

**Ordinanza del DEFR  
sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere  
per le derrate alimentari  
(OIPSDA-DEFR)**

del 15 novembre 2016 (Stato 1° gennaio 2021)

---

*Il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR),  
visti gli articoli 8 e 9 capoverso 1 dell'ordinanza del 2 settembre 2015<sup>1</sup> sull'utilizzo  
di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (OIPSDA),  
ordina:*

**Art. 1**           Prodotti naturali temporaneamente non disponibili

I prodotti naturali ai sensi dell'articolo 8 OIPSDA e il periodo durante il quale sono esclusi dal calcolo della quota minima determinante per l'indicazione di provenienza sono riportati nell'allegato 1.

**Art. 2**           Prodotti naturali non disponibili in Svizzera per determinati scopi d'utilizzo

I prodotti naturali che, su richiesta ai sensi dell'articolo 9 OIPSDA, sono esclusi dal calcolo della quota minima determinante per l'indicazione di provenienza nonché la durata dell'esclusione sono riportati nell'allegato 2.

**Art. 3**           Entrata in vigore

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

*Allegato 1<sup>2</sup>*  
(art. 1)

## Prodotti naturali temporaneamente non disponibili

| Prodotto naturale   | Specifica  | Termine dell'esclusione |
|---|--|-------------------------|
| Amido di frumento   | Amido di frumento assoluto; per l'utilizzo in farciture e impasti.   | 31.12.2022              |
| Caramello in polvere  | Di zucchero, grasso e succedanei del latte. Grasso 22 %, proteine 8 %. Per l'utilizzo nel cioccolato.  | 31.12.2021              |
| Caseinato di sodio in polvere   | Caseinato di sodio ottenuto mediante essiccazione per atomizzazione; proteine: min. 93 %; per l'utilizzo in prodotti in polvere da emulsioni di grasso di latte/latte scremato e panna e panna vegetale montate nonché formaggio fuso.   | 31.12.2022              |
| Cialde industriali per cornetti da gelato commestibile                                    | Cialde prodotte industrialmente per cornetti da gelato commestibile.   | 31.12.2021              |
| Concentrato di frutta da albicocche, more, fragole, ciliegie, amarene, ribes rosso e nero | Concentrati di polpa e di succo di frutta; fattore di concentrazione: 3-12; valore Brix: 60°-75°; sostanze di supporto / acidificanti: zucchero, acido citrico; per l'utilizzo come ingredienti di frutta e per aromatizzare e colorare caramelle dure e morbide, dolciumi a base di sostanze gelatinose e bevande istantanee. | 31.12.2021              |
| Concentrato di succo di frutta di ribes nero  | Rapporto concentrato/frutta: ca. 1 a 7; valore Brix: 50°-70°; per l'utilizzo in caramelle.   | 31.12.2021              |

<sup>2</sup> Nuovo testo giusta il n. I cpv. 1 dell'O del DEFR del 17 nov. 2020, in vigore dal 1° gen. 2021 (RU 2020 5203).

| Prodotto naturale   | Specifica  | Termine dell'esclusione |
|---|--|-------------------------|
| Concentrato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 43 % | <p>Proteine (N x 6,38): 45–92 % nella sostanza secca;<br/>lattosio: 3–45 %;<br/>grasso: 1,5–6,0 %;<br/>ceneri 2,5–5,5 %;</p> <p>tenore di residui di pesticidi relativi ad alimenti per lattanti e di proseguimento: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>3</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE);</p> <p>tenori concernenti agenti contaminanti: melamina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0,05 mg/kg;</p> <p>particolari criteri microbiologici: conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>4</sup> sui requisiti igienici (ORI);</p> <p>per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente all'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.</p> | 31.12.2022              |
| Farina di grano tenero per alimenti a base di cereali                   | <p>Tenore di micotossine conformemente all'ordinanza del 16 dicembre 2016<sup>5</sup> sui contaminanti (OCont) per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.</p> <p>Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.</p>   | 31.12.2021              |
| Farina di segale per alimenti a base di cereali                         | <p>Tenore di micotossine conformemente all'OCont per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.</p> <p>Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.</p>   | 31.12.2021              |
| Farina di spelta per alimenti a base di cereali                         | <p>Tenore di micotossine conformemente all'OCont per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.</p> <p>Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.</p>   | 31.12.2021              |
| Fecola di patate  | <p>Fecola di patate, qualità alimentare.</p> <p>Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.</p>   | 31.12.2021              |
| Fiocchi di biscotti croccanti   | <p>Fiocchi fini, secchi, sbriciolati, a base di farina di frumento e zucchero. Consistenza croccante. Sapore dolce, di biscotto.</p> <p>Per l'utilizzo in prodotti di cioccolato.</p>  | 31.12.2021              |

