

Ordinanza del DFI sulla frutta, la verdura e i loro derivati

del 23 novembre 2005 (Stato 27 dicembre 2005)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 4 capoverso 2, 26 capoversi 2 e 5 e 27 capoverso 3 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
ordina:

Capitolo 1: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1

¹ La presente ordinanza definisce le derrate alimentari seguenti, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la caratterizzazione particolare:

- a. frutta;
- b. verdura;
- c. conserve di frutta e di verdura;
- d. confettura e gelatina;
- e. marmellata e marmellata-gelatina;
- f. crema di marroni;
- g. prodotto da spalmare sul pane;
- h. marmellata di panetteria;
- i. confettura di latte.

² La presente ordinanza disciplina inoltre gli ingredienti ammessi, nonché il trattamento e la conservazione dei prodotti di partenza.

Capitolo 2: Frutta

Art. 2 Definizione

¹ Per frutta (frutti) si intendono i prodotti vegetali, non elaborati, destinati all'alimentazione umana.

² Si distinguono le seguenti specie di frutta:

- a. frutta a granelli: mele, pere, cotogne, ecc.;

RU 2005 6033

¹ RS 817.02

- b. frutta a nocciolo: albicocche, ciliege, pesche, susine, prugne, mirabelle, reines-claude, ecc.;
- c. frutta a bacche: more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, uvaspina, uva da tavola, ecc.;
- d. agrumi: pompelmi, mandarini, clementine, arance, limoni, ecc.;
- e. frutta esotica: ananas, banane, datteri, fichi, avocado, ecc.;
- f. frutta con guscio: castagne, arachidi, noci, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi, ecc.

Art. 3 Frutta da tavola, frutta da conservare o da cuocere,
frutta di coltivazione ecologica

¹ La frutta da tavola è frutta che, alla consegna ai consumatori, deve essere fresca, pulita e matura, sviluppata normalmente quanto alla forma, al colore ed alla costituzione interna, esente da difetti che ne compromettano il valore di consumo.

² La frutta da conserva o da cuocere è frutta che non soddisfa i requisiti per la frutta da tavola ma è adatta alla cottura, all'essiccazione e ad altri modi di conservazione o di utilizzazione. Essa può presentare difetti esteriori, essere non perfettamente matura o troppo matura, leggermente alterata nella freschezza e conservabilità, un poco raggrinzita e leggermente diminuita di valore a causa di conservazione inadeguata o troppo lunga oppure per danni dovuti al trasporto.

³ La frutta di coltivazione ecologica può presentare piccoli difetti esteriori. Si applicano per analogia i requisiti dei capoversi 1 e 2.

Art. 4 Denominazione specifica

Sui contenitori e gli imballaggi di mele e di pere deve essere indicata la varietà.

Capitolo 3: Verdura

Art. 5 Definizione

¹ Per verdura si intendono le piante o parti di piante destinate all'alimentazione umana.

² Si distinguono le seguenti specie di verdura:

- a. tuberi e radici: patate, carote, sedano-ropa, barbabietola, scorzonera, rape, ravanelli, rafano, ecc.;
- b. verdura a gambo: coste, rabarbaro, asparagi, finocchi, sedano, ecc.;
- c. verdura a foglia: ogni specie di cavoli, spinaci, lattuga, insalata cappuccio ed altre insalate a foglia, catalogna, ecc.;
- d. verdura a frutti: cocomeri, pomodori, zucchine, melanzane, meloni, ecc.;
- e. leguminose (fresche): fagiolini, piselli, taccole, soia, lenticchie, ecc.;

- f. cipolle: ogni specie di cipolle, aglio, ecc.;
- g. specie di cicorie: cicoria indivia (Witloof), cicorino rosso e verde, insalata romana, ecc.;
- h. erbe da cucina.

Art. 6 Requisiti

¹ Alla consegna ai consumatori la verdura deve essere:

- a. pulita, intatta e tipica della sua varietà;
- b. normalmente sviluppata e matura per il raccolto;
- c. ben sgocciolata, se è stata lavata.

² Alla consegna ai consumatori le patate devono essere di una varietà ben determinata ed essere il più possibile prive di terra aderente.

³ È vietato far aumentare il peso della verdura fresca mediante bagnatura. Non è considerata bagnatura l'usuale umidificazione praticata esclusivamente per mantenere i prodotti allo stato di freschezza.

Art. 7 Denominazione specifica

Sui contenitori e gli imballaggi di patate deve essere indicata la varietà.

Capitolo 4: Conserve di frutta e di verdura

Art. 8 Definizioni

¹ Per conserve di frutta e di verdura si intendono i prodotti di frutta e di verdura le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti.

² Per specialità («delicatesse») si intendono le conserve di frutta o di verdura quali conserve di cetrioli, olive ripiene o paste di rafano, che di regola non sono consumate che in piccole quantità o unicamente quali aggiunte a cibi o bevande.

