



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

Autrici e autori

Alex Baumann, Micarna SA, Bazenheid

Dr. Goranka Crnogorac, Bell Schweiz AG, Basilea

Dr. Nadine Gerber, Vice chimica cantonale, Laboratorio cantonale, Zurigo

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

Louise Moser, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin

Philipp Sax, Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Zurigo

Damian Speck, Centro di formazione per l'industria svizzera della carne ABZ, Spiez

Alexander Stampfli, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf

Helena Stoffers, Agroscope, Berna

Michael Suter, Pacovis AG, Stetten



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

Colophon

Editore e redazione	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern www.agroscope.ch und Schweizer Fleisch-Fachverband SFF Postfach 8031 Zürich www.sff.ch
---------------------	---

Frontespizio	Agroscope, Gabriela Brändle
--------------	-----------------------------

Download	www.agroscope.ch/transfer
----------	--

Copyright	© Agroscope 2022
-----------	------------------

ISSN	2296-9349 (print), 2296-939X (online)
------	---------------------------------------

Esclusione di responsabilità

Le indicazioni contenute nella presente pubblicazione hanno scopo puramente informativo per i lettori. Agroscope si impegna a fornire informazioni corrette, aggiornate e complete, ma non assume alcuna responsabilità a tal riguardo. Decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni derivanti dall'attuazione delle informazioni riportate. Per i lettori valgono le leggi e le disposizioni in vigore in Svizzera, si applica la giurisprudenza attuale.

Indice

1	Introduzione.....	4
2	Definizioni integranti.....	4
2.1	Derrate alimentari vendute sfuse.....	4
2.2	Derrate alimentari preimballate	4
2.3	Commercio online	4
2.4	Carne	4
2.5	Carne macinata	4
2.6	Preparato di carne.....	5
2.7	Prodotto a base di carne	5
2.8	Muscoli scheletrici	5
2.9	Carne separata meccanicamente.....	5
2.10	Frattaglie	6
2.11	Additivi e aromi.....	6
2.12	Coadiuvanti tecnologici	6
3	Basi giuridiche.....	7
3.1	Disposizioni generali	7
3.2	Disposizioni legali e Lettere informative	7
3.3	Documenti aziendali.....	8
4	Esempi di etichette di prodotti venduti sfusi al dettaglio	9
5	Esempi di etichette per prodotti preimballati in vendita al dettaglio	11
6	Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati in vendita online	33
7	Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati nel commercio all'ingrosso	34
8	Istituzioni per la valutazione delle etichette.....	35
8.1	Laboratori cantonali.....	35
8.2	Istituti privati e laboratori	35
9	Osservazioni conclusive	35
10	Procedura per la stesura di una corretta caratterizzazione (Tabella 2).....	36
11	Classificazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne.....	55

1 Introduzione

Le confezioni e le etichette dei generi alimentari forniscono ai clienti interessati una grande quantità di informazioni. Diversi testi giuridici trattano, nel dettaglio, le disposizioni per una corretta dichiarazione o caratterizzazione.

Le presenti linee guida sono da intendersi come strumento sussidiario per la corretta caratterizzazione di carne preimballata, preparati di carne, prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Essa contiene anche i relativi rimandi alle basi giuridiche come elencate nel Capitolo 3. Per la redazione delle presenti linee guida sono state prese in considerazione le integrazioni e le revisioni dalla quarta edizione (2018) fino al settembre 2021.

2 Definizioni integranti

(si veda l'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr, RS 817.02, art. 2 e l'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale ODOA, RS 817.022.108 art. 4).

2.1 Derrate alimentari vendute sfuse

Tra le derrate alimentari vendute sfuse rientrano i generi alimentari venduti senza imballaggio, confezionati o imballati nel luogo di vendita su richiesta del cliente, oppure preimballati in previsione della loro vendita immediata (compresi i banchi di vendita serviti).

2.2 Derrate alimentari preimballate

Una derrata alimentare preimballata viene completamente o parzialmente confezionata o imballata prima della vendita affinché il contenuto non possa essere modificato, nonché aprendo o alterando la confezione o l'imballaggio. Essa viene consegnata in tale forma ai consumatori o alle imprese di ristorazione collettiva. Non è considerata preimballata una derrata alimentare che, su richiesta del consumatore, viene confezionata o imballata nel luogo di vendita oppure viene preimballata ai fini della sua vendita immediata.

Una derrata alimentare va classificata come derrata alimentare preimballata se l'imballaggio scelto per la derrata alimentare è in grado di prolungarne la durata di conservazione, al contempo, si intende consegnare la derrata alimentare nel corso di un periodo di tempo più lungo della «consegna immediata».

2.3 Commercio online

Se le derrate alimentari preimballate sono messe in vendita per mezzo di tecnologie di comunicazione a distanza, i consumatori devono avere accesso alle stesse informazioni che devono essere fornite se la derrata alimentare viene venduta sul posto. Fanno eccezione il termine minimo di conservazione e il lotto di produzione. Quest'ultimi sono obbligatori solo al momento della consegna. Se le informazioni non sono riportate per iscritto nel negozio online, queste devono essere disponibili in qualsiasi momento, immediatamente e gratuitamente attraverso altri canali (telefono, chat ecc.).

2.4 Carne

Con il termine «carne» si intendono tutte le parti commestibili di animali appartenenti alle specie animali ammesse come indicato dall'art. 2 lett a-f dell'Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA).

La carne fresca è carne che non ha subito alcun tipo di trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento, la surgelazione, il confezionamento in atmosfera controllata o sotto vuoto.

2.5 Carne macinata

La carne macinata è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contiene meno dell'1% di sale. La carne macinata è considerata un preparato di carne se contiene l'1% o più di sale. In tal senso va considerato il contenuto naturale di sale della carne fresca che può arrivare fino allo 0.2%.

2.6 Preparato di carne

→ si veda il capitolo 11

Per preparato di carne si intende carne fresca – compresa la carne sminuzzata – alla quale sono stati aggiunti derrate alimentari, condimenti o additivi o che è stata sottoposta a procedure di lavorazione. La lavorazione eseguita non deve tuttavia modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne eliminando le caratteristiche della carne fresca, intesa come carne cruda. I preparati di carne non sono né surriscaldati né affumicati né essiccati né completamente stagionati. Il grado di sminuzzamento non ha alcuna importanza (ad esempio carne di salsiccia cruda, anche carne di salsiccia rossa salata, carne marinata, cevapcici, tartare, salsiccia di maiale fresca ecc.).

2.7 Prodotto a base di carne

→ si veda il capitolo 11

I prodotti a base di carne sono prodotti che hanno subito una lavorazione o preparazione tale per cui la caratteristica tipica della carne fresca, al taglio della parte centrale, non è più visibile. (alcuni esempi: cervelat, salsiccia di Lione, prosciutto crudo e cotto ecc.).

2.8 Muscoli scheletrici

= «carne» nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne

I muscoli scheletrici di mammiferi e uccelli comprendono i muscoli attaccati alle ossa, compreso il tessuto adiposo o connettivo annesso o aderente. Il diaframma e i muscoli masseteri sono parte dei muscoli scheletrici. Il cuore, la lingua e i muscoli della testa, delle articolazioni carpal e tarsali nonché della coda non sono considerati muscoli scheletrici. Quest'ultimi devono essere riportati separatamente nell'elenco ingredienti.

2.9 Carne separata meccanicamente

Ai sensi della [Lettera informativa 2021/1 dell'USAV](#), la carne separata meccanicamente è definita dai seguenti tre criteri:

1. L'uso di ossa carnose dopo il disosso o di carcasse di volatili.
2. L'impiego di mezzi meccanici per il recupero di residui di carne.
3. Attraverso la perdita o la modifica della struttura muscolo-fibrosa.

Il tenore di calcio della carne separata meccanicamente non deve superare lo 0,1% del prodotto fresco.

Si distinguono due metodi di separazione:

- Nel caso della carne separata meccanicamente a bassa pressione viene applicata una pressione di ca. 20 bar. Con questo metodo, il tenore di calcio del prodotto finale è paragonabile a quello della carne macinata.
- Nel caso della carne separata meccanicamente ad alta pressione, la carne residua viene ricavata applicando una pressione superiore a 100 bar. La testura ottenuta risulta densa e pastosa. Questa caratteristica lo rende facilmente distinguibile dal prodotto ottenuto con l'impiego della bassa pressione. Il tenore di calcio supera quello della carne macinata. la causa della presenza così elevata di calcio è dovuta principalmente al possibile sfregamento tra le ossa.

La carne separata meccanicamente deve essere distinta dai termini «carne», «preparati di carne» e «prodotti a base di carne». La carne separata meccanicamente può essere inserita nell'elenco degli ingredienti di un prodotto con il termine «carne di (specie) separata meccanicamente». La carne prodotta con il processo a bassa pressione può recare il termine «carne di (specie) separata meccanicamente a bassa pressione». Non sono ammessi altri termini come «carne lavorata», «carne Baader», «carne 3 mm».

È necessario conoscere tutti i processi di separazione meccanico della carne dalle ossa. Nel caso dell'uso di processi meccanici, la carne separata meccanicamente deve essere chiaramente distinta dai prodotti in cui i muscoli interi sono separati meccanicamente come, ad esempio, i petti di pollo separati meccanicamente. In quest'ultimo caso si tratta di carne fresca. I processi meccanici (ad esempio macchina Baader) vengono impiegati anche per separare la carne da tendini, cartilagini e frammenti ossei. Poiché questa fase di pulizia nella produzione di carne non rappresenta un distacco di carne dalle ossa, questi prodotti non soddisfano i requisiti della carne separata meccanicamente, a condizione che la materia prima utilizzata non sia carne separata meccanicamente.

Informazioni più dettagliate sono riportate nella Lettera informativa 2021/1 dell'USAV: [Interpretazione della nozione di «carne separata meccanicamente» prodotta con materie prime di pollame.](#)

2.10 Frattaglie

Per frattaglie si intendono gli organi di cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione.

2.11 Additivi e aromi

Gli additivi sono sostanze con o senza valore nutritivo che generalmente non vengono consumati come prodotto alimentare in sé e neanche utilizzati come ingrediente alimentare caratteristico. Gli additivi vengono aggiunti a una derrata alimentare per motivi tecnologici in ambito di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione. Di conseguenza, gli additivi o i loro sottoprodotti diventano o possono diventare un componente diretto o indiretto della derrata alimentare, ad esempio nitrito di sodio.

