

# Ordinanza del DFI sul valore nutritivo<sup>1</sup> (OVn)

del 26 giugno 1995 (Stato 29 giugno 2004)

---

*Il Dipartimento federale dell'interno,*

visti gli articoli 6 e 36 capoverso 3 dell'ordinanza del 1° marzo 1995<sup>2</sup> sulle derrate alimentari (ODerr),

*ordina:*

## Sezione 1: Disposizioni generali

### Art. 1 Campo d'applicazione

<sup>1</sup> Le disposizioni della presente ordinanza sono applicabili:

- a. alle indicazioni sul valore energetico e le sostanze nutrienti di una derrata alimentare nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo secondo l'articolo 36 capoverso 1 ODerr;
- b. all'arricchimento di derrate alimentari con sostanze essenziali o fisiologicamente utili come vitamine o sostanze minerali.

<sup>2</sup> Per l'impiego come additivi di sostanze essenziali o fisiologicamente utili valgono le disposizioni dell'ordinanza del 26 giugno 1995<sup>3</sup> sugli additivi.

### Art. 2 Definizioni

Ai sensi di questa ordinanza sono:

- a. sostanze nutrienti:
  - proteine,
  - carboidrati,
  - grassi,
  - fibre alimentari (sostanze zavorra),
  - sodio,
  - vitamine e sostanze minerali;

RU 1995 3329

<sup>1</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

<sup>2</sup> RS 817.02

<sup>3</sup> [RU 1995 3218, 1997 1481, 1998 530, 2000 351. RU 2002 1201 art. 10 cpv. 1]. Vedi ora l'O del 27 marzo 2002 (RS 817.021.22).

- b. *proteine*: il contenuto proteico, calcolato con la formula:  $\text{proteine} = \text{azoto totale (secondo Kjeldahl)} \times 6,25$ ;
- c. *carboidrati*: ogni carboidrato, che viene metabolizzato nel ricambio umano, compresi i polialcoli;
- d.<sup>4</sup> *zuccheri*: le sorte di zuccheri di cui all'articolo 206e ODerr;
- e. *grassi*: tutti i lipidi, compresi i fosfolipidi;
- f. *acidi grassi saturi*: gli acidi grassi senza doppi legami;
- g. *acidi grassi monoinsaturi*: gli acidi grassi con un doppio legame cis;
- h. *acidi grassi poliinsaturi*: gli acidi grassi con doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;
- i. *fibre alimentari* (sostanze zavorra): sostanze di origine prevalentemente vegetale, che non vengono idrolizzate dagli enzimi endogeni del tratto digestivo umano, ma che vengono parzialmente fermentati microbicamente nell'intestino retto.

## Sezione 2: Caratterizzazione del valore nutritivo

### Art. 3 Indicazioni ammissibili

<sup>1</sup> Nell'ambito di una caratterizzazione del valore nutritivo secondo l'articolo 36 capoverso 1 ODerr è lecito dare indicazioni sul valore energetico e sulle sostanze nutritive di una derrata alimentare.

<sup>2</sup> Possono essere completate con indicazioni sul contenuto di amido, di polialcoli o di colesterolo, nonché di acidi grassi mono- o poliinsaturi della corrispondente derrata alimentare.

### Art. 4 Indicazioni necessarie

<sup>1</sup> Qualora venga fatta una caratterizzazione del valore nutritivo, essa deve recare le seguenti indicazioni, riassunte possibilmente in una tabella e nell'ordine indicato qui sotto:

- a.<sup>5</sup> valore energetico (valore calorico) e tenore di proteine, carboidrati e grassi; oppure
- b.<sup>6</sup> valore energetico (valore calorico) e tenore di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio.

<sup>4</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

<sup>5</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU 2004 1095).

<sup>6</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU 2004 1095).

<sup>2</sup> Qualora venga indicato il tenore di zucchero, di polialcoli o di amido, esso deve figurare immediatamente dopo l'indicazione del tenore di carboidrati, nel modo seguente:

- carboidrati di cui
  - zuccheri, risp.te
  - polialcoli, risp.te
  - amido.

<sup>3</sup> Qualora vengano indicati la quantità o la natura degli acidi grassi oppure il tenore di colesterolo, essi devono figurare immediatamente dopo la dichiarazione del tenore di grassi totali, nel modo seguente:

- grassi di cui
  - acidi grassi saturi, risp.te
  - acidi grassi monoinsaturi, risp.te
  - acidi grassi poliinsaturi, risp.te
  - colesterolo.

