



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

del 16 dicembre 2016

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 9, 10 capoverso 4 lettera a, 14 capoverso 1 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Capitolo 1: Oggetto, campo d'applicazione e specie animali ammesse

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza definisce le derrate alimentari di origine animale, segnatamente:

- a. carne e prodotti a base di carne;
- b. gelatina e collagene;
- c. prodotti altamente raffinati di origine animale;
- d. prodotti della pesca;
- e. lumache e cosce di rana;
- f. oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati;
- g. latte e prodotti a base di latte;
- h. colostro e prodotti a base di colostro;
- i. uova e ovoprodotti;
- j. miele, pappa reale e polline di fiori.

² Essa stabilisce i requisiti delle derrate alimentari di cui al capoverso 1 e ne disciplina la particolare caratterizzazione.

RS 817.022.108

¹ RS 817.02

³ Sono parimenti considerati derrate alimentari di origine animale i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano, nonché altri animali consegnati vivi ai consumatori e preparati a tal fine.

Art. 2 Specie animali ammesse

Per la produzione di derrate alimentari sono ammesse esclusivamente le seguenti specie animali:

- a. ungulati addomesticati delle famiglie zoologiche dei bovini (*Bovidae*), cervidi (*Cervidae*), camelidi (*Camelidae*), suidi (*Suidae*) ed equidi (*Equidae*);
- b. conigli domestici;
- c. selvaggina: mammiferi terrestri e uccelli che vivono allo stato libero o in recinti; non sono ammessi per la produzione di derrate alimentari:
 1. carnivori (*Carnivora*) eccetto gli orsi,
 2. scimmie e proscimmie (*Primates*),
 3. roditori (*Rodentia*) eccetto le marmotte e le nutrie;
- d. volatili da cortile: galline, tacchini, faraone, oche, anitre, piccioni e quaglie da allevamento;
- e. ratiti quali gli struzzi;
- f. rettili da allevamento;
- g. echinodermi;
- h. tunicati;
- i. ciclostomi;
- j. crostacei;
- k. molluschi;
- l. pesci, tranne i pesci velenosi delle famiglie tetraodontidi (*Tetraodontidae*), molidi (*Molidae*), diodontidi (*Diodontidae*), cantigasteridi (*Canthigasteridae*);
- m. rane (*Rana* spp.).

Capitolo 2: Requisiti delle derrate alimentari congelate di origine animale

Art. 3

¹ Per quanto concerne le derrate alimentari congelate di origine animale, fino al momento in cui alla derrata alimentare viene applicata la caratterizzazione secondo le disposizioni dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² concernente le infor-

² RS 817.022.16

mazioni sulle derrate alimentari (OID), il responsabile di un'azienda alimentare fornitrice deve provvedere affinché siano messe a disposizione dell'azienda alimentare a cui è fornita la derrata alimentare nonché dell'autorità competente che ne fa richiesta le seguenti informazioni:

- a. la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse;
- b. la data di uccisione per la selvaggina;
- c. la data di raccolta o di pesca per i prodotti della pesca;
- d. la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione per qualsiasi altra derrata alimentare di origine animale;
- e. la data di congelamento, qualora essa sia diversa dalla data di cui alle lettere a–d.

² Se una derrata alimentare è prodotta a partire da materie prime con diverse date secondo le lettere a–e, devono essere rese note le date più vecchie.

³ La scelta della forma più idonea in cui vanno riportate tali informazioni resta a discrezione del fornitore.

Capitolo 3: Carne

Sezione 1: Definizione

Art. 4

¹ Per *carne* s'intendono tutte le parti commestibili di animali appartenenti alle specie enumerate all'articolo 2 lettere a–f.

² La *carne fresca* è carne che non ha subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sotto vuoto o in atmosfera controllata.

³ La *carne macinata* è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contenente meno dell'1 per cento di sale.

⁴ La *carne separata meccanicamente* è un prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disossamento o da carcasse di volatili, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa.