<sup>3</sup> RS 817.022.104

<sup>4</sup> RS 817.024.1

<sup>5</sup> RS 817.022.15

| Prodotto naturale  | Specifica  | Termine dell'esclusione |
|--|--|-------------------------|
| Gelatina per la produzione di derrate alimentari contenenti gelatina | Gelatina commestibile da materie prime di bovino e suino conformemente agli articoli 11 e 12 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>6</sup> sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA);<br>resistenza del gel (Bloom): 100–270 g secondo gli <i>Official Methods of Analysis of AOAC International</i> del 2016 <sup>7</sup> ;<br>per l'utilizzo in orsetti gommosi e altri prodotti gommosi con una percentuale di gelatina del 4–12 %.   | 31.12.2022              |
| Glassa in polvere, grasso vegetale                                   | Glassa in polvere composta di zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale, estratto di malto, panna in polvere, latte scremato in polvere, emulsionanti. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.  | 31.12.2021              |
| Glassa in polvere, burro   | Glassa in polvere composta di zucchero, sciroppo di glucosio, burro, miele, latte intero in polvere, emulsionanti. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.  | 31.12.2021              |
| Lattosio   | Lattosio in forma cristallina;<br>sostanza secca: min. 99 %;<br>per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, miglioratori di panetteria a base di latte, panna e panna vegetale montate e da cucina, prodotti di confetteria nonché farce in prodotti di panetteria.   | 31.12.2022              |
| Lattosio per alimenti speciali                                       | Lattosio anidro nella sostanza secca: min. 99 % m/m;<br>tenore di residui di pesticidi: conformemente agli allegati 2, 3 e 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>8</sup> concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) e all'articolo 22 dell'ODPPE;<br>melamina: max. 1 mg/kg;<br>piombo: max. 0,05 mg/kg polvere;<br>criteri microbiologici: conformemente all'allegato 1 e all'articolo 69 capoverso 3 dell'ORI;<br>per l'utilizzo in alimenti per persone con particolari esigenze alimentari conformemente all'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero;<br>per l'utilizzo in alimenti speciali con profili dei valori nutritivi prescritti dalla legge secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 <sup>9</sup> sugli alimenti speciali. | 31.12.2022              |

<sup>6</sup> RS 817.022.108

<sup>7</sup> I metodi di analisi possono essere consultati previo pagamento sul sito Internet di AOAC International: [www.aoac.org](http://www.aoac.org) > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