<sup>4</sup> Per le indicazioni prescritte devono essere utilizzati valori medi, desunti dall'analisi della derrata alimentare o dal calcolo in base ai valori degli ingredienti utilizzati oppure dal calcolo in base ai dati generalmente documentati ed accettati. Essi devono essere il più possibile rappresentativi delle sostanze nutrienti contenuti nella derrata alimentare. Le oscillazioni condizionate dalle stagioni e da altri fattori possono essere tenute in considerazione.

<sup>5</sup> Le indicazioni devono riferirsi alla derrata alimentare al momento della consegna, oppure, se vengono fornite indicazioni sufficientemente esatte sul modo di preparazione, alla derrata alimentare pronta per il consumo.

#### **Art. 5** Caratterizzazione del valore nutritivo per le vitamine e le sostanze minerali

<sup>1</sup> Nell'ambito della caratterizzazione del valore nutritivo si possono fare allusioni ad un tenore di vitamine o di sostanze minerali se la derrata alimentare ne contiene in quantità significanti. Ciò è di regola il caso, se è contenuto almeno il 15 per cento della dose giornaliera raccomandata:

- a. in 100 g od in 100 ml; oppure
- b. in una confezione contenente una porzione di una derrata alimentare.

<sup>2</sup> Se per una derrata alimentare è fatta allusione ad un tenore particolarmente alto con espressioni come «ricco di vitamina C», nella razione giornaliera secondo l'allegato 2 dev'essere contenuta la dose giornaliera secondo l'allegato 1.

#### **Art. 6** Disposizioni speciali

<sup>1</sup> Se nelle raffigurazioni pubblicitarie, nella presentazione o nell'etichettatura di una derrata alimentare viene messo in rilievo il suo particolare contenuto di zuccheri,

acidi grassi saturi, fibre alimentari o sodio, nella caratterizzazione del valore nutritivo devono figurare le indicazioni menzionate nell'articolo 4 capoverso 1 lettera b.

<sup>2</sup> Se la messa in evidenza a scopo pubblicitario si riferisce a vitamine, sostanze minerali o sostanze appartenenti ad uno dei gruppi che ne sono componenti, nella caratterizzazione del valore nutritivo devono figurare le indicazioni menzionate nell'articolo 3 capoverso 2.

<sup>3</sup> Se nella pubblicità si accenna al contenuto di acidi grassi mono- e poliinsaturi o di colesterolo, dev'essere indicato anche il tenore di acidi grassi saturi; la sola indicazione di tale tenore non obbliga tuttavia a dichiarare il valore nutritivo secondo l'articolo 4 capoverso 1 lettera b.

#### **Art. 77** Calcolo del valore energetico

Il valore energetico va calcolato utilizzando i seguenti fattori di conversione:

carboidrati (esclusi i polialcoli ed il polidestrosio)	17 kJ/g risp. 4 kcal/g
polialcoli	10 kJ/g risp. 2,4 kcal/g
polidestrosio	4,2 kJ/g risp. 1 kcal/g
proteine	17 kJ/g risp. 4 kcal/g
grassi	37 kJ/g risp. 9 kcal/g
alcool etilico	29 kJ/g risp. 7 kcal/g
acidi organici	13 kJ/g risp. 3 kcal/g
fruttooligosaccaridi	8 kJ/g risp. 1 kcal/g
inulina	4 kJ/g risp. 1 kcal/g

#### **Art. 8<sup>8</sup>** Unità di misura, indicazioni di quantità

<sup>1</sup> Il valore energetico dev'essere espresso in kJ o kcal. Per l'indicazione del tenore di sostanze nutrienti o di loro componenti si devono usare le seguenti unità:

proteine	grammi (g)
carboidrati	g
grassi (eccettuato il colesterolo)	g
fibre alimentari	g
sodio	g
colesterolo	milligrammi (mg)

<sup>7</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

<sup>8</sup> Vedi l'art. 181 cpv. 5 Oderr (RS 817.02).

<sup>2</sup> Le indicazioni del valore energetico e del tenore di sostanze nutritive o di loro componenti devono essere riferite a 100 g oppure a 100 ml. Inoltre, questi dati possono essere espressi anche per porzione, se essa è quantificata sull'etichetta oppure se è indicato il numero di porzioni contenute nella confezione.