⁵ Per *preparati di carne* s'intende carne fresca, compresa quella ridotta in pezzi, che ha subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi oppure trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna e a eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca. La carne macinata è considerata un preparato di carne se contiene l'1 per cento o più di sale.

⁶ I *prodotti a base di carne* sono prodotti trasformati derivanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di prodotti trasformati nei quali, al taglio, è possibile constatare nella parte centrale della superficie di taglio la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.

⁷ 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 (tranne i muscoli masseteri), delle articolazioni carpali e tarsali, nonché della coda non sono muscoli scheletrici.

⁸ Per *frattaglie* s'intendono gli organi della cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione.

⁹ Al *sangue* di animali appartenenti alle specie di cui all'articolo 2 lettere a–f sono applicabili per analogia le disposizioni relative alla carne.

Sezione 2: Parti di animali non ammesse

Art. 5

Le seguenti parti di animali non possono essere trasformate in derrate alimentari né consegnate ai consumatori:

- a. mammiferi:
 1. gli apparati urinari e genitali, a eccezione dei reni, della vescica urinaria e dei testicoli,
 2. la laringe, le tonsille, la trachea e i bronchi extralobulari,
 3. gli occhi e le palpebre,
 4. il dotto uditivo esterno,
 5. il tessuto corneo e i peli;
- b. volatili:
 1. la testa, ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei bargigli e della caruncola,
 2. l'esofago,
 3. il gozzo,
 4. le frattaglie, ad eccezione del fegato, del cuore e del ventriglio,
 5. gli organi genitali,
 6. le piume.

Sezione 3: Carne macinata e preparati di carne

Art. 6

¹ Per la fabbricazione di carne macinata e di preparati di carne può essere utilizzata solo carne fresca proveniente dalla muscolatura scheletrica, compreso il grasso annesso.

² Non possono essere utilizzati:

- a. la carne separata meccanicamente;

- b. i resti di sezionamento e raschiatura, a eccezione dei muscoli interi;
- c. la carne contenente frammenti di ossa o pelle;
- d. la carne della testa, esclusi i masseteri;
- e. la parte non muscolosa della *linea alba*;
- f. parti della regione del carpo e del tarso;
- g. la raschiatura delle ossa;
- h. i muscoli del diaframma, tranne nel caso in cui siano state asportate le sierose.

³ Per preparati di carne destinati chiaramente a essere consumati soltanto dopo un trattamento termico può essere utilizzata anche:

- a. carne macinata o tritata derivata da sezionamento e raschiatura;
- b. carne di suini e volatili separata meccanicamente.

⁴ Il responsabile assicura che la carne macinata adempia i requisiti di cui all'allegato 1.

Sezione 4: Stomaci, vesciche e intestini trattati

Art. 7

Gli stomaci, le vesciche e gli intestini possono essere utilizzati unicamente se:

- a. provengono da animali che sono stati macellati in un macello autorizzato e sono risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne;
- b. sono stati salati, riscaldati o essiccati e dopo il trattamento sono state prese misure adeguate per impedire la ricontaminazione.

Sezione 5: Carni separate meccanicamente

Art. 8

¹ La carne separata meccanicamente può essere ottenuta solo da carne secondo l'articolo 4 capoverso 1.

² Non possono essere utilizzate:

- a. le ossa della testa, le zampe, la coda, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna;
- b. le ossa di bovini, ovini e caprini;
- c. le zampe, la pelle del collo e la testa dei volatili.

³ Sono fatti salvi gli articoli 179d capoverso 5 e 180c capoverso 5 dell'ordinanza del 27 giugno 1995³ sulle epizootie (OFE).

⁴ Il tenore di calcio della carne separata meccanicamente:

- a. non deve superare lo 0,1 per cento (= 100 mg per 100 g o 1000 ppm) del prodotto fresco; e
- b. è determinato secondo un metodo standardizzato internazionalmente riconosciuto.