Gli aromi sono prodotti ([Ordinanza sugli aromi](#)) che non sono destinati al consumo come tali. Essi sono aggiunti alle derrate alimentari per conferire loro un profumo o un gusto particolare o per modificarlo (Tra gli aromi si distinguono sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori di aromi altri aromi o loro miscele.).

2.12 Coadiuvanti tecnologici

I coadiuvanti tecnologici sono sostanze che non vengono consumati come derrate alimentari e che, per motivi tecnologici, sono utilizzati nella trasformazione di materie prime, derrate alimentari o loro ingredienti durante il trattamento o la lavorazione. Essi possono lasciare residui non intenzionali o tecnicamente inevitabili della sostanza o dei suoi derivati nel prodotto finito. Questo è consentito a condizione che questi residui siano innocui per la salute e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito (ad esempio agenti per la scottatura nella macellazione dei suini).

3 Basi giuridiche

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). (Art. 36 ODerr e art. 4 OID: altezza x: min. 1,2 mm). Corrisponde all'incirca al carattere Arial 7 (nero su bianco).

3.2 Disposizioni legali e Lettere informative

La Tabella 1 elenca le disposizioni legali rilevanti per la caratterizzazione di carne preimballata, preparati di carne e prodotti a base di carne.

Tabella 1: Basi giuridiche e Lettere informative per la caratterizzazione di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne

N°	Denominazione	Abbreviazione	Riferimento
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 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 sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari	OAVM	817.022.32
6	Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi)	Ordinanza sugli aromi	817.022.41
7	Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale	ODOA	817.022.108
8	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari	ORI	817.024.1
9	Ordinanza concernente la dichiarazione di prodotti agricoli ottenuti mediante metodi vietati in Svizzera (Ordinanza sulle dichiarazioni agricole)	ODAgr	916.51
10	Ordinanza dell'UFAG concernente gli elenchi dei Paesi in virtù dell'ordinanza sulle dichiarazioni agricole	Elenchi dei Paesi ODAgr	916.511
11	Ordinanza sulle unità		941.202
12	Ordinanza sull'indicazione dei prezzi	OIP	942.211
13	Ordinanza sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati (Ordinanza sulle indicazioni di quantità, OIQ)	OIQ	941.204
14	Ordinanza del DFGP sulle indicazioni di quantità nella vendita di merce sfusa e sugli imballaggi preconfezionati	OIQ-DFGP	941.204.1
15	Lettera informativa 2018/2: Raccomandazione per la valutazione della percentuale di carne non dichiarata nei prodotti carnei e nei prodotti contenenti carne		USAF, gennaio 2018
16	Lettera informativa 2018/3: Interpretazione delle espressioni «preparati di carne e prodotti a base di carne» ai sensi dell'art. 4 dell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale		USAF, settembre 2018
17	Lettera informativa 2019/3.2: Derrate alimentari immesse sfuse sul mercato: interpretazione e disposizioni informative		USAF, marzo 2021
18	Lettera informativa 2019/4.1: Derrate alimentari fabbricate artigianalmente: interpretazione e disposizioni informative		USAF, settembre 2019
19	Lettera informativa 2020/3.1: Alternative vegane e vegetariane ai prodotti di origine animale		USAF, luglio 2020
20	Lettera informativa 2020/4: Elenco delle denominazioni svizzere per prodotti della pesca e dell'acquacoltura		USAF, luglio 2020

N°	Denominazione	Abbreviazione	Riferimento
21	Lettera informativa 2021/1: Interpretazione della nozione di carne separata meccanicamente prodotta con materie prime di pollame		USAF, gennaio 2021
22	Lettera informativa 2021/3: Tolleranze nella dichiarazione dei valori nutritivi ⁽¹⁾		USAF, aprile 2021
23	Lettera informativa 2021/8: Indicazione del Paese di produzione delle derrate alimentari e indicazione dell'origine degli ingredienti		USAF, nov. 2021
24	Lettera informativa 2021/9: Consegna di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (TMC)		USAF, nov. 2021

(1) https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/guidance-documents_it

Ulteriori informazioni supplementari sulla caratterizzazione sono disponibili anche al link www.usav.admin.ch.

È possibile ordinare copie stampate delle Ordinanze al seguente indirizzo:

Ufficio federale delle costruzioni e della logistica,
Rep. vendite/pubblicazioni
Fellerstrasse 21
3003 Berna
Tel. 058 465 50 50
Fax 058 465 50 58
www.pubblicazionifederali.admin.ch

Oppure è possibile visualizzarle ai seguenti link: www.fedlex.admin.ch/it/cc/internal-law/81#817
o www.sff.ch/it/info-carne/leggi.php

3.3 Documenti aziendali

Per poter elaborare una corretta caratterizzazione servono i seguenti documenti:

- Ricette
- Specifiche delle derrate alimentari utilizzate (p.es. aromi)
- Specifiche degli additivi utilizzati (p.es. miscele di additivi)
- Indicazioni per la caratterizzazione del valore nutritivo, fonte internet d'esempio : <https://naehrwertdaten.ch/it/>

4 Esempi di etichette di prodotti venduti sfusi al dettaglio

Di seguito sono riportati svariati esempi di etichette di carne fresca venduta sfusa nonché di prodotti a base di carne e preparati di carne per il commercio al dettaglio. Occorre tener presente che, il personale di vendita deve essere in grado di fornire oralmente le informazioni sui prodotti sfusi simili a quelle riportate per iscritto sui prodotti preimballati.

In ogni caso va indicato per iscritto:

- a. L'origine degli animali nel caso di carne di ungulati addomesticati, pollame, ratiti e pesci. Ciò riguarda esclusivamente la carne e il pesce, interi o a pezzi (incl. spezzatini di carne e filetti di pesce) sia freschi che lavorati. I prodotti a base di carne e pesce che non soddisfano il primo requisito («interi o a pezzi») non sono interessati da questo obbligo.
- b. L'applicazione di tecniche di modificazione genetica o di procedimenti tecnologici particolari nella fabbricazione (art. 36 cpv. 1 let. h ODerr).
- c. Le informazioni ai sensi dell'Ordinanza sulle dichiarazioni agricole riguardanti l'uso di sostanze ormonali e/o non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali.

Le informazioni da indicare per iscritto devono essere presentate in forma appropriata. I fornitori di aziende di ristorazione collettiva possono inserirle nel menu o su un cartellone.

Se gli allergeni non sono dichiarati per iscritto sul prodotto è necessario un avviso in forma scritta per i consumatori. L'avviso deve essere esposto in maniera ben visibile nel locale di vendita affinché i consumatori possano richiedere ulteriori informazioni direttamente al personale di vendita.

Inoltre, queste informazioni devono essere a disposizione del personale in forma scritta, oppure una persona competente deve essere in grado di fornirle in qualsiasi momento (si veda la Tabella 2, punto 22).

Carne fresca

Sminuzzato di vitello	
100 g	CHF 5.60
Origine: Svizzera	

Petto di pollo	
100 g	CHF 2.40
Origine: Ungheria	

Prodotto a base di carne

Polpettone	
100 g	CHF 2.10

Schüblig	
1 paio	CHF 5.60

Preparato di carne

Cordon bleu di vitello	
100 g	CHF 6.20
Allergene: pane grattugiato (frumento), formaggio	
Origine: Svizzera	

Onde evitare di dover dichiarare l'origine della carne su ogni etichetta di prezzo nella vendita sfusa si suggerisce di esporre nel locale di vendita un cartello con la seguente scritta:

- Origine della carne svizzera: le eccezioni sono indicate chiaramente

5 Esempi di etichette per prodotti preimballati in vendita al dettaglio

Di seguito sono riportate dell'etichette d'esempio di: prodotti a base di carne e preparati di carne preimballati per la vendita al dettaglio. Sono presenti alcuni commenti in merito alle caratteristiche «speciali». Spiegazioni più esaustive sono disponibile nella Tabella 2.

Carne fresca

Costoletta di maiale

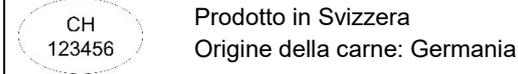
Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Costoletta di maiale	
8	Imballata in atmosfera protettiva	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 20.04.2022	
6	Origine: Svizzera	a
16	280 g	
17	100 g CHF 2.40 CHF 6.70	
12	Solo CH	

^a Denominazione alternativa: «Carne svizzera»

Petto di pollo

Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
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 altri generi alimentari. Lavare accuratamente le stoviglie e le mani. Servire la carne di pollo sempre ben cotta/arrostita.	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 15.06.2022	
6+7	Origine: Svizzera	
16	140 g	
17	100 g CHF 3.20 CHF 4.50	

Carne macinata di manzo

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Carne macinata di manzo	
3	Da consumare completamente cotto	
11	Tenore di grassi: inferiore al 20% Rapporto tra proteine del tessuto connettivo e proteine della carne: meno del 15%	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 14.08.2022	
6+7		a
16	400 g	
17	100 g CHF 2.20 CHF 8.80	

^a Indicazione non necessaria se nell'indirizzo "CH-" precede il numero di avviamento postale e se la Macelleria "Esempio" produce o macina essa stessa la carne.

US-Rib-Eye

Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a+2c	US-Rib-Eye scongelato	
15	Può essere stata prodotta con sostanze ormonali, non ormonali o antibiotici per aumentare le prestazioni degli animali.	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 25.10.2022	
6	Origine: «Non Svizzera, macellato negli USA»	
16	380 g	
17	100 g CHF 7.20 CHF 27.35	

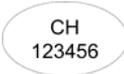
Fesa di manzo con opzione di surgelazione

Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Fesa di manzo	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	CH 123456
5+10	Da consumare entro il: 20.04.2022 oppure, se prima congelata ad almeno -18 °C, si conserva per 90 giorni a partire dalla data di scadenza	
6	Origine: Svizzera; macellata: CH 123 tagliata: CH 456	
16	260 g	
17	100 g CHF 7.10 CHF 18.45	

Fettine di manzo

Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Fettine di manzo	
8	Imballate in atmosfera protettiva	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	CH 123456
5+10	Da consumare entro il: 03.02.2022	
6+7	Origine della carne: Paese di nascita: Francia Paese di allevamento: Germania Macellazione: CH-678 Taglio: CH-789	
16	180 g	
17	100 g CHF 5.95 CHF 10.71	

Lombata d'agnello marinata

Rif.	Etichetta d'esempio, i riferimenti rimandano alla Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Lombata d'agnello marinata Preparato a base di carne di agnello, scongelato	a, b
4a+4d	Ingredienti: carne di agnello scongelata al 90% (Nuova Zelanda), marinata: olio di colza, aglio, sale da cucina iodato, spezie, condimento (soia)	
15	Può essere stata prodotta con sostanze non ormonali, come gli antibiotici.	
6+7	Marinata in Svizzera 	c
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 10.07.2022	
20	Valori nutritivi / valeurs nutritives (per 100 g / par 100 g): Valore energetico énergie 990 kJ / 238 kcal Lipidi matières grasses 18 g di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés 3,5 g Carboidrati glucides 2,0 g di cui zuccheri dont sucres 1,5 g Fibre alimentari fibres alimentaires < 0,5 g Proteine protéines 17 g Sale sel 2,1 g	d
16	190 g	
17	100 g CHF 4.30/kg CHF 8.20	

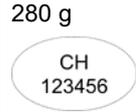
^a Deve essere assegnata alla categoria «preparati di carne» (si veda il Capitolo 11).

