



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

Autori

Helena Stoffers in collaborazione con
Michael Suter, Bigler AG, Büren an der Aare e
il Centro di formazione per l'economia svizzera della carne ABZ, Spiez

Partner

Unione professionale svizzera per la carne UPSC



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

Impressum

Editore:	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern www.agroscope.ch e Unione professionale svizzera per la carne UPSC 8032 Zürich www.carnasuisse.ch/it
Redazione:	Helena Stoffers
Impressione:	Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL, Bern
Copyright:	Riproduzione consentita previa citazione della fonte e presentazione di una copia d'obbligo all'editore.
ISSN:	2296-9349 (print); 2296-939X (online)

Indice

1	Introduzione	4
2	Definizioni	4
2.1	Derrata alimentare preimballata.....	4
2.2	Carne.....	4
2.3	Carne macinata	4
2.4	Preparato di carne	4
2.5	Prodotto a base di carne.....	5
2.6	Muscoli scheletrici.....	5
2.7	Frattaglie.....	5
2.8	Additivi	5
2.9	Coadiuvanti tecnologici	5
3	Nozioni di base	5
3.1	Disposizioni generali.....	5
3.2	Disposizioni legislative e aiuti interpretativi.....	5
3.3	Documentazione dell'azienda	6
4	Specifica delle indicazioni sul prodotto preimballato	7
5	Esempi di una caratterizzazione di base per prodotti preimballati nella vendita al minuto	7
6	Esempi di etichette per prodotti preimballati nel commercio e indicazioni del valore nutritivo	10
7	Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati nel commercio all'ingrosso	15
8	Istituzioni per la valutazione delle etichette	16
8.1	Laboratori cantonali	16
8.2	Istituti e laboratori privati.....	16
9	Osservazioni conclusive	16
10	Procedura per la stesura di una corretta caratterizzazione (tab. 2)	17
11	Lettera informativa nr.159, 2010, dell'UFSP	28

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. Esse contengono anche rimandi ai relativi principi legislativi, come elencati nel capitolo 3. Le aggiunte e revisioni a partire dalla seconda edizione (2009) sono incluse fino a dicembre 2013.

2 Definizioni

(ODerr, Art. 2 e Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale, Art. 3)

2.1 Derrata alimentare preimballata

Per derrata alimentare preimballata si intende una derrata alimentare confezionata o imballata prima della consegna e consegnata a consumatori o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi, e che non può essere modificata senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio;

Se una derrata alimentare viene offerta aperta presso l'esercizio commerciale e confezionata solo in seguito alla decisione del cliente di acquistarla, essa non è classificata come derrata alimentare preimballata.

2.2 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).

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

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

2.3 Carne macinata

La carne macinata è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contenente meno dell'1 % di sale. Se i tenori di sale sono uguali o superiori all'1%, viene classificata come preparato di carne.

2.4 Preparato di carne

→vedi cap.11 Lettera informativa nr. 159, 2010 dell'UFSP

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 arrossati. Il grado di macinazione non ha però nessuna importanza (per es. carne macinata per salsicce crude, anche carne macinata per salsicce salata arrossata, carne marinata, Cevapcici, tartar, salsicce fresche di maiale da arrostire ecc.)

2.5 Prodotto a base di carne

→vedi cap.11 Lettera informativa nr. 159, 2010 dell'UFSP

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 (per es. Cervelat, salsiccia di Lione, prosciutto arrotolato crudo e cotto ecc.)

2.6 Muscoli scheletrici

= "carne" nell'elenco degli ingredienti

I muscoli scheletrici degli animali (mammiferi e uccelli) comprendono i muscoli attaccati 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, evt. carne del collo) e della coda devono essere citati separatamente nell'elenco degli ingredienti.

2.7 Frattaglie

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

2.8 Additivi

Gli additivi sono sostanze aggiunte alle derrate alimentari di proposito, 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 in parte nelle stesse.

Queste sostanze devono essere dichiarate tramite nome generico (per es. conservante) e singola denominazione (per es. nitrito di sodio) o numero E (per es. E 250).

2.9 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 (per es. il brodo di bollitura per la macellazione dei suini).

3 Nozioni di base

3.1 Disposizioni generali

Le indicazioni sulle derrate alimentari preimballate devono essere ben visibili, indicate con una scritta facilmente leggibile e indelebile (Art. 26 ODerr).

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

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: Principi legislativi per la caratterizzazione della carne preimballata, dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne

Nr.	Nome	Abbreviazione	Denominazione 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 sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari	OCDerr	817.022.21
4	Ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi)	OAdd.	817.022.31
5	Ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari		817.022.32
6	Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale		817.022.108
7	Ordinanza 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 nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati (Ordinanza sulle indicazioni di quantità, OIQ)	OIQ	941.204
13	Linee guida per l'attuazione delle indicazioni di quantità degli ingredienti (QUID)	QUID	UFSP marzo 2006
14	Guida Datazione di derrate alimentari (Food Waste)		USAV, giugno 2014

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

www.bundespublikationen.ch

O possono essere richiamate in internet fornendo l'indicazione sistematica.

<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

3.3 Documentazione dell'azienda

- Per poter produrre una corretta caratterizzazione avete bisogno dei seguenti documenti:
- Ricette
- Specifiche delle derrate alimentari utilizzate (per es. aromi)
- Specifiche degli additivi utilizzati (per es: miscele di additivi)
- evt. indicazioni per la caratterizzazione del valore nutritivo, per es. da internet: www.valorinutritivi.ch

4 Specifica delle indicazioni sul prodotto preimballato

La tabella 2 al termine del documento è una guida passo per passo alla creazione di una corretta caratterizzazione.

5 Esempi di una caratterizzazione di base per prodotti preimballati nella vendita al minuto

Di seguito trovate modelli di etichette di prodotti a base di carne e preparati di carne preimballati per la vendita al minuto. Per i prodotti di salumeria crudi vigono particolari prescrizioni (Art. 10 OCDerr) relativamente alle indicazioni quantitative, poiché questi prodotti sono sottoposti a un processo di essiccazione. Ciò sarà spiegato più dettagliatamente di seguito

Prodotti di salumeria crudi

Per prodotti di salumeria crudi che vengono immessi sul mercato stagionati 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 cosiddetto "peso fresco" (cioè prima della stagionatura) o per il prodotto finale (cioè dopo la stagionatura). Per ragioni di semplicità si consiglia di utilizzare solo la variante della proporzione rispetto al peso fresco (variante A).

