata alimentare è considerata sufficientemente elaborata o trasformata in un determinato Paese se ha ottenuto le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica in tale Paese.

<sup>4</sup> Per le derrate alimentari trasformate, in alternativa al Paese di produzione può essere indicata una regione geografica più ampia, quale «UE» o «Sudamerica». Per quanto riguarda l'indicazione del Paese di produzione, le miscele di prodotti tagliati e le miscele di miele sono considerate derrate alimentari trasformate.

<sup>5</sup> Per i prodotti della pesca catturati in mare, al posto del Paese di produzione deve essere indicata la zona di pesca secondo l'allegato 4.

<sup>6</sup> È consentito rinunciare all'indicazione del Paese di produzione, se questo risulta dalla denominazione specifica o dall'indirizzo secondo l'articolo 3 capoverso 1 lettera g. Nell'indirizzo devono figurare almeno il Paese, il numero postale d'avviamento e la località.

<sup>7</sup> L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata qualora sia utilizzata un'abbreviazione conforme al codice ISO-2 secondo l'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso<sup>12</sup> nella versione del 1° gennaio 2015. Sono ammesse abbreviazioni solo per i Paesi riconosciuti dalla Svizzera.

#### **Art. 16** Indicazione dell'origine degli ingredienti

<sup>1</sup> L'origine di una materia prima secondo l'articolo 15 capoverso 2 che è utilizzata come ingrediente per la fabbricazione di derrate alimentari deve essere indicata se:

- a. la parte di tale ingrediente nel prodotto finito è pari o superiore al 50 per cento in massa; e
- b. la presentazione del prodotto induce a pensare che tale ingrediente abbia un'origine diversa.

<sup>2</sup> Qualora un ingrediente da dichiarare secondo il capoverso 1 provenga da diversi Paesi, devono essere indicati tutti i Paesi.

In deroga al capoverso 1 lettera a, per gli ingredienti di origine animale di cui all'articolo 1 ODOA<sup>13</sup> la provenienza dell'animale deve essere indicata se è contenuto nel prodotto finito in quantità pari o superiore al 20 per cento in massa.

<sup>4</sup> L'indicazione della provenienza di un ingrediente deve figurare nell'elenco degli ingredienti o nello stesso campo visivo.

#### **Art. 17<sup>14</sup>** Indicazioni specifiche per la carne e il pesce

<sup>1</sup> Per singoli pezzi di carne di bovino devono essere indicati i numeri di autorizzazione del macello e del laboratorio di sezionamento nonché il Paese in cui l'animale:

- a.<sup>15</sup> è nato; e
- b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza; o
- c. è ingrassato in maggiore misura.

<sup>2</sup> In deroga al capoverso 1, la carne di bovino può recare l'indicazione «origine: non UE/SEE» oppure «origine: non Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese)» se:

- a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato;
- b. le informazioni di cui al capoverso 1 non sono disponibili.

<sup>12</sup> La tariffa d'uso è consultabile o ottenibile presso la Direzione generale delle dogane, Monbijoustrasse 40, 3003 Berna.

<sup>13</sup> RS **817.022.108**

<sup>14</sup> La correzione del 7 giu. 2017 concerne soltanto il testo francese (RU **2017** 3339).

<sup>15</sup> Correzione del 12 giu. 2018 (RU **2018** 2317).

<sup>3</sup> Per singoli pezzi di carne di suino, ovino, caprino e pollame devono essere indicati il Paese in cui la carne è stata macellata e il Paese in cui l'animale:

- a. è ingrassato in maggiore misura; oppure
- b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza.

<sup>4</sup> In deroga al capoverso 3, la carne di suino, ovino, caprino e pollame fresca, refrigerata o congelata può recare l'indicazione «allevato al di fuori dell'UE/SEE» o «allevato al di fuori della Svizzera» insieme all'indicazione «macellato in: (nome del Paese di macellazione dell'animale)» se:

- a. la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE ed è importata in Svizzera per l'immissione sul mercato;
- b. le informazioni di cui al capoverso 3 non sono disponibili.

<sup>5</sup> Se gli animali sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese, può essere riportata l'indicazione «Paese di origine X».

<sup>6</sup> Per la carne macinata venduta come tale è necessario indicare il Paese di produzione della carne macinata. Il Paese di origine della carne deve essere indicato solo se non coincide con quello di produzione della carne macinata.

<sup>7</sup> Per singoli pezzi di pesce devono essere indicati il Paese di produzione o la zona di pesca secondo l'articolo 15 capoverso 5. Se il pesce è utilizzato come ingrediente, queste informazioni devono essere indicate solo se sono soddisfatti i requisiti di cui all'articolo 16. È fatto salvo l'articolo 5 capoverso 2.

## Sezione 9: Tenore alcolico

### Art. 18

<sup>1</sup> Se il tenore alcolico delle bevande è superiore all'1,2 per cento in volume deve essere indicato in «% vol.». Il margine di tolleranza è di più o meno 0,5 per cento in volume.

<sup>2</sup> La determinazione del tenore alcolico è disciplinata nell'ordinanza del 15 febbraio 2006<sup>16</sup> sugli strumenti di misurazione e dalle disposizioni su di essa basate, emanate dal Dipartimento federale di giustizia e polizia.

## Sezione 10: Partita

### Art. 19 Principio ed eccezioni

<sup>1</sup> Le derrate alimentari devono essere munite di una designazione che permetta di stabilire la partita alla quale appartengono.

<sup>2</sup> Non è necessario indicare la partita:

<sup>16</sup> RS 941.210

- a. nel caso di prodotti agricoli:
  1. venduti o consegnati direttamente dall'azienda agricola a centri di deposito o di confezionamento,
  2. avviati verso organizzazioni di produttori, oppure
  3. raccolti per essere subito integrati in un sistema operativo di preparazione o di trasformazione;
- b. quando, nei punti di vendita, le derrate alimentari sono imballate o confezionate su richiesta del consumatore o sono preimballate ai fini della loro vendita immediata;
- c. quando il termine minimo di conservazione, la data di scadenza, di imballaggio o di raccolta sono forniti nella caratterizzazione e indicano in modo chiaro e nell'ordine almeno il giorno e il mese;
- d. sulle porzioni individuali di gelato, se l'indicazione è fornita sull'imballaggio collettivo.

**Art. 20** Modalità di indicazione della partita

<sup>1</sup> L'indicazione della partita deve figurare sull'imballaggio. L'indicazione deve essere preceduta dalla lettera «L», salvo nel caso in cui non si distingua già chiaramente dalle altre indicazioni della caratterizzazione.

<sup>2</sup> Nel caso di derrate alimentari preimballate, la partita deve essere indicata sul preimballaggio o su un'etichetta a esso applicata.

## **Sezione 11: Dichiarazione del valore nutritivo**

**Art. 21** Principi

<sup>1</sup> La dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria. Fanno eccezione le derrate alimentari di cui all'allegato 9.

<sup>2</sup> Per le derrate alimentari di cui all'allegato 9 la dichiarazione del valore nutritivo può essere fornita su base volontaria.

<sup>3</sup> Le disposizioni della presente sezione non si applicano agli integratori alimentari e alle acque minerali e di sorgente.

**Art. 22** Indicazioni necessarie

<sup>1</sup> La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le seguenti indicazioni: valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

<sup>2</sup> È autorizzata anche soltanto l'indicazione del valore energetico e del tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale.

<sup>3</sup> Una dichiarazione del valore nutritivo deve essere fornita secondo il capoverso 1 se una derrata alimentare:

- a. reca un'indicazione nutrizionale o sulla salute;

- b. reca la dicitura «senza glutine», «con contenuto di glutine molto basso» (art. 41), «privo di lattosio» o «povero di lattosio» (art. 42);
  - c. è definita nell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>17</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE);
  - d. è stata arricchita con vitamine, sali minerali e altre sostanze.
- <sup>4</sup> Il capoverso 3 si applica anche alle derrate alimentari di cui all'allegato 9.

#### **Art. 23**            Indicazioni supplementari

<sup>1</sup> Oltre alle indicazioni fornite sull'etichetta secondo l'articolo 22 capoverso 1, la dichiarazione del valore nutritivo può includere le seguenti sostanze nutritive:

- a. acidi grassi monoinsaturi;
- b. acidi grassi polinsaturi;
- c. polialcoli;
- d. amido;
- e. fibre;
- f. vitamine e sali minerali, qualora siano presenti in quantità significative secondo l'allegato 10.

<sup>2</sup> Se è menzionato il contenuto particolare di sostanze di cui al capoverso 1 lettere a–f, il loro tenore deve essere riportato nella dichiarazione del valore nutritivo di cui all'articolo 22 capoverso 1.

<sup>3</sup> Se la caratterizzazione di una derrata alimentare preimballata contiene la dichiarazione del valore nutritivo di cui all'articolo 22 capoverso 1, possono essere ripetute le seguenti indicazioni:

- a. il valore energetico; oppure
- b. il valore energetico insieme al tenore di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

#### **Art. 24**            Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Se una sostanza, che è oggetto di un'indicazione nutrizionale o sulla salute, non figura nella dichiarazione del valore nutritivo, deve esserne indicata la quantità nelle immediate vicinanze e nello stesso campo visivo della dichiarazione del valore nutritivo.

<sup>2</sup> Qualora il valore energetico o le quantità di sostanze nutritive di un prodotto siano trascurabili, le informazioni al riguardo possono essere sostituite da un'indicazione quale «contiene quantità trascurabili di ...». Questa indicazione deve essere riportata immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo, ove presente.

<sup>3</sup> Un'indicazione indicante che il tenore di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.

<sup>4</sup> Se la dichiarazione del valore nutritivo è fornita su base volontaria per derrate alimentari immesse sfuse sul mercato o bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume, può limitarsi unicamente all'indicazione del valore energetico.

#### **Art. 25** Presentazione della dichiarazione del valore nutritivo

<sup>1</sup> Le indicazioni della dichiarazione del valore nutritivo devono:

- a. figurare nello stesso campo visivo;
- b. essere presentate insieme in un formato chiaro e nell'ordine di presentazione stabilito nell'allegato 11;
- c. essere presentate in formato tabulare con allineamento delle cifre; in mancanza di spazio, possono essere presentate in formato lineare.

<sup>2</sup> In via supplementare il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere presentati in un altro formato o mediante forme o simboli grafici oltre a parole o numeri.

<sup>3</sup> Per le indicazioni di cui all'articolo 23 capoverso 3 vale quanto segue:

- a. devono essere presentate nel campo visivo principale;
- b. devono rispettare la dimensione di carattere minima secondo l'articolo 4 capoverso 3;
- c. possono essere presentate in un formato diverso da quello di cui al capoverso 1 lettera c.

<sup>4</sup> Nel caso di derrate alimentari immesse sfuse sul mercato e bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume, le indicazioni possono essere presentate in un formato diverso da quello stabilito nel capoverso 1 lettera c.

#### **Art. 26** Calcolo e indicazione quantitativa del valore energetico e delle sostanze nutritive

<sup>1</sup> Il valore energetico deve essere calcolato mediante i fattori di conversione di cui all'allegato 12.

<sup>2</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive devono essere espressi nelle unità di misura di cui all'allegato 11.

<sup>3</sup> Devono essere indicati il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive della derrata alimentare al momento della consegna ai consumatori. Queste informazioni possono tuttavia riferirsi alla derrata alimentare preparata a condizione che le modalità di preparazione siano indicate in modo sufficientemente preciso.

<sup>4</sup> Le indicazioni devono basarsi su valori medi desunti:

- a. dall'analisi della derrata alimentare del fabbricante;

- b. dal calcolo in base ai valori degli ingredienti utilizzati; oppure
- c. dal calcolo in base ai dati generalmente documentati e accettati.

**Art. 27** Indicazione per 100 g o 100 ml

<sup>1</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive devono essere indicati per 100 g o 100 ml.

<sup>2</sup> Le quantità di vitamine e sali minerali devono essere espresse anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 10 parte A numero 1 per 100 g o 100 ml.

