

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

del 15 novembre 2016 (Stato 1° luglio 2020)

---

*Il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR),  
visti gli articoli 8 e 9 capoverso 1 dell'ordinanza del 2 settembre 2015<sup>1</sup> 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 I<sup>2</sup>*  
(art. 1)

## Prodotti naturali temporaneamente non disponibili

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Amido di frumento	Amido di frumento assoluto; per l'utilizzo in farciture e impasti.	31.12.2022
Caramello in polvere	Di zucchero, grasso e succedanei del latte. Grasso 22 %, proteine 8 %. Per l'utilizzo nel cioccolato.	31.12.2021
Caseinato di calcio in polvere	Sostanza secca: 94 %; proteine: 90 %; per l'utilizzo in formaggio fuso per preparati di formaggio.	31.12.2020
Caseinato di sodio in polvere	Caseinato di sodio ottenuto mediante essiccazione per atomizzazione; proteine: min. 93 %; per l'utilizzo in prodotti in polvere da emulsioni di grasso di latte/latte scremato e panna e panna vegetale montate.	31.12.2020
Cialde industriali per cornetti da gelato commestibile	Cialde prodotte industrialmente per cornetti da gelato commestibile.	31.12.2021
Concentrato di frutta da albicocche, more, fragole, ciliegie, amarene, 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; per l'utilizzo come ingredienti di frutta e per aromatizzare e colorare caramelle dure e morbide, dolciumi a base di sostanze gelatinose e bevande istantanee.	31.12.2021
Concentrato di succo di frutta di ribes nero	Rapporto concentrato/frutta: ca. 1 a 7; valore Brix: 50°–70°; per l'utilizzo in caramelle.	31.12.2021

<sup>2</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DEFR del 1° giu. 2018 (RU **2018** 2335). Aggiornato dai n. I delle O del DEFR del 7 nov. 2018 (RU **2018** 4321), del 19 nov. 2019 (RU **2019** 4299) e del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU **2020** 2121).

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Concentrato di proteine di siero di latte, tenore di proteine min. 43 %	Proteine (N x 6,38): 45–92 % nella sostanza secca; lattosio: 3–45 %; grasso: 1,5–6,0 %; ceneri 2,5–5,5 %; tenore di residui di pesticidi relativi ad alimenti per lattanti e di proseguimento: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>3</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE); tenori concernenti agenti contaminanti: melamina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0,05 mg/kg; particolari criteri microbiologici: conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>4</sup> sui requisiti igienici (ORI); per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente all'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.	31.12.2022
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 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>5</sup> sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV).	31.12.2020
Fagioli bianchi	Per l'utilizzo in prodotti di panetteria.	31.12.2020
Farina di grano tenero per alimenti a base di cereali	Tenore di micotossine conformemente all'ordinanza del 16 dicembre 2016 <sup>6</sup> sui contaminanti (OCont) per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.	31.12.2021
Farina di segale per alimenti a base di cereali	Tenore di micotossine conformemente all'OCont per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.	31.12.2021
Farina di spelta per alimenti a base di cereali	Tenore di micotossine conformemente all'OCont per alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. Per l'utilizzo negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia secondo il capitolo 2 sezione 3 dell'ODPPE.	31.12.2021

3 RS 817.022.104

4 RS 817.024.1

5 RS 817.022.17

6 RS 817.022.15

Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Fecola di patate	Fecola di patate, qualità alimentare. Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	31.12.2021
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.	31.12.2021
Gelatina per la produzione di derrate alimentari contenenti gelatina	Gelatina commestibile da materie prime di bovino e suino conformemente agli articoli 11 e 12 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>7</sup> sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA); resistenza del gel (Bloom): 100–270 g secondo gli Official Methods of Analysis of AOAC International del 2016 <sup>8</sup> , per l'utilizzo in orsetti gommosi e altri prodotti gommosi con una percentuale di gelatina del 4–12 %.	31.12.2020
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.	31.12.2021
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.	31.12.2021
Grano tenero con elevato tenore di proteine	Proteine: min. 14 %; glutine umido: min. 32 %; per l'utilizzo in farine per prodotti di panetteria congelati e specialità, inclusa la farina che avanza dalla macinazione (prodotti derivati).	31.12.2019
Lattosio	Lattosio in forma cristallina; sostanza secca: min. 99 %; per l'utilizzo in formaggio fuso, preparati di formaggio fuso, miglioratori di panetteria a base di latte, panna e panna vegetale montate e da cucina, prodotti di confetteria nonché farce in prodotti di panetteria.	31.12.2020

<sup>7</sup> RS 817.022.108

<sup>8</sup> I metodi di analisi possono essere consultati previo pagamento sul sito Internet di AOAC International: [www.aoac.org](http://www.aoac.org) > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).