Esempi:

Per 100 kg di materiale crudo ("peso fresco") si utilizzano 48 kg di carne equina, 29 kg di carne suina, 19 kg di lardo e 4 kg di sale, aromi e altri ingredienti. Dopo una perdita di peso per essiccazione del 35% si ottengono 65 kg di salame equino.

Variante A: Indicazione riferita al peso fresco (cioè prima della stagionatura):

Poiché la percentuale dell'ingrediente da valutare può essere stimata in modo più semplice e preciso al momento della produzione, e poiché i consumatori non vengono ingannati, per i prodotti di salumeria crudi è da preferire questa dichiarazione degli ingredienti secondo quantità

"Salame equino - prodotto a base di carne di cavallo e maiale per il consumo crudo"

"Ingredienti: carne di cavallo (48%), carne di maiale (29%), lardo, sale , aromi,..."

Variante B: Indicazione riferita al 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:

"Salame equino - prodotto a base di carne di cavallo e maiale per il consumo crudo"

Ingredienti per 100g di prodotto finito: carne di cavallo 74g, carne di maiale 45g, lardo 29g, sale da cucina, aromi,..."

Riferimento ¹	Possibile aspetto di un'etichetta per l'esempio di un salume crudo (variante A secondo OCDerr Art. 10 paragrafo 1 e secondo l'Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale: "Ingredienti in ordine decrescente al momento della produzione")	
6	Macelleria Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen	
1	Salsiccia di cervo	
2	Prodotto a base di carne di cervo e maiale	
4 + 14	Ingredienti: carne di maiale (CH) 66%, carne di cervo (Austria) 16%, lardo, sale da cucina iodato, aromi(sedano), conservante E252, agente antiossidante E301, zuccheri (lattosio , saccarosio). Involucro dell'insaccato: fibra di collagene	
5 + 10	da consumarsi preferibilmente entro il 30 settembre 2014	
9	conservabile senza refrigerazione	
12	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>solo CH</td> </tr> </table> Prodotto in Svizzera con carne suina proveniente dalla Svizzera e carne di cervo proveniente dall'Austria	solo CH
solo CH		
17	0,250 kg	
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50	

Riferimento ¹	Possibile aspetto di un'etichetta per l'esempio di un salume crudo (variante B secondo OCDerr Art. 10 paragrafo 2a: "per 100g di prodotto finito")	
6	Macelleria Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen	
1	Salame equino	
2	Prodotto a base di carne di cavallo e maiale per il consumo crudo	
4 + 14	Ingredienti per 100g di prodotto finito: carne di cavallo (Canada) 74g (49%), carne di maiale (Svizzera) 45g (29%), lardo 29g, sale da cucina iodato, aromi(sedano), conservante E252, agente antiossidante E301, zuccheri (lattosio , saccarosio). Involucro dell'insaccato: fibra di collagene	
5 + 10	da consumarsi preferibilmente entro il 30 settembre 2014	
9	conservabile senza refrigerazione	
12	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>solo CH</td> </tr> </table> Prodotto in Svizzera con carne di cavallo proveniente dal Canada e carne di maiale di provenienza dalla Svizzera	solo CH
solo CH		
17	0,250 kg	
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50	

¹ Numeri secondo la tabella 2

Poiché alla derrata alimentare è stata sottratta acqua, si può in questo caso applicare l'Art. 10 OCDerr paragrafo 2a: nel caso di derrate alimentari alle quali è stata sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, deve essere indicata, in per cento in massa, la quantità degli ingredienti trasformati, riferita al prodotto finito. Se la quantità di un simile ingrediente o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti che devono figurare nella caratterizzazione supera il 100 per cento in massa, deve invece essere indicato il peso degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito.

Riferimento ¹	Possibile aspetto di un'etichetta per l'esempio di un salume scottato
6	Macelleria Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen
1	Salsiccia di pollo da arrostire
2	Prodotto a base di carne di pollame
4 + 14	Ingredienti: Carne di pollo (Brasile) 40%, lardo, acqua, cotenne, sale da cucina iodato, aromi(sedano), stabilizzante E452, agente antiossidante E301, involucro dell'insaccato: budello di suino
5 + 10	Da consumare entro il 15 settembre 2014
8	pastorizzato
9	conservabile refrigerato a una temperatura massima di 5°C
12	Prodotto in Svizzera con carne di pollo proveniente dal Brasile
17	0,200 kg
18	100 g Fr. 2.- Fr. 4.--

Di seguito si riporta inoltre un modello di etichetta per un preparato di carne preimballato per il commercio al minuto:

Riferimento ¹	Possibile aspetto di un'etichetta di un preparato di carne
6	Macelleria Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen
1	Bistecca di cosciotto di agnello marinato
2	Preparato di carne di agnello
3	da cuocere completamente prima del consumo
4	Cosciotto di agnello (Australia), marinata (olio, sale da cucina, aromi)
5 + 10	Da consumare entro il 30/08/14
9	conservare refrigerato a una temperatura massima di 5°C
17	0,200 kg
18	100 g Fr. 3.50 Fr. 7.- Prodotto in Svizzera con carne di agnello proveniente dall'Australia

¹ Numeri secondo la tabella 2

6 Esempi di etichette per prodotti preimballati nel commercio e indicazioni del valore nutritivo

Di seguito sono riportati tredici esempi di possibili etichette per prodotti preimballati nel commercio al minuto con commenti rispetto alle caratteristiche "speciali". Chiarimenti più precisi possono essere cercati facendo riferimento ai numeri riportati nella tabella 2.

Esempio 1 per carne fresca dalla Svizzera

Cotoletta di maiale		
Svizzera		solo CH
Macelleria Muster Musterstrasse 111 CH-9990 Musterhausen		
conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare entro: 01/09/2014		
280 g	20.00 Fr./kg	5.60 Fr.

- 9 nella data il mese può essere in forma di numero
12 "solo CH", perché non sottoposta a esame trichinoscopico

Esempio 2 per prodotto surgelato

Carne trita di manzo		
Svizzera		
Prima del consumo deve subire un trattamento termico completo Tenore di grasso inferiore al 20%. Rapporto tessuto connettivo e proteine di carne inferiore al 15%.		
Prodotto surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento		
Macelleria Muster, CH-9990 Musterhausen		
conservare a una temperatura massima di -18°C; dopo lo scongelamento conservare a un massimo di 5°C e consumare entro 24 ore.		
Conservabile congelato fino al: 31/01/15		
470 g	18.00 Fr./kg	8.45 Fr.