<sup>3</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai sali minerali, possono essere espressi anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 10 parte B per 100 g o 100 ml.

<sup>4</sup> Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 3, immediatamente accanto deve figurare la seguente spiegazione supplementare: «Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».

**Art. 28** Indicazione per porzione o unità di consumo

<sup>1</sup> Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per porzione o unità di consumo, al fine di essere facilmente riconoscibili dal consumatore, nei seguenti casi:

- a. se è fornita anche l'indicazione per 100 g o 100 ml (art. 27 cpv. 1 e 2);
- b. nel caso dell'articolo 27 capoverso 3, se l'indicazione è fornita in aggiunta o in sostituzione a quella per 100 g o 100 ml.

<sup>2</sup> Se è fornita un'indicazione secondo l'articolo 23 capoverso 3 lettera b, le quantità di sostanze nutritive e la percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 10 parte B possono essere espresse anche solo per porzione o unità di consumo. Il valore energetico deve essere espresso sia per 100 g o 100 ml sia per porzione o unità di consumo.

<sup>3</sup> Se l'indicazione è fornita per porzione o unità di consumo, deve essere quantificata la porzione o l'unità considerata e indicato il numero di porzioni o unità di consumo contenute nell'imballaggio.

<sup>4</sup> La porzione o l'unità di consumo considerata deve essere indicata immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.

**Sezione 12: Indicazioni nutrizionali e sulla salute****Art. 29** Disposizioni generali concernenti le indicazioni nutrizionali

<sup>1</sup> Le indicazioni nutrizionali sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma, che spiegano, suggeriscono o sottolineano che una derrata alimentare ha particolari proprietà nutrizionali benefiche.

- <sup>2</sup> Una derrata alimentare possiede particolari proprietà nutrizionali benefiche:
- a. in base al valore energetico che apporta, non apporta o apporta a tasso ridotto o accresciuto;
  - b. in base alle sostanze nutritive o ad altre sostanze contenute nella derrata alimentare:
    1. in una quantità significativa secondo l'allegato 10,
    2. in mancanza di disposizioni al riguardo, in quantità tali da produrre, sulla base di prove scientifiche universalmente riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato; o
  - c. in base al fatto che determinate sostanze nutritive o altre sostanze non sono contenute nella derrata alimentare o lo sono in proporzioni ridotte o accresciute.
- <sup>3</sup> Le indicazioni nutrizionali possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 13 e soddisfano i requisiti della presente sezione.

**Art. 30** Disposizioni particolari concernenti le indicazioni nutrizionali

<sup>1</sup> Per le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume sono ammesse soltanto indicazioni nutrizionali che fanno riferimento a un basso tenore alcolico o a una riduzione del tenore alcolico o del valore energetico.

<sup>2</sup> Le indicazioni comparative sono ammesse soltanto tra derrate alimentari della stessa categoria e prendendo in considerazione una gamma di derrate alimentari di tale categoria. Devono indicare la differenza nella quantità di una sostanza nutritiva o nel valore energetico. Il confronto deve riferirsi alla stessa quantità della derrata alimentare.

<sup>3</sup> Le indicazioni nutrizionali comparative devono confrontare la composizione della derrata alimentare in questione con quella di una gamma di derrate alimentari della stessa categoria la cui composizione non permette loro di recare un'indicazione, comprese le derrate alimentari di altre marche.

**Art. 31** Disposizioni generali concernenti le indicazioni sulla salute

<sup>1</sup> Le indicazioni sulla salute sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma che spiegano, suggeriscono o sottintendono che vi è una relazione tra una categoria di derrate alimentari, una derrata alimentare o un componente di una derrata alimentare e la salute.

<sup>2</sup> Le indicazioni sulla salute possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 14 e soddisfano i requisiti della presente sezione.

<sup>3</sup> Per le indicazioni sulla salute che non figurano nell'allegato 14 è necessaria un'autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

<sup>4</sup> Le indicazioni sulla salute devono riferirsi al ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo o alle funzioni psicologiche e comportamentali oppure ancora alle proprietà dimagranti, di controllo

del peso, di riduzione dello stimolo della fame, di aumento del senso di sazietà o di diminuzione dell'apporto calorico.

**Art. 32** Domanda di autorizzazione

<sup>1</sup> La domanda di autorizzazione per un'indicazione sulla salute non elencata nell'allegato 14 deve essere presentata all'USAV in una lingua ufficiale della Confederazione o in inglese.

<sup>2</sup> Deve contenere le indicazioni seguenti:

- a. la denominazione della sostanza nutritiva o di altro tipo, della derrata alimentare o della categoria alimentare per la quale si intende fornire un'indicazione sulla salute nonché le rispettive caratteristiche particolari;
- b. una copia degli studi scientifici di riferimento e dei documenti disponibili che attestano l'indicazione sulla salute o sono rilevanti per la sua attestazione;
- c. eventualmente l'indicazione delle informazioni e dei dati scientifici che non possono essere utilizzati per motivare la stessa indicazione sulla salute in riferimento a un altro prodotto;
- d. una proposta di formulazione nelle tre lingue ufficiali della Confederazione per l'indicazione sulla salute oggetto della domanda di autorizzazione, eventualmente comprendente le particolari condizioni di utilizzo;
- e. una sintesi della domanda.

**Art. 33** Rilascio dell'autorizzazione

L'USAV autorizza un'indicazione sulla salute non contenuta nell'allegato 14 se sono rispettate le condizioni di cui all'articolo 38 capoverso 2 ODerr e può essere dimostrato, sulla scorta di studi scientifici universalmente riconosciuti, che l'indicazione sulla salute soddisfa i requisiti stabiliti nella presente sezione.

**Art. 34** Disposizioni particolari concernenti le indicazioni sulla salute

<sup>1</sup> Se si forniscono indicazioni sulla salute a proposito di una derrata alimentare, la caratterizzazione di quest'ultima o, nel caso in cui questa manchi, la sua presentazione e la sua pubblicità devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una dicitura relativa all'importanza di una dieta variata ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- b. la quantità della derrata alimentare e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c. se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare la derrata alimentare;
- d. un'adeguata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive;

- e. una dichiarazione secondo cui la malattia a cui fa riferimento l'indicazione è causata da più fattori di rischio e che dalla modifica di uno di questi fattori può risultare un effetto benefico o anche no, in caso di dichiarazioni o descrizioni che spiegano, suggeriscono o sottintendono che il consumo di una derrata alimentare riduce nettamente un fattore di rischio per lo sviluppo di una determinata malattia dell'essere umano (indicazione sulla riduzione di un rischio di malattia).

<sup>2</sup> I riferimenti a benefici non specifici della sostanza nutritiva o della derrata alimentare per la salute in generale o per il benessere derivante dallo stato di salute sono ammessi soltanto se associati a:

- a. un'indicazione sulla salute autorizzata secondo l'articolo 31 capoverso 3; oppure
- b. un'indicazione sulla salute di cui all'allegato 14.

<sup>3</sup> È vietato apporre indicazioni sulla salute su bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

<sup>4</sup> Le indicazioni sulla salute non devono:

- a. dare l'impressione che la salute potrebbe essere compromessa da un mancato consumo della derrata alimentare;
- b. essere connesse con indicazioni sul ritmo e sull'entità della perdita di peso;
- c. essere concepite come raccomandazioni formulate da singoli medici o da altri operatori sanitari.

### **Art. 35** Disposizioni comuni relative alle indicazioni nutrizionali e sulla salute

<sup>1</sup> Le indicazioni nutrizionali e sulla salute:

- a. devono essere facilmente comprensibili;
- b. devono essere basate su prove scientifiche riconosciute;
- c. devono poter essere motivate dall'azienda alimentare che se ne serve;
- d. devono fare riferimento alla derrata alimentare pronta al consumo e preparata secondo le istruzioni del fabbricante;
- e. non devono essere false o ambigue né indurre in errore;
- f. non devono suscitare alcun dubbio sulla sicurezza o sull'idoneità fisiologico-nutrizionale di altre derrate alimentari;
- g. non devono incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo della derrata alimentare in questione;
- h. non devono affermare, suggerire o sottintendere che un'alimentazione equilibrata e variata non possa in generale fornire le necessarie quantità di sostanze nutritive;

- i. non devono fare riferimento, con il testo scritto o con rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche, a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare timori nel consumatore.

<sup>2</sup> Le indicazioni nutrizionali e sulla salute relative alla presenza di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza con un effetto nutrizionale o fisiologico (altra sostanza) sono ammesse soltanto se:

- a. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza sono presenti nel prodotto finito in quantità significativa o tale da produrre, secondo prove scientifiche riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato;
- b. la quantità di prodotto finito pronto al consumo che può ragionevolmente essere consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o dell'altra sostanza a cui si riferisce l'indicazione; e
- c. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza è fornita in una forma utilizzabile per l'organismo.

<sup>3</sup> Le indicazioni nutrizionali e sulla salute concernenti la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza sono ammesse soltanto se:

- a. è dimostrato che la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza, a cui fa riferimento l'indicazione, in una derrata alimentare o in una categoria di derrate alimentari produce un effetto nutrizionale o fisiologico benefico; e
- b. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza non è presente o è presente in quantità ridotta nel prodotto finale.

<sup>4</sup> Marchi commerciali, nomi di produttori o denominazioni di fantasia che figurano nella caratterizzazione, nella presentazione o nella pubblicità di una derrata alimentare e che possono essere interpretati come un'indicazione nutrizionale o sulla salute, possono essere utilizzati soltanto se accompagnati da un'indicazione nutrizionale o sulla salute che adempie alle disposizioni della presente sezione.

<sup>5</sup> Diversamente da quanto stabilito nel capoverso 4, l'USAV può concedere una deroga per denominazioni generiche tradizionalmente utilizzate per indicare la peculiarità di una categoria di derrate alimentari o bevande che potrebbe avere un effetto sulla salute umana, purché sia garantita la protezione della salute e i consumatori non siano indotti in inganno. La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 3–7 ODerr.

<sup>6</sup> Le disposizioni della presente sezione non si applicano alle acque minerali e di sorgente.

## Sezione 13: Marchio d'identificazione

### Art. 36 Principio ed eccezioni

<sup>1</sup> Alle derrate alimentari di origine animale sprovviste di un bollo di idoneità al consumo secondo l'articolo 8 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>18</sup> concernente l'igiene nella macellazione, deve essere apposto un marchio d'identificazione; fanno eccezione le derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda non sottoposta ad autorizzazione secondo l'articolo 21 capoverso 2 ODerr.

<sup>2</sup> Sugli imballaggi di uova non è necessario apporre un marchio di identificazione se è apposto il codice di un centro d'imballaggio secondo l'allegato VII parte VI sezione III del regolamento (UE) n. 1308/2013<sup>19</sup>.

<sup>3</sup> Il bollo di idoneità al consumo può essere rimosso dalla carne solo se questa è fatta a pezzi, trasformata o elaborata in altra maniera.

<sup>4</sup> Il marchio d'identificazione può essere apposto soltanto se la derrata alimentare è stata fabbricata secondo le disposizioni vigenti in materia.

<sup>5</sup> Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio d'identificazione può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio d'identificazione può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.

<sup>6</sup> Se un'azienda produce, oltre alle derrate alimentari cui si deve apporre un marchio d'identificazione, derrate alimentari per i quali non è prescritto il marchio d'identificazione, essa può apporre il marchio d'identificazione anche a quest'ultimo tipo di derrate alimentari.

<sup>7</sup> Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, in granulato o in polvere, trasportati sfusi, e dei prodotti della pesca, trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario, se i documenti di accompagnamento contengono il marchio d'identificazione.

<sup>8</sup> Per il trasporto o la consegna di materie prime per la fabbricazione di gelatina o collagene a un servizio di raccolta o a una conceria, come pure per la consegna a un'azienda per la trasformazione della gelatina o del collagene, in luogo del marchio d'identificazione deve essere allegato un documento di accompagnamento che indichi l'azienda di provenienza e le informazioni di cui all'allegato 15.