Sezione 6: Caratterizzazione

Art. 9 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica per la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne comprende:

- a. l'indicazione delle specie animali dalle quali proviene la carne;
- b. una delle seguenti denominazioni corrispondenti alle caratteristiche del prodotto:
 1. «carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico,
 2. «preparato di carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico preceduta dall'espressione «preparato a base di»,
 3. «prodotto a base di carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico preceduta dall'espressione «prodotto a base di».

² Se il prodotto non può essere assegnato a nessuno dei gruppi di prodotti menzionati nel capoverso 1 lettera b, al loro posto vanno indicati la tecnologia di fabbricazione o il genere di trattamento.

³ Nella denominazione specifica dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne devono essere indicati gli ingredienti non abituali estranei alla carne.

⁴ Invece di una denominazione specifica ai sensi del capoverso 1, le seguenti denominazioni possono essere impiegate per i seguenti prodotti a base di carne e preparati di carne: sanguinaccio (sanguinaccio alla panna), carne secca dei Grigioni, cervelat, fleischkäse (del contadino o delicato), salsiccia di vitello da arrostitire, landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Leone, 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 arrostitire, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna.

⁵ Non è necessario indicare le specie animali per i prodotti a base di carne e i preparati di carne che sono costituiti esclusivamente da carne di animali delle specie

³ RS 916.401

bovina o suina e quando viene impiegata una denominazione abituale secondo il capoverso 4. Se nella denominazione specifica si menziona una delle due specie, la parte di carne della specie animale menzionata deve eccedere il 50 per cento in massa della carne trasformata presente nel prodotto.

Art. 10 Ulteriore caratterizzazione

¹ Nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne gli ingredienti carnei devono essere indicati nel seguente modo:

- a. carne muscolare: «carne di (specie animale)»; se per tale ingrediente sono superati i valori massimi delle parti di grasso e tessuto connettivo fissati nell'allegato 2 e sono soddisfatti tutti gli altri criteri di cui all'articolo 4 capoverso 7, la parte di carne muscolare deve essere ridotta adeguatamente e l'elenco degli ingredienti deve essere completato con l'indicazione dell'ingrediente grasso o tessuto connettivo;
- b. frattaglie (organi): «(indicazione dell'organo) di (specie animale)»;
- c. tessuto grasso: «grasso di (specie animale)»;
- d. lardo, cotenna, sangue e plasma possono essere dichiarati senza indicare le specie animali;
- e. carne separata meccanicamente: «carne separata meccanicamente di (specie animale)»;
- f. pelle: «pelle di (specie animale)».

² Stomaci, vesciche e intestini trattati devono essere dichiarati indicando la specie animale da cui derivano.

³ Gli involucri degli insaccati devono essere dichiarati nell'elenco degli ingredienti nel seguente modo:

- a. per gli involucri di insaccati di budello naturale o artificiale non atti al consumo: «involucro non atto al consumo»;
- b. involucri di insaccati colorati o trattati con massa d'immersione: «involucro colorato».

⁴ Sugli imballaggi e sugli involucri delle seguenti derrate alimentari si deve indicare che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo:

- a. carne macinata e preparati di carne da consumare cotti;
- b. prodotti a base di carne di pollame da consumare cotti;
- c. carne macinata di pollame o equina;
- d. preparati di carne con carne separata meccanicamente.

⁵ Sugli imballaggi e sugli involucri della carne, dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne non destinati a essere consegnati ai consumatori, deve figurare una

datazione ai sensi dell'articolo 13 OID⁴. Per la carne, al posto del termine minimo di conservazione o della data di scadenza, può essere indicata la data di imballaggio.

⁶ L'affumicatura, il condimento, la marinatura o l'impanatura di carne e prodotti a base di carne non sono considerati una elaborazione o trasformazione sufficienti secondo l'articolo 15 capoverso 3 OID.