- 3/11 necessari i riferimenti a "percentuale di tessuti" e "trattamento termico"
9 "istruzioni per l'uso" se congelato

Esempio 3 per prodotto a base di carne refrigerato

Salsiccia di Vienna		
Ingredienti: carne di manzo, ghiaccio, carne di maiale, lardo, sale nitritato di salagione (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), stabilizzanti (mono-, difosfati), aromi (contiene: senape), agente antiossidante (acido ascorbico) Involucro dell'insaccato: intestino di pecora		
Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen		Solo CH
conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare entro il: 01/09/14		
Tenore complessivo di sale da cucina: 1.9% Prodotto in Svizzera da carne svizzera		
280 g (2x140 g)	20.00 Fr./kg	5.60 Fr.

- 2 "Salsiccia di Vienna" come denominazione specifica
4 sale nitritato di salagione come prodotto composto
4 acido ascorbico scritto per intero
4 evidenziare gli allergeni negli aromi
12 "solo CH" perché non sottoposto esame trichinoscopico
22 "tenore di sale da cucina" facoltativo

Esempio 4 per carne fresca importata

Scamone di manzo		
Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen		
Costa Rica		
conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare entro il: 30 agosto 2014 può essere stato prodotto con ormoni come promotori della crescita		
250g	60.00 Fr./kg	15.00 Fr.

- 6 indirizzo senza via, perché comunque chiaro
16 "ormoni", poiché permessi in Costa Rica

Esempio 5 per carne fresca in atmosfera protettiva**Bocconcini di carne di vitello**

Svizzera

Conservare a una temperatura massima di 5°C
da consumare entro il: 01/09/14

100 g contengono ca.

Valore energetico	438 kJ (104 kcal)
Grassi	2g
Carboidrati	0g
Proteine	21g

Confezionato in atmosfera protettiva

Macelleria Muster, CH-9990 Musterhausen
365 g 57.00 Fr./kg 20.80 Fr.

- 2 indicazione "in atmosfera protettiva" se presente
- 21 "indicazioni del valore energetico" facoltativa, dall' 1/1/2014 secondo l'ordine: grassi, carboidrati, proteine

Esempio 6 per prodotto a base di carne non refrigerato**Don Cavallo** L812

Prodotto affumicato a base di carne equina e suina

Ingredienti per 100g di prodotto finito: carne di cavallo (Francia) 95 g, carne di maiale (CH) 24 g, lardo 24 g, sale da cucina iodato, zuccheri: **lattosio** e saccarosio, aromi, agente antiossidante: E301, conservante E 252

Involucro dell'insaccato: Budello di bovino

Macelleria Muster, CH-9990 Musterhausen

da consumarsi preferibilmente entro:
fine agosto 2014

Prodotto in Svizzera con carne di cavallo proveniente dalla Francia e carne di maiale proveniente dalla Svizzera

300 g 50.00 Fr./kg 15.00 Fr.

- 1 designazione di fantasia possibile
- 2 denominazione specifica obbligatoria
- 2 quantità di carne, perché citata nella denominazione specifica
- 4 utilizzo di sale da cucina iodato
- 4 gli allergeni devono essere evidenziati

- 4 ascorbato dichiarato con numero E
- 10 "numero di lotto" perché la data di scadenza è senza giorno

Esempio 7 per carne fresca con prezzo superiore a CHF 150.- / kg**Filetto di manzo ingentilito con muffa nobile**

Conservare a una temperatura massima di 5°C

Macelleria Muster, CH-9990 Musterhausen
da consumare entro: 01 settembre 2014

Prodotto in Svizzera da carne svizzera

250 g 40.00 Fr.

- 2 denominazione specifica obbligatoria
- 18 il prezzo unitario non deve essere indicato (OIP RS 942.211 Art. 5 paragrafo 3h)

Esempio 8 per preparato di carne fresco**Filetto in crosta**

Preparato di carne di maiale in pasta alimentare

Ingredienti: filetto di maiale (CH) 42%, carne macinata per salsicce (carne di maiale (CH), lardo, acqua, sale commestibile, aromi (con **senape**), stabilizzante: E452; agente antiossidante: acido ascorbico), pasta alimentare 28% (**farina di frumento**, acqua, sale, **albume d'uovo**)

da cuocere completamente prima del consumo.
Riscaldare nel forno a una temperatura massima di 180°C fino a completa cottura del prodotto.

solo CH

Macelleria Muster
CH-9990 Musterhausen

conservare a una temperatura massima di 5°C
da consumare entro il: 01/09/14

Tenore complessivo del sale da cucina: 1.9%

Prodotto in Svizzera da carne svizzera

450 g 60.00 Fr./kg 27.-- Fr..

- 1 designazione di fantasia possibile
- 2 denominazione specifica obbligatoria
- 4 ingredienti in ordine quantitativo decrescente e gli allergeni devono essere evidenziati
- 5 con datazione "da consumare entro il..." (facilmente deperibile)
- 6 paese di produzione e origine della carne

- 9 indicazione della temperatura massima di refrigerazione
- 12 materia prima carne di maiale senza controlli trichinoscopici
- 13 istruzioni per l'uso prima del consumo
- 17/18 indicazioni della quantità e del prezzo
- 21 possibili indicazioni aggiuntive sul valore nutritivo
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Esempio 9 per preparato di carne surgelato

Filetto in crosta

Preparato di carne di maiale in pasta alimentare

Prodotto surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento

Ingredienti: filetto di maiale (CH) 42%, carne macinata per salsicce (carne di maiale, lardo, acqua, sale commestibile, aromi (con **senape**), stabilizzante: E452; agente antiossidante: acido ascorbico), pasta alimentare 28% (**farina di frumento**, acqua, sale, **albume d'uovo**)

da cuocere completamente prima del consumo
Riscaldare nel forno a una temperatura massima di 180°C fino a completa cottura del prodotto.

Macelleria Muster
CH-9990 Musterhausen

Solo CH

conservare surgelato a una temperatura non superiore a -18°C

da consumare preferibilmente entro il
31/12/2014

Tenore complessivo di sale da cucina: 1,9%
Prodotto in Svizzera da carne svizzera
450 g 60.00 Fr./kg 27.-- Fr..