^b Materia prima scongelata, in seguito marinata.

^c Informazione non necessaria se il numero postale di avviamento è preceduto da «CH-» nell'indirizzo.

^d Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Prodotti di salumeria cotti**Salsiccia di vitello da arrostire**

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio Via Esempio 111 CH-9999 Località	
1+2a	Salsiccia di vitello da arrostire / Saucisse à rôtir de veau	a
4a-4d	Ingredienti: carne di vitello 39%, carne di maiale, lardo, latte , cotenne, sale da cucina iodato, spezie (contengono senape), zucchero d'uva, antiossidante: acido citrico, stabilizzatore: E450, 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.	b
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C / Conserver sous réfrigération: max. +5 °C	
5	Da consumare entro il / À consommer jusqu'au: 12.08.2022	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera / Elaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	Pastorizzato 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 6,0 g Carboidrati glucides < 0,5 g di cui zuccheri dont sucres < 0,5 g Fibre alimentari fibres alimentaires < 0,5 g Proteine protéines 13 g Sale sel 1,8 g	c
16+17	280 g CHF 20.00/kg CHF 5.60	
7		d
10	L-123456789	

^a Riportare le informazioni in più di una lingua è facoltativo.

^b Se viene utilizzata la pasta di senape, la dichiarazione deve contenere l'espressione «preparato a base di spezie» invece del termine «spezia».

^c Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

^d Se è disponibile un numero di autorizzazione, questo deve essere indicato applicando un contrassegno di identificazione.

Basler Würstli

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Basler Würstli	
2a+8	Prodotto a base di carne, affumicato, cotto	
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, zucchero d'uva, antiossidante: acido ascorbico, stabilizzatori: difosfati, aroma di affumicato, involucro dell'insaccato: budello di bovino	a
6	Prodotto in Svizzera con carne proveniente da: vedi Ingredienti.	
5+10	Da consumare entro il: 16.05.2022	
9	Da conservare 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 6,0 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g Fibre alimentari < 0,5 g Proteine 13 g Sale 1,8 g	b
16+17	200 g CHF 30.00/kg CHF 6.00	

^a Con questa indicazione, il prodotto deve contenere carne proveniente sia dalla Svizzera sia dall'Uruguay.

^b Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Wienerli

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
1+2a	Wienerli 4 x 50 g	
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	a
4a-4c	Ingredienti: carne di maiale, carne di manzo, lardo, acqua, cotenne (sale da cucina iodato), sale nitritato (sale da cucina, conservante: E250), spezie, zucchero d'uva, antiossidante: E301, stabilizzatori: E450 e E452, involucro dell'insaccato: budello di pecora	b
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
20	Valori nutritivi (per 100 g) Valore energetico 1'100 kJ / 267 kcal Grassi 23 g di cui acidi grassi saturi 8,6 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g Proteine 14 g Sale 1,8 g	c
16+17	200 g CHF 2.25/kg CHF 4.50	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5+10	Da consumare entro il: 24.07.2022	

^a Nel caso di prodotti acquistati in aggiunta è necessario indicare il Paese di produzione.

^b Il blocco di cotenne, se utilizzato, deve essere prodotto con sale da cucina iodato.

^c Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Prodotti di salumeria crudi

Se nella denominazione specifica si fa riferimento a specie animali diverse dai suini e dai bovini, la quantità dell'ingrediente utilizzato al momento della produzione deve essere riportata in relazione al prodotto finale (ossia dopo la stagionatura). Poiché la quantità totale di ingredienti inseriti nella QUID (QUID: Quantitative Ingredient Declaration / dichiarazione quantitativa degli ingredienti) supera il 100% della massa del prodotto finale è necessario dichiarare il peso per la produzione di 100 g di prodotto finale. Per tale ragione, ai prodotti di salumeria crudi si applicano disposizioni speciali (art. 12 OID, Allegato 7) per quanto riguarda le indicazioni sulla quantità, principalmente perché questi prodotti subiscono un processo di essiccazione.

Salame di cavallo

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
1	Salame di cavallo	
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2a	Prodotto a base di carne di cavallo e di maiale, da consumare crudo	
4a-4c	Ingredienti per 100 g di prodotto finito (= 160 g di materiale di partenza): carne di cavallo (Canada*) 125 g, lardo (Svizzera), sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), zucchero d'uva, spezie, antiossidante: acido ascorbico. Involucro dell'insaccato: budello di collagene di manzo, non adatto al consumo.	a, b
15	* La carne può essere stata prodotta con sostanze ormonali e non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali, come gli antibiotici.	
5+10	Si conserva almeno fino alla fine di: 11.2022 L 123456 Questo prodotto può essere soggetto alla perdita di peso.	c
9	Si conserva senza refrigerazione!	d
16+17 12	500 g CHF 50.00/kg CHF 25.00	
	solo CH	
20	Valori nutritivi (per 100 g) Valore energetico 1'572 kJ / 378 kcal Grassi 28 g di cui acidi grassi saturi 12 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g Proteine 30 g Sale 4,2 g	e

^a L'indicazione dell'origine della carne di cavallo e del lardo non è obbligatoria, tranne nel caso in cui non vi sia una dicitura specifica che permetta di trarre conclusioni in merito all'origine (ad esempio Freiburger Salami).

^b L'indicazione della quantità di lardo non è obbligatoria poiché la quantità non è determinante per la scelta da parte dei clienti e non è indicata nella denominazione specifica (OID Allegato 7, numero 1.1).

^c L'indicazione non è obbligatoria per legge (il peso deve essere rispettato al momento della prima immissione sul mercato) ma è comunque raccomandata per evitare quanto possibile la delusione del cliente.

^d Indicazione non obbligatoria.

^e Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Mettwurst

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
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), zucchero d'uva, spezie, antiossidanti: acido ascorbico e ascorbato di sodio, rum Involucro dell'insaccato non atto al consumo.	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
5+10	Da consumare entro il: 25.04.2022	b
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
16+17	200 g CHF 30.00/kg CHF 6.00	
20	Valori nutritivi (per 100 g) Valore energetico 1'860 kJ / 425 kcal Grassi 44 g di cui acidi grassi saturi 18 g Carboidrati 0,9 g di cui zuccheri < 0,5 g Proteine 13 g Sale 2,7 g	c

^a Si raccomanda di riportare l'indicazione «da consumare crudo».

^b Indipendentemente dalla temperatura di conservazione raccomandata (5 °C), il prodotto può essere etichettato come «da consumare preferibilmente entro il», a condizione che sia garantita la sicurezza alimentare.

^c Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Convenience**Filetto in crosta**

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Filetto di maiale in crosta	
2a+2c	Preparato di carne in crosta scongelato	a
4a-4d	Ingredienti: filetto di maiale 42%, pasta 38% (farina di frumento , acqua, tuorlo d'uovo , sale da cucina), ripieno (carne di maiale, lardo, acqua, sale da cucina iodato, conservante E250, spezie (contengono senape), stabilizzatore E452, antiossidante E301)	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
3	Prima del consumo portare a cottura completa	
9	Non ricongelare	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5	Da consumare entro il: 15.12.2022	
17	450 g CHF 60.00/kg CHF 27.00	
7		b

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

^b Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Sminuzzato di manzo in salsa al curry con riso e fagioli

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
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, zucchero d'uva, fecola di mais, miscela di spezie, aroma	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5	Da consumare entro il: 01.03.2022	
17	500 g CHF 18.00/kg CHF 9.00	a

^a Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Cordon bleu

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Cordon bleu di maiale	
2a	Preparato di carne impanato, con aggiunta di preparato a base di 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: E415), preparato a base di formaggio fuso 11% (formaggio , acqua, addensante: farina di semi di carrube, sali di fusione: E331, burro , amido di patate), prosciutto di spalla 10% (carne di maiale, sale nitritato [sale da cucina, conservante: E250], miscela di spezie, zucchero d'uva, maltodestrina, antiossidante: E301, stabilizzatore: E451, aroma)	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
8	Imballato in atmosfera protettiva	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5	Da consumare entro il: 01.09.2022	
17	367 g CHF 32.00/kg CHF 11.75	
7		
20	Valori nutritivi (per 100 g) Valore energetico 1'008 kJ / 241 kcal Grassi 13 g di cui acidi grassi saturi 4,5 g Carboidrati 13 g di cui zuccheri 1,5 g Proteine 18 g Sale 1,3 g	a

^a Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Sandwich al prosciutto

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Sandwich al prosciutto	
4a-4d	Ingredienti: pane 70% (farina di frumento , acqua, semi di lino, segale tostata , tritello di frumento , semi di sesamo , sale da cucina, lievito), prosciutto del contadino 20% (carne di maiale, sale nitritato [sale da cucina iodato, conservante: E250], spezie, zucchero d'uva, zucchero, stabilizzatore: E450, antiossidante: E301), pomodori, sottaceti (cetrioli, aceto da tavola, acqua, zucchero, sale da cucina iodato, spezie ed erbe aromatiche [contengono semi di senape]), estratti di spezie, antiossidante: metabisolfito di potassio), lattuga, burro , maionese (olio di girasole 80%, aceto da tavola, tuorlo d'uovo 5% (uova da galline allevate all'aperto), senape 1,4%, sale da cucina iodato, zucchero)	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
12		solo CH
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	a
5	Da consumare entro il: 01.10.2022	
17	1 pezzo (200 g) CHF 5.50	

^a Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Trippa in salsa di pomodoro

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Trippa in salsa di pomodoro pastorizzata	
4a-4d	Ingredienti: trippa (60%), acqua, concentrato di pomodoro, pomodori, carote, sedano , miscela di spezie (contiene soia), porri, olio di colza, peperoni, olio d'oliva, sale da cucina iodato e fluorato, zucchero, spezie	
6	Prodotto in Svizzera con carne svizzera	
8	Pastorizzato dopo il confezionamento	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5	Da consumare entro il: 10.11.2022	a
17	500 g CHF 14.00/kg CHF 7.00	

^a Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Prodotti della pesca**Trota intera**

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Pescheria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Trota intera 200-300 g	
2b	Trota arcobaleno (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	
2b+6	Trota d'acquacoltura allevata in Francia	
9	Da conservare refrigerata a una temperatura massima di: +2 °C	
3	Il prodotto va obbligatoriamente riscaldato	
3	Arrostire in una padella con olio, su entrambi i lati, per ca. 7 minuti	
10	L 123456	
5	Da consumare entro il: 16.07.2022	
7		
16	240 g	
17	CHF 22.50/kg CHF 6.00	

Filetto di salmone selvaggio affumicato

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Pescheria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Filetto di salmone selvaggio affumicato	
2b+8	Filetto di salmone (<i>Oncorhynchus nerka</i>)*, affumicato, da consumare crudo	a
4a	Ingredienti: filetto di salmone* 97%, sale da cucina, zucchero	
2b+6	Pescato nel Pacifico nord-occidentale, con amo e palangari	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
3	È consigliato rimuovere il salmone dall'imballaggio 12-15 minuti prima del consumo per portarlo a temperatura ambiente.	
10	L 123456	
5	Da consumare entro il: 03.05.2022	
7	CH 123456	
6	Prodotto in Svizzera	
16	200 g	
17	CHF 6.59/100 g CHF 13.18	b

^a La dicitura «da consumare crudo» è un'indicazione volontaria.