### Art. 37 Indicazioni necessarie

Il marchio d'identificazione deve contenere:

<sup>18</sup> RS 817.190.1

<sup>19</sup> 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) n. 2016/1614, GU L 242 del 9.9.2016, pag. 15.

- a. il nome del Paese in cui si trova l'azienda, per intero o abbreviato, conformemente all'allegato II lettera b numero 6 del regolamento (CE) n. 853/2004<sup>20</sup>;
- b. il numero di autorizzazione dell'azienda.

### **Art. 38** Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Il marchio d'identificazione deve essere apposto prima che il prodotto lasci l'azienda di produzione.

<sup>2</sup> Deve essere ben leggibile, facilmente decifrabile, indelebile ed esposto chiaramente. Se è apposto in un'azienda situata in Svizzera o nell'UE, deve essere di forma ovale.

<sup>3</sup> Nel caso degli imballaggi contenenti carne a pezzi o sottoprodotti secondari della macellazione, il marchio d'identificazione deve essere fissato o stampato sull'imballaggio in modo che sia distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario se l'imballaggio si distrugge al momento dell'apertura. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio il marchio d'identificazione può essere fissato sulla confezione.

<sup>4</sup> Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati a essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio d'identificazione può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.

<sup>5</sup> Se l'imballaggio o la confezione di una derrata alimentare di origine animale sono asportati o se la derrata è stata trasformata in un'altra azienda, deve essere apposto un nuovo marchio d'identificazione; quest'ultimo deve recare il numero di autorizzazione dell'azienda in cui hanno avuto luogo le fasi di trasformazione.

<sup>6</sup> Quando il marchio d'identificazione è apposto direttamente sui prodotti, i colori utilizzati devono essere ammessi secondo l'allegato 1 lettera a dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013<sup>21</sup> sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari.

## **Capitolo 3: Informazioni volontarie sulle derrate alimentari**

### **Art. 39** Principio

<sup>1</sup> Le informazioni volontarie sulle derrate alimentari non possono occupare lo spazio disponibile per le indicazioni obbligatorie.

<sup>2</sup> Se le informazioni sulle derrate alimentari di cui all'articolo 3 sono fornite su base volontaria, devono soddisfare i requisiti in materia.

<sup>20</sup> Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.04.2004, pag. 55, modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/355, GU L 67 del 12.03.2016, pag. 22.

<sup>21</sup> RS 817.022.31

**Art. 40** «Vegetariano» o «vegetaliano»

<sup>1</sup> Le derrate alimentari possono recare le seguenti designazioni:

- a. «vegetariano» o «ovo-latto-vegetariano» o «ovo-latto-vegetaliano», se non contengono ingredienti né sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte, come il lattosio, uova, componenti dell'uovo o miele;
- b. «ovo-vegetariano» o «ovo-vegetaliano», se non contengono ingredienti di origine animale, eccezion fatta per uova, componenti dell'uovo o miele;
- c. «latto-vegetariano» o «latto-vegetaliano», se non contengono ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte o miele;
- d. «vegano» o «vegetaliano», se non contengono ingredienti di origine animale.

<sup>2</sup> Le derrate alimentari o gli ingredienti che sono fabbricati impiegando sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale possono essere designati con una denominazione secondo il capoverso 1 se sono separati dai corrispondenti componenti proteici animali delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e purificati.

**Art. 41** Informazioni concernenti l'assenza o il ridotto contenuto di glutine

<sup>1</sup> Le derrate alimentari possono recare le seguenti designazioni:

- a. «senza glutine» se al momento della vendita ai consumatori la derrata alimentare presenta un contenuto di glutine non superiore a 20 mg/kg;
- b. «con contenuto di glutine molto basso» se:
  1. una derrata alimentare è costituita da o contiene uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente trasformati per ridurre il contenuto di glutine, e
  2. tale derrata alimentare al momento della vendita ai consumatori presenta un contenuto di glutine non superiore a 100 mg/kg.

<sup>2</sup> Se una derrata alimentare recante la designazione «senza glutine» o «con contenuto di glutine molto basso» contiene avena, essa deve essere stata fabbricata, preparata e/o trasformata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve superare 20 mg/kg.

<sup>3</sup> Le derrate alimentari di cui al capoverso 1 possono recare la dicitura «adatto alle persone intolleranti al glutine» o «adatto ai celiaci».

<sup>4</sup> Le derrate alimentari di cui al capoverso 1 fabbricate, preparate o trasformate in modo speciale al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti oppure sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi possono recare la dicitura «specificamente formulato per persone intolleranti al glutine» o «specificamente formulato per celiaci».

<sup>5</sup> È vietato fornire le informazioni di cui ai capoversi 1–4 sugli alimenti per lattanti e su quelli di proseguimento.

**Art. 42** Informazioni sulle derrate alimentari povere o prive di lattosio

<sup>1</sup> Una derrata alimentare è considerata povera di lattosio quando il tenore di lattosio nel prodotto pronto al consumo:

- a. è ridotto di almeno la metà rispetto alla derrata alimentare normale corrispondente; e
- b. non supera 2 g per 100 g di sostanza secca.

<sup>2</sup> Una derrata alimentare è considerata priva di lattosio quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml. Per gli integratori alimentari tale quantità si applica a una dose giornaliera.

**Capitolo 4: Adeguamento degli allegati****Art. 43**

<sup>1</sup> L'USAV adegua gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

<sup>2</sup> Può stabilire disposizioni transitorie.

<sup>3</sup> Per quanto riguarda l'adeguamento degli allegati 13 e 14, tiene conto del registro comunitario di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 1924/2006<sup>22</sup>.

**Capitolo 5: Disposizioni finali****Art. 44** Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>23</sup> sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari è abrogata.

**Art. 45** Disposizioni transitorie

I prodotti con marchi commerciali o nomi di produttori esistenti prima del 1° gennaio 2005, che non soddisfano i requisiti in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute di cui agli articoli 29–35 della presente ordinanza, possono essere immessi sul mercato ancora fino al 19 gennaio 2022 secondo il diritto concernente i marchi commerciali o i nomi di produttori in vigore prima del 7 marzo 2008. Dopo il 19 gennaio 2022 tali prodotti possono essere venduti ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

<sup>22</sup> Regolamento (UE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1047/2012, GU L 310 del 9.11.2012, pag. 36.

<sup>23</sup> [RU 2005 6159, 2006 733 4981, 2008 1029 6045, 2009 2025, 2010 975 4649, 2011 6255, 2012 6811, 2013 5031]

**Art. 46**          Entrata in vigore

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

*Allegato 1*  
(art. 2 e 6 cpv. 1)

## Definizioni

1. *Informazioni sulle derrate alimentari*: qualunque informazione concernente una derrata alimentare messa a disposizione dei consumatori, ma anche degli intermediari e delle imprese di trasformazione mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o altri mezzi, comprese le moderne tecnologie o la comunicazione verbale.
2. *Campo visivo*: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.
3. *Leggibile*: caratteristica dell'aspetto esteriore delle informazioni che significa che esse sono visivamente accessibili al pubblico; questa caratteristica è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra le lettere, l'interlinea, lo spessore, il tipo di colore, il carattere tipografico, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto tra scritta e sfondo.
4. *Denominazione specifica*:
  - 4.1 denominazione di una derrata alimentare prescritta dalle disposizioni di legge vigenti a essa applicabili (*denominazione legale*);
  - 4.2 denominazione accettata dai consumatori quale denominazione di una determinata derrata alimentare, senza necessitare di ulteriori spiegazioni (*denominazione usuale*); oppure
  - 4.3 denominazione che descrive una derrata alimentare e, se necessario, il suo uso ed è sufficientemente precisa al fine di consentire ai consumatori di determinare la sua reale natura e distinguerla da altri prodotti con i quali potrebbe essere confusa (*denominazione descrittiva*).
5. *Termine minimo di conservazione*: data fino alla quale una derrata alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.
6. *Data di scadenza*: data entro la quale la derrata alimentare deve essere consumata. Dopo tale data la derrata alimentare non può più essere consegnata come tale ai consumatori.
7. *Partita*: insieme di unità di produzione o di vendita di una derrata alimentare che sono state prodotte, fabbricate o imballate in condizioni praticamente uguali.
8. *Sostanza nutritiva*: grassi, carboidrati, fibre, proteine, sale nonché vitamine e sali minerali elencati nell'allegato 10 parte A numero 1 della presente ordinanza nonché sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;

9. *Dichiarazione del valore nutritivo o caratterizzazione del valore nutritivo:* informazioni indicanti:
- 9.1 il valore energetico, il valore calorico o l'energia; oppure
- 9.2 il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti:
- grassi (acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi),
  - carboidrati (zuccheri o sorte di zuccheri, polialcoli, amido),
  - fibre alimentari,
  - proteine,
  - sale,
  - vitamine e sali minerali elencati nell'allegato 10 parte A numero 1, se sono presenti in quantità significative conformemente a quanto definito nell'allegato 10 parte A numero 2.
10. *Grassi:* tutti i lipidi, compresi i fosfolipidi.
11. *Acidi grassi saturi:* gli acidi grassi senza doppi legami.
12. *Acidi grassi trans:* gli acidi grassi con almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilenico) tra atomi di carbonio in configurazione trans.
13. *Acidi grassi monoinsaturi:* gli acidi grassi con un doppio legame cis.
14. *Acidi grassi polinsaturi:* gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis in configurazione cis.
15. *Carboidrati:* qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polialcoli.
16. *Zuccheri:* tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti nelle derrate alimentari, esclusi i polialcoli.
17. *Polialcoli:* gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili.
18. *Fibre:* i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nell'intestino tenue umano e appartengono a una delle seguenti categorie:
- 18.1 polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti nelle derrate alimentari quando sono consumati;
- 18.2 polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute;
- 18.3 polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute.
19. *Proteine:* il contenuto proteico calcolato con la seguente formula:  $\text{proteine} = \text{azoto totale (secondo Kjeldahl)} \times 6,25$ .
20. *Sale:* il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula:  $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5$ .

21. *Valore medio*: il valore che rappresenta meglio le quantità di sostanze nutritive contenute in una derrata alimentare e che tiene conto delle variazioni stagionali, delle abitudini di consumo e degli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.
22. *Glutine*: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate e dei loro derivati, alla quale alcune persone sono intolleranti, non solubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M.
23. *Fumento*: tutte le specie di *Triticum*.

*Allegato 2*<sup>24</sup>  
(art. 3 cpv. 1 lett. q e cpv. 4)

## **Derrate alimentari la cui caratterizzazione deve contenere una o più indicazioni supplementari**

### **Parte A**

#### **Particolari indicazioni obbligatorie nella caratterizzazione delle derrate alimentari**

1. La denominazione specifica della derrata alimentare deve essere integrata da indicazioni sullo stato fisico della derrata alimentare o sullo specifico trattamento al quale è stata sottoposta (come polverizzata, ricongelata, liofilizzata, surgelata, concentrata, affumicata) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore.
2. Nel caso di derrate alimentari surgelate prima della vendita e vendute scongelate, la denominazione specifica deve essere integrata dalla dicitura «scongelato».

Questa disposizione non si applica a:

- a. ingredienti contenuti nel prodotto finito;
- b. derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione;
- c. derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità.

È fatto salvo il numero 1.

3. Le derrate alimentari trattate con radiazioni ionizzanti devono recare la dicitura «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti».
4. Nel caso di derrate alimentari in cui alcuni componenti o ingredienti che i consumatori presumono siano normalmente utilizzati o naturalmente presenti sono stati sostituiti con altri componenti o ingredienti, la caratterizzazione deve recare, oltre all'elenco degli ingredienti, una chiara indicazione dei componenti o degli ingredienti utilizzati per la sostituzione parziale o completa; tale indicazione deve essere fornita:
  - a. in prossimità della denominazione del prodotto; e
  - b. in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 per cento di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e di dimensioni non inferiori a quelle prescritte dall'articolo 4 capoverso 3 della presente ordinanza.
5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione specifica della

<sup>24</sup> Aggiornata dalla correzione del 12 giu. 2018 (RU 2018 2317).

