

Ordinanza del DFI sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture¹

del 23 novembre 2005 (Stato 1° novembre 2012)

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 2005² 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.

RU 2005 6033

¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

² RS 817.02

² Si distinguono le seguenti specie di frutta:

- a. frutta a granelli: mele, pere, cotogne, ecc.;
- 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.³ frutta con guscio: castagne, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci, 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.;

³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

- 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.⁴ leguminose (fresche): fagiolini, piselli, arachidi, 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;
- i.⁵ ortaggi da fiore: carciofi, cavolfiori, broccoli, ecc

³ Per verdura si intendono anche le alghe (verdi, marroni e rosse) che abitualmente si preparano o si consumano come verdure, ad eccezione delle microalghe quali la *Spirulina* o la *Clorella* e delle alghe rosse calcaree.⁶

⁴ Sono considerati verdura anche i germogli commestibili dei semi di cereali, leguminose e altre piante, consumati crudi o cotti come erbe da cucina o insalate.⁷

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.

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

⁵ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011

(RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

⁶ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4945). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1007).

⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011

(RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

Art. 7⁸ Denominazione specifica

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di patate deve essere indicata la varietà.

² Sugli imballaggi e sulle etichette di alghe deve esserne indicata la specie. Se non esiste una denominazione commerciale usuale o se una tale denominazione non è chiara, deve essere indicata la denominazione latina completa del ceppo di alga.

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.

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

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. 11⁹ Campo d'applicazione e definizioni

¹ Le disposizioni del presente capitolo concernenti la frutta si applicano anche:

- a. ai pomodori, alle parti commestibili dei gambi di rabarbaro, alle carote, alle patate dolci, ai cetrioli, alle zucche, ai meloni e alle angurie;
- b. alle radici commestibili di zenzero, fresche o conservate.

² La polpa (polpa di frutta) è la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

³ La purea di frutta è la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi, ridotto in purea mediante passaverdura o con un procedimento simile.

⁴ Per estratti acquosi di frutti s'intende l'intera parte del frutto solubile in acqua, eccettuate le perdite tecnicamente inevitabili.

⁵ La confettura è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri, polpa o purea di frutta di una o più specie di frutti e acqua.

⁶ La confettura extra è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutti e acqua.

⁷ La gelatina e 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.

⁸ La confettura e la gelatina di *Morinda citrifolia* (noni) possono contenere al massimo 133 g di purea di frutti del noni per 100 g di prodotto finito, in base alla quantità prima della trasformazione da cui si ottiene un peso finale del prodotto di 100 g, rispettivamente di 30 g al massimo di concentrato di frutti del noni per 100 g di

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

prodotto finito. I requisiti relativi alla purea e al concentrato di frutti del noni devono adempiere i requisiti di cui nell'allegato 1 della decisione 2010/228/UE¹⁰.

Art. 12 Requisiti

¹ Per la fabbricazione dei prodotti di cui al presente capitolo possono essere utilizzati unicamente frutti freschi, sani, non guasti né privati di componenti essenziali, in uno stadio di maturità adeguato, puliti e lavati.¹¹

² 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.¹²

³ Per la fabbricazione di 1000 g di confettura o di gelatina devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea di frutta rispettivamente di succo o di estratti acquosi.¹³

⁴ In deroga al capoverso 3 si applica quanto segue:

- a.¹⁴ per ribes nero, ribes rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cogue: 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.¹⁵ per ribes nero, ribes rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cogue: 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.

¹⁰ Dec. 2010/228/UE della Commissione, del 21 apr. 2010, che autorizza l'immissione sul mercato di purea e concentrato dei frutti di Morinda citrifolia quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 102 del 23.04.2010, pag. 49.

¹¹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

¹² Originario cpv. 1.

¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

⁷ La confettura extra di rosa canina, nonché la confettura senza semi di lamponi, more, ribes nero, mirtilli, ribes rosso possono essere prodotte interamente o parzialmente con purea di frutta non concentrata.¹⁶

⁸ Per la gelatina e la gelatina extra, i quantitativi di cui ai capoversi 3–6 sono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.¹⁷

⁹ La confettura e la confettura extra di agrumi possono essere fabbricate partendo dal frutto intero tagliato a strisce o a pezzi.¹⁸

¹⁰ La confettura, la confettura extra, la gelatina e la gelatina extra devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico).¹⁹ Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri sono sostituite, interamente o parzialmente, con edulcoranti.²⁰

¹¹ In caso di mescolanze, la quota minima delle singole varietà di frutta di cui ai capoversi 3–6 è adeguata proporzionalmente alle percentuali utilizzate.²¹

Sezione 2: Marmellata, marmellata-gelatina

Art. 13 Definizioni

¹ La marmellata è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea di frutta, succo, estratti acquosi, buccia.²²

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

Art. 14²³ Requisiti

¹ Per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo.

¹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

¹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

¹⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 2 ott. 2012, in vigore dal 1° nov. 2012 (RU 2012 5427).