<sup>3</sup> Per la dichiarazione del tenore di vitamine o di sostanze minerali devono essere usate le indicazioni menzionate nell'allegato 1. Inoltre, dev'essere indicata, mediante raffigurazione o numericamente, la parte percentuale della dose giornaliera raccomandata.

<sup>4</sup> Per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento (art. 182 ODerr) nonché per gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e per altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età (art. 183 ODerr), si può rinunciare all'indicazione della parte percentuale di vitamine e di sostanze minerali della dose giornaliera raccomandata.<sup>9</sup>

<sup>5</sup> Per quanto concerne gli integratori alimentari (art. 184b ODerr), i dati di cui ai capoversi 2 e 3 devono essere espressi per razione giornaliera.<sup>10</sup>

### Sezione 3:

#### **Aggiunta alle derrate alimentari di sostanze essenziali o fisiologicamente utili**

##### **Art. 9<sup>11</sup>** Conservazione o miglioramento del valore nutritivo

<sup>1</sup> Per conservare o migliorare il valore nutritivo oppure per tutelare la salute della popolazione, è permesso aggiungere alle derrate alimentari le vitamine e le sostanze minerali che figurano nell'allegato 1. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza sulle derrate alimentari relative alle singole derrate alimentari.<sup>12</sup>

<sup>2</sup> L'aggiunta di sostanze di cui al capoverso 1 deve essere dosata in modo che la dose giornaliera raccomandata secondo l'allegato 1 non sia superata nella razione giornaliera secondo l'allegato 2.<sup>13</sup> Sono fatti salvi i capoversi 3 e 4.

<sup>3</sup> Affinché sia possibile compensare le perdite di vitamine durante il trasporto, il contenuto iniziale di ogni vitamina nella razione giornaliera può essere al massimo il triplo della dose giornaliera raccomandata. Per la vitamina A è permesso solo un dosaggio in eccesso fino al 100 per cento e per la vitamina D fino al 50 per cento.

<sup>9</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 30 gen. 1998 (RU 1998 294). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

<sup>10</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 777). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 giu. 2004 (RU 2004 3043).

<sup>11</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

<sup>12</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU 2004 1095).

<sup>13</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU 2004 1095).

<sup>4</sup> Per gli alimenti speciali secondo gli articoli 184 e 184b ODerr la dose giornaliera di vitamine raccomandata può essere superata del triplo. Per quanto concerne l'aggiunta di vitamine A e D si applica il capoverso 3.

<sup>5</sup> L'Ufficio federale della sanità pubblica può ammettere, su domanda, altre sostanze essenziali o fisiologicamente utili.<sup>14</sup> Esso verifica la non nocività per la salute, l'efficacia, la caratterizzazione nonché la pubblicità delle corrispondenti aggiunte. L'articolo 3 capoversi 3–4 e 6–8 ODerr si applica per analogia.

#### **Art. 10** Aggiunte al sale commestibile ed all'acqua potabile

<sup>1</sup> Al sale commestibile possono essere aggiunti fluoruri, ioduri o iodati ed all'acqua potabile fluoruri, in quanto ciò sia indicato per motivi di salute pubblica.

<sup>2</sup> Il sale commestibile di cui al capoverso 1 deve contenere 20–30 mg di ioduro o iodato per kg, calcolato come iodio o 250 mg di fluoruro, calcolato come fluoro.<sup>15</sup> L'acqua potabile secondo il capoverso 1 può contenere per 1 al massimo 1 mg di fluoruro, calcolato come fluoro.

<sup>3</sup> Per il sale commestibile sono ammesse le seguenti allusioni:

- a. «un apporto sufficiente di iodio impedisce la formazione del gozzo», per il sale commestibile iodato;
- b. «il fluoruro previene la carie», per il sale commestibile fluorurato.

#### **Art. 11** Caratterizzazione

<sup>1</sup> Nell'elenco della composizione di una derrata alimentare si deve menzionare l'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili.

<sup>2</sup> Il tenore vitaminico indicato non può essere superiore, anche nel caso di un dosaggio in eccesso ai sensi dell'articolo 9 capoverso 3, alla dose giornaliera raccomandata. In caso di derrate alimentari speciali di cui agli articoli 184 e 184b Oderr, il tenore vitaminico deve essere indicato dopo il termine di conservabilità.<sup>16</sup>

<sup>3</sup> Il sale commestibile iodato o fluorurato dev'essere designato come tale.

