

Derrate alimentari
Agroscope Transfer | N. 215 / Luglio 2018



Linee guida per la caratterizzazione di carne, preparati di carne, prodotti a base di carne e prodotti della pesca

Autori
Gruppo di lavoro Linee guida



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR
Agroscope

Autori

Marcus Bornschein, Bell Svizzera SA, Basilea

Benjamin Dötzer, Micarna SA, Bazenheid

Toni Epp, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin

Christof Friemel, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf

Dr. Nadine Gerber, sost. chimico cantonale, Laboratorio cantonale, Zurigo

Dr. Ruedi Hadorn, Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Zurigo

Damian Speck, Centro di formazione per l'economia Svizzera della carne ABZ, Spiez

Helena Stoffers, Agroscope, Berna

Michael Suter, Pacovis AG, Stetten

Colophon

Editore:	Agroscope Animali e prodotti animali Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berna www.agroscope.ch e Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC CH-8005 Zurigo www.upsc.ch
Frontespizio:	Damian Speck, ABZ Spiez
Stampa:	Sonderegger Publish AG, Weinfelden
Copyright:	© Agroscope 2018
ISSN:	2296-9349 (print), 2296-939X (online)

Indice

1	Introduzione	4
2	Definizioni.....	4
2.1	Derrata alimentare preimballata.....	4
2.2	Derrate alimentari vendute sfuse	4
2.3	Carne	4
2.4	Carne macinata.....	4
2.5	Preparato di carne	4
2.6	Prodotto a base di carne	5
2.7	Muscoli scheletrici.....	5
2.8	Frattaglie	5
2.9	Additivi e sostanze aromatiche	5
2.10	Coadiuvanti tecnologici	5
3	Basi	6
3.1	Disposizioni generali	6
3.2	Disposizioni legislative e aiuti interpretativi	6
3.3	Documenti inerenti all'impresa	7
4	Esempi di etichette per prodotti venduti sfusi nel commercio al dettaglio	7
5	Esempi di etichette per prodotti preimballati nel commercio al dettaglio	8
6	Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati nel commercio all'ingrosso.....	22
7	Istituzioni per la valutazione delle etichette	23
7.1	Laboratori cantonali	23
7.2	Istituti e laboratori privati	23
8	Conclusioni	23
9	Procedura per una corretta caratterizzazione (Tabella 2)	24
10	Classificazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne	39

1 Introduzione

Le confezioni e le etichette delle derrate alimentari rivelano una grande quantità di informazioni al cliente interessato. Diversi testi legislativi si occupano del modo in cui deve avvenire una corretta dichiarazione o caratterizzazione. Queste linee guida sono pensate come un aiuto alla corretta stesura della caratterizzazione di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne preimballati. Esse contengono anche rimandi alle rispettive basi legali, come elencate nel capitolo 3. Le aggiunte e revisioni a partire dalla terza edizione (2014) sono incluse fino a febbraio 2018.

2 Definizioni

(vedi art. 2 ODerr e art. 4 ODOA)

2.1 Derrate alimentari preimballate

Per derrate alimentari preimballate si intendono le derrate alimentari confezionate o imballate prima della consegna e consegnate a consumatori o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi, e che non possono essere modificate senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio.

2.2 Derrate alimentari vendute sfuse

Le derrate alimentari che vengono immesse sul mercato senza imballaggio oppure, per desiderio delle consumatrici o dei consumatori, vengono imballate o confezionate sul luogo di consegna oppure vengono preimballate nell'imminenza della consegna (compresi i banchi con servizio), rientrano nelle derrate alimentari vendute sfuse.

2.3 Carne

Per carne si intendono tutte le parti commestibili di un animale delle specie animali ammesse (art. 2 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale; ODOA).

La carne fresca è carne che per la conservazione è stata sottoposta ai soli trattamenti di refrigerazione, congelamento o surgelazione, compresa la carne confezionata sottovuoto o in atmosfera controllata.

Carne = definizione della denominazione specifica "carne" nell'elenco degli ingredienti, p.es. percentuale di carne nella salsiccia di vitello da arrostitire. Vedi anche "muscolo scheletrico".

2.4 Carne macinata

La carne macinata è carne disossata, tritata e contenente meno dell'1 % di sale. Se il tenore di sale è uguale o superiore all'1%, viene classificata come preparato di carne. A questo proposito va considerato il tenore naturale di sale della carne fresca che può essere pari allo 0.2%

2.5 Preparato di carne

→ vedi capitolo 10

Per preparato di carne s'intende carne a cui siano stati aggiunti prodotti alimentari, condimenti o additivi, o che sia stata sottoposta a un trattamento di lavorazione. Il trattamento applicato non deve però modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne eliminando così le caratteristiche della carne intesa come carne fresca. I preparati di carne non sono cotti, affumicati o essiccati, né completamente rubificati. Il grado di macinazione non ha però alcuna importanza (p.es. carne macinata per salsicce cruda, anche carne macinata per salsicce salata e rubificata, carne marinata, cevapcici, tartare, salsicce fresche di maiale da arrostitire, ecc.)

2.6 Prodotto a base di carne

→ vedi capitolo 10

I prodotti a base di carne sono prodotti derivati dalla lavorazione di carne, preparati di carne o prodotti a base di carne nei quali, al taglio, è possibile constatare nella parte centrale della superficie di taglio la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (p.es. cervelas, salsiccia di Lione, prosciutto arrotolato crudo e cotto, ecc.)

2.7 Muscoli scheletrici

= "carne" nell'elenco degli ingredienti

I muscoli scheletrici degli animali (mammiferi e uccelli) comprendono i muscoli aderenti alle ossa con tessuto adiposo o connettivo annesso o aderente. Il diaframma e i muscoli masseteri sono classificati come dei muscoli scheletrici. Il cuore, la lingua e i restanti muscoli della testa nonché della coda non sono muscoli scheletrici. Ciò significa che i restanti muscoli della testa (carne delle tempie, ev. carne del collo) e della coda devono essere citati separatamente nell'elenco degli ingredienti.

2.8 Frattaglie

Per frattaglie s'intendono gli organi della cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione.

2.9 Additivi e sostanze aromatiche

Gli additivi sono sostanze deliberatamente aggiunte alle derrate alimentari, direttamente o indirettamente, per ragioni di natura tecnologica o organolettica, con o senza valore nutritivo, e che come tali o come loro derivati permangono interamente o parzialmente nelle stesse.

Gli aromi sono dei prodotti disciplinati separatamente, non destinati al consumo in quanto tali, aggiunti alle derrate alimentari per conferire loro un odore o un sapore particolare oppure per cambiare queste caratteristiche.

2.10 Coadiuvanti tecnologici

I coadiuvanti tecnologici sono sostanze utilizzate durante la lavorazione per motivi tecnologici, e che nel corso del processo di lavorazione sono nuovamente rimosse per quanto ciò è tecnicamente possibile (p.es. coadiuvanti da aggiungere nell'acqua per la scottatura durante la macellazione dei suini).

3 Basi

3.1 Disposizioni generali

Le indicazioni sulle derrate alimentari preimballate devono essere ben visibili, indicate con una scritta facilmente leggibile e indelebile (art. 36 ODerr e art. 4 OID: altezza x: minimo 1.2 mm). Corrisponde ca. al carattere Arial 7 (nero su bianco).

Le indicazioni devono essere redatte in almeno una lingua ufficiale (italiano, tedesco o francese).

3.2 Disposizioni legislative e aiuti interpretativi

Nella seguente tabella 1 sono elencate le disposizioni legislative rilevanti per la caratterizzazione della carne preimballata, dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne.

Tabella 1: Basi legali e linee guida per la caratterizzazione della carne preimballata, dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne

N.	Nome	Abbreviazione	N. della raccolta sistematica
1	Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari)	LDerr	817.0
2	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso	ODerr	817.02
3	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari	OID	817.022.16
4	Ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi)	OAdd	817.022.31
5	Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari	OAVM	817.022.32
6	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale	ODOA	817.022.108
7	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici	ORI	817.024.1
8	Ordinanza concernente la dichiarazione di prodotti agricoli ottenuti mediante metodi vietati in Svizzera (Ordinanza sulle dichiarazioni agricole)	ODAgr	916.51
9	Ordinanza concernente i Paesi esentati dall'obbligo di dichiarazione in virtù dell'ordinanza sulle dichiarazioni agricole	Elenco dei Paesi ODAgr	916.511
10	Ordinanza sulle unità		941.202
11	Ordinanza sull'indicazione dei prezzi	OIP	942.211
12	Ordinanza sulle indicazioni di quantità	OIQ	941.204
13	Ordinanza del DFGP sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati	OIQ - DFGP	941.204.1
14	Ordinanza sugli aromi	--	817.022.41
15	Documento informativo 2017/7: limiti di tolleranza per la dichiarazione dei valori nutritivi, risp. linee guida per fissare i limiti tollerati per i valori nutritivi indicati sull'etichetta ¹		USAV, nov. 2017 Commissione UE, dic. 2012

¹ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_it.pdf

Queste ordinanze possono essere richieste in forma cartacea al seguente indirizzo:

Ufficio federale delle costruzioni e della logistica
Dip. vendita/pubblicazioni
Fellerstrasse 21
3003 Berna
Tel. 058 465 50 50
Fax 058 465 50 58

o consultate in Internet al link: www.sff.ch/it/info-carne/leggi.php

Ulteriori informazioni sulla caratterizzazione sono disponibili anche su www.usav.admin.ch.