- 1 designazione di fantasia possibile
- 2, 8 denominazione specifica e stato fisico obbligatori
- 4 ingredienti in ordine decrescente e gli allergeni devono essere evidenziati
- 5 con datazione "da consumare preferibilmente entro il..." (conservabile per un tempo più lungo)
- 6 paese di produzione e origine della carne

- 9 indicazione della temperatura minima di congelamento
- 12 materia prima carne di maiale senza controlli trichinoscopici
- 17/18 indicazione della quantità e del prezzo
- 21 indicazioni aggiuntive dei valori nutrizionali possibili
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Esempio 10 per pizza pronta surgelata

Pizza Piccante

Pizza con prodotto a base di carne

Prodotto surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento

Ingredienti: pasta alimentare 55% (**farina di frumento**, acqua, sale, lievito, olio d'oliva), concentrato di pomodoro (pomodori 85%, aceto di acquavite, sciroppo di glucosio, zucchero, sale da cucina, estratto di aromi, estratto di erbe, aromi), salame piccante 16% (carne di maiale, lardo, sale, aromi, conservante E252, acidificante E575), mozzarella (contiene **latte**), olive

Macelleria Muster
CH-9990 Musterhausen

Solo CH

conservare surgelato a una temperatura non superiore a -18°C
da consumare preferibilmente entro il
31/12/2014

Prima della preparazione rimuovere la pellicola di imballaggio. Cuocere per 8-10 min in forno preriscaldato a 230°C fino a doratura.

Tenore complessivo di sale da cucina: 1.1%
Prodotto in Svizzera da carne svizzera
600 g 15.00 Fr./kg 9.-- Fr..

- 1 designazione di fantasia possibile
- 2, 8 denominazione specifica e stato fisico obbligatori
- 4 ingredienti in ordine decrescente e gli allergeni devono essere evidenziati
- 5 con datazione "da consumare preferibilmente entro il..." (conservabile per un tempo più lungo)
- 6 paese di produzione e origine della carne

- 9 indicazione della temperatura minima di congelamento
- 13 istruzioni per l'uso prima del consumo obbligatorie
- 12 materia prima carne di maiale senza controlli trichinoscopici
- 17/18: indicazione della quantità e del prezzo
- 21 indicazioni aggiuntive del valore nutritivo possibili
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Esempio 11 per prodotti a base di carne "sotto vuoto"

Ossobuco di vitello cotto

Prodotto a base di carne di vitello pastorizzato nella confezione

Ingredienti: carne di vitello, sale da cucina, olio di colza, erbe aromatiche, aromi

Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen
conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare preferibilmente entro il 1/10/2014

Tenore complessivo di sale da cucina: 1.9%
Prodotto in Svizzera da carne svizzera
650 g 45.00 Fr./kg 29.25 Fr..

- 1 designazione di fantasia possibile
- 2, 8 denominazione specifica e stato fisico obbligatori
- 4 ingredienti in ordine decrescente
- 5 con datazione "da consumare preferibilmente entro il..."
- 6 paese di produzione e origine della carne
- 9 indicazione della temperatura massima di refrigerazione
- 17,18 indicazione della quantità e del prezzo
- 21 indicazioni aggiuntive del valore nutritivo possibili
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Esempio 12 per Spätzle (senza carne)

Spätzle all'uovo fatti in casa

Ingredienti: **farina di frumento, uova intere (28%), friscello di grano duro, latte**, acqua, sale, aromi

Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen
conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare entro il 30/08/2014

Tenore complessivo del sale da cucina: 1.0%
500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr.

- 1 denominazione specifica
- 4 ingredienti in ordine quantitativo decrescente, e gli allergeni devono essere evidenziati
- 5 con datazione "da consumare entro il..." (facilmente deperibile)
- 9 indicazione della temperatura massima di refrigerazione
- 17/18 indicazione della quantità e del prezzo
- 21 indicazioni aggiuntive del valore nutritivo possibili
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Esempio 13 per piatto pronto

Bocconcini di manzo in salsa curry con riso e fagioli

Ingredienti: riso bollito 45% (acqua, riso, sale da cucina), verdure 21% (fagiolini 86%, cipolle 14%), carne di manzo (Svizzera) 14%, acqua, **latte, farina di frumento** sale da cucina, destrosio, maltodestrina, amido di mais, cipolla in polvere, aglio in polvere, lievito, olio di colza, brodo di verdure (con **lattosio**), chili, scalogno, pepe, aromi, sale da cucina iodato

Macelleria Muster
CH-9990 Musterhausen

conservare a una temperatura massima di 5°C da consumare entro il 30/08/2014

500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr.

100 g contengono

Valore energetico	117 Kcal/490 kJ
grasso	3 g
acidi grassi saturi	1.5 g
carboidrati	15 g
zucchero	1.5 g
proteine	7 g
sale	1.1 g

- 1 denominazione specifica
- 4 ingredienti in ordine decrescente e gli allergeni devono essere evidenziati
- 5 con datazione "da consumare entro il..." (facilmente deperibile)
- 9 indicazione della temperatura massima di refrigerazione
- 17/18 indicazione della quantità e del prezzo
- 21 indicazioni aggiuntive del valore nutritivo possibili (indicazione estesa del valore nutritivo nell'esempio)
- 22 tenore di sale da cucina facoltativo

Indicazioni del valore nutritivo (vedi anche numero 21 nella tabella 2)**Esempio 1**

250 ml**
695 kJ 168 kcal
12 % *
100 ml:
278 kJ / 67 kcal

Esempio 2

Valori nutrizionali medi			
	Per 100 g	Per porzio- ne (25 g) **	% (25 g) *
Valore energetico	2183 kJ 523 kcal	546 kJ 131 kcal	7% 7%
Grasso di cui acidi grassi saturi	33,4 g 19,0 g	8,4 g 4,8 g	12% 24%
Carboidrati di cui zuccheri	50,5 g 46,8 g	12,6 g 11,7 g	5% 13%
Proteine	5,2 g	1,3 g	3%
Sale	0,01 g	< 0,01g	< 1 g

*quantità di riferimento per un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

** la confezione contiene 10 porzioni

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

Di seguito si riportano quattro esempi di possibili etichette con le indicazioni su documenti commerciali.