^b Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa

Spiedino di salmone e crevettes con marinata all'aglio orsino

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Pescheria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Spiedino di salmone e crevettes con marinata all'aglio orsino	
2b+8	Prodotto della pesca a base di salmone (<i>Salmo salar</i>) e crevettes di acqua dolce Rosenberg (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) con marinata all'aglio orsino	
4a+4c	Ingredienti: salmone (<i>Salmo salar</i>) 56%, crevettes di acqua dolce Rosenberg (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) 37% [scongelate, cotte], olii vegetali (girasole, palma, emulsionante [E322]), sale da cucina, spezie (aglio orsino 0,5%), maltodestrina, erbe	
2b+6	Salmone d'acquacoltura allevato in Norvegia	
2b	Crevettes di acqua dolce Rosenberg, da pesca indigena in India	a
9	Da conservare refrigerato 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: 11.10.2022	
7		
6	Prodotto in Svizzera	
16	120 g	
17	CHF 5.95/100g CHF 7.14	
20	Valori nutritivi (per 100 g)	
	Valore energetico	360 kJ / 151 kcal
	Grassi	9.0 g
	di cui acidi grassi saturi	3,5 g
	Carboidrati	2,0 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Proteine	17 g
	Sale	1,8 g

Indicazione volontaria: nasse e trappole.

^b *Nel caso di produzione artigianale e di distribuzione diretta o locale, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa*

Filetto di lucioperca senza pelle, surgelato

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Pescheria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
1	Filetto di lucioperca 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 da conservare ad almeno -18 °C .	
3	Dopo aver scongelato il prodotto va conservato refrigerato e consumato entro 1 giorno.	
3	Da consumare completamente cotto.	
5	Congelato il: 27.02.2022	
10	L 123456	
5	Si conserva almeno fino al: 11.2022	
7		
16	250 g	
17	CHF 33.80/kg CHF 9.50	



Prodotti alternativi a base di proteine**Macinato vegano a base di proteine del pisello**

Rif.	Possibile aspetto di un'etichetta, rappresentata con riferimento al punto della Tabella 2	Oss.
6	Macelleria Esempio, Via Esempio 111, CH-9999 Località	
2b	Macinato vegano a base di proteine del pisello, da consumare cotto	
4a-4d	Ingredienti: prodotto a base di proteine del pisello (acqua, proteine del pisello 19%, olio di colza, riso, addensante: metilcellulosa, maltodestrina, spezie, estratto di funghi, aroma (contiene se-dano), estratto di lievito, sale da cucina, aceto da tavola, zucchero caramellato, fecola di patate, olio di girasole, cipolle, verdure, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzatore: fosfati di potassio)	
8	Imballato in atmosfera protettiva	
9	Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C	
5	Da consumare entro il: 01.09.2022	
6	Prodotto in Svizzera	
17	300 g CHF 32.00/kg CHF 9.60	
20	Valori nutritivi (per 100 g)	
	Valore energetico	735 kJ / 176 kcal
	Grassi	9.4 g
	di cui acidi grassi saturi	3,0 g
	Carboidrati	7,9 g
	di cui zuccheri	0,9 g
	Proteine	14,0 g
	Sale	1,5 g

6 Esempi di caratterizzazioni per prodotti preimballati in vendita online

Le derrate alimentari preimballate impiegate nella vendita tramite tecniche di comunicazione a distanza (commercio online) devono soddisfare i seguenti requisiti:

- Insieme all'offerta della merce devono essere disponibili e comunicate chiaramente tutte le indicazioni prescritte dalla legislazione sulle derrate alimentari (negozi online, telefono, chat ecc.) **a eccezione della data di scadenza e del numero di partita che devono essere indicati solo al momento della consegna.**
- Informazioni obbligatorie ai sensi dell'art. 3 OID
 - Denominazione specifica
 - Elenco completo degli ingredienti con evidenziazione degli allergeni
 - All'occorrenza un'indicazione di quantità degli ingredienti-> ad esempio dicitura specifica riferita ad una specie animale
 - Se necessario indicare la modalità di conservazione «conservare refrigerato» nonché eventuali istruzioni per l'uso
 - Prezzo e quantità del contenuto
 - Paese di produzione e l'origine degli ingredienti ai sensi dell'art. 16 OID
 - Indirizzo completo di contatto dell'azienda responsabile o del negozio online
 - Nel caso di carne fresca dare indicazioni sull'origine, sull'allevamento e sulla macellazione ai sensi dell'art. 17 OID
 - Dichiarazione dei valori nutritivi (escluse le eccezioni definite nell'Allegato 9 OID cpv. 1, 2 e 19)
 - Indicazioni specifiche per la carne ai sensi dell'ODOA

Esempio salsiccia da arrostire:

	Denominazione specifica:	prodotto cotto a base di carne	
	Ingredienti:	carne di maiale (Svizzera), latte , lardo (Svizzera), carne di vitello (Svizzera), cotenne (Svizzera), sale da cucina iodato, spezie, antiossidante E300, stabilizzatore E450, zucchero d'uva Involucro della salsiccia: budello di maiale	
	Conservazione:	refrigerato a max. +5 °C	
	Media dei valori nutritivi (per 100 gr):	Valore energetico:	1'010 kJ, 242 kcal
		Grassi	21 g
		di cui acidi grassi saturi	7g
		Carboidrati	0,9 g
	di cui zuccheri	0,9 g	
	Fibre alimentari	< 0,5 g	
	Proteine	13 g	
	Sale	1,9 g	
Azienda di produzione e di distribuzione:	Macelleria Esempio Via Esempio CH-9999 Località		
Contenuto:	320 g / CHF 6.40 100 g / CHF 2.00		

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

Di seguito sono riportati quattro esempi di etichette con le indicazioni riportate sui documenti commerciali (si veda la Tabella 2, punto 18).

Caratterizzazione sulla confezione

Esempio 1: carne fresca importata

Scamone di manzo	Macelleria Esempio CH-9990 Località
Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C Confezionato il: 01.08.2022 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, come gli antibiotici	

Indicazioni sui documenti commerciali di accompagnamento

Origine: Costa Rica

3.500 kg CHF 48.00/kg CHF 168.00

Esempio 2: carne fresca importata

Sella di coniglio	Macelleria Esempio CH-9990 Località
Da conservare a una temperatura massima di: +5 °C Prodotto scongelato Confezionato il: 01.08.2022 Proveniente da metodo di allevamento non autorizzato in Svizzera	

Origine: Ungheria

3.500 kg CHF 28.00/kg CHF 98.00

Esempio 3: prodotto a base di carne refrigerata

Wienerli	solo CH
Contiene senape Macelleria Esempio CH-9990 Località Prodotto in Svizzera con carne svizzera Conservare a una temperatura massima di: +5 °C Da consumare entro il: 01.08.2022	

Ingredienti:

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

12.000 kg CHF 15.00/kg CHF 180.00

Esempio 4: prodotto non refrigerato a base di carne

Don Cavallo	L812
Prodotto a base di carne di cavallo affumicato Contiene lattosio Macelleria Esempio, CH-9990 Località Prodotto in Svizzera con carne proveniente dalla Francia Da consumare entro il: 01.08.2022	

Ingredienti:

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

1.500 kg CHF 40.00/kg CHF 60.00

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 una relativa spesa. Gli indirizzi di tutti i laboratori cantonali sono consultabili sul seguente sito:

www.kantonschemiker.ch

8.2 Istituti privati e laboratori

Le bozze delle etichette possono essere esaminate anche presso istituti privati e laboratori a fronte di una relativa spesa. 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

beratung@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Services

Rte de l'industrie 61

1784 Courtepin

Tel.: 058 577 11 11

www.sqts.ch

info@sqts.ch

9 Osservazioni conclusive

Le presenti linee guida non sono esaustive. Solo i testi legislativi in vigore sono vincolanti. In caso di incertezze in merito alla caratterizzazione, siete pregati di rivolgervi al laboratorio cantonale competente. Nella presente versione è stato possibile considerare le revisioni delle ordinanze indicate effettuate fino a metà del 2022. Ogni azienda è responsabile di ulteriori aggiornamenti.