3.3 Documenti inerenti all'impresa

Per poter elaborare una corretta caratterizzazione, avete bisogno dei seguenti documenti:

- Ricette
- Specifiche delle derrate alimentari utilizzate (p.es. spezie)
- Specifiche degli additivi utilizzati (p.es. miscele di additivi)
- Indicazioni per la caratterizzazione del valore nutritivo, p.es. da Internet: www.naehrwertdaten.ch

4 Esempi di etichette per prodotti venduti sfusi nel commercio al dettaglio

Di seguito trovate modelli di etichette di carne fresca venduta sfusa, prodotti a base di carne e preparati di carne per il commercio al dettaglio. Occorre tener presente che, in merito ai prodotti venduti sfusi il personale dev'essere in grado di fornire verbalmente le informazioni supplementari che sui prodotti preimballati sono indicate per iscritto. Nel caso in cui gli allergeni non siano dichiarati per iscritto vicino al prodotto, si deve apporre nel locale di vendita un'indicazione scritta in base alla quale le informazioni in questione possono essere richieste direttamente al personale di vendita. In aggiunta, tale informazione dev'essere a disposizione del personale oppure una persona competente dev'essere in grado di fornirla sul posto (vedi tabella 2 punto 22)

Carne fresca

Sminuzzato di vitello	
100 g	5.60 Fr.

Petto di pollo	
100 g	2.40 Fr.
Origine: Ungheria	

Prodotto a base di carne

Polpettone	
100 g	2.10 Fr.

Schüblig	
1 Paio	5.60 Fr.

Preparato di carne

Cordon bleu di vitello	
100 g	6.20 Fr.
Allergeni: glutine, formaggio	

Per non dover dichiarare l'origine della carne su ciascuna etichetta di prezzo nella vendita sfusa, si suggerisce di apporre nel locale di vendita un cartello con la seguente scritta:

- Origine della carne: in assenza di altra dichiarazione, si tratta di carne svizzera
- Origine carne svizzera: le eccezioni sono dichiarate

5 Esempi di etichette per prodotti preimballati nel commercio al dettaglio

Di seguito trovate modelli di etichette di prodotti a base di carne e preparati di carne preimballati per la vendita al dettaglio con commenti in merito alle caratteristiche “speciali”. Per spiegazioni più dettagliate si possono consultare i punti della tabella 2.

Carne fresca

Costoletta di maiale

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Costoletta di maiale	
8	Imballata in atmosfera protettiva	
9	Conservare refrigerata a una temperatura massima di +5°C	
5+10	da consumare entro il: 20.08.2018	
6	Origine: Svizzera	a
16	280 g	
17	100 g 2.40 Fr. 6.70 Fr.	
12	Solo CH	

^a Indicazione “carne svizzera” facoltativa

Petto di pollo

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Petto di pollo	
3	Consiglio d'igiene per la cucina: togliere l'imballaggio con precauzione e gettarlo. Far defluire il succo della carne. Evitare il contatto della carne di pollo con altre derrate alimentari. Pulire accuratamente le stoviglie e le mani. Servire la carne di pollo sempre ben cotta/arrostita.	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5+10	Da consumare entro il: 15.08.2018	
6+7	Origine: Svizzera	
16	140 g	
17	100 g 3.20 Fr. 4.50 Fr.	
	CH 123456	

Carne macinata di manzo

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Carne macinata di manzo	
3	Prodotto da consumare completamente cotto	
11	Tenore di grassi: inferiore al 20% Rapporto tra tessuto connettivo e proteine della carne: inferiore al 15%	
9	Conservare refrigerata a una temperatura massima di +5°C	
5+10	Da consumare entro il: 14.08.2018	
6+7	Prodotto in Svizzera Origine della carne: Germania	a
16	400 g	
17	100 g 2.20 Fr. 8.80 Fr.	

^a Indicazione non necessaria se nell'indirizzo "CH-" precede il numero di avviamento postale

US-Rib-Eye

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a+2c	US Rib-Eye scongelata	
15	Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni degli animali	
9	Non ricongelare dopo lo scongelamento	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5+10	Da consumare entro il: 25.10.2018	
6	Origine: non Svizzera, macellato in USA	
16	380 g	
17	100 g 7.20 Fr. 27.35 Fr.	

Arrosto di spalla di manzo

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Arrosto di spalla di manzo	
8	Imballato in atmosfera protettiva	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5+10	Da consumare entro il: 03.10.2018	
6+7	Origine della carne: Nato: Francia Allevato: Germania Macellato: CH-678 Sezionato: CH-789	CH 123456
16	500 g	
17	100 g 3.50 Fr. 17.50 Fr.	

Lonza di agnello marinata

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Lonza di agnello marinata	a, b
4a+4d	Carne di agnello scongelata 90% (Nuova Zelanda), marinata: olio di colza, aglio, sale da cucina iodato, spezie, condimento (soia), estratto di spezie.	
15	Può essere stata prodotta con sostanze non ormonali, come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali	
6+7	Paese di produzione: Nuova Zelanda Marinata in Svizzera	CH 123456 c
9	Conservare refrigerata a una temperatura massima di +5°C	
5+10	Da consumare entro il: 10.08.2018	
16	190 g	
17	100 g 4.30 Fr. 8.20 Fr.	

^a Da attribuire ai preparati di carne (vedi capitolo 10)^b Materia prima scongelata, in seguito marinata^c Indicazione non necessaria se nell'indirizzo "CH" precede il numero di avviamento postale

Salsicce cotte**Salsiccia di vitello da arrostitire**

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio Via Esempio 111 CH-9999 Città di Esempio	
1+2a	Salsiccia di vitello da arrostitire/ Saucisse de veau à rôtir	a
4a-4d	Ingredienti: carne di vitello 39%, carne di maiale, lardo, latte , cotenne, sale da cucina iodato, spezie (contengono senape), glucosio, antiossidante: acido citrico, stabilizzante: E 450, involucro dell'insaccato: budello di maiale. Ingrédients: viande de veau 39%, viande de porc, lard, lait , couennes, sel de cuisine iodé, épices (contiennent de la moutarde), glucose, antioxydant: acide citrique, stabilisant: E 450, enveloppe: boyau de porc.	
9	Conservare refrigerata a una temperatura massima di +5°C / Conserver sous réfrigération! Max. +5°C	
5	Da consumare entro il / À consommer jusqu'au: 12.08.2018	
6	Elaborata in Svizzera con carne svizzera / Elaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	Pastorizzata dopo il confezionamento. / Pasteurisé après emballage.	
20	Valori nutritivi / valeurs nutritives (per 100 g / par 100 g): Valore energetico énergie 980 kJ / 236 kcal Grassi matières grasses 20 g di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés 6 g Carboidrati glucides < 1 g di cui zuccheri dont sucres < 1 g Fibre alimentari fibres alimentaires < 0.5 g Proteine protéines 13 g Sale sel 1.8 g	b
16+17	280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.	
7	CH 123456	c
10	L-123456789	

^a Le indicazioni in più di una lingua ufficiale sono facoltative^b L'indicazione delle fibre alimentari è facoltativa^c Se esiste un numero di autorizzazione, questo dev'essere indicato con l'apposizione di un contrassegno d'identità

«Basler Würstli»

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	«Basler Würstli»	
2a+8	Preparato di carne affumicato, cotto	a
4a-4c	Ingredienti: carne di maiale (Svizzera), carne di manzo (Svizzera, Uruguay), acqua, lardo (Svizzera), cuore di maiale (Svizzera), cotenne (Svizzera), sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), spezie, glucosio, antiossidante: acido ascorbico, stabilizzanti: difosfati, aroma di affumicato, involucro dell'insaccato: budello di bovino.	
6	Elaborato in Svizzera con carne proveniente da: vedi Ingredienti.	
5+10	Da consumare entro il: 16.08.2018	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
20	Valori nutritivi (per 100 g): Valore energetico 980 kJ / 236 kcal Grassi 20 g di cui acidi grassi saturi 6 g Carboidrati < 1 g di cui zuccheri < 1 g Fibre alimentari < 0.5 g Proteine 13 g Sale 1.8 g	b
16+17	200 g 30.00 Fr./kg 6.00 Fr.	

^a Si raccomanda di indicare il tipo di preparazione.^b Indicazione dei valori nutritivi sotto forma di Big 7 (più "fibre alimentari" a titolo facoltativo)

«Wienerli»

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
1+2a	«Wienerli» 4x50 g	
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
4a-4c	Ingredienti: carne di maiale, carne di manzo, lardo, acqua, cotenne, sale nitritato (sale da cucina iodato, conservante: E 250), spezie, glucosio, antiossidante: E 301, stabilizzanti: E 450 e E 452, involucro dell'insaccato: intestino tenue di ovino.	
6	Origine della carne: Svizzera	
20	Valori nutritivi (per 100 g) Valore energetico 1100 kJ / 267 kcal Grassi 23 g Carboidrati < 1 g Proteine 14 g Sale 1.8 g	a
16+17	200 g 22.50 Fr./kg 4.50 Fr.	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C.	
5+10	Da consumare entro il: 24.08.2018	

^a Indicazione dei valori nutritivi sotto forma di Big 4 più "sale" ("Big 5")

Salsicce crude

Per salsicce crude che vengono immesse sul mercato stagionate come prodotti misti da diversi procedimenti di essiccazione dei singoli ingredienti, la quantità dell'ingrediente presente proporzionalmente al momento della produzione può essere stabilita per il prodotto finito (cioè dopo la stagionatura).

Poiché la quantità totale degli ingredienti dichiarati quantitativamente supera il 100% in massa del prodotto finito, si deve indicare il peso per la produzione di 100 g di prodotto finito. Per questo motivo, per le salsicce crude si applicano disposizioni particolari (art. 12 OID, allegato 7) per quanto concerne le indicazioni quantitative, poiché questi prodotti sono soggetti notoriamente a un processo di essiccazione.