- derrata alimentare deve recare la dicitura della presenza di tali proteine e della loro origine.
6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sotto forma di taglio, pezzo, fetta o carcassa, la denominazione specifica della derrata alimentare deve comprendere l'indicazione dell'aggiunta di acqua se quest'ultima rappresenta più del 5 per cento del peso del prodotto finito. Questa disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti della pesca preparati interi o sotto forma di taglio, pezzo, fetta, porzione o filetto.
  7. Per le preparazioni a base di carne, i prodotti a base di carne o i prodotti a base di pesce che sembrano costituiti da un unico pezzo, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la dicitura «carne ricomposta» o «pesce ricomposto».

## Parte B

### Prescrizioni particolari relative alla caratterizzazione per singoli tipi o categorie di derrate alimentari

Tipo o categoria di derrata alimentare	Indicazione/avvertenza
<b>1 Derrate alimentari imballate in determinati gas</b>	
1.1 Derrate alimentari la cui conservazione è stata prolungata mediante gas di imballaggio ammessi dal regolamento (CE) n. 1333/2008 <sup>25</sup>	«Confezionato in atmosfera protettiva»
<b>2 Derrate alimentari contenenti edulcoranti</b>	
2.1 Derrate alimentari contenenti uno o più edulcoranti ammessi	La denominazione della derrata alimentare deve essere accompagnata dalla dicitura «con edulcorante(i)»
2.2 Derrate alimentari contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti sia uno o più edulcoranti ammessi	La denominazione della derrata alimentare deve essere accompagnata dalla dicitura «con zucchero(i) ed edulcorante(i)»
2.3 Derrate alimentari contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame	L'etichetta deve riportare la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante

<sup>25</sup> Regolamento (UE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/691, GU L 120 del 5.5.2016, pag. 4.

Tipo o categoria di derrata alimentare	Indicazione/avvertenza
	riferimento al numero E. L'etichetta deve riportare la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione singola.
2.4 Derrate alimentari contenenti più del 10 per cento di polialcoli aggiunti	«Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»
<b>3 Derrate alimentari contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio</b>	
3.1 Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della(e) sostanza(e) stessa(e) o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l	La dicitura «contiene liquirizia» deve essere aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione della derrata alimentare. In assenza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.
3.2 Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della(e) sostanza(e) stessa(e) o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg	La dicitura «contiene liquirizia – evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In assenza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.
3.3 Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della(e) sostanza(e) stessa(e) o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) in una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l oppure nel caso di bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume, di almeno 300 mg/l	La dicitura «contiene liquirizia – evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In assenza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.

Tipo o categoria di derrata alimentare	Indicazione/avvertenza
<b>4 Bevande con elevato tenore di caffeina o derrate alimentari con caffeina aggiunta</b>	
<p>4.1 Bevande, eccetto quelle a base di caffè, tè o estratto di caffè o tè la cui denominazione specifica comprende il termine «caffè» o «tè», che:</p> <p>a. sono destinate a essere consumate non trasformate e contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una quantità superiore a 150 mg/l; o</p> <p>b. si presentano sotto forma concentrata o disidratata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una quantità superiore a 150 mg/l</p>	<p>La dicitura «Elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda, seguita tra parentesi da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.</p>
<p>4.2 Derrate alimentari diverse dalle bevande alle quali è aggiunta caffeina a fini fisiologici</p>	<p>La dicitura «Contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione della derrata alimentare, seguita tra parentesi da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso di derrate alimentari per sportivi, il tenore di caffeina deve essere indicato sulla caratterizzazione per porzione giornaliera raccomandata.</p>
<b>5 Derrate alimentari addizionate di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo</b>	
<p>5.1 Derrate alimentari o ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo</p>	<p>(1) dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» nello stesso campo visivo della denominazione della derrata alimentare;</p> <p>(2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di derrata alimentare) deve essere dichiarato nell'elenco degli ingredienti;</p> <p>(3) dicitura che segnala che il prodotto è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre i livelli di coleste-</p>

Tipo o categoria di derrata alimentare	Indicazione/avvertenza
	<p>rolo nel sangue;</p> <p>(4) dicitura che segnala che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;</p> <p>(5) dicitura ben visibile che segnala che il prodotto non è adatto per l'alimentazione di donne in gravidanza e allattamento e per bambini di età inferiore ai cinque anni;</p> <p>(6) raccomandazione di usare il prodotto nel quadro di un'alimentazione equilibrata e variata, che comprenda anche il consumo regolare di frutta e verdura, in modo da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;</p> <p>(7) nel medesimo campo visivo recante la dicitura di cui al numero 3, ovvero l'indicazione che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli/stanoli vegetali aggiunti;</p> <p>(8) definizione di una porzione della derrata alimentare o dell'ingrediente della derrata alimentare interessata (preferibilmente in g o ml) con indicazione della quantità di steroli/stanoli vegetali contenuti in una porzione.</p>
<b>6 Carne congelata, preparazioni a base di carne congelate e prodotti non trasformati a base di pesce congelati</b>	
6.1 Carne congelata, preparazioni a base di carne congelate e prodotti non trasformati a base di pesce congelati	Secondo l'allegato 8 numero 3, la data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti congelati più di una volta.

*Allegato 3*  
(art. 4 cpv. 3)

### **Definizione di altezza della X**



#### *Legenda*

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

*Allegato 4*  
(art. 5 cpv. 1<sup>26</sup> lett. b n. 2 e 15 cpv. 5)

## Zone di pesca FAO<sup>27</sup>

Zona di pesca	Definizione della zona
Oceano Artico	Zona FAO n. 18
Oceano Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Oceano Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27 III d
Oceano Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Oceano Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37
Mar Nero	Zona FAO n. 37
Oceano Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Oceano Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Oceano Atlantico Antartico	Zona FAO n. 48
Oceano Indiano occidentale	Zona FAO n. 51
Oceano Indiano orientale	Zona FAO n. 57
Oceano Indiano Antartico	Zona FAO n. 58
Oceano Pacifico nord-occidentale	Zona FAO n. 61
Oceano Pacifico nord-orientale	Zona FAO n. 67
Oceano Pacifico occidentale	Zona FAO n. 71
Oceano Pacifico orientale	Zona FAO n. 77
Oceano Pacifico sud-occidentale	Zona FAO n. 81
Oceano Pacifico sud-orientale	Zona FAO n. 87
Oceano Pacifico Antartico	Zona FAO n. 88

<sup>26</sup> Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L. del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° mag. 2017.

<sup>27</sup> FAO = Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite)

*Allegato 5<sup>28</sup>*  
(art. 8 cpv. 5)

## Indicazione e denominazione degli ingredienti

### Parte A

#### Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

Denominazione della categoria	Designazione
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in una derrata alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità di tutti gli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 per cento del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.
3. Ingredienti utilizzati in derrate alimentari concentrate o disidratate che sono destinate a essere ricostituite mediante l'aggiunta di acqua	Possono essere indicati secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali «ingredienti del prodotto ricostituito» o «ingredienti del prodotto pronto al consumo».
4. Frutta, verdura o funghi nessuno dei quali predomina in modo significativo in termini di peso, utilizzati in una miscela come ingredienti di una derrata alimentare in proporzioni potenzialmente variabili	Possono figurare nell'elenco degli ingredienti con la denominazione di «frutta», «verdura» o «funghi» seguita dalla dicitura «in proporzione variabile» immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, delle verdure o dei funghi presenti. In questi casi la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 8 capoverso

<sup>28</sup> Aggiornata dalla correzione del 12 giu. 2018 (RU 2018 2317).

Denominazione della categoria	Designazione
	2 sulla base del peso totale della frutta, della verdura o dei funghi presenti.
5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo	Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da una dicitura quale «in proporzione variabile».
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito	Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.
7. Ingredienti simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito	Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti elencati nella parte C del presente allegato né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze elencate nell'allegato 6.
8. Oli raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione di «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica ed eventualmente dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inseriti nell'elenco degli ingredienti sulla base del loro peso complessivo. La dicitura «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.

Denominazione della categoria	Designazione
9. Grassi raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «grassi vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale ed eventualmente anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, i grassi vegetali sono inseriti nell'elenco degli ingredienti sulla base del loro peso complessivo. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.

## Parte B

### Ingredienti designati con la denominazione di una categoria piuttosto che con una denominazione specifica

Gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di derrate alimentari sottolencate e che sono componenti di un'altra derrata alimentare possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica. È fatto salvo l'articolo 10.

Denominazione della categoria	Designazione
1. Oli raffinati di origine animale	«Olio» accompagnato dall'aggettivo «animale» oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare la dicitura di un olio idrogenato.
2. Grassi raffinati di origine animale	«Grasso» o «materia grassa», con l'aggiunta dell'aggettivo «animale» oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare la dicitura di un grasso idrogenato.
3. Miscele di farine di due o più specie di cereali	«Farine», seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui sono fabbricate, in ordine decrescente di peso.
4. Amidi e fecole naturali e modificati per via fisica o enzimatica	«Amido(i)/fecola(e)»

Denominazione della categoria	Designazione
5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un'altra derrata alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultima non facciano riferimento a una precisa specie di pesce	«Pesce(i)»
6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un'altra derrata alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultima non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	«Formaggio(i)»
7. Tutte le spezie che non superino il 2 per cento in peso della derrata alimentare	«Spezia(e)» o «Miscela di spezie»
8. Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2 per cento in peso del prodotto «Pianta(e) aromatica(che)» o «miscela di piante aromatiche»	«Pianta(e) aromatica(che)» o «Miscela di piante aromatiche»
9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	«Gomma base»
10. Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»
11. Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»
12. Destrosio anidro e destrosio monoidrato	«Destrosio»
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	«Sciroppo di glucosio»
14. Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
15. Burro di cacao di pressione o di torsione o raffinato	«Burro di cacao»
16. Tutti i tipi di vino	«Vino»

### **Parte C – Ingredienti designati con la categoria funzionale seguita dalla denominazione singola o dal numero E**

1. Gli additivi e gli enzimi alimentari diversi da quelli precisati nell'articolo 9 capoverso 2 lettera b, che appartengono a una delle categorie funzionali elencate nella presente parte, devono essere designati mediante la denominazione della categoria funzionale seguita dalla denominazione singola o eventualmente dal numero E. Se un ingrediente appartiene a più categorie funzionali, deve essere indicata quella corrispondente alla sua funzione principale per la derrata alimentare in questione. È fatto salvo l'articolo 10.

Antiossidanti	Coloranti
Addensanti	Conservanti
Agenti antiagglomeranti	Correttori di acidità
Agenti antischiumogeni	Edulcoranti
Agenti di carica	Emulsionanti
Agenti di resistenza	Esaltatori di sapidità
Agenti di rivestimento	Gas propulsore
Agenti di trattamento della farina	Gelificanti
Agenti lievitanti	Sali di fusione <sup>29</sup>
Agenti schiumogeni	Sequestranti
Amidi modificati <sup>30</sup>	Stabilizzanti
Acidificanti	Umidificanti

### **Parte D Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti**

1. Gli aromi devono essere designati con i termini:
- 1.1 «aroma(i)» oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 lettere b–h dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>31</sup> sugli aromi;
- 1.2 «aroma(i) di affumicatura» o «aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da una derrata alimentare/da derrate alimentari, da una categoria alimentare o da una base/da basi alimentare(i)», quale «aroma di affumicatura ottenuto dal faggio», se il componente aromatizzante contiene aromi ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 lettera e dell'ordinanza del DFI sugli aromi e conferisce un aroma di affumicatura alle derrate alimentari.
2. Il termine «naturale» è utilizzato per descrivere aromi conformi all'articolo 10 dell'ordinanza del DFI sugli aromi.

<sup>29</sup> Soltanto per i formaggi fusi o i prodotti a base di formaggio fuso.

<sup>30</sup> L'indicazione della categoria funzionale o del numero E non è necessaria.

