



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

Modifica del 17 novembre 2020

*Il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR)
ordina:*

I

¹ L'allegato 1 dell'ordinanza del DEFR del 15 novembre 2016¹ sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari è sostituito dalla versione qui annessa.

² L'allegato 2 dell'ordinanza del DEFR del 15 novembre 2016 sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari è modificato secondo la versione qui annessa.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2021.

17 novembre 2020

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca:

Guy Parmelin

¹ RS 232.112.11

Allegato 1
(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

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; lattosio: 3–45 %; grasso: 1,5–6,0 %; 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 2016² 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 2016³ 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 2016⁴ 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

2 RS 817.022.104

3 RS 817.024.1

4 RS 817.022.15

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Pectina	Valore pH (soluzione acquosa al 2,5 %, a 20 °C): 4,5-6,1; grado di esterificazione: 55-64 %; contiene E 331 (citrato di sodio) nonché altre sostanze di supporto per la standardizzazione; per l'utilizzo in prodotti gommosi.	31.12.2021
Preparato a base di frutta da ribes nero, con pezzettini	Valore Brix: 40°; pezzettini: 45 %; per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 ⁹ 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; sostanza secca: max. 85 %; proteine: 50 %; lattosio: 35 %; per l'utilizzo in farce per prodotti di panetteria e preparati di formaggio.	31.12.2022
Purea di ribes nero	Purea di ribes nero; saccarosio: max. 10 %; 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

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 10–13 %, demineralizzato	<p>Proteine (N x 6,38): min. 10–13 %;</p> <p>lattosio: 80–90 %;</p> <p>grasso: < 1,5 %;</p> <p>ceneri: 0,6–3,0 %;</p> <p>tenore di residui di pesticidi: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ODPPE;</p> <p>tenori di altri 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'ORI;</p> <p>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.</p>	31.12.2022
Zucchero bianco biologico da barbabietole da zucchero	Zucchero cristallizzato prodotto giusta l'ordinanza del 22 settembre 1997 ¹⁰ 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	<p>Polvere igroscopica di colore marrone chiaro, dal sapore dolce e dal tipico odore di zucchero caramellato;</p> <p>sostanza secca: 99 %;</p> <p>valore pH: 3,0–4,5;</p> <p>per l'utilizzo in masse di cioccolato al latte chiare.</p>	31.12.2022

¹⁰ RS 910.18

Allegato 2
(art. 2)

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

Il seguente prodotto naturale viene integrato nell'allegato 2 in ordine alfabetico:

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
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; densità apparente: 600-700 kg / m ³ ; tenore di acqua: ≤ 205 mg / g;	31.12.2022