Art. 9 Procedimenti ammessi, conservazione

¹ Per la fabbricazione di conserve di frutta e di verdura sono ammessi i seguenti procedimenti:

- a. surgelazione;
- b. pastorizzazione;
- c. sterilizzazione;
- d. immersione in liquidi o soluzioni;
- e. essiccazione;

- f. fermentazione;
- g. altri procedimenti atti a prolungare la conservabilità; sono riservate le disposizioni concernenti i procedimenti soggetti a obbligo di autorizzazione ai sensi dell'articolo 19 ODerr.

² Le conserve di frutta e di verdura sterilizzate devono essere conservate in recipienti ermetici ai germi (p. es. boccali di vetro o scatole metalliche).

Art. 10 Requisiti

¹ Le conserve umide (acidule o acide) possono contenere, per la conservazione, bevande spiritose, oli vegetali, aceto di fermentazione, sale commestibile nonché sorte di zuccheri. Inoltre è permessa l'aggiunta di spezie e di erbe.

² Nelle conserve di spinaci designate come pronte per la cottura o in modo simile, il contenuto di farina non può superare il 2 per cento in massa, calcolato come amido anidro.

³ La frutta secca può contenere, per la conservazione, oltre agli additivi ammessi, anche sale commestibile o sorte di zuccheri.

⁴ Alla verdura essiccata può essere aggiunto sale commestibile.

Capitolo 5: Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane, marmellata di panetteria e confettura di latte

Sezione 1: Confettura e gelatina

Art. 11 Definizioni

¹ La confettura è una derrata alimentare ottenuta mediante cottura di frutta o di altre parti di piante appropriate con sorte di zuccheri.

² La confettura semplice è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di sorte di zuccheri e di polpa o di purea di una o più specie di frutti.

³ La confettura extra è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri e di polpa o di purea di una o più specie di frutti.

⁴ La gelatina è succo di frutta, cotto con sorte di zuccheri, che gelifica a temperatura ambiente, oppure un decotto di frutti o parti di frutti, trattati nello stesso modo.

⁵ La gelatina semplice è la gelatina extra sono mescolanze, sufficientemente gelificate, di sorte di zuccheri nonché di succo o di estratti acquosi di una o più specie di frutti.

Art. 12 Requisiti

¹ Per la fabbricazione di confettura extra e gelatina extra non possono essere utilizzati mele, pere, susine a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

² Per la fabbricazione di gelatina di frutti che non gelificano è ammesso aggiungere succo di mele, ma unicamente per ottenere la consistenza voluta.

³ Per la fabbricazione di 1000 g di confettura semplice o di gelatina semplice devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea rispettivamente di succo o di estratti acquosi.

⁴ In deroga al capoverso 3 si applica quanto segue:

- a. per ribes nero, rosa canina, mele cotogne: 250 g;
- b. per lo zenzero: 150 g;
- c. per il pomo acagiù: 160 g;
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 60 g.

⁵ Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra o di gelatina extra devono essere utilizzati almeno 450 g di polpa rispettivamente succo od estratti acquosi.

⁶ In deroga al capoverso 5 si applica quanto segue:

- a. per ribes nero, rosa canina e mele cotogne: 350 g;
- b. per lo zenzero: 250 g;
- c. per il pomo acagiù: 230 g;
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g.

⁷ La confettura extra di rosa canina può essere prodotta interamente o parzialmente con purea di rosa canina.

⁸ Per la gelatina semplice e la gelatina extra i quantitativi indicati ai capoversi 3–6 sono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

Sezione 2: Marmellata, marmellata-gelatina

Art. 13 Definizioni

¹ La marmellata è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri con polpa, purea, succo, estratti acquosi o bucce di agrumi.

² La marmellata-gelatina è la marmellata totalmente esente da sostanze insolubili, salvo eventuali esigui quantitativi di buccia tagliata finemente.

Art. 14 Requisiti

La quantità di agrumi utilizzata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito deve essere di almeno 200 g. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo.

Sezione 3: Crema di marroni

Art. 15 Definizione

La crema di marroni o purea di castagne è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di sorte di zuccheri con purea di castagne.

Art. 16 Requisiti

Per la produzione di 1000 g di crema di marroni (purea di castagne) devono essere utilizzati almeno 380 g di purea di castagne.

Sezione 4:

Prodotto da spalmare sul pane, marmellata di panetteria, confettura di latte

Art. 17 Prodotto da spalmare sul pane

¹ Il prodotto da spalmare sul pane è una derrata alimentare ottenuta da ingredienti quali purea di frutti, concentrato di succhi di frutta o pasta di noci che, per la sua consistenza, si presta a essere spalmata sul pane.

² Non rientrano in questa categoria le derrate alimentari già descritte nella presente ordinanza sotto una denominazione specifica.

Art. 18 Marmellata di panetteria

La marmellata di panetteria è una pasta o un preparato a base di frutta e altri ingredienti, adatto alla farcitura di articoli di panetteria o di pasticceria.