<sup>31</sup> RS 817.022.41

3. La chinina o la caffeina utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di derrate alimentari devono essere riportate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica immediatamente dopo il termine «aroma(i)».

## **Parte E**

### **Designazione degli ingredienti composti**

1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua denominazione specifica in rapporto al suo peso, purché quest'ultima sia immediatamente seguita dalla composizione di tale ingrediente. Per quanto concerne gli additivi devono essere indicati solo quelli che hanno ancora tecnologicamente effetto sul prodotto finale. È fatto salvo l'articolo 10.
2. L'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio quando:
  - 2.1 la composizione dell'ingrediente composto è definita in un'ordinanza, purché l'ingrediente composto costituisca meno del 2 per cento del prodotto finito; sono fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a–d per gli additivi e l'articolo 10;
  - 2.2 gli ingredienti composti consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito; sono fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a–d per gli additivi e l'articolo 10;
  - 2.3 l'ingrediente composto è una derrata alimentare per la quale non è necessario un elenco degli ingredienti.

*Allegato 6*  
(art. 10 e 11 cpv. 1–3 e 9)

## **Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**

I seguenti ingredienti e i prodotti da essi ottenuti potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate e devono pertanto essere sempre menzionati nella caratterizzazione; è fatto salvo l'articolo 11 capoverso 9:

1. cereali contenenti glutine segnatamente grano come farro e frumento Khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - 1.1 sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità,
  - 1.2 maltodestrine a base di grano e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità,
  - 1.3 sciroppi di glucosio a base di orzo,
- 1.4. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti a base di uova;
4. pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - 4.1 gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi,
  - 4.2 gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - 6.1 olio e grasso di soia completamente raffinati e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità,
  - 6.2 tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale e tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia,
  - 6.3 oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia,
  - 6.4 estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio, tranne:
  - 7.1 siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche,
  - 7.2 lattio;
8. frutta a guscio o noci: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), noci del

Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;

9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Allegato 7*  
(art. 12 cpv. 2)

## **Indicazione quantitativa degli ingredienti**

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:
  - 1.1 per un ingrediente o categoria di ingrediente:
    - a. il cui peso netto sgocciolato è specificato,
    - b. la cui quantità deve già figurare nella caratterizzazione sulla base di un'altra disposizione,
    - c. che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione, oppure
    - d. che, pur figurando nella denominazione della derrata alimentare, non è suscettibile di determinare la scelta dei consumatori, poiché la loro variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare la derrata alimentare o tale da distinguerla da altre derrate simili;
  - 1.2 quando un'altra disposizione determina in modo preciso la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti senza prevederne l'indicazione nella caratterizzazione; oppure
  - 1.3 nei casi di cui all'allegato 5 parte A numeri 4 e 5.
2. L'articolo 12 capoverso 1 lettere a–c non si applica nel caso:
  - 2.1 di ingredienti o di categorie di ingredienti rientranti nell'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)», quando la denominazione della derrata alimentare è accompagnata da tale indicazione secondo l'allegato 5; oppure
  - 2.2 di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere inserite in una dichiarazione del valore nutritivo.
3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti:
  - 3.1 è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento del loro utilizzo; e
  - 3.2 figura nella denominazione della derrata alimentare o immediatamente accanto a tale denominazione, o nell'elenco degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.
4. In deroga al numero 3 si applica quanto segue:
  - 4.1 nel caso di derrate alimentari alle quali è stata sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, deve essere indicata, in per cento in massa, la quantità degli ingredienti trasformati, riferita al prodotto finito. Se tale quantità o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti menzionata nella caratterizzazione supera il 100 per cento, deve invece essere indicato il peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito;

- 4.2 la quantità degli ingredienti volatili deve essere indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;
- 4.3 la quantità degli ingredienti impiegati in forma concentrata o disidratati e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale prima della concentrazione o della disidratazione;
- 4.4 la quantità degli ingredienti impiegati nelle derrate alimentari concentrate o disidratate da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.

*Allegato 8*  
(art. 13 cpv. 3)

## **Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento**

1. Per l'indicazione del termine minimo di conservazione si applica quanto segue:
  - 1.1 la data deve essere preceduta dall'indicazione:
    - a. «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,
    - b. «da consumarsi preferibilmente entro fine ...» negli altri casi;
  - 1.2 l'indicazione di cui al numero 1.1 deve essere seguita:
    - a. dalla data stessa, o
    - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione;
  - 1.3 La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Tuttavia per le derrate alimentari:
    - a. conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
    - b. conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
    - c. conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;
  - 1.4 l'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria nel caso di:
    - a. frutta e verdura fresche, comprese le patate, che non è stata sbucciata, tagliata o sottoposta a un trattamento analogo; questa deroga non si applica ai semi germinali e a prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
    - b. vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché bevande alcoliche prodotte con uva o mosto di uva,
    - c. bevande con un tenore alcolico uguale o superiore al 10 per cento in volume,
    - d. prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
    - e. aceti,
    - f. sale da cucina,
    - g. sorte di zuccheri allo stato solido,
    - h. prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri con sostanze aromatizzanti o coloranti,

- i. gomme da masticare e prodotti analoghi da masticare;
- 1.5 le indicazioni di cui al numero 1.1 devono essere integrate, se necessario, da una descrizione delle condizioni di conservazione che garantiscono la durata di conservazione indicata.
- 2. Per l'indicazione della data di scadenza si applica quanto segue:
  - 2.1 la data deve essere preceduta dall'espressione «da consumare entro»;
  - 2.2 l'espressione di cui al numero 2.1 deve essere seguita:
    - a. dalla data stessa, o
    - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione;
  - 2.3 la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;
  - 2.4 la data di scadenza deve essere indicata su ogni singola porzione confezionata;
  - 2.5 le indicazioni di cui al numero 2.1 devono essere integrate da una descrizione delle condizioni di conservazione.
- 3. La data di congelamento o la data del primo congelamento secondo l'allegato 2 parte B numero 6 deve essere indicata come segue:
  - 3.1 la data deve essere preceduta dall'espressione «congelato il ...»;
  - 3.2 l'espressione di cui al numero 3.1 deve essere seguita:
    - a. dalla data stessa, o
    - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione;
  - 3.3 la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

*Allegato 9*  
(art. 21 cpv. 1 e 2 e 22 cpv. 4)

## **Derrate alimentari alle quali non si applica l'obbligo della dichiarazione del valore nutritivo**

1. i prodotti non trasformati costituiti da un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che sono costituiti da un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. l'acqua destinata al consumo umano, compresa l'acqua alla quale sono stati aggiunti unicamente anidride carbonica o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. l'estratto di caffè, l'estratto di caffè solubile, il caffè solubile o istantaneo, l'estratto di cicoria, la cicoria solubile o istantanea, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe o di frutta, i tè, tè deteinato, tè o estratto di tè solubile o istantaneo, il tè o estratto di tè deteinato solubile o istantaneo senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutritivo del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli ai quali sono stati aggiunti unicamente aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. le derrate alimentari confezionate in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup>;
19. le derrate alimentari fabbricate artigianalmente, fornite direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori;
20. le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume;
21. le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato.

*Allegato 10*

(art. 23 cpv. 1 lett. f, 27 cpv. 2 e 3, 28 cpv. 2 e 29 cpv. 1 lett. b n. 1)

**Quantità di riferimento****Parte A****Quantità di riferimento per adulti per il consumo giornaliero di vitamine e sali minerali**

1. Vitamine e sali minerali che possono essere indicati e relativi valori nutritivi di riferimento (nutrient reference values, NRV)

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (vitamina B1) (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (vitamina B2) (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (vitamina PP) (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoruro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2000		

2. Quantità significative di vitamine e sali minerali

Per stabilire la quantità significativa devono essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 2.1 il 15 per cento dei valori nutritivi di riferimento secondo il numero 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande;
- 2.2 il 7,5 per cento dei valori nutritivi di riferimento secondo il numero 1 per 100 ml nel caso delle bevande; oppure
- 2.3 il 15 per cento dei valori nutritivi di riferimento secondo il numero 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

---

**Parte B**  
**Quantità di riferimento per adulti per il consumo giornaliero**  
**di sostanze energetiche e determinate sostanze nutritive diverse**  
**dalle vitamine e dai sali minerali**

---

Elementi nutritivi o energetici	Quantità di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

---

*Allegato 11*  
(art. 25 cpv. 1 lett. b e 26 cpv. 2)

## Presentazione della dichiarazione del valore nutritivo

Le unità di misura da utilizzare nella dichiarazione del valore nutritivo per l'energia «kilojoule» (kJ) e «kilocalorie» (kcal) e per la massa «grammi» (g), «milligrammi» (mg) e «microgrammi» (µg) e l'ordine di presentazione sono i seguenti:

Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui:	
– acidi grassi saturi	g
– acidi grassi monoinsaturi	g
– acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui:	
– zuccheri	g
– polialcoli	g
– amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g
Vitamine e sali minerali	le unità di misura indicate nell'allegato 10 parte A numero 1

*Allegato 12*  
(art. 26 cpv. 1)

### **Fattori di conversione per il calcolo del valore energetico**

Il valore energetico da indicare deve essere calcolato usando i seguenti fattori di conversione:

Carboidrati, esclusi i polialcoli	17 kJ/g = 4 kcal/g
Polialcoli	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Proteine	17 kJ/g = 4 kcal/g
Grassi	37 kJ/g = 9 kcal/g
Molecole di trigliceridi a catena corta e lunga o salatrim	25 kJ/g = 6 kcal/g
Alcol etilico	29 kJ/g = 7 kcal/g
Acidi organici	13 kJ/g = 3 kcal/g
Fibre	8 kJ/g = 2 kcal/g
Eritritolo	0 kJ/g = 0 kcal/g

*Allegato 13*<sup>32</sup>  
(art. 29 cpv. 3)

## **Indicazioni nutrizionali e condizioni per la loro applicazione**

### **1 A basso contenuto calorico**

- 1.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:
- 170 kJ o 40 kcal/100 g nel caso dei solidi;
  - 80 kJ o 20 kcal/100 ml nel caso dei liquidi.
- 1.2 Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 17 kJ o 4 kcal/porzione, equivalente al potere dolcificante di 6 g di saccarosio o circa un cucchiaino.

### **2 A ridotto contenuto calorico**

L'indicazione che una derrata alimentare è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 per cento, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale della derrata alimentare.

### **3 Senza calorie**

- 3.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 17 kJ o 4 kcal/100 ml.
- 3.2 Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 1,7 kJ o 0,4 kcal/porzione, equivalente al potere dolcificante di 6 g di saccarosio (circa un cucchiaino).

### **4 A basso contenuto di grassi**

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- 3 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
- 1,5 g di grassi/100 ml nel caso dei liquidi; nel caso del latte parzialmente scremato 1,8 g di grassi per 100 ml.

<sup>32</sup> Aggiornato dalla correzione del 20 ago. 2019 (RU 2019 2627).

## **5 Senza grassi**

- 5.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.
- 5.2 Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono vietate.

## **6 Fonte di acidi grassi omega-3**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

## **7 Ad alto contenuto di acidi grassi omega-3**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

## **8 Ad alto contenuto di grassi monoinsaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

## **9 Ad alto contenuto di grassi polinsaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

## **10 Ad alto contenuto di grassi insaturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano

dai grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

## **11 A basso contenuto di grassi saturi**

- 11.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:
- 1,5 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
  - 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.
- 11.2 In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

## **12 A basso contenuto di transacidi grassi**

- 12.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:
- 1,5 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
  - 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.
- 12.2 In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

## **13 Senza grassi saturi**

L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g/100 g o 100 ml.

## **14 Senza transacidi grassi**

L'indicazione che una derrata alimentare è senza transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g/100 g o 100 ml.

## **15 A basso contenuto di colesterolo**

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 20 mg di colesterolo per 100 g o 10 mg per 100 ml.

## **16 Senza colesterolo**

L'indicazione che una derrata alimentare è senza colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 5 mg di colesterolo per 100 g o per 100 ml.