Prodotto naturale	Specifica	Termine dell'esclusione
Siero di latte in polvere, tenore di proteine min. 10–13 %, demineralizzato	Proteine (N x 6,38): min. 10–13 %; lattosio: 80–90 %; grasso: < 1,5 %; ceneri: 0,6–3,0 %; tenore di residui di pesticidi: conformemente all'articolo 22 capoverso 4 dell'ODPPE; tenori di altri agenti contaminanti: melammina: max. 1 mg/kg; piombo: max. 0,05 mg/kg; particolari criteri microbiologici conformemente all'articolo 69 capoverso 3 dell'ORI; per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.	31.12.2022
Vino industriale bianco per la produzione di aceto	Per la produzione di aceto da impiegarsi nella produzione di sottaceti.	31.12.2020
Vino industriale per la produzione di preparati di fondue	Vino industriale di qualità stabile per la produzione di preparati di fondue conformemente agli articoli 56, 58, 59 e 60 dell'ODOA.	31.12.2020
Zucchero bianco biologico da barbabietole da zucchero	Zucchero cristallizzato prodotto giusta l'ordinanza del 22 settembre 1997 <sup>11</sup> sull'agricoltura biologica da barbabietole da zucchero, per l'utilizzo in prodotti ottenuti giusta l'ordinanza sull'agricoltura biologica.	31.12.2022
Zucchero caramellato 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 chiaro.	31.12.2020

<sup>11</sup> RS 910.18

*Allegato 2<sup>12</sup>*  
(art. 2)

## Prodotti naturali non disponibili in Svizzera per determinati scopi d'utilizzo

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Concentrato di proteine del pisello	Per l'utilizzo in bevande istantanee e in compresse.	Tenore di proteine: > 55 %	31.12.2022
Fiocchi di malto di frumento	Per l'utilizzo nei cereali per la prima colazione.	Tenore di acqua: max. 12 %; chicchi estranei: max. 5 pz./100 g; densità apparente: 420–450 g/l; dimensioni: 4–10 mm; non sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM; per ulteriore trasformazione in derrate alimentari.	31.12.2022
Formaggio in polvere	Per l'utilizzo come farcitura di prodotti di panetteria e come insaporitore.	Trasformabile industrialmente	31.12.2022
Fruttosio	Per l'utilizzo in gel per glassare in prodotto di pasticceria e marmellate di panetteria.	Tenore di fruttosio: min. 99,5 %; tenore di acqua: max. 0,2 %; ceneri: max. 0,1 %.	31.12.2022
Galattoligosaccaridi	Per l'utilizzo in alimenti per persone con particolari esigenze alimentari, soprattutto in alimenti per lattanti e di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali conformemente ai capitoli 2 e 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>13</sup> sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE) o secondo il corrispondente diritto estero.	Galattoligosaccaridi: > 57 % sostanza secca; tenore di residui: conformemente agli allegati 2, 3 e 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>14</sup> concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) e all'articolo 22 dell'ODPPE; criteri microbiologici: conformemente all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>15</sup> sui requisiti igienici (ORI).	31.12.2022

<sup>12</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DEFR del 1° giu. 2018, in vigore dal 1° gen. 2019 (RU 2018 2335).

<sup>13</sup> RS 817.022.104

<sup>14</sup> RS 817.021.23

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Germe di frumento	Per l'utilizzo nel germe di frumento granulare o nei cereali per la prima colazione.	Ottenuto mediante estrusione; tenore di acqua: max. 5 %; non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti; senza OGM.	31.12.2022
Idrolizzato proteico del siero di latte, ipoallergenico	Per l'utilizzo in alimenti per lattanti e di proseguimento a base di idrolizzati proteici conformemente al capitolo 2 sezioni 1 e 2 dell'ODPPE o secondo il corrispondente diritto estero.	Proteine: min. 82,5 %; lattosio: < 2,0 %; grasso: < 5,5 %; grado di idrolisi: 7-15 %.	31.12.2022
Isomaltulosio	Per l'utilizzo in bevande istantanee e prodotti di confetteria.	6-O- $\alpha$ -D-glucopyranosyl-D-fruttosio	31.12.2022
Miele	Per la trasformazione industriale nelle derrate alimentari.	Miele conformemente all'articolo 96 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 <sup>15</sup> sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA); consistenza e sapore omogenei; trasformabile industrialmente, in particolare pompabile.	31.12.2022
Polvere di frutta, con grandezza delle particelle 0,5-1,5 mm	Per colorare e aromatizzare bevande istantanee, zuccheri d'uva, compresse di sorbitolo, compresse di xilitolo e altri prodotti di confetteria.	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.	31.12.2022
Steroli esterificati e steroli liberi	Per l'utilizzo in margarine designate come «a basso contenuto di colesterolo» o «prive di colesterolo».	Steroli vegetali e steroli vegetali esterificati: min. 99 %; estratto ricco di tocoferolo (E306): max. 0,1 %; palmitato di ascorbile (E304): max. 0,1 %.	31.12.2022
Uova in polvere	Per l'utilizzo in impasti (per stabilizzare, come copertura, nelle farciture) o nella pasticceria a base di albume.	Albume in polvere, uovo intero in polvere e tuorlo d'uovo in polvere	31.12.2022

<sup>15</sup> RS 817.024.1

<sup>16</sup> RS 817.022.108

---

Prodotto naturale	Scopo d'utilizzo	Requisiti tecnici	Termine dell'esclusione
Zucchero candito da barbabietole da zucchero, scuro e chiaro	Per l'utilizzo in prodotti di panetteria fine.	Tenore di acqua: max. 2,5 %; colore scuro conformemente alla European Brewery Convention (EBC): 410–710; colore chiaro EBC: 85–175; particelle: > 2,0 mm max. 0,15 %; proprietà organolettiche tipiche.	31.12.2022

---