Salame equino

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
1	Salame equino	
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
2a	Prodotto con carne di cavallo e di maiale, da consumare crudo	a
4a-4c	Ingredienti per 100 g di prodotto finito (= 160 g di materiale di partenza): carne di cavallo (Canada) 125 g, lardo, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), glucosio, spezie, antiossidante: acido ascorbico. Involucro dell'insaccato: budello di collagene di bovino, non atto ad essere consumato.	b, c
5+10	Si conserva almeno fino alla fine di: 11.18 L 123456 Questo prodotto può essere soggetto a perdita di peso.	d
9	Si conserva senza refrigerazione!	e
16+17	500 g Fr. 50.-/kg Fr. 25.-	
20	Valori nutritivi (per 100 g): Valore energetico 1572 kJ (378 kcal) Grassi 28 g Carboidrati 1.5 g Proteine 30 g Sale 4.0 g	solo CH

^a Si raccomanda di indicare la forma di consumo

^b Indicazione della provenienza della carne di cavallo non obbligatoria se non vi è un'evocazione specifica con riferimento alla provenienza (p.es. Salame equino delle Franches Montagnes)

^c Indicazione della quantità di lardo non obbligatoria, poiché la quantità non è determinante per la scelta dei consumatori (OID, allegato 7 n. 1.1)

^d Indicazione non obbligatoria per legge (il peso dev'essere rispettato al momento della prima immissione sul mercato), tuttavia si raccomanda di indicarlo per evitare di deludere i clienti

^e Indicazione non obbligatoria

Salame italiano

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Salame italiano	
2a	Prodotto a base di carne con latte in polvere magro, da consumare crudo	a
4a-4d	Ingredienti: carne di maiale (Italia, Danimarca), lardo, sale nitritato (sale da cucina, agente conservante: nitrito di sodio), latte in polvere scremato 1%, spezie (contengono sedano , senape), glucosio, antiossidante: ascorbato di sodio.	b
5+10	Si conserva almeno fino al: 01.08.18	
8	Confezionato in atmosfera protettiva.	
9	Si conserva senza refrigerazione!	c
6 / 7	Elaborato in Italia	d
16+17	100 g Fr. 50.-/kg Fr 5.-	
20	Valori nutritivi (per 100 g): Valore energetico 1717 kJ (414 kcal) Grassi 33 g Carboidrati 2.2 g Proteine 27 g Sale 3.8 g	

^a Si raccomanda di indicare la forma di consumo

^b Con questa indicazione il prodotto deve contenere sia carne proveniente dall'Italia che dalla Danimarca

^c Indicazione non obbligatoria

^d Contrassegno d'identità dell'azienda di confezionamento finale (nel presente caso viene importato intero dall'Italia, ma affettato e confezionato in Svizzera)

«Bauernschübli»

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
9	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	«Bauernschübli»	
2a	Prodotto a base di carne affumicato, da consumare crudo	a
4a-4d	Ingredienti: carne di manzo, carne di maiale, lardo, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), vino rosso, spezie, lattosio , antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: sorbato di potassio. Involucro dell'insaccato colorato: budello di suino con colorante caramello.	b
5+10	Si conserva almeno fino al: 15.12.18	
9	Si conserva senza refrigerazione!	c
16+17	200 g Fr. 50.-/kg Fr. 10.-	
20	Valori nutritivi (pro 100 g) Valore energetico 1774 kJ (428 kcal) Grassi 35 g Carboidrati 2.2 g Proteine 27 g Sale 3.8 g	
8 / 12	Imballato sottovuoto	d

^a Si raccomanda di indicare la forma di consumo

^b Se il vino contiene solfiti (come accade solitamente), occorre indicarlo se nel prodotto finito i solfiti potrebbero superare i 10 mg/kg. Poiché il vino non può contenere più 200 mg/kg di solfiti e considerando la possibilità di essiccazione (possibile concentrazione delle sostanze aggiunte) occorre dichiarare "vino rosso (contiene solfiti)" nel caso in cui l'aggiunta di vino superi il 3% ca. oppure se sono presenti altri ingredienti contenenti solfiti.

^c Indicazione non obbligatoria

^d Per la merce confezionata sottovuoto non è obbligatoria la dichiarazione; essa è invece raccomandata per le confezioni ad alto vuoto

«Mettwurst»

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	«Mettwurst»	
2a	Prodotto a base di carne affumicato, da consumare crudo	a
4a-4c	Ingredienti: carne di maiale, lardo, carne di manzo, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), glucosio, spezie, antiossidanti: acido ascorbico e ascorbato di sodio, rum. Involucro dell'insaccato non atto al consumo.	
5+10	Si conserva almeno fino al: 25.08.18	b
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
16+17	200 g Fr. 30.-/kg Fr. 6.-	
7	CH 123456	
20	Valori nutritivi (pro 100 g) Valore energetico 1860 kJ (452 kcal) Grassi 44 g Carboidrati 0.9 g Proteine 13 g Sale 2.7 g	

^a Si raccomanda di indicare la forma di consumo

^b A prescindere dalla temperatura raccomandata per lo stoccaggio (+5°C) il prodotto dev'essere provvisto della scritta "si conserva almeno fino al", poiché la refrigerazione delle salsicce crude non è obbligatoria secondo l'ordinanza sull'igiene

Saucisson vaudois IGP

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 10	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Saucisson vaudois IGP	a
2a	Prodotto a base di carne affumicato, da consumare cotto	b
4a-4c	Ingredienti: carne di maiale, lardo, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), glucosio, spezie, antiossidanti: acido ascorbico e ascorbato di sodio. Involucro dell'insaccato: budello di suino.	
5+10	Si conserva almeno fino al: 20.08.18	c
	Questo prodotto può essere soggetto a perdita di peso.	d
9	Si conserva senza refrigerazione!	
3	Consiglio per la preparazione: lasciar sobbollire in acqua a 80°C per 40 minuti	
17	350 g Fr. 30.- /kg Fr. 9.50	
20 / 12	Valori nutritivi (per 100 g): Valore energetico 1544 kJ (373 kcal) Grassi 34 g Carboidrati 0.8 g Proteine 16 g Sale 2.3 g	

Solo
CH

^a Il termine "Saucisson vaudois IGP" è una denominazione di origine protetta

^b L'indicazione "da consumare cotto" è raccomandata (soprattutto per evitare eventuali casi di responsabilità qualora venisse consumato crudo)

^c A prescindere dalla temperatura raccomandata per lo stoccaggio (+5°C) il prodotto dev'essere provvisto della scritta "si conserva almeno fino al", poiché la refrigerazione delle salsicce crude non è obbligatoria secondo l'ordinanza sull'igiene. L'indicazione «Si conserva senza refrigerazione» è raccomandata anche se il prodotto solitamente viene refrigerato, per consentire ad esempio durante un'azione una manipolazione senza refrigerazione.

^d L'indicazione non è obbligatoria per legge (il peso dev'essere rispettato al momento della prima immissione sul mercato), tuttavia si raccomanda di indicarla per evitare di deludere i clienti

Convenience**Filetto in crosta**

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Filetto in crosta	
2a+2c	Preparato di carne scongelato	a
4a-4d	Ingredienti: filetto di maiale 42%, pasta 38% (farina di frumento , acqua, tuorlo d'uovo , sale da cucina), carne di maiale, lardo, acqua, sale da cucina iodato, conservante: E250, spezie (contiene senape), stabilizzante: E452, antiossidante: E301.	
3	Da consumare completamente cotto	
9	Non ricongelare	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5	Da consumare preferibilmente entro il: 15.12.2018	
17	450 g 60.00 Fr. / kg Fr. 27.00	
7	CH-99999999	

^a Significa che il filetto in crosta è stato congelato ed in seguito scongelato

In caso di produzione artigianale o distribuzione locale non occorre indicare i valori nutritivi

Sminuzzato di manzo in salsa al curry con riso e fagioli

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1+2a	Sminuzzato di manzo in salsa al curry con riso e fagioli da consumare cotto	
4a-4d	Ingredienti: riso 45% (acqua, riso, sale da cucina iodato), fagioli verdi 18%, carne di manzo 14%, cipolle, acqua, latte, panna, farina di frumento , sale da cucina, destrosio, fecola di mais, preparato di spezie, aroma.	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5	Da consumare entro il: 01.08.2018	
17	500 g 18.00 Fr. / kg Fr. 9.00	

In caso di produzione artigianale o distribuzione locale non occorre indicare i valori nutritivi

Cordon bleu

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Cordon bleu	
2a	Preparato di carne impanato, con formaggio fuso e prosciutto di spalla	
4a-4d	Ingredienti: carne di maiale 56%, impanatura 23% (farina di frumento, farina di grano duro, uovo intero, latte , sale da cucina iodato, spezie, estratto di lievito, sciroppo di glucosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, addensante: E 415), formaggio fuso 11% (formaggio , acqua, addensante: farina di semi di carrube, regolatore di acidità: E 331, burro , amido di patate), prosciutto di spalla 10% (carne di maiale, sale nitritato [sale da cucina, conservante: E 250], miscela di spezie, glucosio, maltodestrina, antiossidante: E 301, stabilizzante: E 451, aroma).	
8	Confezionato in atmosfera protettiva	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5	Da consumare entro il: 01.09.2018	
17	367 g Fr. 32.00 / kg Fr. 11.75	
7		CH-99999999
20	Valori nutritivi (pro 100 g): Valore energetico 1040 kJ (249 kcal) Grassi 12 g Carboidrati 10 g Proteine 24 g Sale 0.9 g	

Sandwich al prosciutto

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Sandwich al prosciutto	
4a-4d	Ingredienti: pane 70% (farina di frumento , acqua, semi di lino, segala tostata, tritello di frumento , semi di sesamo , sale da cucina, lievito), prosciutto di campagna 20% (carne di maiale, sale nitrato [sale da cucina iodato, conservante: E 250], spezie, glucosio, zucchero, stabilizzante: E 450, antiossidante: E 301), pomodori, cetriolini sott'aceto (cetriolini, aceto da tavola, acqua, zucchero, sale da cucina iodato, spezie e erbe (contengono semi di senape), estratti di spezie), agente antiossidante: E 224 , lattuga, burro , maionese (contiene tuorlo d'uovo , senape).	
12		solo CH
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5	Da consumare entro il: 01.10.2018	
17	1 pezzo (200 g) Fr. 5.50	

In caso di produzione artigianale o distribuzione locale non occorre indicare i valori nutritivi.