⁷ Sugli imballaggi e sugli involucri della carne macinata devono inoltre figurare le seguenti indicazioni di cui all'allegato 1:

- a. «tenore di grasso inferiore al ... %»;
- b. «rapporto tessuto connettivo e proteine di carne inferiore al ... %».

⁸ Con misure opportune si deve garantire che la carne di suini domestici, ai sensi dell'articolo 31 capoverso 2 lettera b dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁵ concernente la macellazione e il controllo delle carni, che non è stata sottoposta all'esame trichinoscopico, nonché i preparati di carne o i prodotti a base di carne preconfezionati che sono stati fabbricati con tale carne siano destinati solamente al mercato svizzero. Gli imballaggi e gli involucri di tali prodotti devono essere caratterizzati per la consegna al consumatore con un contrassegno quadrato che contiene l'indicazione «solo CH». Per i prodotti a base di carne destinati a essere offerti al consumatore in self-service va applicata tale indicazione scritta.

⁹ Sugli imballaggi e sugli involucri di carne fresca di pollame o preparati a base di carne di pollame, nello stesso campo visivo della denominazione specifica deve figurare un'indicazione o un chiaro riferimento in merito all'igiene, da cui risulti:

- a. come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa;
- b. che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo.

¹⁰ I preparati di carne e i prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la menzione «Non adatto alle persone affette da celiachia». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati a essere consumati senza essere riscaldati.

Capitolo 4: Prodotti di carne

Art. 11 Gelatina e collagene

¹ La *gelatina* è una proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene ricavato da pelli, tendini, legamenti o ossa di animali.

² Il *collagene* è un prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini di animali.

⁴ RS 817.022.16

⁵ RS 817.190

Art. 12 Requisiti

¹ Per la produzione di gelatina e collagene destinati a essere utilizzati in derrate alimentari possono essere impiegate solo le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE⁶;
- b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito;
- c. pelli di suini;
- d. pelli di volatili;
- e. legamenti e tendini;
- f. pelli di selvaggina allo stato libero;
- g. pelli e spine di pesce.

² L'uso di pelli che non sono destinate alla produzione di derrate alimentari e che sono state sottoposte a processi di concia è vietato.

³ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettere a–e devono provenire da animali macellati in un macello autorizzato e risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne.

⁴ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettera f devono provenire da selvaggina risultata idonea al consumo umano.

⁵ La gelatina commestibile deve avere un tenore di proteine dell'84 per cento almeno in massa.

Art. 13 Caratterizzazione

¹ Sugli involucri e sugli imballaggi di gelatina devono figurare l'indicazione «gelatina commestibile» e il termine minimo di conservazione.

² Sugli involucri e sugli imballaggi che contengono collagene destinato al consumo devono figurare l'indicazione «collagene idoneo al consumo umano» e la data di fabbricazione.

Capitolo 5: Prodotti altamente raffinati di origine animale**Art. 14**

¹ I prodotti altamente raffinati di origine animale sono:

- a. il solfato di condroitina, l'acido ialuronico e altri prodotti di cartilagine idrolizzata;
- b. il chitosano;
- c. la glucosamina;

⁶ RS 916.401

- d. il caglio;
- e. la colla di pesce;
- f. amminoacidi autorizzati come additivi alimentari ai sensi dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013⁷ sugli additivi (OAdd).

² Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti altamente raffinati di origine animale devono provenire da:

- a. animali, incluse le piume, macellati in un macello autorizzato e sottoposti al controllo degli animali da macello, le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito all'ispezione della carne; o
- b. prodotti della pesca conformi ai requisiti di cui al capitolo 5 sezione 6 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁸ sui requisiti igienici (ORI).

³ I capelli umani non possono essere utilizzati per la produzione di amminoacidi.

Capitolo 6: Molluschi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi

Art. 15 Molluschi bivalvi vivi

¹ I *molluschi bivalvi* sono *lamellibranchi* che si nutrono di microrganismi contenuti nell'acqua attraverso un meccanismo di filtrazione.