## **17 A basso contenuto di zuccheri**

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- 17.1 5 g di zuccheri/100 g nel caso dei solidi; oppure
- 17.2 2,5 g di zuccheri per 100 ml nel caso dei liquidi.

## **18 Senza zuccheri**

- 18.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.
- 18.2 Una dicitura come «preserva i denti» o «amico dei denti» è ammessa solo quando la pertinente caratteristica è dimostrata mediante una perizia medicodentaria.

## **19 Senza zuccheri aggiunti**

- 19.1 L'indicazione che alla derrata alimentare non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.
- 19.2 Se la derrata alimentare contiene naturalmente zuccheri, sull'etichetta deve figurare la dicitura seguente: «contiene naturalmente zuccheri» oppure «contiene naturalmente sorte di zuccheri».

**20 A basso contenuto di sodio o sale**

- 20.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di sodio o di sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.
- 20.2 Nel caso di acque diverse da quelle minerali naturali e di sorgente secondo gli articoli 5 e 12 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>33</sup> sulle bevande, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.
- 20.3 I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a basso contenuto di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,36 g per 100 g.

**21 A bassissimo contenuto di sodio o sale**

- 21.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a bassissimo contenuto di sodio o di sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.
- 21.2 Tale indicazione non deve essere utilizzata per le acque minerali naturali, le acque di sorgente o altre acque.
- 21.3 I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a bassissimo contenuto di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,12 g per 100 g.

**22 Senza sodio o senza sale**

L'indicazione che una derrata alimentare è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

**23 Senza sodio o sale aggiunto**

L'indicazione che a una derrata alimentare non è stato aggiunto sodio o sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene sodio o sale aggiunto né alcun altro ingrediente al quale sia stato aggiunto sodio o sale e se il prodotto non contiene più di 0,12 g di sodio o un valore equivalente di sale per 100 g o 100 ml.

<sup>33</sup> RS 817.022.12

## **24 Fonte di fibre**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

## **25 Ad alto contenuto di fibre**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

## **26 Fonte proteica**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 per cento del valore energetico complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

## **27 Ad alto contenuto di proteine**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 per cento del valore energetico complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

## **28 «Fonte di» [nome della vitamina o del sale minerale di cui all'art. 23 cpv. 1 lett. f]**

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di vitamine o di sali minerali di cui all'articolo 23 capoverso 1 lettera f e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto ne contiene una quantità significativa secondo l'allegato 10.

## **29 «Ad alto contenuto di» o «ricco di » [nome della vitamina o del sale minerale di cui all'art. 23 cpv. 1 lett. f]**

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di vitamine o di sali minerali di cui all'articolo 23 capoverso 1 lettera f e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno il doppio della quantità significativa secondo l'allegato 10.

**30 «Contiene» [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]**

L'indicazione che una derrata alimentare contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nella presente ordinanza, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni previste negli articoli 29, 30 e 35. Per le vitamine e i sali minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «Fonte di ...».

**31 A tasso accresciuto di una sostanza nutritiva**

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine o dai sali minerali di cui all'articolo 23 capoverso 1 lettera f, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «Fonte di» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.

**32 A tasso ridotto di una sostanza nutritiva**

- 32.1 L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.
- 32.2 Per quanto concerne i micronutrienti è consentita una differenza del 10 per cento rispetto alle quantità di riferimento secondo l'allegato 10.
- 32.3 Per quanto concerne il sodio o il valore equivalente di sale è ammessa una differenza del 25 per cento.
- 32.4 L'indicazione «a tasso ridotto di acidi grassi saturi» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo nei casi seguenti:
- a. se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore di almeno il 30 per cento rispetto alla somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi in un prodotto analogo; oppure
  - b. se il contenuto di transacidi grassi del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello di un prodotto analogo.
- 32.5 L'indicazione «a tasso ridotto di zuccheri» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore al valore energetico di un prodotto analogo.

### **33 Leggero o Light**

- 33.1 L'indicazione che un prodotto è «leggero» o «light» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per l'indicazione «ridotto».
- 33.2 L'indicazione deve inoltre essere accompagnata da una dicitura indicante le caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».

### **34 Naturalmente o naturale**

Se una derrata alimentare soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente o naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

### **35 A basso contenuto proteico**

- 35.1 L'indicazione che un prodotto è «a basso contenuto proteico» è consentita solo se il tenore di proteine nel prodotto pronto al consumo:
- a. è ridotto di almeno la metà rispetto alla derrata alimentare normale corrispondente; e
  - b. non supera 1 g per 100 g di sostanza secca.
- 35.2 A differenza delle paste alimentari di cui agli articoli 70–72 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>34</sup> concernente le derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile, le paste alimentari povere di proteine possono contenere anche una percentuale variabile di amido o fecola.

<sup>34</sup> RS 817.022.17

*Allegato 14*  
(art. 31 cpv. 2 e 3, 32 cpv. 1, 33 e 34 cpv. 2 lett. b)

## Indicazioni sulla salute ammesse per le derrate alimentari, i componenti, i costituenti e le categorie di derrate alimentari, nonché condizioni per il loro impiego

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
$\alpha$ -ciclodestrina	Il consumo di $\alpha$ -ciclodestrina nell'ambito di un pasto contenente amido contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 5 g di $\alpha$ -ciclodestrina per 50 g di amido in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di $\alpha$ -ciclodestrina nell'ambito del pasto.	
Acido $\alpha$ -linolenico (ALA)	L'ALA contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ALA secondo l'allegato 13 numero 6 della presente ordinanza. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di ALA.	
Acido $\alpha$ -linolenico (ALA) e acido linoleico (LA)	Gli acidi grassi sono necessari per la normale crescita e lo sviluppo corretto dei bambini	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 2 g di acido $\alpha$ -linolenico (ALA) e con l'assunzione quotidiana di 10 g di acido linoleico (LA).	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesaenico (DHA)	L'acido docosaesaenico (DHA) contribuisce al mantenimento della normale funzione cerebrale.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 40 mg di DHA ogni 100 g e rispettivamente 100 kcal. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 250 mg di HPMC.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinate ai bambini.
Acido docosaesaenico (DHA)	Il DHA contribuisce al mantenimento di livelli normali di trigliceridi nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e di EPA e che contiene DHA in combinazione con acido eicosapentaenico (EPA). L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di DHA.  Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o derrate alimentari arricchiti.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinate ai bambini.
Acido docosaesaenico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenico (DHA) da parte della madre contribuisce al normale sviluppo degli occhi nel feto e nei lattanti allattati al seno	Le donne in gravidanza e in allattamento devono essere informate del fatto che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione giornaliera di 200 mg di DHA in aggiunta alla dose giornaliera raccomandata di acidi grassi omega-3 nell'adulto, che è pari a 250 mg di DHA e di EPA. L'indicazione può essere usata solo per derrate alimentari che danno un apporto giornaliero di almeno 200 mg di DHA.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesaenoico (DHA)	L'acido docosaesaenoico (DHA) contribuisce al mantenimento della facoltà visiva normale.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 40 mg di DHA ogni 100 g e rispettivamente 100 kcal. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 250 mg di HPMC.	
Acido docosaesaenoico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenoico (DHA) da parte della madre contribuisce al normale sviluppo del cervello nel feto e nei lattanti allattati al seno.	Le donne in gravidanza e in allattamento devono essere informate del fatto che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione giornaliera di 200 mg di DHA in aggiunta alla dose giornaliera raccomandata di acidi grassi omega-3 nell'adulto, che è pari a 250 mg di DHA e di EPA combinati.	
Acido docosaesaenoico (DHA) e acido eicosapentaenoico (EPA)	Il DHA e l'EPA contribuiscono al mantenimento di livelli normali di trigliceridi nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e di EPA combinati. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di DHA e di EPA.  Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di combinazioni di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o derrate alimentari arricchiti.	L'indicazione non va utilizzata per alimenti destinati ai bambini.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesaenico e acido eicosapentaenico (DHA/EPA)	Il DHA e l'EPA contribuiscono al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di DHA e di EPA e che contiene DHA in combinazione con EPA. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di DHA e di EPA combinati.</p> <p>Il consumatore deve essere inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di EPA e di DHA combinati allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o derrate alimentari arricchiti.</p>	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinati ai bambini.
Acido eicosapentaenico (EPA) e acido docosaesaenico (DHA)	L'EPA e il DHA contribuiscono alla normale funzione cardiaca.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di acidi grassi omega-3 (EPA o di DHA) secondo l'allegato 13 numero 6 della presente ordinanza. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera combinata di 250 mg di EPA e di DHA.	
Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che apporti almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di acido linoleico.	
Acido oleico	La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un alto contenuto di acidi grassi insaturi secondo l'allegato 13 numero 10 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di acido pantotenico secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla normale sintesi e al normale metabolismo degli ormoni steroidei, della vitamina D e di alcuni neurotrasmettitori.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di acido pantotenico secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di acido pantotenico secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce a prestazioni mentali normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di acido pantotenico secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento di funzioni cognitive e fisiche normali.	L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che soddisfano i requisiti dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>35</sup> sull'acqua potabile e sulle acque per piscine e docce accessibili al pubblico.

<sup>35</sup> RS 817.022.11

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento della normale regolazione della temperatura corporea.	L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che soddisfano i requisiti dell'ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sulle acque per piscine e docce accessibili al pubblico.
Amido lentamente digeribile (SDS)	Il consumo di prodotti ad alto contenuto di amido lentamente digeribile (SDS) determina un aumento della concentrazione di glucosio nel sangue dopo i pasti inferiore rispetto a quello dei prodotti a basso contenuto di amido lentamente digeribile.	L'indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari nelle quali i carboidrati digeribili forniscono almeno il 60 per cento dell'energia totale e nelle quali almeno il 55 per cento di tali carboidrati è costituito da amido digeribile, costituito a sua volta da almeno il 40 per cento di amido lentamente digeribile.  La presente indicazione sulla salute è protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 851/201336.	
Amido resistente	La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare in cui l'amido digeribile è stato sostituito con amido resistente in modo da ottenere un contenuto finale di amido resistente pari almeno al 14 per cento dell'amido totale.	
Arabinossilano (AX), fabbricato dall'endosperma del frumento	L'assunzione di Arabinossilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 8 g di fibre ricche di AX prodotte dall'endosperma del frumento (almeno il 60 per cento di arabinossilano in termini di peso) per 100 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito di un pasto. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di fibre ricche di AX prodotto dall'endosperma del frumento nell'ambito del	

<sup>36</sup> Cfr. nota a piè di pagina relativa ai «flavanoli del cacao»

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	<p>pasto.</p> <p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.</p>	
Beta-glucani da orzo e avena	L'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 4 g di beta-glucani da orzo o avena per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito del pasto.	
Beta-glucano dell'avena	È stato dimostrato che il beta-glucano dell'avena riduce il colesterolo nel sangue. Un tasso elevato di colesterolo rappresenta uno dei fattori di rischio per le malattie cardiache coronariche.	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 3 g di beta-glucano dell'avena. L'indicazione può essere usata per le derrate alimentari che contengono almeno 1 g di beta-glucano dell'avena per una porzione indicata.	
Betaina	La betaina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 500 mg di betaina per porzione quantificata. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di betaina.	L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che un'assunzione quotidiana di betaina superiore a 4 g può comportare un notevole aumento dei livelli di colesterolo nel sangue.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
<p>Bevanda analcolica acida riformulata con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– meno di 1 g di carboidrati fermentabili ogni 100 ml (di zuccheri e altri carboidrati esclusi i polialcoli);</li> <li>– tra 0,3 e 0,8 moli di calcio per mole di acidificante;</li> <li>– pH compreso fra 3,7 e 4,0.</li> </ul>	<p>La sostituzione delle bevande acide contenenti zucchero, come le bevande analcoliche (con un tenore di zuccheri pari, di norma, a 8–12 g/100 ml), con bevande riformulate contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.</p>	<p>Per poter recare l'indicazione sulla salute, le bevande acide riformulate devono essere conformi alla descrizione del prodotto alimentare oggetto dell'indicazione.</p> <p>La presente indicazione sulla salute è protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 851/201337.</p>	
Biotina	<p>La biotina contribuisce al normale metabolismo energetico.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.</p>	
Biotina	<p>La biotina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.</p>	
Biotina	<p>La biotina contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.</p>	
Biotina	<p>La biotina contribuisce alla normale funzione psicologica.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.</p>	

