



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)

Modifica del 2 giugno 2025

*L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria,
visto l'articolo 41 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹
sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali,
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali è modificata come segue:

*Sostituzione di un'espressione
Concerne solo il testo tedesco.*

Art. 43b Disposizione transitoria relativa alla modifica del 2 giugno 2025

Le derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali che non risultano conformi alla modifica del 2 giugno 2025 della presente ordinanza possono ancora essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 30 giugno 2026. Esse possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

II

Gli allegati 1–3a sono modificati secondo la versione qui annessa.

¹ RS 817.022.104

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 2025.

2 giugno 2025

Ufficio federale della sicurezza alimentare
e di veterinaria

Hans Wyss

Allegato 1

(art. 3 cpv. 2 lett. a, 6 lett. d, 8 cpv. 3 lett. c, 13 lett. d, 15 cpv. 3 lett. c, 17 cpv. 1, 19 cpv. 3 lett. c, 21 cpv. 1, 25 cpv. 2, 34 cpv. 1 e 35a cpv. 3 lett. b)

Sostanze e composti

Per la categoria di sostanze «sali minerali», alla sostanza «Ferro» è aggiunta la seguente voce in ordine alfabetico:

Sostanze	Composti	Categorie alimentari				
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione giornaliera per il controllo del peso	Sostituto di un pasto per il controllo del peso
Sali minerali						
...						
Ferro	... Caseinato di ferro del latte			x in prodotti non destinati ai lattanti né ai bambini nella prima infanzia	x	x
...						

Allegato 2
(art. 6 lett. a n. 1 e b, nonché 8 cpv. 3)

Requisiti della composizione di alimenti per lattanti

N. 2 e 2.4.4

2 Proteine

2.4 Alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine

Gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono soddisfare i requisiti relativi alle proteine di cui al numero 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3 o 2.4.4.

2.4.4 Requisiti relativi alle proteine, gruppo D

2.4.4.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.4.4.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte ottenute da latte vaccino, costituite dal 100 % di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari al 70 %.

2.4.4.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Dopo la fase di trattamento termico, l'idrolisi è effettuata a un pH compreso tra 7,0 e 8,0 e a una temperatura compresa tra i 50 e i 60 °C tramite un processo di idrolisi in due fasi mediante l'impiego di una serina endopeptidasi e di una metalloproteinasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati mediante trattamento termico (a una temperatura compresa tra i 100 e i 120 °C per almeno 30 secondi) durante il processo di produzione.

2.4.4.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali e L-carnitina

A parità di valore energetico, gli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina, se il rapporto della metionina con la cisteina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cisteina e tra tirosina e fenilalanina può essere superiore a 2, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze nutrizionali dei lattanti sia stata dimostrata da un esame sistematico dei dati scientifici generalmente riconosciuti e disponibili relativi ai benefici previsti e alle considerazioni in materia di sicurezza nonché, se necessario, mediante studi ade-

guati, eseguiti in base agli orientamenti generalmente accettati di esperti sull'elaborazione e sullo svolgimento di tali studi.

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

Allegato 3
(art. 13 lett. a n. 1 e b, nonché 15 cpv. 3)

Requisiti della composizione degli alimenti di proseguimento

N. 2.4 e 2.4.4

2 Proteine

2.4 Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine

Gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono soddisfare i requisiti relativi alle proteine di cui al numero 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3 o 2.4.4.

2.4.4 Requisiti relativi alle proteine, gruppo D

2.4.4.1 Tenore di proteine

Almeno	Al massimo
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.4.4.2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte ottenute da latte vaccino, costituite dal 100 % di concentrato proteico di siero di latte dolce con un tenore proteico minimo pari al 70 %.

2.4.4.3 Trasformazione delle proteine

Il materiale di base è idratato e riscaldato. Dopo la fase di trattamento termico, l'idrolisi è effettuata a un pH compreso tra 7,0 e 8,0 e a una temperatura compresa tra i 50 e i 60 °C tramite un processo di idrolisi in due fasi mediante l'impiego di una serina endopeptidasi e di una metalloproteinasi. Gli enzimi alimentari sono inattivati mediante trattamento termico (a una temperatura compresa tra i 100 e i 120 °C per almeno 30 secondi) durante il processo di produzione.

2.4.4.4 Aminoacidi essenziali e semiessenziali

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento di cui all'allegato 3a, lettera A. In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tirosina.

Allegato 3a
(art. 6 lett. b e 13 lett. b)

Aminoacidi essenziali e semiessenziali nel latte materno

Lettera A 2° paragrafo

Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino o a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino, nonché alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine.

Ai fini dell'allegato 2 numeri 2.2, 2.3, 2.4.2, 2.4.3 e 2.4.4 e dell'allegato 3 numeri 2.2, 2.3, 2.4.2, 2.4.3 e 2.4.4, gli aminoacidi essenziali e semiessenziali nel latte materno, espressi in milligrammi per 100 kJ o 100 kcal, sono i seguenti:

