

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

del 15 novembre 2016 (Stato 1° gennaio 2017)

*Il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR),
visti gli articoli 8 e 9 capoverso 1 dell'ordinanza del 2 settembre 2015¹ sull'utilizzo
di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (OIPSDA),
ordina:*

Art. 1 Prodotti naturali temporaneamente non disponibili

I prodotti naturali ai sensi dell'articolo 8 OIPSDA e il periodo durante il quale sono esclusi dal calcolo della quota minima determinante per l'indicazione di provenienza sono riportati nell'allegato 1.

Art. 2 Prodotti naturali non disponibili in Svizzera per determinati scopi d'utilizzo

I prodotti naturali che, su richiesta ai sensi dell'articolo 9 OIPSDA, sono esclusi dal calcolo della quota minima determinante per l'indicazione di provenienza nonché la durata dell'esclusione sono riportati nell'allegato 2.

Art. 3 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2017.

Allegato 1
(art. 1)

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Albumi essiccati	Proteine di uova in polvere ad elevato potere montante per l'utilizzo in meringhe e pasticceria fine meringata.	31.12.2018
Amido di frumento	Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2018
Beurre noisette	Per l'utilizzo nella pasta frolla.	31.12.2018
Caramello in polvere	Polvere igroscopica di colore marrone chiaro, dal sapore dolce e dal tipico odore di zucchero caramellato. Sostanza secca 99 %, valore pH: 3,0–4,5. Per l'utilizzo in masse di cioccolato al latte chiare.	31.12.2018
Caseinato di calcio in polvere	Sostanza secca 94 %, proteine 90 %. Per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, farce per prodotti di panetteria e preparati di formaggio.	31.12.2018
Caseinato di sodio in polvere	Caseinato di sodio ottenuto mediante essiccazione per atomizzazione, proteine min. 93 %. Per l'utilizzo in prodotti in polvere (cosiddetto burro in polvere da emulsioni grasso di latte/latte scremato), miscele per treccia al burro.	31.12.2018
Cialde industriali per cornetti da gelato commestibile	Cialde prodotte industrialmente per cornetti da gelato commestibile.	31.12.2018
Concentrato di frutta da more, fragole, 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. Come ingredienti di frutta e per aromatizzare e colorare caramelle dure e morbide, dolciumi a base di sostanze gelatinose e bevande istantanee.	31.12.2018
Concentrato di purea di lamponi	Concentrato da purea di lamponi con e senza semi. Valore Brix 27°–30°. Per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ² sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao, in marmellate di panetteria, gel per glassare e salse da dessert.	31.12.2018
Concentrato di succo di frutta da ribes nero	Rapporto concentrato: frutta = ca. 1 : 7. Valore Brix 50°–70°. Per l'utilizzo in caramelle.	31.12.2018
Concentrato di succo di lamponi	Concentrato di succo di lamponi evaporato sottovuoto. Valore Brix 50°–70°. Per l'utilizzo in caramelle.	31.12.2018
Fagioli bianchi	Per l'utilizzo in prodotti di panetteria.	31.12.2018

² RS 817.022.101

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Fecola di patate	Fecola di patate, qualità alimentare. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine e per la produzione di prodotti da spalmare sul pane.	31.12.2018
Fibre di frumento	Contenuto di fibre: ca. 97 % nella sostanza secca, senza glutine. Per l'utilizzo in farciture di prodotti di panetteria.	31.12.2018
Fiocchi di biscotti croccanti	Fiocchi fini, secchi, sbriciolati, a base di farina di frumento e zucchero. Consistenza croccante. Sapore dolce, di biscotto. Per l'utilizzo in prodotti di cioccolato.	31.12.2018
Fiocchi di malto di frumento	Tenore di acqua: max. 12 %, chicchi estranei: max. 5 pz. / 100 g, densità apparente: 420–450 g/l, dimensioni: 4–10 mm. Per ulteriore trasformazione in derrate alimentari, non sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti, senza OGM. Per l'utilizzo in miscele di cereali.	31.12.2018
Fiocchi di soia e frumento	Fiocchi di soia e frumento a base di farina di frumento, farina di soia, zucchero di canna, fruttosio, sale, farina di malto d'orzo, ottenuti mediante estrusione, essiccazione su cilindri e tostatura. Tenore di acqua: 4 %. Per l'utilizzo in miscele di cereali.	30.06.2017
Formaggio in polvere	Per l'utilizzo come farcitura per prodotti di panetteria e come insaporitore.	31.12.2018
Fruttosio	Tenore di fruttosio: min. 99,5 %, tenore di acqua: max. 0,2 %, ceneri: max. 0,1 %. Per l'utilizzo in gel per glassare (prodotto di pasticceria).	31.12.2018
Gelatina per la produzione di derrate alimentari contenenti gelatina	Gelatina commestibile da materie prime di bovino e suino conformemente agli articoli 10 e 11 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ³ sulle derrate alimentari di origine animale. Per l'utilizzo in orsetti gommosi e altri prodotti gommosi con una percentuale di gelatina del 5–10 %.	31.12.2018
Germe di frumento	Germe di frumento per ulteriore trasformazione in derrate alimentari, ottenuto mediante estrusione. Tenore di acqua: max. 5 %, non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti, senza OGM. Per l'utilizzo in miscele di cereali.	31.12.2018
Germe di frumento granulare	Composizione: germe di frumento, amido di frumento, farina integrale di frumento, glutine di frumento, miele, concentrato di succo di frutta, farina di malto d'orzo. Ottenuto mediante estrusione, per ulteriore trasformazione in derrate alimentari. Tenore di acqua: max. 5–7 %, granulazione: 3,5–5,5 mm, non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti, senza OGM. Per l'utilizzo in miscele di cereali.	31.12.2018
Glassa in polvere, burro	Glassa in polvere composta di zucchero, sciroppo di glucosio, burro, miele, latte intero in polvere, emulsionanti. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2018

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Glassa in polvere, grasso vegetale	Glassa in polvere composta di zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale, estratto di malto, panna in polvere, latte scremato in polvere, emulsionanti. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2018
Glutine di frumento	Proteine (N x 6,25) min. 82 % nella sostanza secca. Per l'utilizzo nella farina e in derrate alimentari vegetali.	31.12.2018
Isolato di proteine del frumento	Proteine (N x 6,25) min. 85,0 %. Per l'utilizzo in farciture di prodotti di panetteria.	31.12.2018
Isomaltuliosio	6-O- α -D-glucopyranosyl-D-fruttosio. Per l'utilizzo in bevande istantanee e prodotti di confetteria.	31.12.2018
Lattosio	Lattosio in forma cristallina, tenore di sostanza secca min. 99 %. Per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, miglioratori di panetteria a base di latte, prodotti di confetteria e farce in prodotti di panetteria.	
Paracaseina in polvere	Paracaseina in polvere, senza clostridi, priva di lattosio. Sostanza secca min. 89,5 %, proteine 82 %. Per l'utilizzo in formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare, preparati di formaggio fuso.	31.12.2018
Polvere di frutta, grandezza delle particelle 0,5-1,5 mm	Polvere di frutta ottenuta mediante essiccazione su cilindri, sottovuoto o per atomizzazione. Grandezza delle particelle: 0,5 mm-1,5 mm. Tenore di acqua: < 5,0 %, acidità titolabile (acido citrico monoidrato): 0,7-28,0 %, sostanze di supporto: glucosio, saccarosio, maltodestrina o amido. Per colorare e aromatizzare bevande istantanee, zuccheri d'uva, compresse di sorbitolo, compresse di xilitolo e altri prodotti di confetteria.	31.12.2018
Preparato a base di frutta da ribes nero, con pezzettini	Valore Brix: 40 %, pezzettini: 45 % Per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 5 dell'ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao.	31.12.2018
Proteina del siero di latte in polvere, tenore di proteine 35 %, tenore di lattosio 52 %	Proteina del siero di latte, in polvere Sostanza secca 96 %, proteine 35 %, lattosio 52 %. Per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, farce per prodotti di panetteria, preparati di formaggio.	31.12.2018
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.	31.12.2018
Purea di lamponi	Purea di lamponi con e senza semi. Per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 5 dell'ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao, in marmellate di panetteria, gel per glassare e salse da dessert.	31.12.2018

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Purea di ribes nero	Purea di ribes nero con max. 10 % di saccarosio. Per l'utilizzo nel gelato commestibile conformemente al capitolo 5 dell'ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao.	31.12.2018
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.	31.12.2018
Uova in polvere	Albume in polvere, uovo intero in polvere e tuorlo d'uovo in polvere per l'utilizzo in impasti (per stabilizzare, come copertura, nella farcitura) e nella pasticceria a base di albume.	31.12.2018
Vino industriale per la produzione di aceto	Vino industriale bianco e rosso destinato alla produzione di aceto da impiegarsi nella produzione di sottaceti.	31.12.2018
Vino industriale per la produzione di preparati di fondue	Vino industriale di qualità stabile per l'utilizzo in preparati di fondue conformemente agli articoli 43 e 44 dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale.	31.12.2018
Zucchero bianco biologico da barbabietole da zucchero	Zucchero cristallizzato biologico da barbabietole da zucchero, per l'utilizzo in prodotti biologici.	31.12.2018
Zucchero casonade chiaro	Zucchero candito chiaro da barbabietole da zucchero. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2018
Zucchero casonade scuro	Zucchero candito scuro da barbabietole da zucchero. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2018

Allegato 2
(art. 2)