² I molluschi bivalvi vivi devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, ossia:

- a. gusci privi di sudiciume;
- b. reazione adeguata alla percussione;
- c. livelli normali di liquido intervalvolare.

³ I singoli imballaggi di molluschi bivalvi vivi destinati al consumatore devono rimanere chiusi fino alla consegna al consumatore.

⁴ Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

Art. 16 Caratterizzazione

¹ Per i molluschi bivalvi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi vivi, l'etichetta e il marchio d'identificazione devono essere impermeabili. Oltre al marchio d'identificazione, l'etichetta deve recare indicazioni riguardanti:

- a. la specie animale, con la denominazione comune e scientifica;
- b. la data di imballaggio, costituita almeno da giorno e mese.

⁷ RS 817.022.31

⁸ RS 817.024.1

² Il termine minimo di conservazione può essere sostituita dall'indicazione seguente: «Al momento della vendita questi animali devono essere vivi».

³ Le aziende di vendita al dettaglio devono conservare per almeno 60 giorni dopo la ripartizione del contenuto dell'invio le etichette degli imballaggi e degli involucri di molluschi bivalvi vivi che non sono destinati al consumo in imballaggi singoli.

Capitolo 7: Prodotti della pesca

Art. 17 Definizioni

¹ I *prodotti della pesca* comprendono:

- a tutti gli animali marini o di acqua dolce, selvatici o di allevamento; sono esclusi i molluschi bivalvi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini vivi, nonché i mammiferi, i rettili d'allevamento e le rane;
- b. tutte le forme e parti commestibili di tali animali e i prodotti commestibili derivati.

² I *prodotti della pesca freschi* sono prodotti non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera controllata. Ai fini della conservazione, i prodotti sono stati refrigerati, ma non sottoposti ad altri trattamenti.

³ I *prodotti della pesca preparati* sono prodotti non trasformati sottoposti a processi, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura o la tritatura, che ne hanno modificato l'integrità anatomica.

⁴ I *prodotti della pesca trasformati* sono prodotti risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati.

Art. 18 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica per i prodotti della pesca comprende:

- a. l'indicazione della specie animale, con la denominazione comune e scientifica;
- b. la denominazione «prodotto della pesca» o una denominazione usuale nel ramo.

² Nella denominazione specifica per i prodotti della pesca devono essere inoltre indicati gli ingredienti estranei al pesce e inusuali.

Art. 19 Ulteriore caratterizzazione e imballaggio

¹ L'etichettatura dei prodotti della pesca deve contenere, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁹, le seguenti indicazioni:

- a. il metodo di produzione, in particolare con le diciture «pescato in ...», «pescato in acque interne» o «allevato»;

⁹ RS 817.022.16

b. la categoria di attrezzi da pesca impiegati, secondo l'allegato 3.

² Il capoverso 1 non si applica a piccoli quantitativi di prodotti della pesca consegnati direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

³ La denominazione specifica e le indicazioni riguardanti il metodo di produzione e la categoria di attrezzi da pesca impiegati devono essere presenti in ogni fase della catena alimentare.

⁴ Per l'immissione sul mercato, i prodotti della pesca trattati ai sensi dell'articolo 42 ORI¹⁰ devono essere muniti di un certificato del fabbricante, dal quale risulta il genere di trattamento a cui sono stati sottoposti. Fa eccezione la consegna diretta ai consumatori.

⁵ In deroga alle disposizioni dell'allegato 2 parte A numero 2 OID, per i seguenti prodotti della pesca la denominazione specifica non deve essere seguita dall'indicazione «scongelato»:

- a. i prodotti che sono stati surgelati ai fini della tutela della salute in conformità con l'articolo 42 ORI;
- b. i prodotti che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccatura o a una combinazione di questi processi.

⁶ I prodotti della pesca freschi, preparati, surgelati o trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati. Sull'etichetta di questi prodotti della pesca devono figurare:

- a. le modalità di preparazione o di cottura;
- b. un'indicazione in merito alla possibile presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi;
- c. oltre alla denominazione specifica, il nome scientifico.