Trippa in salsa di pomodoro

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Trippa in salsa di pomodoro pastorizzata	
4a-4d	Ingredienti: trippa (60%), acqua, concentrato di pomodoro, pomodori, carote, sedano , preparato di spezie (contiene soia), porri, olio di colza, peperoni, olio d'oliva, sale da cucina iodato e fluorato, zucchero, spezie.	
8	Pastorizzato nell'imballaggio	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
5	Da consumare entro il: 10.11.2018	
17	500 g 14.00 Fr. / kg Fr. 7.00	

In caso di produzione artigianale o distribuzione locale non occorre indicare i valori nutritivi

Prodotti della pesca

Trota intera

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Trota intera 200–300 g	
2b	Trota arcobaleno (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	
2b+6	Prodotta in acquacultura in Francia	
9	Conservare refrigerata a una temperatura massima di +2°C	
3	Per motivi microbiologici il prodotto deve essere cotto	
3	Arrostire in padella con olio su entrambi i lati per ca. 7 minuti	
10	L 123456	
5	Da consumare entro il: 16.08.2018	
7		FR 66 053 021 CE
6	Prodotta in Francia	
16	240 g	
17	22.50 Fr./kg 6.00 Fr.	

Filetto di salmone selvaggio affumicato

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Filetto di salmone selvaggio affumicato	
2b+8	Filetto di salmone (<i>*Oncorhynchus nerka</i>), affumicato	
4a	Ingredienti: filetto di salmone* 97%, sale da cucina, zucchero.	
2b+6	Catturato nel Nord-Ovest del Pacifico, con amo e palangari	
9	Conservare refrigerato a una temperatura massima di +5°C	
3	Togliere il salmone dall'imballaggio 12-15 minuti prima di consumarlo per portarlo a temperatura ambiente.	
10	L 123456	
5	Da consumare entro il: 03.08.2018	
7		CH-1234
6	Prodotto in Svizzera	
16	200 g	
17	6.59 Fr./100g 13.18 Fr.	

Spiedino di salmone e gamberoni con marinata all'aglio orsino

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Spiedino di salmone e gamberoni con marinata all'aglio orsino	
2b+8	Prodotto della pesca a base di salmone (<i>Salmo salar</i>) e gamberoni di acqua dolce Rosenberg (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) con marinata all'aglio orsino	
4a+4c	Ingredienti: salmone (<i>Salmo salar</i>) 56%, gamberoni di acqua dolce Rosenberg (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) 37% [scongelati, cotti], oli vegetali (girasole, palma, emulsionante [E 322]), sale da cucina, spezie (aglio orsino 0.5%), maltodestrina, erbe.	
2b+6	Salmone prodotto in acquacultura in Norvegia	
2b	Gamberoni di acqua dolce Rosenberg, da pesca indigena in India con nasse e trappole	
9	Conservare a una temperatura massima di +2°C	
3	Da consumare completamente cotto Grigliare su entrambi i lati per ca. 5 minuti oppure arrostiti in padella a fuoco medio	
10	L 123456	
5	Da consumare entro il: 11.10.2018	
7		CH-1234
6	Elaborato in Svizzera	
16	120 g	
17	5.95 Fr./100g 7.14 Fr.	

Filetto di lucioperca senza pelle, surgelato

Riferimento	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Città di Esempio	
1	Filetto di lucioperca senza pelle, surgelato	
2b	Filetto di lucioperca (<i>Sander lucioperca</i>)	
2b+6	Da pesca indigena in Polonia	
2b	Reti da imbrocco o reti paragonabili (reti derivanti)	
9	Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato.	
9	Prodotto surgelato, conservare ad almeno -18° C	
3	Dopo aver scongelato il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 1 giorno	
3	Da consumare completamente cotto	
5	Congelato il: 27.02.2018	
10	L 123456	
5	Si conserva almeno fino al: 11.2018	
7		PL 15352712 WE
16	250 g	
17	33.80 Fr./kg 9.50 Fr.	

6 Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati nel commercio all'ingrosso

Seguono quattro esempi di etichette possibili con le indicazioni riportate sui documenti commerciali (vedi tabella 2 punto 18).

Caratterizzazione sulla confezione

Esempio 1 per carne fresca d'importazione

Scamone di manzo	Macelleria Esempio CH-9999 Città di Esempio
Conservare a una temperatura massima di +5°C Confezionato il: 01.08.2018	
Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni degli animali	
Può essere stato prodotto con sostanze non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali	

Esempio 2 per carne fresca importata

Sella di coniglio	Macelleria Esempio CH-9999 Città di Esempio
Conservare a una temperatura massima di +5°C Scongelo Confezionato il: 01.08.2018	
Proveniente da metodo di allevamento non autorizzato in Svizzera	

Esempio 3 per prodotto a base di carne refrigerato

Salsiccia di Vienna	solo CH
Contiene senape	
Macelleria Esempio	
CH-9999 Città di Esempio	
Prodotto in Svizzera da carne svizzera	
Conservare a una temperatura massima di +4° C	
Da consumare entro il: 01.08.18	

Esempio 4 per prodotto a base di carne non refrigerato

Don Cavallo	L812
Prodotto a base di carne affumicato Contiene lattosio Macelleria Esempio, CH-9999 Città di Esempio Prodotto in Svizzera da carne francese Da consumare entro il: 01.08.18	

Indicazioni sui documenti commerciali di accompagnamento

Origine: Costa Rica

3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

Origine: Ungheria

3.500 kg 28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Ingredienti: carne di manzo, ghiaccio, carne di maiale, lardo, sale nitrato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), stabilizzanti (mono-, difosfati), spezie (contiene: **senape**), antiossidante (acido ascorbico).
Involucro dell'insaccato: intestino di pecora

12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Ingredienti: carne di cavallo (75%), lardo, sale da cucina iodato, zuccheri: **lattosio** e saccarosio, aromi, agente antiossidante: E301, conservante: nitrito di sodio. Involucro dell'insaccato: budello di bovino

1.500 kg 40.00 Fr./kg 60.00 Fr.

7 Istituzioni preposte alla valutazione delle etichette

7.1 Laboratori cantonali

Le bozze delle etichette possono essere valutate presso i laboratori cantonali, a volte a pagamento. Gli indirizzi di tutti i laboratori cantonali si trovano su: www.kantonschemiker.ch

7.2 Istituti e laboratori privati

Le bozze delle etichette possono essere valutate anche presso istituti e laboratori privati a pagamento. Di seguito sono elencati alcuni indirizzi:

Centro di formazione per l'economia

Svizzera della carne

Schachenstrasse 43

3700 Spiez

Tel.: 033 650 81 81

www.abzspiez.ch

info@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Services

Rte de l'industrie 61

1784 Courtepin

Tel.: 026 684 80 40

www.sqts.ch

8 Conclusioni

Queste linee guida non sono esaustive; solo i rispettivi testi legislativi sono vincolanti. In caso di incertezza rispetto alla caratterizzazione rivolgersi al laboratorio cantonale competente. Nella presente versione è stato possibile tener conto delle revisioni delle ordinanze menzionate effettuate fino alla fine di maggio 2017; per i successivi aggiornamenti sono responsabili le singole aziende.

Ulteriori esemplari del presente "Agroscope Transfer" possono essere scaricati da www.agroscope.ch o da www.sff.ch/it/info-carne/dichiarazioni.php.

9 Procedura per la stesura di una corretta caratterizzazione

Ordinanza	Titolo	Osservazioni	Esempi / Commenti	Numero nei modelli di etichetta
OID art. 6 e 7	Nome / denominazione di fantasia e denominazione specifica	La denominazione specifica del prodotto deve riprodurre il carattere ed essere orientata alle materie prime utilizzate. I nomi di fantasia e commerciali non devono trarre in inganno e devono sempre essere utilizzati unitamente alla denominazione specifica. Una designazione di fantasia non sostituisce la denominazione specifica, eccetto per le indicazioni comunemente utilizzate.	<i>Bistecca alla boscaiola, salsiccia da grigliare, ecc.</i>	1
ODOA art. 9 e 10	Denominazione specifica per carne, preparati di carne e prodotti a base di carne	Per la carne che non è stata sottoposta ad alcun trattamento (cfr. definizione al capitolo 2.3), accanto alla denominazione "carne" o alla denominazione dei tagli di carne usuali nel ramo specifico deve essere riportata un'indicazione della specie animale da cui la carne proviene (vale anche per il maiale e il manzo). La denominazione specifica per carne, preparati di carne e prodotti a base di carne è composta da: - un'indicazione della specie animale da cui proviene la carne - una delle seguenti designazioni riferita alla specificità del prodotto: «Carne» o denominazione dei pezzi di carne usuale nel settore, «Preparato di carne» o denominazione dei tagli di carne comunemente utilizzati nel settore preceduta dal termine «preparato», «Prodotto a base di carne» o denominazione usuale nel settore dei tagli di carne preceduta dal termine «prodotto». Per i prodotti che constano esclusivamente di carne di animali delle specie suina e bovina (incluso il vitello), nonché per i prodotti tradizionali a base di carne sotto elencati, non è necessaria nella denominazione specifica un'indicazione della specie animale. In questo caso è sufficiente indicare la specie animale nell'elenco degli ingredienti! Se i prodotti a base di carne o i preparati di carne non sono preparati esclusivamente con carne di manzo, vitello o maiale, la specie animale deve essere aggiunta nella denominazione specifica Se nella denominazione specifica si fa riferimento a una sola delle due specie suina o bovina (vitello compreso), questa percentuale deve essere superiore al 50% della carne utilizzata (ricetta senza aggiunta di acqua). L'indicazione in percentuale nell'elenco degli ingredienti è, in questo caso, obbligatoria e si deve riferire alla massa totale (incl. aggiunta di acqua).	<i>Filetto di maiale</i> <i>Carne di vitello</i> <i>Preparato di carne di pollo</i> <i>Prodotto a base di carne equina e suina</i> <i>Prodotto a base di carne di maiale = solo: prodotto a base di carne</i> <i>Prodotto a base di carne equina (al 100%)</i> <i>Prodotto a base di carne equina e suina (p.es. se viene aggiunta carne di maiale / lardo).</i> <i>Salsiccia di vitello da arrostitire</i> <i>Salsicette di maiale</i> <i>Salsiccia di manzo</i>	2a