Caratterizzazione sulla confezione

Esempio 1 per carne fresca importata

Scamone di manzo
 Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen
 conservare a una temperatura massima di 5°C
 Confezionato il: 01/08/2014
 può essere stato prodotto con ormoni come promotori della crescita

Esempio 2 per carne fresca importata

Sella di coniglio
 Macelleria Muster CH-9990 Musterhausen
 conservare a una temperatura massima di 5°C scongelato
 Confezionato il: 01/08/2014
 proveniente da metodo di tenuta non autorizzato in Svizzera

Esempio 3 per prodotto a base di carne refrigerato

Salsiccia di Vienna
 contiene **senape**
 Macelleria Muster
 CH-9990 Musterhausen
 Prodotto in Svizzera da carne svizzera
 conservare a una temperatura massima di 4°C
 prodotto il: 01/08/2014

solo
CH

Esempio 4 per prodotto a base di carne non refrigerato

Don Cavallo L812
 Prodotto a base di carne affumicato
 contiene **lattosio**
 Macelleria Muster, CH-9990 Musterhausen
 Prodotto in Svizzera con carne proveniente dalla Francia
 Prodotto il 01/08/2014

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.

Composizione:

carne di manzo, ghiaccio, carne di maiale, lardo, sale nitritato di salagione (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), stabilizzanti (mono-, difosfati), aromi (con **senape**), agente antiossidante (acido ascorbico). Involucro dell'insaccato: intestino di pecora

12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Composizione:

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.

8 Istituzioni per la valutazione delle etichette

8.1 Laboratori cantonali

Le bozze delle etichette possono essere esaminate presso i laboratori cantonali, a volte a fronte di un corrispettivo. Gli indirizzi di tutti i laboratori cantonali si trovano su:

www.kantonschemiker.ch

8.2 Istituti e laboratori privati

Le bozze delle etichette possono essere esaminate anche presso istituzioni e laboratori privati a fronte di un corrispettivo. 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 Service

Rte de l'industrie 61

1784 Courtepin

Tel.: 026 684 80 40

www.sqts.ch

Indirizzi di altri laboratori privati possono essere trovati sul sito web dell'Associazione dei Laboratori Svizzeri <http://www.swisstestinglabs.ch/fr/entreprises/clients-industriels.html>.

9 Osservazioni conclusive

Queste linee guida non sono conclusive; solo i corrispondenti testi legislativi sono vincolanti. In caso di incertezza rispetto alla caratterizzazione rivolgersi al laboratorio cantonale competente. Nella presente versione è stato possibile includere le revisioni delle ordinanze indicate fino alla fine di dicembre 2013; per i successivi aggiornamenti sono responsabili le singole aziende.

Ulteriori esemplari del presente "Agroscope Transfer" possono essere scaricati da www.agroscope.ch

10 Procedura per la stesura di una corretta caratterizzazione (tab. 2)

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / Chiarimenti	Numero nei modelli di etichetta
OCDerr Art. 3 e 4	Nome / designazione di fantasia e denominazione specifica	<p>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.</p> <p>Una designazione di fantasia non sostituisce la denominazione specifica, eccetto per le indicazioni comunemente utilizzate, vedi sotto. Queste ultime devono sempre essere indicate in immediata prossimità alla designazione di fantasia!</p>	<i>Bistecca alla boscaiola, salsiccia da arrostitire ecc.</i>	1
Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 8 & 9	Denominazione specifica per carne, preparati di carne e prodotti a base di carne	<p>Per la carne che non è stata sottoposta ad alcun trattamento (cfr. definizione al capitolo 2.2), accanto alla denominazione "carne" o alla denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico deve essere riportata un'indicazione della specie animale da cui la carne proviene:</p> <p>la denominazione specifica per i preparati di carne e i prodotti a base di carne è composta da un'indicazione della specie animale da cui proviene la carne e dalla denominazione preparato di carne o prodotto a base di carne, a seconda della classificazione del prodotto!</p> <p>Per i prodotti che constano esclusivamente di carne di animali del genere suino e bovino (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 l'indicazione della specie animale inserita nell'elenco degli ingredienti!</p> <p>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.</p>	<p><i>Filetto di maiale</i></p> <p><i>Prodotto a base di carne equina e suina, preparato di carne di pollo</i></p> <p><i>Prodotto a base di carne di maiale = solo: prodotto a base di carne</i></p> <p><i>Prodotto a base di carne equina (al 100%) - Prodotto a base di carne equina e suina (per es. se viene aggiunta carne di maiale (non valido per il lardo!))</i></p>	2

		<p>Se nella denominazione specifica si fa riferimento a una sola delle due specie suina o bovina, 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).</p> <p>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, cervelat, fleischkäse (del contadino o delicato), salsiccia di vitello da arrostire, landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Lione, mortadella, pancetta piana, prosciutto crudo, salame (Milano, Nostrano, Varzi), prosciutto (cotto contadino, cotto di coscia, cotto di spalla, cotto sottovuoto), schübli, salsiccia di maiale da arrostire, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna.</p> <p>Nella denominazione specifica dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne devono essere indicati gli ingredienti non abituali estranei alla carne</p>	<p><i>Salsiccia di vitello da arrostire</i> <i>Salsiccette di maiale</i></p> <p><i>Salsiccia di Lione con verdure</i></p>	
Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 8	Completamento della denominazione specifica "carne ricomposta"	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 attuata 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". (Eccezione: Prosciutto cotto sottovuoto come "Prodotto tradizionale")	<i>Preparato a base di carne di pollo ricomposto (per es. con transglutaminasi)</i>	
OCDerr Art. 2 Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	Istruzioni per l'uso	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.	<i>da cuocere completamente prima del consumo</i>	3
Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	Indicazione relativa all'igiene	<p>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.</p> <p>Dall'indicazione deve figurare:</p> <ol style="list-style-type: none"> come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa ; che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo. 	<p>come esempio: http://www.coop.ch/pb/site/common/node/6973/Lde/index.html</p>	

Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	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. I preparati di carne e i prodotti a base di carne offerti sfusi devono recare la menzione scritta "Non adatto alle persone affette da celiachia".	<i>Non adatto alle persone affette da celiachia</i>	
OCDerr Art. 5	Elenco degli ingredienti	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se la parte di acqua aggiunta non è superiore al 5 per cento in massa del prodotto finito l'indicazione può essere tralasciata. - 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 per cento in massa nel prodotto finito possono essere aggiunti alla fine dell'elenco degli altri ingredienti, senza dover seguire un ordine preciso. <p>Se non rientrano negli "allergeni" i seguenti ingredienti possono essere omessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenuti residui trasferiti di additivi, se tecnologicamente non hanno più alcun effetto sul prodotto finito - sostanze di supporto utilizzate nei preparati di additivi secondo l'articolo 4 OAdd. - gas di imballaggio se non utilizzati per prolungare la conservabilità. Nel qual caso deve esserne data indicazione. - sostanze ausiliarie per la preparazione 	<p>Acqua aggiunta nei prodotti a base di carne</p> <p>Latte in polvere e acqua aggiunta</p> <p><i>Latte</i></p> <p><i>Aromi, additivi</i></p> <p>Agenti antiagglomeranti nel sale nitrato di salagione</p> <p>Eccipienti nei fermenti</p> <p><i>Confezionato in atmosfera protettiva</i></p>	4
OCDerr Art. 18	Completamento della denominazione specifica per le derrate alimentari scongelate	<p>Se una derrata alimentare congelata o surgelata dopo la fabbricazione è consegnata allo stato scongelato, la denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione «scongelato».</p> <p>Fanno eccezione:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. le derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità; b. gli ingredienti contenuti nel prodotto finito; c. le derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione 	<i>Scongelato</i>	

<p>Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9</p>	<p>Elenco degli ingredienti</p>	<p>Nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne gli ingredienti carnei devono essere indicati nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Involucro dell'insaccato (consiglio: posizionare al termine dell'elenco degli ingredienti) <ul style="list-style-type: none"> > atto al consumo > non atto al consumo: in budello naturale o sintetico > colorato o trattato con massa di immersione <p>Gli ingredienti designati con il termine <i>carne di</i> 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.</p> <table border="1" data-bbox="465 858 1538 986"> <thead> <tr> <th>Specie</th> <th>Grasso</th> <th>Percentuale di tessuti connettivi*</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>*Rapporto contenuto di collagene/contenuto di proteine della carne</p>	Specie	Grasso	Percentuale di tessuti connettivi*	Mammiferi, eccetto conigli e maiali	25%	25%	maiali	30%	25%	Uccelli e conigli	15%	10%	<p><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>Involucro dell'insaccato in 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></p> <p><i>Carne bovina</i></p>	
Specie	Grasso	Percentuale di tessuti connettivi*														
Mammiferi, eccetto conigli e maiali	25%	25%														
maiali	30%	25%														
Uccelli e conigli	15%	10%														
<p>OCDerr Art. 6</p>	<p>Elenco degli ingredienti</p>	<p>Se gli ingredienti appartengono a una delle classi elencate nell'allegato 2 dell'OCDerr, possono essere indicati con la denominazione di quella classe. Gli esempi più rilevanti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spezie di ogni specie, se complessivamente non superano il 2 per cento in massa della derrata alimentare. - erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento 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 specie (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele - vino di ogni tipo - saccarosio 	<p><i>Spezie o miscele di spezie</i></p> <p><i>Erbe aromatiche o miscele di erbe aromatiche</i> <i>Formaggio</i> <i>Pane grattugiato (glutine - indicazione degli allergeni)</i> <i>Proteina del latte</i> <i>Vino</i> <i>zucchero</i></p>													

		<p>Gli additivi devono essere indicati con uno dei generi secondo l'Allegato 3 dell'OCDerr, a seconda della loro azione principale. Gli esempi più rilevanti sono sostanze che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prolungano l'inalterabilità proteggendo dai microrganismi - prolungano l'inalterabilità 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 - aromatizzanti di affumicatura o aromatizzanti di affumicatura: Con "aromatizzante di affumicatura" o "aromatizzanti di affumicatura" oppure con "aromatizzante di 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 <p>Deve inoltre essere riportata la singola denominazione o il numero E.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli aromi devono essere contrassegnati con "aroma" o "aromi" oppure con una denominazione più precisa, ovvero con la descrizione dell'aroma 	<p><i>Conservanti/sostanze conservanti</i> <i>agenti antiossidanti/antiossidanti</i> <i>regolatori di acidità</i> <i>emulsionanti</i> <i>esaltatori di sapidità</i> <i>stabilizzanti</i></p> <p><i>aromatizzante di affumicatura o aromatizzanti di affumicatura o aromatizzante/aromatizzanti di affumicatura da legno di faggio</i> <i>Conservante (E 251) o conservante: nitrato di sodio</i></p>	
OCDerr Art. 7	Elenco degli ingredienti	<p>Se un ingrediente è composto da diversi componenti, è decisiva la percentuale dell'ingrediente nel prodotto!</p> <p>Se la percentuale è superiore al 5 per cento 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 ordine nell'elenco degli altri ingredienti (osservare l'ordine secondo la quantità).</p> <p>Se la percentuale è al di sotto del 5 per cento in massa è sufficiente l'indicazione dell'ingrediente più agli additivi corrispondenti e le sostanze allergeniche.</p>	<p><i>Dadini di prosciutto (carne di maiale, sale sale nitrato di salagione...)</i> <i>sale nitrato di salagione</i> <i>sale da cucina, conservante (E250)</i> <i>sale nitrato di salagione (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio)</i></p>	
OCDerr Art. 9 e 10	Elenco degli ingredienti	<p>La quantità di un ingrediente deve essere indicata in per cento di massa al momento della lavorazione se l'ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Ciò può avvenire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direttamente nella denominazione specifica - in immediata prossimità alla denominazione specifica - nell'elenco degli ingredienti 	<p>Vanno osservate le eccezioni secondo l'articolo 10 dell'OCDerr par. 2.</p> <p><i>Nocciole nel salame alle nocciole</i> <i>Carne di manzo nella minestra di gulasch</i> <i>formaggio nell'illustrazione del formaggio</i> <i>Salame alle nocciole (12%)</i> <i>Zuppa di gulasch con carne di manzo (42%)</i> <i>Formaggio (10%)</i></p>	