⁷ I prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la menzione «Non adatto alle persone affette da celiachia». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati a essere consumati senza essere riscaldati.

Art. 20 Restrizioni

¹ I prodotti della pesca contenenti biotossine, come la ciguatosina o le tossine che paralizzano i muscoli, non possono essere immessi sul mercato.

² Sono esclusi i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, che sono stati fabbricati in conformità con l'allegato III Sezione VII del regolamento (CE) n. 853/2004¹¹ e che soddisfano i requisiti di

¹⁰ RS 817.024.1

¹¹ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; da ultimo modificato dal regolamento (UE) n. 2016/355, GU L 67 del 12.3.2016, pag. 22.

cui all'allegato III sezione VII capitolo V numero 2 del regolamento (CE) n. 853/2004.

³ I prodotti della pesca non trasformati appartenenti alle seguenti categorie di specie sono considerati impropri al consumo da parte dell'essere umano, qualora dal controllo organolettico emergano dubbi circa la loro freschezza e i controlli chimici dimostrino che i seguenti valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) sono superati:

- a. 25 mg di azoto/100 g di carne di pesce per le specie *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* e *Sebastichthys capensis*;
- b. 30 mg di azoto/100 g di carne di pesce per le specie appartenenti alla famiglia dei *Pleuronectidae*, a eccezione dell'halibut (*Hippoglossus spp.*);
- c. 35 mg di azoto/100 g di carne di pesce per la specie *Salmo salar* nonché per le specie appartenenti alla famiglia dei *Merlucciidae* e a quella dei *Gadidae*.

Capitolo 8: Lumache e cosce di rana

Art. 21 Specie di lumache ammesse

Sono ammessi come derrate alimentari i gasteropodi terrestri delle seguenti specie:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. famiglia degli acatinidi.

Art. 22 Cosce di rana

¹ Le *cosce di rana* sono le parti posteriori di rane della specie *Rana* (famiglia dei ranidi).

² Devono essere sezionate trasversalmente dietro le membra anteriori, eviscerate e spellate.

Art. 23 Denominazione specifica

La denominazione specifica per le lumache e le cosce di rana deve comprendere un'indicazione della specie animale.

Art. 24 Esame

¹ Le lumache e le rane devono essere sottoposte a un esame organolettico effettuato per campionatura.

² Se tale esame indica che possono presentare un pericolo, le lumache o le rane non possono essere utilizzate per il consumo umano.

Capitolo 9:

Oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati

Sezione 1: Oli commestibili di origine animale

Art. 25 Definizione

Gli *oli commestibili di origine animale* sono ottenuti dai tessuti adiposi di carcasse e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. Gli oli commestibili sono liquidi a temperatura ambiente.

Art. 26 Requisiti degli oli commestibili di origine animale

¹ Negli oli commestibili il grado di acidità per 100 g di olio non deve superare 10 ml NaOH (1 mole/l).

² Negli oli commestibili da frittura la parte polare non deve essere superiore al 27 per cento.

³ Gli oli commestibili di origine animale possono essere aromatizzati con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche oppure con aromi.

Art. 27 Requisiti degli oli di pesce

¹ Le materie prime impiegate per la preparazione degli oli di pesce destinati all'alimentazione umana devono:

- provenire da prodotti della pesca idonei al consumo;
- provenire da aziende, pescherecci compresi, notificate conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr;
- essere trasportate e depositate osservando modalità igienicamente ineccepibili;
- essere refrigerate appena possibile e depositate alle temperature stabilite nell'articolo 44 ORI¹².

² È possibile evitare la refrigerazione se:

- i prodotti della pesca interi sono usati immediatamente nella preparazione di olio di pesce destinato all'alimentazione umana;
- la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo;
- i prodotti della pesca sono stati sottoposti a un esame organolettico dal quale risulta che soddisfano in particolare i criteri di freschezza.

³ Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutte le materie prime destinate alla produzione dell'olio di pesce grezzo siano sottoposte a un trattamento comprendente, a seconda della materia prima, le fasi di riscaldamento,

¹² RS 817.024.1

pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima che il prodotto finito sia immesso sul mercato.

⁴ Se tutte le materie prime e il processo di produzione soddisfano i requisiti che si applicano all'olio di pesce destinato all'alimentazione umana, nello stesso stabilimento si possono produrre e depositare sia l'olio di pesce destinato all'alimentazione umana sia quello non destinato all'alimentazione umana.

Art. 28 Denominazione specifica

¹ Per l'olio commestibile di origine animale deve essere indicata la specie animale dalla quale è ottenuto.

² La denominazione specifica degli oli ottenuti da un'unica specie di pesce deve essere seguita dal nome scientifico della famiglia di pesci in questione. La denominazione specifica degli altri oli di pesce è «olio di pesce».

³ Le miscele di oli commestibili di origine animale possono essere denominate «olio commestibile».

⁴ Nella denominazione specifica degli oli commestibili aromatizzati di origine animale deve figurare un'indicazione relativa all'aromatizzazione.

Sezione 2: Grassi commestibili di origine animale e ciccioli

Art. 29 Definizioni

¹ I *grassi commestibili di origine animale* sono ottenuti dai tessuti adiposi di carcasse e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. I grassi commestibili sono solidi a temperatura ambiente.

² Il *grasso fuso* destinato al consumo umano è grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa.

³ I *ciccioli* sono residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua.

Art. 30 Requisiti

¹ Le materie prime per grassi di origine animale e ciccioli devono:

- a. provenire da animali che sono stati macellati in un macello autorizzato e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem; e
- b. essere costituite da tessuti adiposi e ossa contenenti il meno possibile di sangue e di impurità.

² Per la fusione delle materie prime ai fini della produzione di grassi commestibili non possono essere utilizzati solventi.

³ Nei grassi commestibili da frittura la parte polare non deve essere superiore al 27 per cento.

⁴ I grassi commestibili fusi devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

⁵ I grassi commestibili di origine animale possono essere aromatizzati con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche oppure con aromi.

Art. 31 Denominazione specifica

¹ Per il grasso commestibile di origine animale deve essere indicata la specie animale dalla quale è ottenuto.

² Il grasso commestibile che soddisfa i requisiti dell'allegato 4 può essere caratterizzato nel modo corrispondente.

³ Le miscele di grassi commestibili di origine animale devono essere designate come «grasso da cucina» oppure «grasso commestibile». Se sono impiegati esclusivamente grassi animali è permessa un'indicazione relativa all'origine animale.

⁴ La denominazione specifica delle miscele di grassi commestibili di origine animale può essere effettuata anche mediante la menzione delle diverse materie prime impiegate, se sono indicate le quantità del loro contenuto.

⁵ Nella denominazione specifica dei grassi commestibili aromatizzati di origine animale deve figurare un'indicazione relativa all'aromatizzazione.

Capitolo 10: Latte

Sezione 1: Definizioni e principi

Art. 32

¹ Il *latte* è tutto il prodotto della mungitura di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a munti regolarmente.

² Il *latte crudo* è latte che non è stato riscaldato a una temperatura superiore a 40 °C né sottoposto ad altri trattamenti dalle conseguenze simili.

³ Il latte è ritenuto pronto al consumo, se è stato sottoposto a un trattamento conformemente all'articolo 49 ORI¹³. È eccettuato il latte ai sensi dell'articolo 53 capoverso 2 ORI.