Art. 19 Confettura di latte

Per confettura di latte (confiture de lait) si intende un prodotto dal sapore di caramello ottenuto addensando latte e zucchero fino a raggiungere una consistenza pastosa.

Sezione 5: Ingredienti ammessi

Art. 20

¹ Sono ammessi gli ingredienti seguenti:

- a. per le derrate alimentari descritte nell'articolo 11 capoversi 2, 3 e 5, nonché negli articoli 13 e 15:
 1. acqua potabile,
 2. oli e grassi commestibili quali agenti antischiuma,
 3. miele, melassa di zucchero o zucchero bruno,

4. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, noci, nocciole, mandorle, erbe aromatiche, spezie,
5. altri ingredienti, sempre che influiscano sul sapore;
- b. per le derrate alimentari descritte nell'articolo 11 capoversi 2, 3 e 5, nonché nell'articolo 13: prodotti contenenti pectina e ottenuti da residui essiccati di mele spremute o da bucce essiccate di agrumi oppure da loro mescolanze, mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sali di sodio o potassio;
- c. per le derrate alimentari descritte negli articoli 11, 13 e 15: vaniglia ed estratti di vaniglia;
- d. per la confettura extra, la confettura semplice, la gelatina extra, la gelatina semplice, ottenute da mele cotogne: scorze di agrumi e foglie di *Pelargonium odoratissimum*;
- e. per la confettura extra e confettura semplice ottenute da altri frutti: succo di agrumi;
- f. per la confettura semplice e gelatina semplice, fabbricate con fragole, uva spina, ribes rosso o susine: succo di barbabietole rosse;
- g. per la confettura extra e confettura semplice, fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine: succo di frutti rossi;
- h. per la confettura semplice: succhi di frutti.

Sezione 6: Trattamento e conservazione dei prodotti di partenza

Art. 21

¹ I frutti, la polpa di frutti, la purea di frutti, le bucce di agrumi, nonché gli estratti acquosi di frutti, utilizzati nella fabbricazione delle derrate alimentari secondo gli articoli 11, 13 e 15, possono subire i seguenti trattamenti, sempre che essi siano tecnicamente adatti:

- a. trattamenti col calore o il freddo;
- b. liofilizzazione;
- c. concentrazione.

² Le albicocche destinate alla fabbricazione della confettura semplice possono subire, oltre alla liofilizzazione, altri trattamenti di disidratazione.

³ Le bucce di agrumi possono essere conservate in salamoia.

⁴ Lo zenzero può essere conservato essiccato o in sciroppo.

Sezione 7: Caratterizzazione

Art. 22

¹ Per la confettura semplice, la confettura extra, la gelatina semplice, la gelatina extra, la marmellata, la marmellata-gelatina e la crema di marroni si applica quanto segue: se è aggiunto un ingrediente di cui all'articolo 20 lettere a numeri 4–5 oppure c, d o e, in quantità tale da influire sul gusto, nella denominazione specifica tali ingredienti devono essere menzionati.

² Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005² sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari devono figurare:

- a. l'indicazione «fabbricato con ... g di frutti per 100 g di prodotto finito», qualora siano utilizzati:
 1. polpa, purea, succo ed estratti acquosi nella fabbricazione di confettura extra, confettura semplice, gelatina extra, gelatina semplice e crema di marroni (purea di castagne), se del caso dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi,
 2. agrumi nella fabbricazione di marmellata;
- b. l'indicazione «tenore totale di zucchero: ... g per 100 g», in cui il numero indicato rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, misurato a 20°C; nella determinazione rifrattometrica è ammessa una differenza di ± 3 per cento in massa;
- c. un'indicazione come «dopo l'apertura conservare in fresco» per i prodotti il cui contenuto di materia secca solubile è inferiore al 63 per cento in massa; per i prodotti finiti in piccoli imballaggi, il cui contenuto è normalmente consumato in una sola volta, nonché per i prodotti con sostanze conservanti, si può rinunciare a tale indicazione.

³ Nell'elenco degli ingredienti devono figurare:

- a. le albicocche utilizzate per la confettura semplice e che sono state sottoposte a procedimenti di essiccazione diversi dalla liofilizzazione, con la menzione «albicocche essiccate»;
- b. il succo di barbabietola rossa aggiunto alla gelatina semplice o alla confettura semplice di fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine, designato come «succo di barbabietola rossa per rinforzare il colore» o un'indicazione simile.

⁴ Per i prodotti fabbricati con tre o più specie di frutti, la dichiarazione degli ingredienti può essere sostituita dalla menzione «più frutti» o dall'indicazione del numero di specie di frutti utilizzate oppure dalla menzione «frutti».

⁵ Le confetture fabbricate totalmente o in parte con frutti essiccati devono essere designate in modo corrispondente.

² RS 817.022.21

Capitolo 6: Disposizioni finali

Art. 23 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