OCDerr Art. 16	Elenco degli ingredienti	Se la percentuale di una materia prima proveniente dall'estero supera il 50%, il paese di origine deve essere indicato dopo l'ingrediente. Per il <u>paese di origine non può essere usata nessuna abbreviazione</u> tranne che per la Svizzera (CH) e gli Stati Uniti (USA).	<i>Carne secca dei Grigioni</i> <i>Ingredienti: carne di manzo (Brasile)</i>	
Ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali Art. 6	Elenco degli ingredienti	Se si utilizza sale da cucina iodato o fluorato, esso deve essere indicato come tale.	<i>Sale da cucina iodato</i>	
OCDerr Art. 8 unitamente ad Allegato 1	Allergeni	<p>Gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) che possono scatenare allergie o altre reazioni indesiderate devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti secondo l'Allegato 1 dell'OCDerr.</p> <p><i>a. devono essere chiaramente denominati nell'elenco degli ingredienti (per es. "malto d'orzo", "emulsionante (lecitina di soia)", "aroma naturale di nocciola").</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>Gli esempi più rilevanti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sedano, senape, pistacchi e sesamo eventualmente da miscele di spezie - qualsiasi forma di uova - lattosio come eccipiente nei fermenti - latte e prodotti a base di latte - cereali contenenti glutine - pesci e crostacei - soia, noccioline, frutta a guscio (noci ecc.) - solfiti (soprattutto per frutta secca e vino) - lupini - molluschi <p>Tracce non intenzionali di allergeni non devono essere dichiarate se può essere provato che la percentuale nel prodotto finito è inferiore a 1g/kg.</p>	<p><i>Spezie (con sedano)</i> <i>uova</i> <i>lattosio</i></p> <p><i>frumento</i></p> <p><i>noci</i> <i>solfiti</i></p>	

OCDerr Art. 11-14	Datazione	Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo devono riportare l'indicazione della data di consumo.	<i>da consumare entro il...</i>	5
ORI Art. 25 e 31		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 ai tre mesi - conservabilità tra i tre e i 18 mesi - conservabilità superiore ai 18 mesi.	<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>	
OCDerr Art. 2 e 15	Indirizzo e paese di produzione	Nome dell'azienda, indirizzo, chi produce, importa, confeziona o distribuisce la derrata alimentare. 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. Le abbreviazioni come CH per la Svizzera non sono sufficienti. 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).	Nome o nome dell'azienda (via) CH-CAP e località <i>prodotto in Italia</i> <i>prodotto in Svizzera</i> carne secca prodotta in Svizzera da carne straniera (indicazione dell'origine della carne nell'elenco degli ingredienti) oppure " <i>prodotto in Svizzera con carne proveniente da...</i> ")	6
OCDerr Art. 30 e 32	Marchio d'identificazione	Le derrate alimentari di origine animale che provengono da aziende sottoposte ad autorizzazione secondo l'articolo 13 dell'ODerr 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
OCDerr Art. 17	Stato fisico	Un procedimento tecnologico utilizzato deve essere indicato se l'omissione di tale indicazione può trarre in inganno.	Prosciutto affumicato con confezione non trasparente: <i>affumicato</i>	8

OCDerr Art. 18 ORI Art. 25, 26 e 31	Derrate alimentari refrigerate e surgelate	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carne di ungulati domestici e selvaggina: 7°C - carne di pollame, conigli e lepri: 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) 		9
		<p>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 ai 5 °C.</p> <p>Queste prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a prodotti sterilizzati (per es. scatole), insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi nonché ad altri prodotti a base di carne con un valore inferiore a 0,93.</p> <p>Le derrate alimentari surgelate devono essere contrassegnate in quanto tali, ed essere inoltre provviste di una menzione:</p> <p>Devono essere obbligatoriamente integrate le indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento.</p>	<p><i>conservare a una temperatura massima di 5°C</i></p> <p><i>alimento surgelato, surgelato, surcongelato e non ricongelare dopo lo scongelamento</i> <i>per es. consumare entro 24 ore</i></p>	
OCDerr Art. 19 e 21	Partita	<p>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".</p> <p>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</p>	<p><i>L 592</i></p> <p><i>da consumare entro: 01/10/2014</i></p>	10
Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	Indicazioni aggiuntive per la carne macinata	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carne macinata magra - carne macinata di solo manzo - carne macinata contenente carne suina - carne macinata di altre specie 	<p>Tenore di grasso inferiore a ... /Rapporto tra proteine del tessuto connettivo e proteine della carne inferiore al</p> <p>... 7% / ... 12%</p> <p>... 20% / ... 15%</p> <p>... 30% / ... 18%</p> <p>... 25% / ... 15%</p>	11

Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	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
OCDerr Art. 2 Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	Istruzioni per l'uso	Le istruzioni per l'uso sono necessarie quando la loro omissione non consenta al consumatore di fare un uso conforme alla destinazione della derrata alimentare. Per la carne macinata e i preparati di carne nonché i prodotti a base di carne da carne di pollame da consumarsi cotti deve essere indicato che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo.	<i>da cuocere completamente prima del consumo</i>	13
OCDerr Art. 2	Irradiato	Quando le derrate alimentari sono state trattate con radiazioni ionizzanti, ne deve essere data indicazione.	<i>Irradiato</i>	14
OCDerr Art. 2	OGM	Se le derrate alimentari contengono organismi geneticamente modificati, ne deve essere data indicazione.	<i>Soia (organismo geneticamente modificato)</i>	15
ODAgr Art. 2, 3 e 5	Sostanze per aumentare le prestazioni degli animali / Metodo di tenuta	La carne importata da paesi non presenti nell'elenco dei paesi dell'Allegato 1 dell'ODAgr deve riportare sulla confezione la menzione del possibile utilizzo di ormoni e/o sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni. Per la carne di coniglio domestico importata da paesi che non adempiono i requisiti relativi al metodo di tenuta secondo l'ordinanza sulla protezione degli animali, si deve riportare menzione di ciò sulla confezione. Questa menzione deve essere analogamente riportata per i preparati di carne e i prodotti a base di carne composti per almeno il 20% dalla suddetta carne. Fanno eccezione i prodotti di salumeria scottati, crudi e cotti.	<i>può essere stato prodotto con ormoni quali sostanze per aumentare le prestazioni degli animali può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali proveniente da metodo di tenuta non autorizzato in Svizzera</i>	16
Ordinanza sulle dichiarazioni / Ordinanza sulle unità	Indicazioni quantitative	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.	<i>Conormemente. 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</i>	17