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Caseinato di potassio	Alimenti speciali, in particolare alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente agli articoli 17, 18, 19 e 20a dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁴ sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	<p>Proteine (N x 6,38) min. 88 %</p> <p>Lattosio < 0,3 %.</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI del 26 giugno 1995⁵ sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁶ sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018
Concentrato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 43 %	Alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente agli articoli 17, 18, 19 e 20a dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	<p>Proteine (N x 6,38) min. 43 %</p> <p>Lattosio < 45,5 %</p> <p>Grasso < 4 %.</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018
Concentrato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 48 %	Alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente agli articoli 17, 18, 19 e 20a dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	<p>Proteine (N x 6,38) min. 48 %</p> <p>Lattosio 35 %</p> <p>Grasso < 6 %.</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018
Galattoligosaccaridi	Alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente agli articoli 17, 18, 19 e 20a dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	<p>Galattoligosaccaridi > 57 % sostanza secca</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018

⁴ RS 817.022.104

⁵ RS 817.021.23

⁶ RS 817.024.1

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Grano tenero con elevato tenore di proteine	Farine per prodotti di panetteria congelati e specialità, inclusa la farina che avanza dalla macinazione (prodotti derivati).	Proteine min. 14 % Glutine umido min. 32 %	31.12.2018
Idrolizzato proteico del siero di latte, ipoallergenico	Alimenti per lattanti e di proseguimento a base di idrolizzati proteici conformemente agli articoli 17 e 18 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteine min. 82,5 % Lattosio < 2,0 % Grasso < 5,5 %. Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.	31.12.2018
Isolato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 92 %	Alimenti speciali, in particolare alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente all'articolo 20a dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteine (N x 6,38) min. 92 % nella sostanza secca Lattosio < 0,2 %.	31.12.2018
Isolato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 94 %	Alimenti speciali conformemente all'articolo 5 capoverso 2 e all'articolo 20 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali.	Proteine (N x 6,38) min. 94 % nella sostanza secca Lattosio < 0,1 % Grasso < 0,3 %.	31.12.2018
Lattosio per alimenti speciali	Alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente agli articoli 17, 18, 19 e 20a dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	Min. 99 % m/m lattosio anidro nella sostanza secca Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti Criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 e all'articolo 58d capoverso 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.	31.12.2018

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Miele	Trasformazione industriale nelle derrate alimentari	Miele conformemente all'articolo 76 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁷ sulle derrate alimentari di origine animale. Consistenza e sapore omogenei. Trasformabile industrialmente (ad es. pompabilità).	31.12.2018
Proteina del siero di latte 80 %	Bevande proteiche fermentate	Proteine min. 76%, max. 80% Grasso < 9 % Minerali < 3,5 %.	31.12.2018
Proteina del siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 87 %	Alimenti speciali, in particolare alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente agli articoli 17 e 18 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteina del siero di latte in polvere ottenuta mediante ultrafiltrazione ed essiccazione per atomizzazione da latticello fresco pastorizzato (di latte vaccino). Tenore di proteina grezza min. 87 g/100 g, lattosio < 2 % nella sostanza secca, come lattosio anidro Denaturazione proteine < 70 % Ceneri < 3,5 g/100 g Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.	31.12.2018
Proteina del siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 95 %	Alimenti speciali, in particolare alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente agli articoli 17 e 18 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteina del siero di latte in polvere ottenuta mediante separazione cromatografica del siero (di latte vaccino). Tenore di proteina grezza min. 95 g/100 g Ceneri < 3 g/100 g Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.	31.12.2018

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 10,5%, demineralizzato	Alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente agli articoli 17 e 18 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali o secondo il corrispondente diritto estero.	<p>Proteine (N x 6,38) min. 10,5 %</p> <p>Lattosio 80 %</p> <p>Grasso < 1,5 %</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018
Siero di latte in polvere demineralizzato, essiccato per atomizzazione	Alimenti speciali, in particolare alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente agli articoli 17 e 18 dell'ordinanza del DFI sugli alimenti speciali.	<p>Siero di latte in polvere (da latte vaccino) parzialmente demineralizzato, ottenuto mediante essiccazione per atomizzazione</p> <p>Tenore di proteina grezza 27,5–30,0 g/100 g</p> <p>Ceneri < 2 g/100 g</p> <p>Tenore di residui conformemente all'allegato dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti nonché criteri microbiologici conformemente agli allegati 1 e 3 dell'ordinanza sui requisiti igienici.</p>	31.12.2018
Steroli esterificati e steroli liberi	Margarine con proprietà di riduzione del colesterolo	<p>Steroli vegetali e steroli vegetali esterificati: min. 99 %</p> <p>Estratto ricco di tocoferolo (E306): max. 0,1 %</p> <p>Palmitato di ascorbilo (E304): max. 0,1 %.</p>	31.12.2018