Ulteriori esemplari del presente «Agroscope Transfer» possono essere scaricati sul sito www.agroscope.ch oppure al link www.sff.ch/it/info-carne/dichiarazioni.php

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

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
OID art. 6 e 7	Nome / denominazione fantasia e denominazione specifica	<p>La denominazione specifica del prodotto deve illustrarne il carattere ed essere orientata alle materie prime utilizzate. La denominazione fantasia e i nomi commerciali non devono trarre in inganno e devono sempre essere utilizzati insieme alla denominazione specifica.</p> <p>Una denominazione fantasia non sostituisce la denominazione specifica, eccetto per le indicazioni comunemente utilizzate (si veda sotto).</p>	<p><i>Bistecca alla boscaiola, salsiccia da grigliare ecc.</i></p>	1
ODOA art. 9 e 10	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 (si veda la definizione al capitolo 2.3), oltre 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 (vale anche per il maiale e il manzo).</p> <p>La denominazione specifica per carne, preparati di carne e prodotti a base di carne è composta da:</p> <ol style="list-style-type: none"> un'indicazione della specie animale da cui proviene la carne una delle seguenti designazioni riferite alla specificità del prodotto: <ol style="list-style-type: none"> «carne» o denominazione dei pezzi di carne usuale nel settore «preparato di carne» o denominazione dei pezzi di carne comunemente utilizzata nel settore preceduta dal termine «preparato» «prodotto a base di carne» o denominazione usuale nel settore dei pezzi di carne preceduta dal termine «prodotto» <p>Per i prodotti che sono composti 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 riportare nella denominazione specifica un'indicazione della specie animale. In questo caso è sufficiente l'indicazione della specie animale da inserire 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>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).</p>	<p><i>Filetto di maiale</i></p> <p><i>Carne di vitello</i> <i>Preparato di carne di pollo</i></p> <p><i>Prodotto a base di carne equina e suina</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%)</i> <i>Prodotto a base di carne equina e suina (ad es. se viene aggiunta carne di maiale / lardo).</i> <i>Salsiccia di vitello da arrostire</i> <i>Salsicette di maiale</i> <i>Salsiccia di manzo</i></p>	2a

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		<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 (del contadino o delicato), Fleischkäse, 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, Wienerli</p> <p>Nella denominazione specifica dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne devono essere indicati in aggiunta gli ingredienti non abituali, estranei alla carne.</p>	<p><i>Salsiccia di Lione con verdure</i></p>	
<p>ODOA art. 17, 18 e 19 Allegato 3</p>	<p>Denominazione specifica per i prodotti della pesca</p>	<p>La denominazione specifica dei prodotti della pesca (freschi, preparati o trasformati) contiene l'indicazione della specie animale, con la denominazione comune e scientifica nonché la denominazione di «prodotto della pesca» o una denominazione usuale nel ramo. Nella denominazione specifica per i prodotti della pesca devono essere inoltre indicati gli ingredienti inusuali estranei al pesce. La lettera informativa 2020/4 Elenco delle denominazioni svizzere per prodotti della pesca e dell'acquacoltura stabilisce i nomi corretti.</p> <p>Se nell'elenco disponibile non sono riportati né il nome scientifico né il nome in tedesco, francese o italiano si devono consultare gli elenchi nazionali sul sito Internet della Commissione europea.</p> <p>In deroga alle disposizioni dell'Allegato 2, Parte A, numero 2 OID, per i seguenti prodotti della pesca non è necessario integrare la denominazione specifica con la dicitura «scongelato»:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Prodotti surgelati ai sensi dell'articolo 42 ORI per motivi di protezione della salute b. Prodotti che sono stati scongelati e in seguito sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o a una combinazione di questi processi <p>Oltre alle indicazioni generali ai sensi dell'art. 3 OID, per i prodotti della pesca è necessario indicare le seguenti informazioni supplementari:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Metodo di produzione b. Categoria degli attrezzi utilizzati per la pesca, ai sensi dell'Allegato 3 ODOA <p>I prodotti della pesca trasformati, ad esempio, in conserve, o quelli composti o impanati sono esclusi dall'obbligo di dichiarazione del metodo di produzione e della categoria degli attrezzi da pesca. La categoria dell'attrezzo impiegato per la cattura deve essere indicata</p>	<p><i>Salmone (Salmo salar)</i></p> <p><i>«catturato in»</i> <i>«da pesca in acque interne»</i> <i>«prodotto in acquacoltura»</i> <i>reti a strascico</i> <i>nasse e trappole</i> <i>amo e palangari</i></p>	<p>2b</p>

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		solo per i prodotti della pesca in acque marine e interne. I prodotti di allevamento non sono interessati dall'obbligo.		
ODerr art. 14 OID art. 7a	Denominazioni del prodotto definite per legge	Le denominazioni del prodotto definite per legge possono essere utilizzate, in linea di principio, solo per i relativi prodotti che soddisfano i requisiti associati. Eccezioni: - La denominazione nella rispettiva lingua secondo l'Allegato 1 della Delibera 2010/791/UE - Le denominazioni nell'Allegato 5a OID	<i>Fleischkäse</i> <i>Leberkäse</i> <i>Latte di cocco</i> <i>Latte di mandorla</i> <i>Lait de coco</i>	
OID Art. 40	Denominazione di piatti vegetariani e vegani	La denominazione di piatti vegetariani e vegani con termini specifici per la carne (OID, art. 40) sono ulteriormente specificati nella Lettera informativa dell'USAV 2020/3.1.	Sono vietati: - <i>Denominazione specifica descritta, ad es. cervelat vegetale</i> - <i>Menzione della specie animale, ad es. filetto di manzo vegano</i> - <i>Denominazioni protette, ad es. carne secca grigionese</i> - <i>Nomi di prodotti, ad es. Tilsiter</i> - <i>Termini con una fonetica simile (con ortografia simile), ad es. Vleischkäse</i> Sono ammessi: - <i>Indicazioni descrittive, ad es. «alternativa vegana a...»</i> - <i>Denominazione specifica descrittiva, ad es. pasta da spalmare</i> - <i>Termini classici e termini generici, ad es. filetto vegetariano/vegano, hamburger</i> - <i>Termini con una fonetica simile con ortografia diversa, ad es. valame</i>	

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
OID art. 14 e Allegato 2 cpv. 2 parte A numero 2	Complemento della denominazione specifica per alimenti scongelati	<p>Per le derrate alimentari congelate prima della vendita e scongelate, la denominazione specifica deve essere integrata con l'indicazione «scongelato».</p> <p>Questo requisito non vale per:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ingredienti contenuti nel prodotto finito Derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nella relativa produzione Derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità <p>Nel caso di derrate alimentari surgelate, le condizioni di conservazione o di utilizzo devono essere integrate con:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nota quale «prodotto congelato», «congelato» o «surgelato» Istruzioni sulla manipolazione del prodotto dopo lo scongelamento Nota quale «non ricongelare dopo lo scongelamento» 	<p><i>Scongelato</i></p> <p><i>Surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento</i></p>	2c
OID Allegato 2 parte A numeri 6 e 7	Prodotti risultanti dall'unione di diverse parti	<p>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 supera il 5% del peso del prodotto.</p>	<p><i>Preparato di carne di pollo a base di «carne ricomposta»</i></p>	2d
OID art. 3 lett. k ODOA art. 10 cpv. 4	Istruzioni per l'uso	<p>Le istruzioni per l'uso sono necessarie se non è possibile utilizzare la derrata alimentare in modo conforme alle regole senza queste indicazioni.</p> <p>Per la carne macinata e i preparati di carne da consumare cotti è obbligatorio 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.</p> <p>È inoltre possibile indicare facoltativamente i metodi di cottura e i suggerimenti per il consumo.</p>	<p><i>Da cuocere completamente prima del consumo</i></p> <p><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»</i></p>	3

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
			<p><i>cruda. Non mettere la carne cruda a contatto con altre derrate alimentari.»</i></p> <p><i>«Consiglio: togliere la carne dal frigorifero almeno 30 minuti prima dell'uso per far sprigionare tutto l'aroma.»</i></p>	
ODOA art. 10 cpv. 9	Indicazione relativa all'igiene	<p>Sull'imballaggio o sulla confezione 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 risultare:</p> <ol style="list-style-type: none"> Come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa Il fatto che, prima del consumo, i prodotti debbano essere sottoposti a un trattamento termico completo. 	<p>come suggerimento</p> <p>www.abzspiez/shop</p>	
OID Art. 5 cpv. 1 let. d	Indicazioni sugli ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate	<p>Per le derrate alimentari vendute sfuse, ai sensi dell'art. 10 OID è possibile fornire indicazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate solo verbalmente se:</p> <ol style="list-style-type: none"> È indicato per iscritto e in modo ben visibile che le indicazioni possono essere ottenute verbalmente. L'informazione è a disposizione del personale in forma scritta oppure una persona competente è in grado di fornirle immediatamente. 	<p><i>Gentile cliente, su richiesta, il nostro personale sarà lieto di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.</i></p>	
OID art. 8 e Allegato 5 parti A e B	Elenco degli ingredienti	<p>Tutti gli ingredienti (derrate alimentari o additivi) devono essere indicati con la loro denominazione specifica in ordine decrescente in termini di quantità. Fa stato la percentuale della massa al momento della lavorazione. Eccezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se gli ingredienti essiccati o concentrati sono riportati al loro stato originale con acqua non dichiarata durante la fabbricazione, gli ingredienti possono essere dichiarati secondo la loro percentuale della massa originale. La dichiarazione dell'acqua può essere omessa. Ciò vale anche per i liquidi di copertura. Gli ingredienti che costituiscono meno del 2% della massa possono essere elencati dopo gli altri ingredienti in qualsiasi ordine. 	<p>Acqua non dichiarata nei prodotti a base di carne</p> <p>Latte in polvere e liquidi aggiunti</p> <p><i>Latte</i></p> <p><i>Spezie, additivi</i></p>	4a

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		<p>Valori di tolleranza del contenuto di carne non dichiarata nei prodotti a base di carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,0% riferito al contenuto di carne in presenza di carne di specie animali non dichiarate nei prodotti a base di carne (prodotti a base di carne, preparati di carne) e nei prodotti contenenti carne - 0,1% riferito al contenuto di carne in presenza di carne di specie animali non dichiarate con la dicitura specifica «privo di carne x» 	<p>Lettera informativa 2018/2: Raccomandazione per la valutazione della percentuale di carne non dichiarata nei prodotti a base di carne e nei prodotti contenenti carne</p>	
OID art. 9 cpv. 2		<p>I seguenti ingredienti non devono essere indicati, a meno che non rientrino tra gli «allergeni»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Additivi trasferiti purché non svolgano più alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito (incl. gli enzimi) - Sostanze ausiliarie per la lavorazione (incl. enzimi) - Sostanze di supporto, come definite nell'art. 9, cpv. 2, lett. C, OID 	<p><i>Agenti antiagglomeranti nel sale nitrato di salagione</i> <i>Antischiuma per la salamoia, coadiuvante per la scottatura</i> <i>Sostanze di supporto nei fermenti</i></p>	
OID Allegato 5 parte B		<p>Se gli ingredienti appartengono a una delle classi elencate nell'Allegato 5 dell'OID possono essere indicati con la denominazione di quella classe. Gli esempi più rilevanti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spezie di qualsiasi tipo se complessivamente non superano il 2% della massa della derrata alimentare - Erbe aromatiche di qualsiasi tipo o loro parti se complessivamente non superano il 2% della massa della derrata alimentare - Formaggi di qualsiasi tipo se la denominazione o la presentazione non fa riferimento a un determinato tipo di formaggio - Pane grattugiato di qualsiasi provenienza - Proteine del latte di qualsiasi tipo (caseine, caseinati e proteine del latte) e loro miscele - Vino di qualsiasi tipo - Saccarosio 	<p><i>Spezie o miscela di spezie</i></p> <p><i>Erbe aromatiche o miscela di erbe aromatiche</i> <i>Formaggio</i></p> <p><i>Pane grattugiato (indicazione del glutine e degli allergeni)</i> <i>Proteine del latte</i> <i>Vino</i> <i>Zucchero</i></p>	
ODOA art. 10 cpv. 1-3	Elenco degli ingredienti	<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 - Pelle: con la specie animale 	<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>Pelle di pollo</i></p>	4b