Ordinanza	Titolo	Osservazioni	Esempi / Commenti	Numero nei modelli di etichetta
		Per i seguenti prodotti a base di carne non è obbligatorio indicare la denominazione specifica, poiché sono considerati prodotti tradizionali a base di carne: sanguinaccio (sanguinaccio alla panna), carne secca dei Grigioni, Cervelas, Fleischkäse (del contadino o delicato), salsiccia di vitello da arrostitire, Landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Lione, mortadella, pancetta plana, prosciutto crudo, salame (Milano, Nostrano, Varzi), prosciutto (cotto contadino, cotto di coscia, cotto di spalla, cotto sottovuoto), Schübli, salsiccia di maiale da arrostitire, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna Nella denominazione specifica dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne devono essere indicati gli ingredienti non abituali estranei alla carne	<i>Salsiccia di Lione con verdure</i>	
ODOA art. 17, 18 e 19 allegato 3	Denominazione specifica per i prodotti della pesca	La denominazione specifica per i prodotti della pesca (freschi, preparati o trasformati) è composta da un'indicazione della specie animale con il nome comune e quello scientifico nonché dalla denominazione "prodotto della pesca" oppure da una denominazione comunemente utilizzata nel settore. Gli ingredienti non abituali estranei al pesce devono essere indicati in aggiunta nella denominazione specifica. La lista della denominazione dei pesci commestibili (in italiano, tedesco, francese, inglese, nome scientifico in latino) può essere consultata in Internet: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/it/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/leitfaeden-merkblaetter-archiv/fischliste.pdf.download.pdf/Fischliste_Version_Word.pdf Oltre alle indicazioni generali di cui all'articolo 3 OID, per i prodotti della pesca occorre aggiungere le seguenti indicazioni: - metodo di produzione - categoria delle attrezzature impiegate per la cattura in base all'allegato 3 ODOA	<i>Salmone (Salmo salar)</i> <i>"catturato in"</i> <i>"da pesca indigena"</i> <i>"prodotto in acquacultura"</i> <i>Reti a strascico</i> <i>Nasse e trappole</i> <i>Amo e palangari</i>	2b
OID art. 14 e allegato 2 cpv. 2 parte A n. 2	Complemento della denominazione specifica per alimenti scongelati	Per le derrate alimentari congelate prima della vendita e scongelate, la denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione "scongelato". Questo requisito non vale per: - gli ingredienti contenuti nel prodotto finito; - le derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione - le derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità	<i>Scongelato</i>	2c

Ordinanza	Titolo	Osservazioni	Esempi / Commenti	Numero nei modelli di etichetta
OID allegato 2 parte A n. 6 e 7	Prodotti risultanti dall'unione di diverse parti	Per i preparati di carne e i prodotti a base di carne che sembrano costituiti da un unico pezzo di carne, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuate per mezzo di altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «carne ricomposta» oppure «pesce ricomposto». L'aggiunta di acqua va dichiarata se l'acqua aggiunta comporta >5% del peso del prodotto. Le istruzioni per l'uso sono necessarie se non è possibile utilizzare la derrata alimentare in modo conforme alle regole senza queste indicazioni. Per la carne macinata e i preparati di carne da consumare cotti è d'obbligo menzionare il trattamento termico completo! Lo stesso vale per prodotti a base di carne di pollame, da consumare cotti, per la carne macinata di pollame o equina e per i preparati di carne con carne separata meccanicamente. È inoltre possibile indicare facoltativamente i metodi di cottura e i suggerimenti per il consumo.	<i>Preparato di carne di pollo a base di "carne ricomposta"</i>	2d
OID art. 3 lett. k ODOA art. 10 cpv. 4	Istruzioni per l'uso		<i>Da consumare completamente cotto</i> <i>"Fleischkäse da cuocere al forno"</i> <i>"Togliere dall'imballaggio 15 minuti prima di servire e lasciar riposare a temperatura ambiente"</i> <i>"Lavare accuratamente gli utensili che sono entrati in contatto con la carne cruda. Lavarsi sempre le mani dopo aver manipolato carne cruda. Non mettere la carne cruda a contatto con altre derrate alimentari."</i> <i>"Togliere la carne dal frigo almeno 30 minuti prima dell'impiego per far sprigionare tutto l'aroma."</i>	3

ODOA art. 10 cpv. 9	Indicazione relativa all'igiene	Sull'imballaggio o sull'involucro della carne fresca di pollame e dei preparati a base di carne di pollame, nello stesso campo visivo della denominazione specifica devono figurare un'indicazione o un chiaro riferimento in merito all'igiene. Dall'indicazione deve risultare: a. come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa b. che prima del consumo i prodotti devono essere completamente cotti.	Come esempio (in tedesco): http://www.abzspiez.ch/fileadmin/user_upload/downloads_images/Hauptseiten/4_Qualit%C3%A4tsskontrolle_QKS/3_Wir_geben_QKS_Tipps_Shop/Dateien/2017_Gute_Kuechenhygiene_Vorlage_d_V2c.docx <i>Non adatto alle persone affette da celiachia</i>	4a
ODOA art. 10 cpv. 10 e art. 19 cpv. 7 OID art. 5 cpv. 1 lett. d	Indicazione per persone con celiachia	I preparati di carne e i prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la seguente indicazione: "Non adatto alle persone affette da celiachia". Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati ad essere consumati senza essere riscaldati. Le indicazioni in base all'articolo 10 OID in merito agli ingredienti che possono scatenare allergie o altre reazioni indesiderate e a coadiuvanti tecnologici in base agli articoli 10 capoverso 10 e 19 capoverso 7 ODOA possono essere effettuate oralmente soltanto se: a. vi è un'indicazione scritta ben visibile dove si informa che le informazioni possono essere date oralmente, b. le informazioni sono a disposizione del personale in forma scritta oppure se una persona competente può fornirle nell'immediato.		
OID art. 8 e allegato 5 parti A e B	Lista degli ingredienti	Tutti gli ingredienti (derrate alimentari o additivi) devono essere dichiarati in ordine quantitativo decrescente. Determinante è la percentuale in massa al momento della lavorazione. Eccezioni: - se nel corso della fabbricazione ingredienti in forma concentrata o essiccata sono stati ricostituiti al loro stato originale tramite l'aggiunta d'acqua, gli ingredienti possono essere dichiarati nella loro percentuale originale di massa. L'indicazione dell'acqua può essere tralasciata. Ciò vale anche se l'acqua è considerata liquido di copertura; - gli ingredienti presenti in misura inferiore al 2% in massa nel prodotto finito possono essere aggiunti alla fine dell'elenco degli altri ingredienti, senza dover seguire un ordine preciso.	<i>Acqua aggiunta nei prodotti a base di carne</i> <i>Latte in polvere e acqua aggiunta</i> <i>Latte</i> <i>Aromi, additivi</i>	
OID art. 9 cpv. 2 lett. b		Se non rientrano negli "allergeni" i seguenti ingredienti possono essere omessi: - contenuti residui trasferiti di additivi, se tecnologicamente non hanno più alcun effetto sul prodotto finito - sostanze di supporto utilizzate nella trasformazione - enzimi - sostanze di supporto di cui all'articolo 9 capoverso 2 lettera C OID	<i>Agenti antiagglomeranti nel sale nitrato di salagione</i> <i>Antischiuma per la salamoia, coadiuvante per la scottatura</i> <i>Eccipienti nei fermenti</i>	

OID allegato 5 parte B		Se gli ingredienti appartengono a una delle classi elencate nell'allegato 5 OID possono essere indicati con la denominazione di quella classe. Gli esempi più rilevanti sono: - spezie di ogni tipo, se complessivamente non superano il 2% in massa della derrata alimentare. - erbe aromatiche di ogni tipo, se complessivamente non superano il 2% in massa della derrata alimentare - formaggi di ogni tipo, se la denominazione o la presentazione non fanno riferimento a un determinato tipo di formaggio - pane grattugiato di qualsiasi provenienza - proteine del latte di ogni tipo (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele - vino di ogni tipo - saccarosio	<i>Spezie o miscela di spezie</i> <i>Erbe aromatiche o miscela di erbe aromatiche</i> <i>Formaggio</i> <i>Pane grattugiato (indicazione dei glutini e allergeni)</i> <i>Proteine del latte</i> <i>Vino</i> <i>Zucchero</i>	
ODOA art. 10 cpv. 1-3	Elenco degli ingredienti	Nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne gli ingredienti carni devono essere indicati nel seguente modo: - carne: con la specie animale per i muscoli scheletrici - frattaglie (organi): con la specie animale - tessuti grassi: con la specie animale - lardo, cotenna, sangue e plasma: possono essere dichiarati senza l'indicazione della specie animale - carne separata meccanicamente: con la specie animale - gelatina alimentare: non è necessaria l'indicazione della specie animale - pelle: con la specie animale - involucri dell'insaccato: è considerato un ingrediente e va indicato al termine dell'elenco degli ingredienti come segue: * atto al consumo * non atto al consumo: in budello naturale o sintetico * colorato o trattato con massa di immersione	<i>Carne di maiale</i> <i>Cuore di manzo</i> <i>Grasso di vitello</i> <i>Lardo, cotenna, sangue, plasma</i> <i>Carne di pollo separata meccanicamente</i> <i>Gelatina alimentare</i> <i>Pelle di pollo</i> <i>Involucro dell'insaccato: budello di bovino</i> <i>Involucro dell'insaccato: intestino di pecora</i> <i>Involucro dell'insaccato: involucro in fibra di collagene non adatto al consumo</i> <i>Involucro colorato in budello di manzo</i>	4b