<sup>37</sup> Cfr. nota a piè di pagina relativa ai «flavanoli del cacao»

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di capelli normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di biotina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Caffeina	La caffeina contribuisce a migliorare le capacità di concentrazione, rendimento e attenzione e a combattere la sonnolenza.	Questa indicazione può essere impiegata solo se una porzione contiene almeno 75 mg di caffeina.	Contiene caffeina. La dicitura «Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.
Caffeina	La caffeina favorisce a breve termine il rendimento fisico.	Questa indicazione può essere impiegata solo se una porzione contiene almeno 75 mg di caffeina.	Contiene caffeina. La dicitura «Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.
Calcio	Il calcio è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale coagulazione del sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale neurotrasmissione.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione degli enzimi digestivi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio interviene nel processo di divisione e di specializzazione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce a ridurre la perdita di minerale osseo nelle donne in postmenopausa. Una scarsa densità minerale ossea costituisce un fattore di rischio per le fratture ossee osteoporotiche.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le derrate alimentari che apportano almeno 400 mg di calcio per porzione quantificata. Il consumatore deve essere informato del fatto che l'indicazione si riferisce in modo specifico alle donne di 50 <sup>o</sup> più anni e più e che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1200 mg di calcio, considerate tutte le fonti.	Per le derrate alimentari addizionate di calcio l'indicazione può essere impiegata solo per quelle destinate alle donne di 50 anni e

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Calcio e vitamina D	Il calcio e la vitamina D contribuiscono a ridurre la perdita di minerale osseo nelle donne in postmenopausa. Una scarsa densità minerale ossea costituisce un fattore di rischio per le fratture ossee osteoporotiche.	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli integratori alimentari che apportano almeno 400 mg di calcio e 15 µg di vitamina D per porzione giornaliera. Il consumatore deve essere informato del fatto che l'indicazione si riferisce in modo specifico alle donne di 50 anni e più e che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1200 mg di calcio e 20 µg di vitamina D, considerate tutte le fonti.	Per gli integratori alimentari addizionati di calcio e di vitamina D l'indicazione può essere impiegata solo per quelli destinati alle donne di 50 anni e più.
Calcio e vitamina D	Il calcio e la vitamina D sono necessari per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di calcio e vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Carboidrati	I carboidrati contribuiscono al recupero della normale funzione muscolare (contrazione) dopo un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici.	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce carboidrati metabolizzabili dall'organismo umano, esclusi i polioli esclusi.</p> <p>Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene mediante il consumo di carboidrati da tutte le fonti pari complessivamente a 4 g per kg di peso corporeo, con un'assunzione in dosi da iniziare entro le prime 4 ore successive a un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici e da concludere comunque entro le 6 ore successive a tale esercizio.</p>	L'indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari destinate ad adulti che abbiano svolto un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici.
Carboidrati non digeribili	L'assunzione di derrate alimentari/bevande contenenti <nome di tutti i carboidrati non digeribili utilizzati> anziché zuccheri induce un minore aumento del glucosio ematico, dopo la loro assunzione, rispetto alle derrate alimentari/bevande contenenti zucchero.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande con carboidrati non digeribili, che sono carboidrati che non vengono né digeriti né assorbiti nell'intestino tenue, in modo tale che il contenuto di zuccheri in tali derrate alimentari o bevande sia ridotto almeno nella misura specificata nell'indicazione «a tasso ridotto di [nome della sostanza nutritiva]» di cui all'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza.	
Carboidrati non fermentabili	L'assunzione di derrate alimentari/bevande contenenti «nome di tutti i carboidrati non fermentabili utilizzati» anziché carboidrati fermentabili contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	<p>L'indicazione è consentita solo se i carboidrati fermentabili sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande con carboidrati non fermentabili<sup>2</sup> in quantità tali che il consumo di tali derrate alimentari o bevande non riduca il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.</p> <p>1 Si definiscono carboidrati fermentabili tutti quei carboidrati o miscele di carboidrati consumati nelle derrate alimentari o nelle bevande che riducono il pH della placca a un valore inferiore a 5,7, così come determinato in vivo o</p>	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
		<p>in situ da test telemetrici del pH della placca, a causa di fermentazione batterica nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.</p> <p>2 Si definiscono carboidrati non fermentabili tutti quei carboidrati o miscele di carboidrati consumati nelle derrate alimentari o nelle bevande che non riducono il pH della placca a un valore conservativo inferiore a 5,7, così come determinato in vivo o in situ da test telemetrici del pH della placca, a causa di fermentazione batterica nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.</p>	
Carne e pesce	<p>Se consumati con altre derrate alimentari contenenti ferro, la carne e il pesce contribuiscono al miglioramento dell'assorbimento del ferro.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 50 g di carne o di pesce in una singola porzione quantificata. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 50 g di carne o di pesce con uno o più derrate alimentari contenenti ferro non emico.</p>	
Chitosano	<p>Il chitosano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari, eccetto gli integratori alimentari, che forniscono un apporto giornaliero di 3 g di chitosano. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di chitosano.</p>	
Cloruro	<p>Il cloruro contribuisce alla normale digestione mediante la produzione di acido cloridrico nello stomaco.</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di cloruro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.</p>	<p>L'indicazione non può essere impiegata per il cloruro ottenuto a partire da cloruro di sodio.</p>

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 82,5 mg di colina ogni 100 g o 100 ml o singola porzione.	
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dei lipidi.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 82,5 mg di colina ogni 100 g o 100 ml o singola porzione.	
Colina	La colina contribuisce al mantenimento della normale funzione epatica.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 82,5 mg di colina ogni 100 g o 100 ml o singola porzione.	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I e II)	Il concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I e II) aiuta a mantenere una normale aggregazione delle piastrine e contribuisce a un sano flusso sanguigno.	Informazioni per il consumatore: l'effetto benefico è ottenuto con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in 250 ml di succo di frutta, bevande aromatizzate o bevande a base di yogurt (tranne quelle fortemente pastorizzate) o con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in integratori alimentari, se assunti con un bicchiere di acqua o altro liquido.	
Creatina	La creatina incrementa le prestazioni fisiche in caso di attività ripetitive, di elevata intensità e di breve durata.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di creatina. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di creatina.	L'indicazione può essere utilizzata solo per derrate alimentari destinate ad adulti che praticano un esercizio fisico intenso.
Cromo	Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di cromo trivalente secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Cromo	Il cromo contribuisce al mantenimento di livelli normali di glucosio nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di cromo trivalente secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Derrate alimentari a basso o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi	La riduzione dell'assunzione di grassi saturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare a basso contenuto di acidi grassi saturi (a basso contenuto di grassi saturi) secondo l'allegato 13 numero 11 della presente ordinanza o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi (a tasso ridotto di una sostanza nutritiva) secondo l'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza.	
Derrate alimentari a basso o a ridotto contenuto di sodio	La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare a basso contenuto di sodio o sale secondo l'allegato 13 numero 20 della presente ordinanza o a ridotto contenuto di sodio o sale secondo l'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza (a tasso ridotto di una sostanza nutritiva).	
Esteri di fitostanolo	È stato dimostrato che gli esteri di fitostanolo abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1,5–3 g di stanoli vegetali. È possibile fare riferimento all'entità dell'effetto solo per derrate alimentari delle categorie seguenti: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte, maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto, al consumatore devono essere comunicati l'intero intervallo «da 7 a 10 %» per derrate alimentari che assicurano un'assunzione giornaliera di 1,5–2,4 g di stanoli vegetali oppure l'intero intervallo «da 10 a 12,5 %» per derrate alimentari che assicurano un'assunzione giornaliera di 2,5–3 g di stanoli vegetali, e il tempo necessario a ottenere l'effetto «in 2–3 settimane».	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fermenti vivi nello yogurt	Nei soggetti che maldigeriscono il lattosio, i fermenti vivi nello yogurt o nel latte fermentato migliorano la digestione del lattosio contenuto nel prodotto.	Per poter recare l'indicazione, lo yogurt o il latte fermentato deve contenere almeno 108 di microorganismi vivi e starter (unità formanti colonia) ( <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ) per grammo.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale funzione cognitiva.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi e dell'emoglobina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale trasporto di ossigeno nell'organismo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale sviluppo cognitivo dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di ferro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fibra di avena	La fibra di avena contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un elevato contenuto di tale fibra secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza.	
Fibra di barbabietola da zucchero	La fibra di barbabietola da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che soddisfa i requisiti riguardanti un elevato contenuto di tale fibra secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza.	
Fibra di frumento	La fibra di frumento contribuisce all'accelerazione del transito intestinale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un elevato contenuto di fibra di frumento, secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza, che garantisce un'assunzione giornaliera di 10 g di tale fibra. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 10 g di fibre di frumento.	
Fibra di frumento	La fibra di frumento da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un elevato contenuto di fibra di frumento, secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza, che garantisce un'assunzione giornaliera di 10 g di tale fibra. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 10 g di fibre di frumento.	
Fibra di orzo	La fibra di orzo contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un elevato contenuto di tale fibra secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza.	
Fibra di segale	La fibra di segale contribuisce alla normale funzione intestinale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare con un elevato contenuto di tale fibra secondo l'allegato 13 numero 25 della presente ordinanza.	
Flavanoli del cacao	I flavanoli del cacao aiutano a mantenere	Il consumatore deve essere informato che l'effetto bene-	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
	l'elasticità dei vasi sanguigni, la quale contribuisce a un normale flusso sanguigno.	<p>fico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 200 mg di flavanoli del cacao. L'indicazione può essere usata solo per bevande al cacao (con cacao in polvere) o per cioccolato fondente che forniscono un apporto giornaliero di almeno 200 mg di flavanoli del cacao con un grado di polimerizzazione compreso tra 1 e 10.</p> <p>La presente indicazione sulla salute è protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 851/201338.</p> <p>L'indicazione può essere usata solo per capsule o compresse contenenti estratto di cacao ad alto contenuto di flavanoli che forniscano un apporto giornaliero di almeno 200 mg di flavanoli del cacao con un grado di polimerizzazione compreso tra 1 e 10.</p> <p>La presente indicazione sulla salute è protetta ai sensi del regolamento (UE) 2015/53939.</p>	
Fluoruro	Il fluoruro contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fluoruro secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla crescita dei tessuti materni in gravidanza.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

<sup>38</sup> Regolamento (UE) n. 851/2013 della Commissione del 3 settembre 2013 che autorizza alcune indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012, versione della GU L 235 del 04.09.2013, pag. 3.