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta										
		<ul style="list-style-type: none"> - Involucro dell'insaccato: è considerato un ingrediente e va indicato al termine dell'elenco degli ingredienti come segue: <ul style="list-style-type: none"> * Idoneo al consumo * Non idoneo al consumo: in budello naturale o sintetico * Colorato o trattato con massa di immersione 	Involucro dell'insaccato: budello di bovino <i>Involucro dell'insaccato: budello 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>											
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.	Carne bovina												
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Specie</th> <th style="text-align: center;">Grasso</th> <th style="text-align: center;">% di tessuto connettivo*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mammiferi, eccetto conigli e maiali</td> <td style="text-align: center;">25%</td> <td style="text-align: center;">25%</td> </tr> <tr> <td>Maiali</td> <td style="text-align: center;">30%</td> <td style="text-align: center;">25%</td> </tr> <tr> <td>Uccelli e conigli</td> <td style="text-align: center;">15%</td> <td style="text-align: center;">10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>* <i>Rapporto tra il contenuto di collagene e il contenuto di proteine della carne</i></p>	Specie	Grasso		% di tessuto connettivo*	Mammiferi, eccetto conigli e maiali	25%	25%	Maiali	30%	25%	Uccelli e conigli	15%	10%
Specie	Grasso	% di tessuto connettivo*												
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 <ul style="list-style-type: none"> - prolungano la durata di conservazione proteggendo dai microrganismi - prolungano la durata di conservazione 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 deve 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	4c										
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											

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		Il termine «naturale» viene utilizzato per la definizione di aromi ai sensi dell'art. 10 dell'Ordinanza sugli aromi.		
OID Allegato 5 Parte E	Elenco degli ingredienti	<p>Se un ingrediente è composto da diversi componenti è determinante la percentuale dell'ingrediente nel prodotto.</p> <p>Se la percentuale è superiore al 2% in massa, l'ingrediente deve essere dichiarato come prodotto a sé (denominazione specifica seguita dalla composizione). Gli ingredienti possono essere anche indicati singolarmente ed essere inseriti nell'elenco degli altri ingredienti (osservare l'ordine secondo la quantità).</p> <p>Se la percentuale è inferiore al 2% in massa e la composizione è definita all'interno di un'ordinanza è sufficiente l'indicazione dell'ingrediente con la propria denominazione specifica conformemente al testo dell'ordinanza e degli additivi corrispondenti nonché delle sostanze allergeniche.</p>	<p><i>Sandwich al prosciutto</i> <i>Ingredienti: pane (acqua, frumento, lievito ecc.), prosciutto (carne di maiale, sale nitritato [sale da cucina, conservante E250] ecc.), senape</i></p>	
OID art. 12 e Allegato 7		<p>La quantità di un ingrediente deve essere indicata in percentuale della massa al momento della lavorazione se l'ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è menzionato nella denominazione specifica - è normalmente associato dai clienti alla denominazione specifica del prodotto - è enfatizzato sull'etichetta o sull'imballaggio con parole o immagini <p>Questo può essere fatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direttamente nella denominazione specifica - nelle immediate vicinanze della denominazione specifica - nell'elenco degli ingredienti <p>Eccezioni: aromi e ingredienti che non sono determinanti per la scelta dei clienti.</p> <p>Se a una derrata alimentare viene sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, la quantità degli ingredienti trasformati deve essere indicata in percentuale della massa del prodotto finale. Se questa quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicati nella caratterizzazione supera il 100% è indispensabile indicare il peso dell'ingrediente o degli ingredienti necessari alla preparazione di 100 g di prodotto finito.</p>	<p>Bisogna rispettare le eccezioni come riportate nell'Allegato 7 OID.</p> <p>Nocciole in <i>salame con nocciole</i> Manzo in <i>Gulasch</i> Formaggio con immagine di formaggio</p> <p><i>Salame alla nocciola (12%)</i> <i>Gulasch con il 42% di carne di manzo</i> <i>Formaggio (10%)</i></p>	
OID art. 15 e 16		<p>Se la percentuale di un ingrediente soggetto a dichiarazione (materia prima singola) per alimenti di origine animale (ad esempio 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 o 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.</p>	<p><i>Cervelat</i> <i>Ingredienti: carne di manzo (Brasile)</i></p>	

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata qualora sia utilizzata un'abbreviazione conforme al codice ISO-2 secondo l'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso nella versione del 1° gennaio 2015. (si veda il link: www.iso.org/obp/ui/#search). Al contrario non è ammessa l'indicazione di aree geografiche sovraordinate ed elenchi di selezione.		
Ordinanza sull'aggiunta di vitamine, sostanze minerali e altre sostanze, 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	<p>Gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate sono elencati nell'Allegato 6 OID e devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti ai sensi dell'art. 11 OID.</p> <p>a. Devono essere chiaramente definiti nell'elenco degli ingredienti (ad esempio «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi») anche se presenti in forma modificata.</p> <p>b. Tale indicazione deve essere differenziata dagli altri ingredienti presenti nell'elenco attraverso il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati.</p> <p>c. Per le derrate alimentari per le quali l'elenco degli ingredienti non è obbligatorio, l'indicazione deve comprendere la parola «contiene» seguita dalla denominazione del rispettivo allergene.</p>	<i>Pane grattugiato (contiene frumento)</i>	4d
		<p>Tracce non intenzionali di allergeni non devono essere dichiarate se può essere provato che la percentuale nel prodotto finito non supera i seguenti limiti:</p> <p>a. Nel caso dei solfiti: 10 mg di solfiti per kg o litro delle derrate alimentare pronta per il consumo</p> <p>b. Nei cereali contenenti glutine: 200 mg di glutine per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo</p> <p>c. Negli olii 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</p> <p>d. Nel caso del lattosio: 1 g per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo</p> <p>e. Nei casi rimanenti: 1 g per kg o litro di derrata alimentare pronta per il consumo</p>		

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		<p>Gli esempi più rilevanti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uova - Arachidi - pesci e prodotti da essi ricavati - cereali contenenti glutine - frutta a guscio (noci) - Crostacei - Lupini - latte, proteine del latte, latte in polvere magro - sedano - senape - sesamo - soia e prodotti da essa ricavati - solfiti (da 10 mg/kg) - molluschi 	<p><i>Albume, tuorlo d'uovo, pasta all'uovo</i> <i>olio di arachidi, burro di arachidi</i> <i>Salsa Worcester: con acciughe</i> <i>frumento, segale, orzo, farro, spelta, Kamut,</i> <i>nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, di Macadamia e del Queensland, mandorle, pistacchi, gamberetti, languste, div. gamberi</i> <i>famiglia delle leguminose, lattosio, formaggio (a pasta dura e pasta molle), yogurt, quark, panna, burro</i> <i>brodo di verdure, miscele di spezie</i> <i>salse, marinate, miscele di spezie, semi di senape</i> <i>olio di sesamo, condimento con sesamo,</i> <i>tofu, condimento con soia</i> <i>vino (a partire da una percentuale del 3%), frutta secca, (E220-E228)</i> <i>cozze, lumache, polipo, riccio di mare</i></p>	
<p>OID art. 13 e Allegato 8 ORI art. 25</p>	<p>Datazione</p>	<p>Le derrate alimentari facilmente deperibili, ossia quelle la cui natura può favorire la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine (art. 24 ORI) devono riportare la data di scadenza.</p> <p>Le altre derrate alimentari devono riportare il termine minimo di conservazione.</p> <p>A seconda della conservazione, la data è composta dalle seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservazione inferiore a 3 mesi - Conservazione tra 3 e 18 mesi - Conservazione superiore a 18 mesi 	<p><i>Da consumare entro il ...</i></p> <p><i>Da consumare preferibilmente entro il ...</i></p> <p><i>Da consumare preferibilmente entro il giorno e mese</i></p> <p><i>Da consumare preferibilmente entro fine mese e anno</i></p> <p><i>Da consumare preferibilmente entro fine anno</i></p>	<p>5</p>

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		Il congelamento può prolungare la durata di conservazione ma il prodotto deve essere congelato ad almeno -18 °C prima della scadenza del termine di consumo. Bisogna evidenziare che la derrata alimentare va consumata entro 24 ore dallo scongelamento (vedere lettera informativa 2021/9).	<i>Da consumare entro il ... oppure, se prima congelata ad almeno -18 °C, si conserva per 90 giorni a partire dalla data di scadenza</i>	
OID Allegato 2 parte B cifra 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.	<i>Surgelato il: giorno, mese, anno</i>	
OID art. 3 & 15	Indirizzo e Paese di produzione	<p>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.</p> <p>Il Paese di produzione deve essere indicato se non si evince 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 (si veda: www.iso.org/obp/ui/#search)</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Per gli alimenti trasformati, al posto del Paese di produzione si può indicare una regione geografica più ampia.</p>	<p><i>Nome o nome dell'azienda (Via) CH-numero d'avviamento postale e località Prodotto in Svizzera Prodotto in Italia</i></p> <p><i>Carne secca prodotta in Svizzera da carne straniera (indicazione dell'origine della carne nell'elenco degli ingredienti) oppure «Prodotto in Svizzera con carne proveniente da ...» UE, Sudamerica</i></p>	6