ODOA allegato 1		Gli ingredienti designati con il termine carne non devono superare nella dichiarazione i seguenti valori massimi delle parti di grasso e tessuto connettivo; in caso contrario l'indicazione degli ingredienti deve essere completata con la percentuale di grasso o tessuti connettivi. <table><tr><th>Specie</th><th>Grasso</th><th>Percentuale di tessuti connettivi*</th></tr><tr><td>Mammiferi, eccetto conigli e maiali</td><td>25%</td><td>25%</td></tr><tr><td>Maiali</td><td>30%</td><td>25%</td></tr><tr><td>Uccelli e conigli</td><td>15%</td><td>10%</td></tr></table> * <i>Rapporto contenuto di collagene/contenuto di proteine della carne</i>	Specie	Grasso	Percentuale di tessuti connettivi*	Mammiferi, eccetto conigli e maiali	25%	25%	Maiali	30%	25%	Uccelli e conigli	15%	10%	Carne bovina	4c
Specie	Grasso	Percentuale di tessuti connettivi*														
Mammiferi, eccetto conigli e maiali	25%	25%														
Maiali	30%	25%														
Uccelli e conigli	15%	10%														
OID allegato 5 parte C	Elenco degli ingredienti	Gli additivi devono essere indicati con uno dei generi secondo l'allegato 5, a seconda della loro azione principale. Gli esempi più rilevanti sono sostanze che - prolungano la conservabilità proteggendo dai microrganismi - prolungano la conservabilità proteggendo dall'ossidazione - modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di una derrata alimentare - rendono possibile produrre/mantenere una miscela unitaria di grasso e acqua - esaltano il sapore o la fragranza - rendono possibile mantenere la miscela unitaria di grasso e acqua, stabilizzano la colorazione esistente o permettono la creazione di legami incrociati tra le proteine In aggiunta dev'essere indicata la denominazione singola oppure il numero E.	Conservanti/sostanze conservanti Agenti antiossidanti/antiossidanti Regolatori di acidità Emulsionanti Esaltatori di sapidità Stabilizzanti Conservante (E 252) o conservante: nitrato di potassio													
OID allegato 5 parte D	Indicazione degli aromi	Gli aromi devono essere contrassegnati con "aroma" o "aromi" oppure con una denominazione più precisa, ovvero con la descrizione dell'aroma Gli aromatizzanti di affumicatura (compreso il condensato di affumicatura, da fumo rigenerato) si devono dichiarare come "aromatizzante di affumicatura" o "aromatizzanti di affumicatura" oppure come "aromatizzante da affumicatura/ aromatizzanti di affumicatura ottenuto/i da derrata alimentare/derrate alimentari di una categoria di alimenti o di un prodotto di base/di prodotti di base".	Aromi naturali Aromatizzante di affumicatura o aromatizzanti di affumicatura o aromatizzante/aromatizzanti di affumicatura da legno di faggio													
OID allegato 5 parte E	Elenco degli ingredienti	Se un ingrediente è composto da diversi componenti, è decisiva la percentuale dell'ingrediente nel prodotto! Se la percentuale è superiore al 2% in massa, l'ingrediente deve essere dichiarato come prodotto a sé (denominazione specifica e di seguito la composizione). Gli ingredienti possono essere anche indicati singolarmente ed essere inseriti secondo l'ordine nell'elenco degli altri ingredienti (osservare l'ordine secondo la quantità). Se la percentuale è al di sotto del 2% in massa è sufficiente l'indicazione dell'ingrediente più gli additivi corrispondenti e le sostanze allergeniche	Sandwich al prosciutto Pane (acqua, frumento , lievito ecc.), prosciutto (carne di maiale, sale nitrato (sale da cucina conservante E250), ecc.), burro alla senape													

OID art. 12 e allegato 7	La quantità di un ingrediente deve essere indicata in per cento di massa al momento della lavorazione se l'ingrediente: - è menzionato nella denominazione specifica - è abitualmente messo in relazione alla denominazione specifica della derrata alimentare dai consumatori - è messo in evidenza sull'etichetta o sulla confezione con parole o immagini. Ciò può avvenire: - direttamente nella denominazione specifica - in immediata prossimità alla denominazione specifica - nell'elenco degli ingredienti	Vanno osservate le eccezioni secondo l'allegato 7 OID. Nocciole nel <i>salame alle nocciole</i> Carne di manzo nella <i>minestra di gulasch</i> Formaggio nell'illustrazione del formaggio <i>Salame alle nocciole (12%)</i> <i>Minestra di gulasch con carne di manzo 42%</i> <i>Formaggio (10%)</i>	4d
OID art. 15 e 16	Se la percentuale di un ingrediente soggetto a dichiarazione (materia prima singola) per alimenti di origine animale (p.es. carne di maiale, di manzo o pancetta) supera il 20% e suscita l'impressione di avere un'origine che non coincide, occorre indicare il Paese / i Paesi d'origine dopo il nome dell'ingrediente. Qualora un ingrediente da dichiarare secondo il capoverso 1 provenga da diversi Paesi, devono essere indicati tutti i Paesi. L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata qualora sia utilizzata un'abbreviazione conforme al codice ISO-2 secondo l'elenco dei Paesi nella versione del 1° gennaio 2015. (vedi: www.iso.org/obp/ui/#search). L'indicazione di una regione geografica più ampia, per contro, non è consentita.	<i>Cervelas</i> <i>Ingredienti: carne di manzo (Svizzera, Brasile)</i>	
Ordinanza sull'aggiunta di vitamine, so- stanze mine- rali e altre so- stanze, art. 6	Se si utilizza sale da cucina iodato o fluorato, esso deve essere indicato come tale.	<i>Sale da cucina iodato</i> <i>Sale da cucina fluorato</i>	
OID art. 10 e 11 allegato 6	Allergeni	Gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate devono essere indicati secondo l'allegato 6 OID nell'elenco degli ingredienti. a. Devono essere chiaramente denominati nell'elenco degli ingredienti (p.es. "malto d'orzo", "emulsionante (lecitina di soia)", "aroma naturale di arachidi"). b. La loro indicazione deve essere evidenziata rispetto al resto dell'elenco degli ingredienti mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati. c. Per i prodotti per cui non è previsto un elenco degli ingredienti, tali ingredienti devono essere indicati con la parola "contiene" seguita dalla denominazione degli ingredienti corrispondenti.	

		Le tracce non intenzionali di allergeni non devono essere dichiarate se può essere provato che la percentuale nel prodotto finito non supera i seguenti limiti: a. nel caso dei solfiti: 10 mg di solfiti per kg o litro delle derrate alimentari pronte per il consumo b. nei cereali contenenti glutine: 200 mg di glutine per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo c. negli oli e grassi vegetali con olio di arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo d. nel caso del lattosio: 1 g per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo e. nei casi rimanenti: 1 g per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo Gli esempi più rilevanti sono: - uova - arachidi - pesci e prodotti da essi ricavati - cereali contenenti glutine - frutta a guscio (noci) - crostacei - lupini - latte, proteine del latte, latte scremato in polvere - sedano - senape - sesamo - soia e prodotti da essa ricavati - solfiti (da 10 mg/kg) - molluschi	Albume, tuorlo d'uovo (pasta all'uovo) Olio d'arachidi, burro d'arachidi Salsa Worcestershire con acciughe Frumento, segale, orzo, farro, spelta, kamut Nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci di Para, Macadamia e Queensland, mandorle, pistacchi Gamberetti, languste, div. gamberi Famiglia delle leguminose Lattosio, formaggio (a pasta dura e pasta molle), yogurt, quark, panna, burro Brodo di verdure, miscela di spezie Salse, marinate, preparati di spezie, semi di senape Olio di sesamo, condimento con sesamo Tofu, condimento con soia Vino (a partire da una percentuale del 3%), frutta secca (E220-E228) Conchiglie, lumache, polipo, riccio di mare
--	--	--	---

OID art. 13 e allegato 8 ORI art. 25	Datazione	Le derrate alimentari che in base all'ORI devono essere conservate al freddo devono riportare l'indicazione della data di consumo. Per le altre derrate alimentari che non sono da conservare al freddo deve essere indicata la data minima di conservabilità. A seconda della conservabilità la data è composta dalle seguenti indicazioni: - conservabilità inferiore a tre mesi - conservabilità tra i tre e i 18 mesi - conservabilità superiore ai 18 mesi	<i>Da consumare entro il ...</i> <i>Da consumare preferibilmente entro il ...</i> <i>Da consumare preferibilmente entro il giorno e mese</i> <i>Da consumare preferibilmente entro fine mese e anno</i> <i>Da consumare preferibilmente entro fine anno</i> <i>Surgelato il: giorno, mese, anno</i>	5
	OID allegato 2 parte B n. 6.1	La carne congelata, i preparati di carne congelati e i prodotti della pesca congelati non trasformati devono recare la data del congelamento oppure la data del primo congelamento nel caso in cui il prodotto sia stato congelato più di una volta.		
OID art. 3 e 15	Indirizzo e Paese di produzione	Nome o azienda nonché indirizzo di chi produce, importa, confeziona o vende l'alimento. Come regola approssimativa vale: le indicazioni devono essere sufficienti per far pervenire una lettera per posta. Il Paese di produzione deve essere indicato se non risulta dall'indirizzo o dalla denominazione specifica. L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata se l'abbreviazione viene utilizzata secondo il codice ISO 2 dell'elenco dei Paesi, versione del 1° gennaio 2015 (vedi: www.iso.org/obp/ui/#search) La carne è considerata prodotta in Svizzera se l'ingrasso dell'animale è avvenuto principalmente in Svizzera o se l'animale ha trascorso in Svizzera la maggior parte della sua esistenza. I preparati di carne e i prodotti a base di carne sono considerati prodotti in Svizzera se sono composti da carne svizzera o se hanno ottenuto in Svizzera le loro proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica (affumicatura, speziatura, marinatura e impanatura non sono sufficienti). Per gli alimenti trasformati, al posto del Paese di produzione si può indicare una regione geografica più ampia.	Nome o nome dell'azienda (Via) CH-numero d'avviamento postale e luogo Prodotto in Svizzera Prodotto in Italia Carne secca prodotta in Svizzera da carne estera (indicazione dell'origine della carne nell'elenco degli ingredienti) oppure "prodotto in Svizzera con carne proveniente da..." UE, Sudamerica	6