²⁰ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

²¹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

² La marmellata e la marmellata-gelatina devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico).²⁴ Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri sono sostituite, interamente o parzialmente, con edulcoranti.

Sezione 3: Crema di marroni

Art. 15²⁵ Definizione

La crema di marroni o purea di castagne è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di acqua e sorte di zuccheri con purea di castagne (*Castanea sativa Mill*

Art. 16 Requisiti

¹ Per la produzione di 1000 g di crema di marroni (purea di castagne) devono essere utilizzati almeno 380 g di purea di castagne.

² La crema di marroni deve contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico).²⁶ Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri sono sostituite, interamente o parzialmente, con edulcoranti.²⁷

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 (a base di frutta, noci, ecc.) è una derrata alimentare ottenuta da ingredienti quali purea di frutta, concentrato di succhi di frutta o pasta di noci che, per la sua consistenza, si presta a essere spalmata sul pane.²⁸

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.

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 2 ott. 2012, in vigore dal 1° nov. 2012 (RU **2012** 5427).

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 2 ott. 2012, in vigore dal 1° nov. 2012 (RU **2012** 5427).

²⁷ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631).

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.²⁹ per le derrate alimentari di cui all'articolo 11 capoversi 5–8 e agli articoli 13 e 15:
 1. oli e grassi commestibili quali agenti antischiuma,
 2. miele al posto della totalità o di una parte delle sorte di zuccheri,
 3. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, frutta con guscio, arachidi, erbe aromatiche, spezie;
- b.³⁰ per le derrate alimentari descritte negli articoli 11, 13 e 15: pectina liquida secondo l'articolo 1 capoverso 6 lettera b dell'ordinanza del 23 novembre 2005³¹ sugli additivi;
- c. per le derrate alimentari descritte negli articoli 11, 13 e 15: vaniglia ed estratti di vaniglia;
- d.³² per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina: scorze di agrumi;
- e.³³ per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina non fabbricate con agrumi: succo di agrumi;
- f.³⁴ per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina fabbricate con mele cotogne: foglie di *Pelargonium odoratissimum*;
- g.³⁵ per la confettura e la gelatina fabbricate con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine: succo di barbabietole rosse;

²⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4945).

³¹ [RU 2005 6191. RU 2007 2977 art. 7]. Vedi ora l'O del 22 giu. 2007 (RS 817.022.31).

³² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

h.³⁶ per la confettura extra e la confettura fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, rabarbaro o susine: succo di frutti rossi;

i.³⁷ per la confettura: succhi di frutti;

j.³⁸ per la marmellata e la marmellata-gelatina: oli eterici estratti da agrumi.

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 e le susine destinate alla fabbricazione di confettura possono subire, oltre alla liofilizzazione, altri trattamenti di disidratazione.³⁹

³ Le bucce di agrumi possono essere conservate in salamoia.

⁴ Lo zenzero può essere conservato essiccato o in sciroppo.

Sezione 7: Caratterizzazione

Art. 22⁴⁰

¹ Per i prodotti di cui all'articolo 11 capoversi 5–8 e agli articoli 13 e 15, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁴¹ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari devono figurare:

³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche la disp. transitoria della modifica del 13 ott. 2010 alla fine del presente testo.

³⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4945). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³⁸ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 4631). Vedi anche le disp. trans. di detta mod. alla fine del presente testo.

⁴¹ RS **817.022.21**

- a. l'indicazione «fabbricato con ... g di frutti per 100 g di prodotto finito» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, se del caso dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi;
- b. l'indicazione «tenore totale di zucchero: ... g per 100 g» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, se questo dato non è già presente in una caratterizzazione del valore nutritivo; 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.

² La denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione dei frutti utilizzati in ordine decrescente delle percentuali del peso delle sostanze di partenza. Per i prodotti fabbricati con tre o più specie di frutti la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «più frutti», da un'indicazione simile o dall'indicazione del numero di specie di frutti utilizzate.

Capitolo 6: Disposizioni finali

Art. 23 Entrata in vigore

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

Disposizioni finali della modifica del 15 novembre 2006⁴²

Le derrate alimentari interessate dalle modifiche di cui alla cifra I possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2007. Esse possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte.

Disposizioni transitorie della modifica del 13 ottobre 2010⁴³

¹ Le derrate alimentari che non corrispondono agli articoli 2 capoverso 2 lettera f nonché 5 capoverso 2 lettere e ed i nonché capoverso 4 nella versione della modifica del 13 ottobre 2010 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 ottobre 2011 (un anno dopo l'entrata in vigore). Esse possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

² Le derrate alimentari che non corrispondono agli articoli 11, 12 capoversi 1-3 e 8-11, 13 capoverso 1, 14, 15, 16 capoverso 2, 20 lettere a e d-j, 21 capoverso 2 e 22 nella versione della modifica del 13 ottobre 2010 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto previgente fino al 31 ottobre 2012 (due anni dopo l'entrata in vigore). Esse possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁴² RU 2006 4945

⁴³ RU 2010 4631