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
OID art. 17 cpv. 1, 2 + 5	Indicazioni specifiche per singoli pezzi di carne bovina	<p>Per i singoli pezzi di carne bovina devono essere indicati i numeri di autorizzazione del macello e dell'azienda di sezionamento. I «pezzi singoli» sono, ad esempio, cotolette o bracirole. I pezzi di carne piccoli, come spezzatini o ragù, non rientrano nel termine «pezzi singoli». In ogni caso è importante che la tracciabilità sia garantita in qualsiasi momento. Tutte le informazioni sul macello e sull'azienda di sezionamento devono essere complete. Pertanto, se la carne proviene da diversi macelli sarà necessario riportare tutti i numeri di autorizzazione. Nella caratterizzazione di singoli pezzi di carne bovina (ad esempio entrecôte) provenienti da un lotto di carne da un massimo di 3 macelli e/o 3 aziende di sezionamento è permesso indicare più numeri di autorizzazione, anche se questi pezzi sono imballati singolarmente. Il prerequisito è che sia possibile garantire in qualsiasi momento la tracciabilità dei lotti a cui appartengono i pezzi di carne.</p> <p>Inoltre devono essere dichiarate le seguenti informazioni. Paese in cui l'animale:</p> <ol style="list-style-type: none"> è nato ha trascorso la maggior parte della sua vita ha attraversato l'aumento di peso maggiore <p>In deroga a ciò, per le carni bovine l'indicazione «Origine: Non UE/SEE» oppure «Origine: Non Svizzera» in relazione a «macellato in: (nome del Paese)» va riportata se:</p> <ol style="list-style-type: none"> la carne è stata prodotta al di fuori dell'UE ed è importata allo scopo di essere immessa sul mercato in Svizzera le informazioni di cui al paragrafo precedente non sono disponibili <p>Se gli animali sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese si può indicare «Origine Paese X». In questo caso, tuttavia, rimane necessario indicare il numero di autorizzazione del macello e dell'azienda di sezionamento.</p> <p>Caso speciale: vendita di tagli di carne bovina sfusi (ai sensi della Lettera informativa 2021/8 e della Lettera informativa 2019/3.2 dell'USAV)</p> <p>Nel caso di tagli di carne bovina, la dichiarazione d'origine si applica ai tagli interi o ai pezzi come, ad esempio, bistecca, bracirole e fettine. Per gli spezzatini, l'origine deve essere riportata solo per la vendita sfusa.</p>	 <p><i>Paese di nascita: Francia</i> <i>Paese di allevamento: Germania</i></p> <p><i>Paese di macellazione e taglio a pezzi: Svizzera</i></p> <p><i>Origine: Svizzera</i> <i>Macellazione: CH-123</i> <i>Taglio: CH-456</i></p>	

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
OID art. 17 cpv. 3, 4 + 5	Indicazioni specifiche per pezzi di carne di maiali, ovini, caprini e pollame	<p>Per singoli pezzi di carne di suini, ovini, caprini e pollame occorre indicare il Paese dove l'animale è stato macellato e il Paese:</p> <ol style="list-style-type: none"> nel quale l'animale ha subito il maggior incremento di peso nel quale ha trascorso la maggior parte della sua esistenza <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> la carne è stata prodotta fuori dall'UE ed è stata importata in Svizzera allo scopo di essere messa in commercio le informazioni citate nel capoverso precedente non sono disponibili. <p>Se gli animali sono stati allevati e macellati nel medesimo Paese si può indicare «Provenienza: Paese X».</p>	 <p><i>Paese di allevamento: Germania</i></p> <p><i>Paese di macellazione: Austria</i></p> <p><i>Provenienza Svizzera</i></p>	
	Indicazioni specifiche per carne di cavallo	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 dell'OID.		
OID art. 15 cpv. 5 e art. 17 cpv. 7 e Allegato 4	Indicazioni specifiche per i prodotti della pesca	<p>Per prodotti della pesca ricavati da acquacultura o da cattura occorre dichiarare il Paese di produzione di pesca indigena.</p> <p>Per i prodotti della pesca da cattura in mare, al posto del Paese di produzione occorre indicare la regione di cattura secondo l'OID Allegato 4.</p>	<i>Atlantico nord-occidentale</i> <i>Mar Baltico</i>	
OID art. 17 cpv. 6	Indicazioni specifiche per carne macinata	Per la carne macinata che viene messa in commercio tale e quale occorre indicare il Paese di produzione. Il Paese d'origine si deve indicare unicamente se esso non coincide con il Paese di produzione della carne macinata.	<i>Prodotto in Svizzera</i>	
OID Art. 36-38	Marchio d'identificazione	<p>Le derrate alimentari di origine animale che provengono da aziende sottoposte ad autorizzazione secondo l'art. 21 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.</p> <p>Il marchio di identificazione deve contenere, in un ovale, il numero di autorizzazione dell'azienda e la sigla del Paese.</p>		7

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
OID, Allegato 2, Parte A numero 1 o Parte B numero 1.1	Stato fisico e specifico trattamento	<p>È necessario indicare un processo tecnologico utilizzato se la mancanza di tale indicazione potrebbe essere fuorviante.</p> <p>Le derrate alimentari la cui conservazione è prolungata dal gas d'imballaggio devono riportare la relativa dichiarazione.</p>	<p><i>Se il prosciutto è affumicato e affettato: affumicato pastorizzato</i></p> <p><i>Imballata in atmosfera protettiva</i></p>	8
OID art. 14 ORI art. 24, 25 e 29	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) <p>Nei punti vendita, sia di merce sfusa sia a libero servizio, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere conservati a una temperatura non superiore ai 5 °C.</p> <p>I prodotti a base di pesce, crostacei e molluschi devono essere mantenuti alla temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (max. 2 °C).</p> <p>Queste prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a prodotti sterilizzati (ad esempio scatolette), insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi nonché ad altri prodotti a base di carne con un valore $a_w < 0,93$.</p> <p>Le derrate alimentari surgelate devono essere indicate come tali. Inoltre devono essere dotate di una nota (si veda anche l'etichetta modello al punto 5).</p> <p>È obbligatorio integrare le istruzioni per come manipolare il prodotto dopo lo scongelamento:</p>	<p><i>Conservare a una temperatura massima di: +5 °C</i>  <i>max. 5 °C</i></p> <p><i>Conservare a una temperatura massima di: +2 °C</i></p> <p><i>Alimento surgelato, surgelato, surgelato</i> <i>non ricongelare dopo lo scongelamento</i> <i>ad esempio consumare il più rapidamente possibile</i></p>	9
OID art. 19 e 20	Partita	<p>Una partita di merci è un insieme di unità di produzione di un prodotto fabbricate nelle stesse condizioni. Il numero deve essere preceduto da una «L».</p> <p>La partita di merce può essere omessa nel caso di derrate alimentari vendute sfuse o se il termine minimo di conservazione o la data di scadenza sono indicati almeno in giorno e mese.</p>	<p>L 592</p> <p><i>Da consumare entro il: 01.10.2022</i></p>	10

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
ORI art. 10 cpv. 7	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 della 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 	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 contenente l'indicazione «Solo CH».	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Solo CH</div>	12
OID art. 3 Allegato 2 parte A ³	Irradiato	Quando le derrate alimentari sono state trattate con radiazioni ionizzanti ne deve essere data indicazione.	<i>Irradiato</i>	13
OID art. 3 ODerr Art. 31 e 37	OGM	<p>Se la derrata alimentare contiene organismi geneticamente modificati è necessario indicare tale informazione.</p> <p>Le derrate di origine animale possono essere etichettate con «senza OGM» se nell'alimentazione degli animali non sono state utilizzate piante da foraggio geneticamente modificate o prodotti da esse derivati come, ad esempio, un estratto di soia proteico. La dicitura specifica «senza OGM» deve essere leggibile in modo chiaro e trovarsi nello stesso campo visivo insieme all'informazione secondo cui nell'alimentazione degli animali non sono state utilizzate piante da foraggio geneticamente modificate o prodotti da esse derivati.</p>	<i>Soia (organismi geneticamente modificato)</i>	14
ODAgr art. 2, 3 e 5 OID art. 4 cpv. 5	Promotori della crescita / metodo di allevamento	<p>La carne importata da Paesi non presenti nell'elenco dei Paesi dell'Allegato 1 dell'ODAgr deve riportare separata sulla confezione la menzione del possibile utilizzo di ormoni e/o sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni.</p> <p>Queste indicazioni devono figurare nel medesimo campo visivo in cui si trova la caratterizzazione.</p> <p>Per la carne importata di conigli domestici 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.</p>	<p><i>Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni degli animali</i></p> <p><i>Può essere stato prodotto con sostanze non ormonali, come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali</i></p> <p><i>Prodotto con metodi di allevamento non consentiti in Svizzera</i></p>	15

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
ODerr art. 39 cpv. 2		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 scottate, le salsicce crude e le salsicce a impasto cotto. 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 delle quantità	Le indicazioni di quantità devono essere dichiarate correttamente secondo le disposizioni dell'Ordinanza sulle dichiarazioni. È necessario riportare l'indicazione di quantità (peso). Il contenuto effettivo netto deve apparire nello stesso campo visivo della denominazione specifica. Le unità di misura devono essere conformi all'Ordinanza sulle unità.	Conformemente a OIQ 941.204: g, kg, ml, l ≤ 50 g grande almeno 2 mm > 50 g - 200 g grande almeno 3 mm > 200 g - 1 kg grande almeno 4 mm > 1 kg grande almeno 6 mm 1 cervelat (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 minuto, 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 minuto sia superiore a CHF 2. Eccezione: il prezzo unitario non deve essere indicato per le merci in preimballaggi il cui prezzo unitario per chilogrammo o litro supera CHF 150.	CHF 12.40 100 g CHF 8.50	17
ODOA art. 10	Indicazioni ridotte per imballaggi all'ingrosso	Per la carne, anziché indicare il termine minimo di conservazione o la data di scadenza è possibile riportare la data di imballaggio. Nel caso di preparati di carne e di prodotti a base di carne è obbligatorio indicare la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.	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	Caratterizzazione del valore nutritivo	La caratterizzazione del valore nutritivo, ossia l'indicazione del valore energetico della derrata alimentare e del suo contenuto di nutrienti per 100 g, è volontaria se i prodotti sono artigianali e venduti a livello locale (di solito in un raggio di 50 km) o regionale, direttamente al commercio al dettaglio o al consumatore finale (tranne nel caso di diciture specifiche) oppure se si tratta di derrate alimentari vendute sfuse. Sono esentati dalla caratterizzazione del valore nutritivo anche i prodotti non trasformati che consistono di un	Valore energetico (calorie, energia [kJ o kcal] grassi [g] carboidrati [g] calorie [g]	20