OID art. 17 cpv. 1, 2 e 5	Indicazioni specifiche per singoli tagli di carne bovina	Per determinati tagli di carne bovina occorre indicare i numeri di autorizzazione del macello e dell'azienda di sezionamento nonché il Paese nel quale l'animale: a. è nato; b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza; oppure c. ha registrato il maggior incremento di peso. In alternativa, per la carne bovina si può indicare «Provenienza: non UE/SEE» oppure «Provenienza: non Svizzera» accompagnato da «macellato in: (nome del Paese)» se: a. la carne è stata prodotta all'esterno dell'UE ed è stata importata in Svizzera con lo scopo di essere immessa sul mercato; b. le informazioni citate nel capoverso precedente non sono disponibili. Se gli animali sono nati, sono stati allevati e macellati nel medesimo Paese, è possibile indicare «Provenienza: Paese X». L'indicazione del numero di autorizzazione del macello e dell'azienda di sezionamento è necessaria anche in questo caso.	Nato in: Francia Allevato in: Germania Macellato e sezionato in: Svizzera Provenienza: Svizzera macellato: CH-123 sezionato: CH-456	
OID art. 17 cpv. 3, 4 e 5	Indicazioni specifiche per tagli di carne di maiali, ovini, caprini e pollame	Per singoli tagli di carne di suini, ovini, caprini e pollame occorre indicare il Paese dove l'animale è stato macellato e il Paese nel quale l'animale: a. ha registrato il maggior incremento di peso; oppure b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza. In alternativa, per la carne fresca, refrigerata o congelata di suini, ovini, caprini e pollame è possibile indicare «Allevato all'esterno dell'UE/SEE» oppure «Allevato all'esterno della Svizzera», in abbinamento all'indicazione «macellato in: (nome del Paese nel quale l'animale è stato macellato)», se: a. la carne è stata prodotta all'esterno dell'UE ed è stata importata in Svizzera allo scopo di essere immessa sul mercato; b. le informazioni citate nel capoverso precedente non sono disponibili. Se gli animali sono stati allevati e macellati nel medesimo Paese, si può indicare «Provenienza: Paese X».	Allevato in: Germania Macellato in: Austria Provenienza Svizzera	
OID art. 15 cpv. 5 e art. 17 cpv. 7 e allegato 4	Indicazioni specifiche per i prodotti della pesca	Per le indicazioni sul Paese d'origine della carne di cavallo non esistono prescrizioni specifiche relative al Paese di produzione. Quindi sono valide le prescrizioni generali degli articoli 3 e 15 OID. Per prodotti della pesca ricavati da acquacultura o da cattura, occorre dichiarare il Paese di produzione. Per i prodotti della pesca da cattura in mare, al posto del Paese di produzione occorre indicare la regione di cattura secondo l'allegato 4 OID.	Nord-Ovest dell'Atlantico Mar Baltico	

OID art. 17 cpv. 6	Indicazioni specifiche per la carne macinata	Per la carne macinata che viene immessa sul mercato tale e quale, occorre indicare il Paese di produzione. Si deve indicare il Paese d'origine unicamente se non coincide con quello di produzione della carne macinata.	Prodotto in Svizzera	
OID art. 36-38	Marchio d'identifica- zione	Le derrate alimentari di origine animale che provengono da aziende sottoposte ad autorizzazione secondo l'articolo 21 ODER devono riportare un marchio di identificazione. Se i prodotti vengono riconfezionati o lavorati in un'altra azienda, deve essere indicato il marchio di identificazione di questa azienda. Su un prodotto è sempre permesso un solo marchio di identificazione. Il marchio di identificazione deve contenere in un ovale il numero di autorizzazione dell'azienda e la sigla del Paese.		7
OID Allegato 2, parte A, n. 1 o parte B n. 1.1	Stato fisico	Un procedimento tecnologico utilizzato deve essere indicato se l'omissione di tale indicazione può trarre in inganno. Le derrate alimentari la cui conservabilità è stata prolungata con il gas protettivo devono recare la rispettiva dichiarazione.	Se il prosciutto viene affumicato e affettato: <i>affumicato, pastorizzato</i> <i>Confezionato in atmosfera protetta</i>	8
OID art. 14 ORI art. 24, 25 e 29	Derrate alimentari refrigerate e surgelate	Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo devono essere provviste di un'indicazione della temperatura di conservazione. Dopo la macellazione o la fabbricazione, le temperature massime a cui portare e mantenere il prodotto (anche durante il trasporto) sono le seguenti: - carne di ungulati domestici e selvaggina: +7°C - carne di pollame, coniglio e lepore: +4°C - preparati di carne e prodotti a base di carne: +4°C - sottoprodotti della macellazione: +3°C - carne macinata: +2°C - prodotti surgelati: -18°C (deve avvenire immediatamente) Nei punti vendita, sia di merce sfusa che a libero servizio, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere conservati a una temperatura non superiore a +5°C. I prodotti a base di pesce, crostacei e molluschi devono essere mantenuti alla temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (max. +2°C). Queste prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a prodotti sterilizzati (per es. scatolette), insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi nonché ad altri prodotti a base di carne con un valore $a_w < 0.93$ Le derrate alimentari surgelate devono essere contrassegnate in quanto tali, ed essere inoltre provviste di una menzione. Devono essere obbligatoriamente integrate le indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento.	Conservare a una temperatura massima di +5°C  max +5°C Conservare a una temperatura massima di +2°C <i>Alimento congelato, surgelato, surcongelato</i> <i>Non ricongelare dopo lo scongelamento</i> <i>Consumare il più rapidamente possibile</i>	9

OID art. 19 e 20	Partita	Per partita s'intende un insieme di unità di produzione di un prodotto che sono state fabbricate in condizioni praticamente uguali. Il numero deve essere preceduto dalla lettera "L". La partita può essere omessa se la data di conservabilità minima o la data di consumo sono indicate almeno con il giorno e il mese	L 592 <i>Da consumare entro il: 01.10.2018</i>	10
ORI art. 10 cpv. 7	Indicazioni aggiuntive per la carne macinata	Per la carne macinata vanno riportate due ulteriori indicazioni (1. tenore di grasso in % / 2. rapporto proteine del tessuto connettivo e proteine di carne in %) con i seguenti valori: - carne macinata magra - carne macinata di solo manzo - carne macinata contenente carne suina - carne macinata di altre specie	Tenore di grasso inferiore a ... / Rapporto tra proteine del tessuto connettivo e proteine della carne inferiore al ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
ORI art. 10 cpv. 8	Esame trichinoscopico	La carne di suini domestici non sottoposta a esame trichinoscopico, nonché i preparati di carne e i prodotti a base di carne da essa derivati, devono essere caratterizzati con un contrassegno quadrato che contiene l'indicazione "solo CH".	solo CH	12
OID art. 3 allegato 2 parte A ³	Irradiato	Quando le derrate alimentari sono state trattate con radiazioni ionizzanti è obbligatorio indicarlo	<i>Irradiato</i>	13
OID art. 3	OGM	Se una derrata alimentare contiene organismi geneticamente modificati, è obbligatorio indicarlo.	<i>Soia (organismo geneticamente modificato)</i>	14
LDV art. 2, 3 e 5	Promotori della crescita / metodo di allevamento	La carne importata da Paesi non presenti nell'elenco dei Paesi dell'allegato ODAgr deve riportare separatamente sulla confezione la menzione del possibile utilizzo di sostanze ormonali e/o sostanze non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali.	<i>Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni degli animali Può essere stato prodotto con sostanze non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali</i>	15
OID art. 4 cpv. 5		Queste indicazioni devono figurare nel medesimo campo visivo in cui si trova la caratterizzazione. Per la carne di conigli domestici importati da Paesi che non soddisfano i requisiti in merito alla detenzione secondo l'ordinanza per la protezione degli animali occorre un'indicazione in tal senso sull'imballaggio. Anche per i prodotti a base di carne e i preparati di carne che consistono almeno per il 20% della carne suindicata è obbligatoria la medesima indicazione. Fanno eccezione le salsicce cotte, le salsicce crude e i prodotti di salumeria a impasto cotto.	<i>Prodotto con metodi di allevamento non consentiti in Svizzera</i>	
ODerr art. 39 cpv. 2		Nella vendita sfusa, le indicazioni relative agli elenchi dei Paesi ODAgr devono essere apportate in ogni caso in forma scritta.		