OIP Art. 3-7	Indicazione dei prezzi	<p>Sulla confezione o nella sua immediata prossimità (etichetta del prezzo) deve essere indicato il prezzo al minuto, il prezzo effettivamente pagabile inclusa l'imposta di valore aggiunto in franchi svizzeri.</p> <p>Devono poi essere riportati il prezzo unitario, il prezzo per 100 g o per 1 kg nel caso in cui il prezzo al minuto sia superiore ai 2 franchi. Eccezione: Il prezzo unitario non deve essere indicato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vendita al pezzo o per numero di pezzi - merci in imballaggio di condizionamento il cui prezzo unitario per chilogrammo o litro supera i 150 franchi. 	<p><i>Fr. 12.40</i></p> <p><i>100 g Fr. 8.50</i></p>	18
OCDerr Art. 2 OIP Art. 6 Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale Art. 9	Indicazioni ridotte per imballaggi all'ingrosso	<p>Per le derrate alimentari consegnate a ristoranti, ospedali, mense e stabilimenti simili, determinate indicazioni possono figurare su un documento commerciale allegato al bollettino di consegna, alla fattura o all'invio. Tutte le altre indicazioni devono essere indicate direttamente sul prodotto, conformemente a queste linee guida.</p> <p>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.</p>	<p>Indicazione degli ingredienti, paese di produzione, stato fisico, istruzioni d'uso, irradiato, OGM, prezzo unitario e al minuto, peso, <i>confezionato il ...</i> <i>prodotto il ...</i></p>	19
ODerr Art. 28 OCDerr Art. 37	Indicazioni ridotte per prodotti intermedi	<p>Le indicazioni sui prodotti intermedi e i semilavorati devono consentire di designare in conformità alla legge le derrate alimentari prodotte con gli stessi.</p>	<p>carne per salsicce</p>	20

OCDerr Art. 22-29	Caratterizzazione facoltativa del valore nutritivo	<p>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) L'eventuale caratterizzazione del valore nutritivo deve recare le seguenti indicazioni, riassunte possibilmente in una tabella e nell'ordine seguente:</p> <p>Variante "valori nutritivi brevi" - Valore energetico, tenore di grassi, carboidrati e proteine</p> <p>Variante "estesa" - Valore energetico, tenore di grassi, acidi grassi saturi *, carboidrati, zuccheri, proteine e sale **</p> <p>* acidi grassi saturi Maiale = grassi x 0,375 ** sale (anziché sale da cucina): il tenore equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio x 2,5</p> <p>Si possono inoltre fornire ulteriori indicazioni come il tenore di acidi grassi saturi o sodio, in conformità all'OCDerr. Le indicazioni devono basarsi su una o più analisi, il calcolo degli ingredienti nella ricetta o una banca dati riconosciuta del valore energetico.</p> <p>La promessa al pubblico tramite i concetti "senza ...", "a basso contenuto di ...", "a ridotto contenuto di ..." ecc. è descritta nell'Allegato 7 dell'OCDerr. Per la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne, a causa dei contenuti degli stessi, tale designazione è spesso impossibile.</p>	<p><i>Valore energetico (potere calorifico, energia) [kJ o kcal]</i> <i>grassi [g]</i> <i>carboidrati [g]</i> <i>proteine[g]</i></p> <p>Quantità di riferimento per un adulto medio: 8400 kJ / 2000 kcal</p> <p>a basso contenuto di grassi: < 3 g grassi / 100 g a basso contenuto di sodio/sale: < 0,3 g NaCl / 100 g</p>	21
OCDerr Art. 35	Indicazione facoltativa del tenore di sale da cucina	È consentita l'indicazione del tenore complessivo di sale da cucina di una derrata alimentare. Se il tenore del sale da cucina non è sottolineato a fini pubblicitari e posto immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti, non è necessaria una caratterizzazione completa del valore nutritivo.	<p><i>Tenore complessivo di sale da cucina: 1,9%</i> <i>Tenore complessivo di sale da cucina: 1,9g per 100g</i></p>	22
OCDerr Art. 36	Indicazioni ridotte per la vendita sfusa	Nella vendita sfusa le indicazioni scritte possono essere omesse se le corrette informazioni sono assicurate in altra forma (per es. verbalmente). Fanno eccezione, e devono quindi essere dichiarate per iscritto, la quantità, il prezzo, l'origine, un'eventuale irradiazione e l'eventuale impiego di OGM nelle derrate alimentari interessate.	<p><i>Origine: USA irradiato</i></p>	

11 Lettera informativa nr. 159, 2010, dell'UFSP

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) *
<p>Tartare, carpaccio (sono considerati prodotti se speziati, altrimenti sono considerati carne)</p>	<p>Carne macinata (se contiene almeno l'1 % di sale)</p> <p>Carne impanata come scaloppine, cordon bleu, ecc.</p> <p>Carne marinata come bistecche, costolette, arrosti, spiedini, ecc.</p> <p>Kebab, cevapcici, hamburger, adrio, salsicce di maiale da arrostire (crude), fleischkäse da cuocere (crudo), carne macinata per salsicce (cruda), carne macinata per arrosto (cruda), salsicce dell'Engadina (verdi, non arrossate)</p> <p>Prodotti in crosta come: filetto in crosta, bistecca in crosta, ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati crudi</u> come coppa, prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, pancetta, mostbröckli, pancetta paesana, pancetta piana, ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria crudi</u> come salami, landjäger, schübliig paesano, salsiz, alpenklübler, ecc.</p> <p><u>Salumi crudi a maturazione interrotta</u> come salsicciotto affumicato, insaccato affumicato da spalmare, ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati crudi da cuocere</u> come prosciutto arrotolato, gnagi, lingua, schüfeli, rippli, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, ecc.</p> <p><u>Salumi crudi a maturazione interrotta</u> come salame, luganighe, longeoie, zampone, salsiccia d'Ajoie, salsicce dell'Engadina (affumicate) ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati cotti da cuocere</u> come prosciutto arrotolato, gnagi, lingua, spalla di maiale affumicata, costina affumicata, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, prosciutto di spalla, prosciutto di coscia, garnitura per pizza, ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria scottati</u> come Cervelat, wienerli, salsiccia di vitello da arrostire, frankfurterli, salsiccia di maiale, affettati, mortadella, salsiccia di maiale da arrostire (riscaldata), ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria cotti</u> come terrines, sanguinacci, salsiccia di fegato, trippa pressata in gelatina, pasticcio, formaggio di testa, salsiccia di fegato da spalmare, ecc.</p> <p><u>Preparati di carne cotti</u>, affogati, fritti, cotti al forno, grigliati, arrostiti, ecc. (non più crudi)</p>

*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»)