<sup>8</sup> RS 817.021.23

<sup>9</sup> RU 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405

| Prodotto naturale  | Specifica  | Termine dell'esclusione |
|--|--|-------------------------|
| Pectina  | Valore pH (soluzione acquosa al 2,5 %, a 20 °C): 4,5-6,1;<br>grado di esterificazione: 55-64 %;<br>contiene E 331 (citrato di sodio) nonché altre sostanze di supporto per la standardizzazione;<br>per l'utilizzo in prodotti gommosi.  | 31.12.2021              |
| Preparato a base di frutta da ribes nero, con pezzettini                                 | Valore Brix: 40°;<br>pezzettini: 45 %;<br>per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>10</sup> sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV).   | 31.12.2021              |
| Proteina del siero di latte in polvere, tenore di proteine 50 %, tenore di lattosio 35 % | Proteina del siero di latte, in polvere;<br>sostanza secca: max. 85 %;<br>proteine: 50 %;<br>lattosio: 35 %;<br>per l'utilizzo in farce per prodotti di panetteria e preparati di formaggio.   | 31.12.2022              |
| Purea di ribes nero  | Purea di ribes nero;<br>saccarosio: max. 10 %;<br>per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ODOV.  | 31.12.2021              |
| Sfoglia di mandorle caramellate, sottilissima  | Sfoglia sottilissima di mandorle caramellate a base di zucchero e mandorle. Aroma leggermente tostato, di mandorle e caramello. Spessore < 1 mm. Per l'utilizzo in prodotti di cioccolato.   | 31.12.2021              |
| Siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 10-13 %, demineralizzato              | Proteine (N x 6,38): min. 10-13 %;<br>lattosio: 80-90 %;<br>grasso: < 1,5 %;<br>ceneri: 0,6-3,0 %;<br>tenore di residui di pesticidi: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ODPPE;<br>tenori di altri agenti contaminanti: melamina: max. 1 mg/kg;<br>piombo: max. 0,05 mg/kg;<br>particolari criteri microbiologici conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ORI;<br>per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero. | 31.12.2022              |

<sup>10</sup> RS 817.022.17

| Prodotto naturale                                     | Specifica  | Termine dell'esclusione |
|---|--|-------------------------|
| Zucchero bianco biologico da barbabietole da zucchero | Zucchero cristallizzato prodotto giusta l'ordinanza del 22 settembre 1997 <sup>11</sup> sull'agricoltura biologica da barbabietole da zucchero, per l'utilizzo in prodotti ottenuti giusta l'ordinanza sull'agricoltura biologica. | 31.12.2022              |
| Zucchero caramellato in polvere                       | Polvere igroscopica di colore marrone chiaro, dal sapore dolce e dal tipico odore di zucchero caramellato;<br>sostanza secca: 99 %;<br>valore pH: 3,0-4,5;<br>per l'utilizzo in masse di cioccolato al latte chiare.               | 31.12.2022              |

<sup>11</sup> RS 910.18

*Allegato 2<sup>12</sup>*  
(art. 2)

## **Prodotti naturali non disponibili in Svizzera per determinati scopi d'utilizzo**

| Prodotto naturale                       | Scopo d'utilizzo  | Requisiti tecnici   | Termine dell'esclusione |
|---|---|---|-------------------------|
| Concentrato di proteine del pisello     | Per l'utilizzo in bevande istantanee e in compresse.                                      | Tenore di proteine: > 55 %  | 31.12.2022              |
| Fecola di patate, modificata e ossidata | Per l'utilizzo in prodotti gommosi  | Diverse combinazioni di E1404 (amido ossidato), E1451 (amido acetilato ossidato), E1442 (fosfato di diamido idrossipropilato) e proteina di patate;<br><br>densità apparente: 600-700 kg / m <sup>3</sup> ;<br><br>tenore di acqua: ≤ 205 mg / g; | 31.12.2022              |
| Fiocchi di malto di frumento            | Per l'utilizzo nei cereali per la prima colazione.  | Tenore di acqua: max. 12 %; chicchi estranei: max. 5 pz. /100 g; densità apparente: 420-450 g/l; dimensioni: 4-10 mm; non sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM; per ulteriore trasformazione in derrate alimentari.      | 31.12.2022              |
| Formaggio in polvere                    | Per l'utilizzo come farcitura di prodotti di panetteria e come insaporitore.              | Trasformabile industrialmente   | 31.12.2022              |
| Fruttosio                               | Per l'utilizzo in gel per glassare in prodotto di pasticceria e marmellate di panetteria. | Tenore di fruttosio: min. 99,5 %; tenore di acqua: max. 0,2 %; ceneri: max. 0,1 %.  | 31.12.2022              |