Ordinanza sulle dichiarazioni / Ordinanza sulle unità	Indicazione quantitativa	Le indicazioni quantitative devono essere redatte secondo le prescrizioni dell'ordinanza concernente le dichiarazioni. L'indicazione quantitativa (peso) deve essere riportata. Le unità di misura devono corrispondere all'ordinanza sulle unità.	Conformemente a OIQ 941.204: g, kg, ml, l ≤ 50 g grande almeno 2 mm > 50 g fino a 200 g grande almeno 3 mm > 200 g fino a 1 kg grande almeno 4 mm > 1 kg grande almeno 6 mm 1 Cervelas (120 g)	16
OIP art. 3-7	Indicazione dei prezzi	Sulla confezione o nella sua immediata prossimità (etichetta del prezzo) deve essere indicato il prezzo al dettaglio, ovvero il prezzo effettivamente da pagare inclusa l'imposta sul valore aggiunto in franchi svizzeri. Devono poi essere riportati il prezzo unitario, il prezzo per 100 g o per 1 kg nel caso in cui il prezzo al dettaglio sia superiore a 2 franchi. Eccezione: Il prezzo unitario non deve essere indicato per: - vendita al pezzo o per numero di pezzi - merci in imballaggio di condizionamento il cui prezzo unitario per chilogrammo o litro supera 150 franchi.	Fr. 12.40 100 g Fr. 8.50	17
ORI art. 10	Indicazioni ridotte per imballaggi all'ingrosso	Al posto della data minima di conservabilità o della data di consumo, per la carne si può indicare la data di imballaggio, mentre per i preparati di carne e i prodotti a base di carne può essere indicata la data di produzione.	Confezionato il ... Conservabile almeno fino al ... Da consumare entro il ...	18
ODerr art. 40	Indicazioni ridotte per prodotti intermedi	Le indicazioni sui prodotti intermedi e semilavorati devono consentire di caratterizzare le derrate da essi prodotte in modo conforme alla legge.	Elenco degli ingredienti, Paese di produzione, stato fisico, istruzioni d'uso, irradiato, OGM, prezzo base e al dettaglio, peso	19

OID art. 21-31 e allegato 9	Caratterizza- zione del valore nutritivo	La caratterizzazione del valore nutritivo, cioè l'indicazione del valore energetico della derrata alimentare e il suo contenuto di sostanze nutritive per 100 g è facoltativa (eccetto per le promesse al pubblico). Sono generalmente esentati dalla caratterizzazione del valore nutritivo i prodotti non trasformati che consistono di un unico ingrediente o di un'unica classe di ingredienti (p.es. carne fresca) come pure i preparati trasformati che hanno subito unicamente il processo di maturazione e che consistono di un unico ingrediente o di un'unica classe di ingredienti (p.es. carne secca). Se si effettua o si deve effettuare una dichiarazione del valore nutritivo, questa deve contenere le seguenti indicazioni nell'ordine seguente: - Variante "piccoli valori nutritivi BIG 4 più sale" ("BIG 5"): valore energetico kJ/kcal, grassi, carboidrati, proteine e sale, nel caso in cui non vengano fornite indicazioni sui valori nutritivi o sulla salute. - Variante "grandi valori nutritivi BIG 7^{***}": valore energetico kJ/kcal, grassi, acidi grassi saturi*, carboidrati, zuccheri, proteine e sale** * <i>acidi grassi saturi male</i> = grasso x 0.375 ** <i>sale (al posto del sale da cucina): il tenore dell'equivalente del sale calcolato secondo la seguente formula è: sale = sodio x 2.5</i>	Valore energetico (calorie, energia) [kJ o kcal] Grassi [g] Carboidrati [g] Proteine [g] Quantità di riferimento per un adulto medio: 8400 kJ / 2000 kcal	20
		Le indicazioni sul valore nutritivo si devono basare sui valori medi ricavati da: - risultati delle analisi dei singoli produttori di derrate alimentari - calcoli sulla base degli ingredienti impiegati (considerare eventuali perdite dovute ad asciugatura!) - calcolo sulla base di dati generalmente provati e accettati (→ Banche dati dei valori nutritivi) Si possono inoltre fornire ulteriori indicazioni come il tenore di acidi grassi saturi o sodio, in conformità all'OID. Le indicazioni devono basarsi su una o più analisi, il calcolo degli ingredienti nella ricetta o una banca dati riconosciuta del valore energetico. La promessa al pubblico tramite i concetti "senza ...", "a basso contenuto di ...", "a ridotto contenuto di ..." ecc. è descritta nell'allegato 13 OID.	Banca dati svizzera dei valori nutritivi (vedi: www.valornutritivi.ch) Tenore di grassi ridotto: < 3 g grassi / 100 g Tenore di sale ridotto: < 0.12 g NaCl / 100 g	
OID allegato 12		Il valore energetico da indicare si può calcolare e aggiungere nel seguente modo tramite l'impiego dei fattori di conversione, sulla base dei tenori dei singoli gruppi di sostanze nutritive principali: - carboidrati: 17 kJ/g = 4 kcal/g - proteine: 17 kJ/g = 4 kcal/g - grassi: 37 kJ/g = 9 kcal/g		

Linee guida UE concernenti le tolleranze per i valori nutritivi indicati sull'etichetta (informativa dell'USAV 7/2017)	Per quanto riguarda possibili differenze, in merito alle sostanze contenute valgono le seguenti tolleranze, tenendo conto delle incertezze delle misurazioni: – carboidrati, zuccheri, proteine, fibre alimentari < 10 g pro 100 g ± 2 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g – grassi < 10 g pro 100 g ± 1.5 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g – acidi grassi (saturi, mono- o polinsaturi) < 4 g pro 100 g ± 0.8 g ≥ 4 g pro 100 g ± 20% – sodio < 0.5 g pro 100 g ± 0.15 g ≥ 0.5 g pro 100 g ± 20% – sale da cucina < 1.25 g pro 100 g ± 0.375 g ≥ 1.25 g pro 100 g ± 20% – sostanze minerali + 45% bis - 35% – vitamine + 50% bis - 35% Nei casi in cui il valore misurato si trova oltre i valori di tolleranza suindicati, occorre considerare anche le variazioni naturali della sostanza nutritiva in questione (dovuto anche alla variazione stagionale).		
	Indicazione facoltativa del tenore di sale da cucina	Non è più consentito indicare il tenore di sale da cucina complessivo di una derrata alimentare. Vi è però la possibilità di indicare l'aggiunta di sale da cucina nella lista degli ingredienti.	21 <i>Ingredienti: carne di maiale, sale da cucina 1.9%, ecc.</i>
OID art. 5	Indicazioni ridotte nella vendita sfusa	Nella vendita sfusa è consentito rinunciare alle indicazioni scritte se l'informazione è assicurata in altro modo (p.es. verbale). Fanno eccezione e quindi vanno dichiarati in forma scritta la quantità, il prezzo, l'origine della carne, l'eventuale irradiazione nonché l'eventuale impiego di OGM negli alimenti in questione e le indicazioni secondo l'elenco dei Paesi ODAgr. In linea di principio gli allergeni devono essere dichiarati in forma scritta. Nella vendita sfusa il legislatore ammette anche un'indicazione verbale, a condizione che le rispettive informazioni sugli allergeni siano a disposizione del personale di vendita in forma scritta oppure possano essere fornite da una persona competente. È inoltre necessaria un'indicazione aggiuntiva nel locale di vendita relativa al fatto che ulteriori informazioni possono essere richieste direttamente al personale di vendita. Nel caso di indicazioni scritte sugli allergeni, nella vendita sfusa è possibile contrassegnare singoli allergeni con lettere o numeri, a condizione che sia presente una spiegazione in merito.	22 <i>Origine: USA irradiato</i> <i>Per domande sugli allergeni, si prega di rivolgersi al personale di vendita</i> <i>Cordon Bleu di vitello 1a, 7</i> <i>Estratto dalla didascalia:</i> <i>1 Cereali contenenti glutine a frumento compreso il farro dicoccum</i> <i>7 latte e prodotti da esso ricavi, compreso il lattosio</i>

10 Classificazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne

Estratto dell'informativa dell'UFSP n. 159, 2010 (in fase di revisione)

Preparati di carne		Prodotti a base di carne		
Preparati di carne (da consumare crudi) *	Preparati di carne (da consumare cotti) *	Prodotti a base di carne (da consumare crudi) *	Prodotti a base di carne (da consumare cotti) *	Prodotti a base di carne (cotti) *
Tartare, carpaccio (sono considerati prodotti se speziati, altrimenti sono considerati carne)	Carne macinata (se contiene almeno l'1% di sale) Carne impanata come scaloppine, cordon bleu, ecc. Carne marinata come bistecche, costole, arrostiti, spiedini, ecc. Kebab, cevapcici, hamburger, adrio, salsicce di maiale da arrostiti (crude), fleischkäse da cuocere (crudo), carne macinata per salsicce (cruda), carne macinata per arrosto (cruda), salsicce dell'Engadina (verdi, non arrostate) Prodotti in crosta come: filetto in crosta, bistecca in crosta, ecc.	Prodotti salmistrati crudi come coppa, prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, pancetta, mostbröckli, pancetta paesana, pancetta piana, ecc. Salsicce crude come salami, landjäger, schübli, paesano, salsiz, alpenkübler, ecc. Salsicce crude con maturazione interrotta come salsicciotto affumicato, insaccato affumicato da spalmare, ecc.	Prodotti salmistrati crudi da cuocere come prosciutto arrotondato, gnagi, lingua, schüfeli, rippli, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, ecc. Salsicce crude con maturazione interrotta come salame, luganighe, longeoie, zampone, salsiccia d'Ajoie, salsicce dell'Engadina (affumicate) ecc.	Prodotti salmistrati già cotti come prosciutto arrotondato, gnagi, lingua, spalla di maiale affumicata, costina affumicata, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, prosciutto di spalla, prosciutto di coscia, guarnitura per pizza, ecc. Prodotti di salumeria scottati come Cervelat, wienerli, salsiccia di vitello da arrostiti, frankfurterli, salsiccia di maiale, salsicce da affettare e roulades, mortadella, salsiccia di maiale da arrostiti (riscaldata), ecc. Prodotti di salumeria a impasto cotto come terrines, sanguinacci, salsiccia di fegato, trippa pressata in gelatina, pasticcio, formaggio di testa, salsiccia di fegato da spalmare, ecc. Preparati di carne cotti, affogati, fritti, cotti al forno, grigliati, arrostiti, ecc. (non più crudi)

* Queste denominazioni supplementari vanno considerate come indicazioni facoltative (secondo la vigente ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108) è sufficiente la denominazione specifica «preparato di carne» o «prodotto a base di carne»)