<sup>39</sup> Regolamento (UE) 2015/539 della Commissione del 31 marzo 2015 che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012, versione della GU L 88 del 01.04.2015, pag. 7.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Folato	Il folato contribuisce alla normale sintesi degli amminoacidi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale emopoiesi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Folato	Il folato interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di folato secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Folato	L'assunzione integrativa di folato aumenta lo stato del folato materno. Un basso stato del folato materno è un fattore di rischio per lo sviluppo di difetti del tubo neurale nel feto.	Questa indicazione può essere impiegata solo per gli integratori alimentari che apportano almeno 400 µg di folato per porzione giornaliera. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore vengono informati che la popolazione bersaglio è costituita da donne in età fertile e che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione integrativa giornaliera di folato di 400 µg per almeno un mese prima e fino a tre mesi dopo il concepimento.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fosforo secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce alla normale funzione delle membrane cellulari.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fosforo secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fosforo secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo dei bambini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fosforo secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di fosforo secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fruttosio	Il consumo di derrate alimentari contenenti fruttosio determina un minore aumento del glucosio ematico rispetto alle derrate alimentari contenenti saccarosio o glucosio.	Questa indicazione può essere impiegata solo se il glucosio e/o il saccarosio contenuti nelle bevande o nelle derrate alimentari zuccherate sono sostituiti con fruttosio in modo che la riduzione del tenore di glucosio e/o di saccarosio in dette derrate alimentari o bevande sia almeno del 30 %.	
Glucomannano o konjac del mannano	Il glucomannano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 4 g di glucomannano. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 4 g di glucomannano.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Glucomannano o konjac del mannano	Nel contesto di una dieta ipocalorica il glucomannano contribuisce alla perdita di peso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene almeno 1 g di glucomannano per porzione quantificata. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di glucomannano in tre dosi da 1 g ciascuna, con 1-2 bicchieri d'acqua, prima dei pasti e nel contesto di una dieta ipocalorica.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma da masticare senza zucchero con carbammide	La gomma da masticare senza zucchero con carbammide neutralizza gli acidi della placca in maniera più efficace rispetto alla gomma da masticare senza zucchero senza carbammide.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. Per poter recare l'indicazione ogni tavoletta di gomma da masticare senza zucchero deve contenere almeno 20 mg di carbammide. Il consumatore deve essere inoltre informato che la gomma deve essere masticata per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo	È stato dimostrato che la gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo riduce la placca dentaria. Un livello elevato di placca dentaria costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di carie nei bambini	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene consumando 2-3 g di gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo almeno 3 volte al giorno dopo i pasti.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla neutralizzazione degli acidi della placca.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla riduzione della secchezza orale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma ogniqualvolta si avverte la sensazione di bocca secca.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero aiuta a ridurre la demineralizzazione dei denti. La demineralizzazione dei denti è un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla neutralizzazione degli acidi della placca. Gli acidi della placca sono un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» secondo l'allegato 13 numero 18 della presente ordinanza. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma di guar	La gomma di guar contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 10 g di gomma di guar. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di gomma di guar.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Idrossipropilmetilcellulosa (HPMC)	L'assunzione di cellulosa metilica propilica idrossilata durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene 4 g di HPMC per porzione quantificata nell'ambito di un pasto. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 4 g di HPMC nell'ambito di un pasto.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Idrossipropilmetilcellulosa (HPMC)	La cellulosa metilica propilica idrossilata contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 5 g di pectine. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 5 g di HPMC.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Inulina estratta da cicoria	L'inulina estratta da cicoria contribuisce alle normali funzioni intestinali grazie a un aumento della frequenza di evacuazione.	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 12 g di inulina da cicoria. L'indicazione può essere usata solo per derrate alimentari che forniscono un apporto giornaliero di almeno 12 g di inulina estratta da cicoria, una miscela non frazionata di monosaccaridi (< 10 %), disaccaridi, fruttani di tipo inulinico e inulina estratta dalla cicoria con un grado di polimerizzazione medio $\geq 9$ . La presente indicazione sulla salute è protetta ai sensi del regolamento (UE) 2015/231440.	
Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale funzione cognitiva.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide e alla normale funzione tiroidea.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

<sup>40</sup> Regolamento (UE) 2015/2314 della Commissione del 7 dicembre 2015 che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012, versione della GU L 328 del 12.12.2015, pag. 46.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Iodio	Lo iodio contribuisce alla crescita normale dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di iodio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	I consumatori devono essere inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è variabile e che è opportuno chiedere consiglio circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.
Lattasi	La lattasi migliora la digestione del lattosio nei soggetti che maldigeriscono il lattosio.	Questa indicazione può essere impiegata solo per gli integratori alimentari con una dose minima di 4500 unità di FCC <sup>41</sup> , con l'avvertenza per il consumatore della necessità dell'assunzione a ogni pasto contenente lattosio.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce all'equilibrio elettrolitico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale sintesi proteica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

<sup>41</sup> FCC = Food Chemicals Codex

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di magnesio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di manganese secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di manganese secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla normale formazione di tessuti connettivi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di manganese secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di manganese secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Molibdeno	Il molibdeno contribuisce al normale metabolismo degli amminoacidi solforati.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di molibdeno secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Niacina	La niacina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di niacina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Noci	Le noci contribuiscono al miglioramento dell'elasticità dei vasi sanguigni.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 30 g di noci. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 30 g di noci.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Pectine	Le pectine contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 6 g di pectine. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 6 g di pectine.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Pectine	L'assunzione di pectine durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che contiene 10 g di pectine per porzione quantificata. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 10 g di pectine nell'ambito di un pasto.	Deve essere segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Deve essere inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.	
Potassio	Il potassio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di potassio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Potassio	Il potassio contribuisce alla normale funzione muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di potassio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Potassio	Il potassio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di potassio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine sono necessarie per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di proteine secondo l'allegato 13 numero 26 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono alla crescita della massa muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di proteine secondo l'allegato 13 numero 26 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento della massa muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di proteine secondo l'allegato 13 numero 26 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di proteine secondo l'allegato 13 numero 26 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Prugne secche (frutti di Prunus domestici-ca L.)	Le prugne secche contribuiscono al mantenimento delle normali funzioni intestinali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 100 g di prugne secche. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 100 g di prugne secche.	
Rame	Il rame contribuisce al mantenimento di tessuti connettivi normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione dei capelli.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale trasporto di ferro nell'organismo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione della pelle.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di rame secondo	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
		l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al mantenimento di globuli rossi normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce al normale metabolismo del ferro.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Riboflavina o vitamina B2	La riboflavina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di riboflavina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale spermatogenesi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di capelli normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di unghie normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione tiroidea.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di selenio secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Soluzioni di carboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti aumentano l'assorbimento di acqua durante l'esercizio fisico.	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80–350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 per cento dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/l/L (460 mg/L) e 50 mmol/l/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	
Soluzioni dicarboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti contribuiscono al mantenimento di prestazioni di resistenza durante l'esercizio fisico prolungato.	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80–350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 per cento dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/l/L (460 mg/L) e 50 mmol/l/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio oppure D-tagatosio e isomaltulosio	L'assunzione di derrate alimentari o bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del sostituto dello zucchero) <sup>42</sup> oppure le altre sorte di zucchero «D-tagatosio» o isomaltulosio induce un minore aumento del glucosio ematico, dopo la loro assunzione, rispetto alle derrate alimentari o alle bevande contenenti zucchero.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in modo tale che il contenuto di zuccheri in tali derrate alimentari o bevande sia ridotto almeno nella misura specificata nell'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza. Nel caso del D-tagatosio e dell'isomaltulosio, essi devono sostituire quantità equivalenti di altri zuccheri nella stessa proporzione specificata nell'allegato 13 numero 32 della presente ordinanza.	

<sup>42</sup> Nel caso del D-tagatosio e dell'isomaltulosio si legga qui «altre sorte di zuccheri»

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio; D-tagatosio e isomaltulosio	L'assunzione di derrate alimentari o bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del sostituto dello zucchero) <sup>43</sup> oppure le altre sorte di zucchero «D-tagatosio» o isomaltulosio contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti nelle derrate alimentari o nelle bevande che riducono il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, D-tagatosio, isomaltulosio, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in quantità tali che il consumo di tali derrate alimentari o bevande non riduca il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.	
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di due pasti giornalieri con sostituti di un pasto contribuisce alla perdita di peso	Per poter recare l'indicazione, una derrata alimentare deve soddisfare i requisiti di cui all'articolo 33 lett. b ODPPE. Per poter ottenere l'effetto indicato, è necessario sostituire ogni giorno due pasti con sostituti di un pasto.	
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di un pasto giornaliero con un sostituto di un pasto contribuisce al mantenimento del peso dopo la perdita di peso.	Per poter recare l'indicazione, una derrata alimentare deve soddisfare i requisiti di cui all'articolo 33 lett. b ODPPE <sup>44</sup> . Per poter ottenere l'effetto indicato, è necessario sostituire ogni giorno un pasto con un sostituto di un pasto.	
Steroli e stanoli vegetali	Gli steroli e gli stanoli vegetali contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 0,8 g di steroli o stanoli vegetali.	

<sup>43</sup> Vedi nota a piè di pagina relativa al D-tagatosio e all'isomaltulosio

<sup>44</sup> RS 817.022.104

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Steroli vegetali: steroli estratti da piante, liberi o esterificati con acidi grassi alimentari.	È stato dimostrato che gli steroli vegetali abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1,5–3 g di steroli vegetali. È possibile fare riferimento all'entità dell'effetto solo per derrate alimentari delle categorie seguenti: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte, maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto, al consumatore devono essere comunicati l'intero intervallo «da 7 a 10 %» per derrate alimentari che assicurano un'assunzione giornaliera di 1,5–2,4 g di steroli vegetali oppure l'intero intervallo «da 10 a 12,5 %» per derrate alimentari che assicurano un'assunzione giornaliera di 2,5–3 g di steroli vegetali, e il tempo necessario a ottenere l'effetto «in 2–3 settimane».	
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di tiamina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di tiamina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di tiamina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione cardiaca.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di tiamina secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al normale metabolismo del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A interviene nel processo di specializzazione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina A secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B12 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale sintesi della cisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo delle proteine e del glicogeno.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla regolazione dell'attività ormonale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina B6 secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al mantenimento della normale funzione del sistema immunitario durante e dopo uno sforzo fisico intenso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che fornisce un apporto giornaliero di 200 mg di vitamina C. L'indicazione deve essere accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 200 mg in aggiunta all'apporto giornaliero raccomandato di vitamina C.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei vasi sanguigni.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale forma-	Questa indicazione può essere impiegata solo per una	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	zione del collagene per la normale funzione delle ossa. La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle cartilagini.	derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle gengive.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione della pelle.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei denti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla rigenerazione della forma ridotta della vitamina E.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C accresce l'assorbimento del ferro.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina C secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D è necessaria per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al normale assorbimento e utilizzo del calcio e del fosforo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce a normali livelli di calcio nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento della normale funzione muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina D	La vitamina D contribuisce a ridurre il rischio di cadute, associato a instabilità posturale e debolezza muscolare. Le cadute costituiscono un fattore di rischio per le fratture ossee negli uomini e nelle donne di 60 anni e più.	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli integratori alimentari che apportano almeno 15 µg di vitamina D per porzione giornaliera. Il consumatore deve essere informato del fatto che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 20 µg di vitamina D, considerate tutte le fonti.	Per gli integratori alimentari addizionati di vitamina D l'indicazione può essere impiegata solo per quelli destinati a uomini e donne di 60 anni e più.
Vitamina D	La vitamina D contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario dei bambini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina D secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina E	La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina E secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina K	La vitamina K contribuisce alla normale coagulazione del sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina K secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Vitamina K	La vitamina K contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di vitamina K secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo acido-base.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei carboidrati.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione cognitiva.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi del DNA.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale fertilità e alla normale riproduzione.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo degli acidi grassi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo della vitamina A.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi proteica.	l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di capelli normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di unghie normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di normali livelli di testosterone nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

---

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per una derrata alimentare che è almeno una fonte di zinco secondo l'allegato 13 numero 28 della presente ordinanza.	

---

**Documento di accompagnamento delle materie prime  
per la fabbricazione di gelatina o collagene (modello)****Parte A****Identificazione delle materie prime**Genere di prodotti:  
.....Data di fabbricazione:  
.....Tipo di imballaggio:  
.....Numero di pezzi per imballaggio:  
.....Durata di conservazione:  
.....Peso netto (kg):  
.....**Parte B****Provenienza delle materie prime**Indirizzi e numeri di registro degli stabilimenti di produzione autorizzati:  
.....**Parte C****Destinazione delle materie prime**Le materie prime sono spedite da (luogo di carico):  
.....a (Paese e località di destinazione):  
.....con il seguente mezzo di trasporto:  
.....nome e indirizzo del mittente:  
.....nome e indirizzo del destinatario:  
.....