<sup>12</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DEFR del 1° giu. 2018 (RU 2018 2335). Aggiornato dal n. I cpv. 2 dell'O del DEFR del 17 nov. 2020, in vigore dal 1° gen. 2021 (RU 2020 5203).

| Prodotto naturale                                       | Scopo d'utilizzo  | Requisiti tecnici   | Termine dell'esclusione |
|---|---|---|-------------------------|
| Galattoligosaccaridi                                    | Per l'utilizzo in alimenti per persone con particolari esigenze alimentari, soprattutto in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente ai capitoli 2 e 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>13</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE) o secondo il corrispondente diritto estero. | Galattoligosaccaridi: > 57 % sostanza secca; tenore di residui: conformemente agli allegati 2, 3 e 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>14</sup> concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) e all'articolo 22 dell'ODPPE; criteri microbiologici: conformemente all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>15</sup> sui requisiti igienici (ORI). | 31.12.2022              |
| Germe di frumento                                       | Per l'utilizzo nel germe di frumento granulare o nei cereali per la prima colazione.  | Ottenuto mediante estrusione; tenore di acqua: max. 5 %; non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM.   | 31.12.2022              |
| Idrolizzato proteico del siero di latte, ipoallergenico | Per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento a base di idrolizzati proteici conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.  | Proteine: min. 82,5 %; lattosio: < 2,0 %; grasso: < 5,5 %; grado di idrolisi: 7–15 %.   | 31.12.2022              |
| Isomaltuloso  | Per l'utilizzo in bevande istantanee e prodotti di confetteria.   | 6-O- $\alpha$ -D-glucopyranosyl-D-fruttosio   | 31.12.2022              |
| Miele   | Per la trasformazione industriale nelle derrate alimentari.   | Miele conformemente all'articolo 96 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>16</sup> sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA); consistenza e sapore omogenei; trasformabile industrialmente, in particolare pompabile.   | 31.12.2022              |

<sup>13</sup> RS 817.022.104

<sup>14</sup> RS 817.021.23

<sup>15</sup> RS 817.024.1

<sup>16</sup> RS 817.022.108

| Prodotto naturale  | Scopo d'utilizzo   | Requisiti tecnici  | Termine dell'esclusione |
|--|--|--|-------------------------|
| Polvere di frutta, con grandezza delle particelle 0,5-1,5 mm | Per colorare e aromatizzare bevande istantanee, zuccheri d'uva, compresse di sorbitolo, compresse di xilitolo e altri prodotti di confetteria. | Polvere di frutta ottenuta mediante essiccazione su cilindri, sottovuoto o per atomizzazione; grandezza delle particelle: 0,5 mm-1,5 mm; tenore di acqua: < 5,0 %; acidità titolabile (acido citrico monoidrato): 0,7-28,0 %; sostanze di supporto: glucosio, saccarosio, maltodestrina o amido. | 31.12.2022              |
| Steroli esterificati e steroli liberi                        | Per l'utilizzo in margarine designate come «a basso contenuto di colesterolo» o «prive di colesterolo».  | Steroli vegetali e steroli vegetali esterificati: min. 99 %; estratto ricco di tocoferolo (E306): max. 0,1 %; palmitato di ascorbile (E304): max. 0,1 %.   | 31.12.2022              |
| Uova in polvere  | Per l'utilizzo in impasti (per stabilizzare, come copertura, nelle farciture) o nella pasticceria a base di albume.                            | Albume in polvere, uovo intero in polvere e tuorlo d'uovo in polvere   | 31.12.2022              |
| Zucchero candito da barbabietole da zucchero, scuro e chiaro | Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.   | Tenore di acqua: max. 2,5 %; colore scuro conformemente alla European Brewery Convention (EBC): 410-710; colore chiaro EBC: 85-175; particelle: > 2,0 mm max. 0,15 %; proprietà organolettiche tipiche.  | 31.12.2022              |