<sup>14</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU **2004** 1095).

<sup>15</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 30 gen. 1998 (RU **1998** 294).

<sup>16</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 777).

## Sezione 4: Disposizioni finali

### Art. 12

<sup>1</sup> La decisione del DFI del 7 marzo 1957<sup>17</sup> sull'aggiunta di vitamine e le menzioni relative per le derrate alimentari è abrogata.

<sup>2</sup> Le derrate alimentari possono essere ancora fabbricate, caratterizzate ed importate secondo il diritto previgente fino al 31 dicembre 1997. Possono essere ancora consegnate ai consumatori fino al 31 dicembre 1998.<sup>18</sup>

<sup>3</sup> La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 1995.

### Disposizione finale della modificazione del 30 gennaio 1998<sup>19</sup>

Le derrate alimentari possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore ancora fino al 31 dicembre 1999 (versione del 26 giugno 1995<sup>20</sup>).

### Disposizione finale della modificazione del 27 marzo 2002<sup>21</sup>

Le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore ancora fino al 30 aprile 2004. Dopo questa data, esse possono essere consegnate ai consumatori fino allo scadere della data di conservabilità.

### Disposizione finale della modifica del 7 giugno 2004<sup>22</sup>

Le derrate alimentari possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore ancora fino al 31 dicembre 2005.

<sup>17</sup> [RU 1957 470]

<sup>18</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 giu. 1997 (RU 1997 1482).

<sup>19</sup> RU 1998 294

<sup>20</sup> RU 1995 3329

<sup>21</sup> RU 2002 777

<sup>22</sup> RU 2004 3043

*Allegato I*<sup>23</sup>  
(art. 5 cpv. 2, 8 cpv. 3 e 9 cpv. 1 e 2)

## Dosi giornaliere raccomandate

Dosi giornaliere raccomandate di vitamine e di sostanze minerali che possono essere aggiunte in una derrata alimentare per mantenerne o migliorarne il valore nutritivo:

Sostanza	Dose giornaliera raccomandata
Vitamina A	800 µg
β-Carotene (provitamina A)	4,8 Mg
Vitamina D	5 µg
Vitamina E	10 Mg
Vitamina C	60 Mg
Vitamina K	0,1 Mg
Vitamina B <sub>1</sub> (tiamina)	1,4 Mg
Vitamina B <sub>2</sub> (riboflavina)	1,6 Mg
Niacina (vitamina PP)	18 Mg
Vitamina B <sub>6</sub>	2 Mg
Acido folico/folacina	200 µg
Vitamina B <sub>12</sub>	1 µg
Biotina	150 µg
Acido pantotenico	6 mg
Calcio	800 mg
Fosforo	800 mg
Ferro	14 mg
Magnesio	300 mg
Zinco	15 mg
Iodio	150 µg
Selenio	50 µg

<sup>23</sup> Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 15 dic. 2003, in vigore dal 1° mag. 2004 (RU 2004 1095).



*Allegato 2<sup>24</sup>*  
(art. 5 cpv. 2 e 9 cpv. 2)

## Razioni giornaliere

Le razioni giornaliere delle derrate alimentari usuali per gli adulti sono le seguenti: (elenco non esaustivo)

Derrate alimentari	Razione giornaliera in g
Latte di tutte le categorie di grasso	500
Latti aciduli	250
Formaggi freschi, preparazioni di formaggio	100
Burro, margarina, minarina	50
Oli e grassi commestibili	30
Estratti di lievito, lievito secco	10
Cereali, prodotti della macinazione	
– da consumare secchi, come germi di frumento	30
– per preparazioni contenenti acqua	100
Bevande per la prima colazione (preparati secchi)	40
Cereali per la prima colazione	50
Pane e prodotti di panetteria	100
Prodotti di panetteria di lunga conservazione	100
Paste alimentari (paste secche)	100
Frutta e verdura lavorate	200
Patate, lavorate	150
Succhi di frutta, nettari	300
Succo di limone	30
Gazose, tè freddo, bevande da tavola	500
Succhi di verdura	200
Confetture, gelatine, prodotti da spalmare sul pane	50
Preparazioni di carne	150
Dolciumi	25
Tè, tè di erbe e tè di frutti nonché bevande calde simili	300

<sup>24</sup> Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 30 gen. 1998 (RU 1998 294). Aggiornato dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 777).