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		<p>solo ingrediente o di una sola categoria di ingredienti (ad esempio carne fresca) nonché i prodotti trasformati che hanno subito solo un trattamento di maturazione e che consistono di un solo ingrediente o di una sola categoria di ingredienti (ad esempio carne secca). Se è necessario fare una dichiarazione del valore nutritivo, essa deve contenere le indicazioni seguenti, nell'ordine elencato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Valori nutritivi I GRANDI 7»: valore energetico kJ/kcal, grassi, acidi grassi saturi*, carboidrati, zucchero, proteine e sale** * acidi grassi saturi di maiale = grassi x 0,375 ** sale (anziché sale da cucina): il contenuto equivalente di sale calcolato secondo la seguente formula è: sale = sodio x 2,5 <p>Le indicazioni sul valore nutritivo si devono basare sui valori medi ricavati da:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Risultati delle analisi dei singoli produttori di derrate alimentari b. Calcoli sulla base degli ingredienti impiegati (considerare eventuali perdite dovute a essiccazione) c. Calcolo sulla base di dati generalmente provati e accettati (→ banche dati dei valori nutritivi) <p>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, sul calcolo degli ingredienti nella ricetta o su una banca dati riconosciuta del valore energetico. Diciture specifiche come «senza ...», «a basso contenuto di ...», «a ridotto contenuto di ...» ecc. sono descritte nell'Allegato 13 dell'OID.</p>	<p>Quantità di riferimento per un adulto medio: 8'400 kJ / 2'000 kcal</p> <p>Banca dati svizzera dei valori nutritivi (www.naehwertdaten.ch/it/)</p> <p>Tenore di grassi ridotto: < 3 g grassi / 100 g tenore di sale ridotto: < 0,12 g NaCl / 100 g</p>	
OID Allegato 12		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carboidrati: 17 kJ/g = 4 kcal/g - Proteine: 17 kJ/g = 4 kcal/g - Grassi: 37 kJ/g = 9 kcal/g 		

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
Linee guida dell'UE in riferimento alla determinazione delle tolleranze dei valori nutritivi riportati sull'etichetta (Lettera informativa 2021/3 dell'USAV)		<p>Per quanto riguarda possibili differenze, in merito alle sostanze contenute valgono le seguenti tolleranze, tenendo conto delle incertezze delle misurazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carboidrati, zuccheri, proteine, fibre alimentari < 10 g per 100 g ± 2 g 10-40 g per 100 g ± 20% > 40 g per 100 g ± 8 g - Grassi < 10 g per 100 g ± 1,5 g 10-40 g per 100 g ± 20% > 40 g per 100 g ± 8 g - Acidi grassi (saturi, monoinsaturi o polinsaturi) < 4 g per 100 g ± 0,8 g ≥ 4 g per 100 g ± 20% - Sodio < 0,5 g per 100 g ± 0,15 g ≥ 0,5 g per 100 g ± 20% - Sale da cucina < 1,25 g per 100 g ± 0,375 g ≥ 1,25 g per 100 g ± 20% - Sostanze minerali da +45% a -35% - Vitamine da +50% a -35% <p>Nei casi in cui il valore misurato si trova oltre i valori di tolleranza sopracitati occorre considerare anche le variazioni naturali della sostanza nutritiva in questione (dovuto anche alla variazione stagionale).</p>		
	Indicazione facoltativa del tenore di sale da cucina	<p>Non è più ammessa l'indicazione del contenuto totale di sale da cucina di una derrata alimentare. Tuttavia, sussiste la possibilità di inserire l'aggiunta di sale da cucina nell'elenco degli ingredienti della QUID.</p> <p>Eventualmente, in prossimità della caratterizzazione del valore nutritivo si può indicare che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio presente in natura (art. 24 OID).</p>	<i>Ingredienti: carne di maiale, sale da cucina 1,9% ecc.</i>	21
OID art. 5	Indicazioni ridotte nella vendita sfusa	<p>Nella vendita sfusa è possibile rinunciare all'indicazione scritta se l'informazione può essere garantita in altre forme (ad esempio verbalmente) e in modo corretto. Sono esclusi, e quindi da dichiarare per iscritto, la quantità, il prezzo, l'origine della carne, l'eventuale irradiazione nonché l'uso di OGM nelle derrate alimentari in questione e ulteriori informazioni secondo l'ODAgr (ad esempio sostanze ormonali e non ormonali ecc.).</p> <p>La dichiarazione in forma scritta dell'origine nella vendita sfusa è richiesta «solo» per la carne (incl. i ratiti) intera o in pezzi come, ad esempio, bistecca, costoletta o spezzatino,</p>	<i>Origine: USA irradiato</i>	22

Ordinanza	Titolo	Annotazioni	Esempi / spiegazioni	Numero nei modelli di etichetta
		<p>sia come carne fresca sia in forma trasformata (ad esempio marinata o riscaldata). Ciò vale analogamente anche per il pesce ma interessa solo quello commestibile, intero, in filetti o in pezzi. Per altri prodotti della pesca e della carne, l'indicazione in forma scritta dell'origine non è obbligatoria.</p> <p>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.</p> <p>Nel caso di indicazioni scritte sugli allergeni, nella vendita sfusa è possibile codificare singoli allergeni ad esempio per mezzo di lettere o numeri, ammesso che esista una corrispondente legenda.</p>	<p><i>Per domande sugli allergeni si prega di rivolgersi al personale di vendita</i></p> <p><i>Cordon bleu di vitello 1a, 7</i></p> <p><i>Estratto dalla legenda: 1 Cereali contenenti glutine a Frumento incluso farro 7 latte e prodotti da esso ricavati, incl. lattosio</i></p>	

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

Estratto della lettera informativa 2018/3: Interpretazione delle espressioni «preparati di carne e prodotti a base di carne» ai sensi dell'art. 4 dell'Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale

La distinzione tra preparati di carne e prodotti a base di carne persegue l'obiettivo di gestire in sicurezza i rischi specifici del prodotto per quanto concerne la sicurezza alimentare, in particolare i rischi microbici. Rispetto ai prodotti a base di carne, i preparati di carne devono rispettare dei requisiti supplementari (ad esempio l'entità e la frequenza dell'obbligo di verifica dell'osservanza dei criteri microbiologici secondo l'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, RS 817.024.1).

I prodotti a base di carne sono prodotti che hanno subito una lavorazione o preparazione tale per cui la caratteristica della carne fresca, al taglio della parte centrale, non è più visibile. Tra i procedimenti di trattamento impiegati per la produzione di prodotti a base di carne rientrano, in particolare, il trattamento termico, in combinazione con l'essiccazione o l'affumicatura, oppure un procedimento **concluso** di salmistratura con colorazione rossastra dovuta alla salamoia o rubefazione. I procedimenti menzionati servono per la conservazione e la stabilizzazione microbica dei prodotti.

I prodotti a base di carne si distinguono dai preparati di carne in quanto in essi le caratteristiche della carne fresca non viene eliminata del tutto. I preparati di carne non sono sottoposti a cottura, affumicatura, essiccazione od alterazioni di colorazione dovuta alla salamoia.

Procedimenti che causano l'eliminazione delle caratteristiche della carne fresca

Trattamento termico:

Una cottura adeguata ed uniforme della carne cruda ne riduce notevolmente la carica batterica, limitando così il rischio di intossicazione alimentare e d'alterazioni microbiche. Oltre alla riduzione batterica, il trattamento termico a come effetto la coagulazione della proteina, la proteina coagulata rende visibile la distinzione tra carne cotta e carne cruda

Salmistratura:

Con "salmistrare" si intende il trattamento di carne fresca con sale da cucina, sostanze per la salmistratura ed eventualmente altri agenti che ne favoriscono la tipica colorazione. Tramite questo procedimento si prolunga la conservazione della carne grazie all'effetto osmotico e d'inibizione selettiva del sale sui microrganismi. Il procedimento di salmistratura è terminato quando il prodotto ha raggiunto una colorazione rossastra ed uniforme. Il procedimento di colorazione può essere favorito da altri procedimenti stabilizzanti come il trattamento termico, l'essiccazione o l'affumicatura.

Essiccazione – affumicatura:

I processi d'affumicatura e essiccazione, alterano le caratteristiche tipiche della carne cruda. Il principio di conservazione di questi processi si basa sulla riduzione dell'acqua disponibile per i microrganismi inibendone così la loro proliferazione. Il risultato è un prodotto più stabile e sicuro. Tuttavia, soltanto valutando il singolo caso si potrà verificare se i suddetti procedimenti sono stati sufficienti per eliminare le caratteristiche di carne fresca. In allegato a questa lettera informativa sono riportati esempi di prodotti catalogabili come preparati di carne o prodotti a base di carne.

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)*
Carne speziata, come tartare, carpaccio	<p>Carne macinata (se contiene l'1% o più di sale)</p> <p><u>Carne impanata</u>, come cotoletta, Cordon bleu ecc.</p> <p><u>Carne marinata</u>, come bistecca, costolette, arrosto, spiedini ecc.</p> <p>Kebab, cevapcici, hamburger, adrio, salsiccia di maiale da arrostitire (cruda), fleischkäse da cuocere (crudo), impasto (Brät, crudo e tritato), polpettone (crudo) salsiccia engadinese (verde-senza colorazione rossa dovuta alla salamoia)</p> <p><u>Prodotti in crosta</u>, come filetto in crosta, bistecca in crosta ecc.</p>	<p><u>Prodotti salmistrati crudi</u>, come coppa, prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, pancetta, Mostbröckli, Bauernspeck, Rohessspeck ecc.</p> <p><u>Insaccati crudi</u>, come salame, Landjäger, Bauernschübli, Salsiz, Alpenklüber ecc.</p> <p><u>Salsiccia cruda con frollatura interrotta</u>, come Mettwurst, Teewurst ecc.</p>	<p><u>Prodotti salmistrati cotti allo stato crudo</u>, come prosciuttello arrotolato, Gnagi, lingua, spalletta, costine, prosciutto con osso, speck ecc.</p> <p><u>Salsiccia cruda con frollatura interrotta</u>, come saucisson, luganighe, longeole, zampone, saucisse d'Ajoie, Engadiner (affumicato) ecc.</p>	<p><u>Prodotti salmistrati cotti allo stato cotto</u>, come prosciuttello arrotolato, Gnagi, lingua, spalletta, costine, prosciutto con osso, speck, prosciutto di coscia, prosciutto di spalla, guarnizione per pizza ecc.</p> <p><u>Insaccati scottati</u>, come cervelat, Wienerli, salsiccia di vitello da arrostitire, Frankfurterli, salsiccia di maiale, affettato, mortadella, salsiccia di maiale da arrostitire (cotta) ecc.</p> <p><u>Insaccati cotti</u>, come terrina, sanguinaccio, salsiccia di fegato, soppresata (Schwartenmagen), paté, soppresata (Presskopf), salsiccia di fegato da spalmare ecc.</p> <p><u>Preparati di carne allo stato cotto, bollito, fritto, cotto al forno, grigliato, arrostito</u> ecc. (non più crudi)</p>

*Queste denominazioni sono indicazioni facoltative (secondo l'attuale ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale, RS.817.022.108, sono sufficienti le denominazioni: «preparato di carne» o «prodotto a base di carne»). È necessario tener conto dell'art. 10 cpv. 4 ODOA.