Sezione 2: Requisiti

Art. 33 Categorie di tenori di grasso nel latte pronto al consumo

¹ Per quanto riguarda il tenore di grasso nel latte vaccino pronto al consumo vale quanto segue:

¹³ RS 817.024.1

- a. nel latte intero il tenore di grasso non può essere inferiore a 35 g per kg (g/kg). Il tenore di grasso non può essere modificato:
 1. aggiungendo o togliendo grasso di latte,
 2. mescolando il latte con latte dal tenore di grasso modificato;
 - b. il latte intero standardizzato deve avere un tenore di grasso di almeno 35 g e inferiore a 50 g/kg;
 - c. il latte parzialmente scremato deve avere un tenore di grasso superiore a 5 g e inferiore a 35 g/kg;
 - d. il latte semiscremato deve avere un tenore di grasso di almeno 15 g e al massimo 18 g/kg;
 - e. il latte scremato o latte magro deve avere un tenore di grasso di al massimo 5 g/kg;
 - f. il latte arricchito con panna o il latte arricchito di grasso deve avere un tenore di grasso di almeno 50 g e inferiore a 150 g/kg.
- ² La regolazione del tenore di grasso deve avvenire solamente aggiungendo o togliendo panna oppure mediante mescolazione con latte di un altro tenore di grasso.
- ³ Il latte può essere omogeneizzato.

Art. 34 Latte vaccino intero

Il latte vaccino intero deve avere:

- a. in presenza di un tenore di grasso di 35 g/kg e a una temperatura di 20 °C, una massa di almeno 1028 g per litro oppure, se il tenore di grasso è diverso, una massa corrispondente;
- b. in presenza di un tenore di grasso di 35 g/kg, almeno 28 g di proteine per kg oppure, se il tenore di grasso è diverso, un tenore di proteine corrispondente;
- c. in presenza di un tenore di grasso di 35 g/kg, almeno 85 g di sostanza secca non grassa per kg oppure, se il tenore di grasso è diverso, una parte corrispondente di sostanza secca non grassa.

Art. 35 Modifiche del tenore permesse

¹ Il latte pronto al consumo, eccetto il latte intero, può essere arricchito con vitamine, sali minerali e con determinate sostanze aventi un effetto nutrizionale o fisiologico conformemente all'articolo 25 ODerr.

² Il latte vaccino arricchito con proteine deve avere un tenore di proteine del latte di almeno 38 g/kg. Per arricchirlo possono essere utilizzate unicamente proteine del latte. L'estrazione preliminare delle proteine del latte non è consentita.

³ Una riduzione del tenore di proteine non è permessa.

⁴ Al fine di diminuire il tenore di lattosio nel latte è permesso trasformare il lattosio in glucosio e galattosio.

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 36 Denominazione specifica

¹ Come denominazioni specifiche per il latte vaccino si devono impiegare le denominazioni di cui all'articolo 33 capoverso 1.

² Per il latte di altri mammiferi deve essere indicata la specie animale.

³ Il latte intero ai sensi dell'articolo 33 capoverso 1 lettera a può inoltre recare una menzione quale «con tenore naturale di grasso».

⁴ Nel caso di miscele di latte proveniente da diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale (ad es. «Latte vaccino con X % di latte di capra»).

Art. 37 Ulteriore caratterizzazione per il latte pronto al consumo

Nel caso del latte pronto al consumo, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹⁴ devono figurare:

- a. ogni tipo di trattamento atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica; sono ammesse abbreviazioni quali «past», «altamente pastorizzato», «UHT» o «sterile»; in caso di trattamento supplementare di filtrazione o separazione devono figurare indicazioni come «filtrato» o «separato»;
- b. il tenore di grasso in «g per kg» o in percentuale («%»); nel caso del latte intero ai sensi dell'articolo 33 capoverso 1 lettera a è ammessa l'indicazione del tenore minimo di grasso; l'indicazione va applicata vicino alla denominazione specifica;
- c. le modifiche del tenore secondo l'articolo 35;
- d. nel caso del latte da conservare al fresco, l'indicazione della temperatura di conservazione;
- e. nel caso del latte sottoposto a pastorizzazione o pastorizzazione alta, la menzione «conservare al riparo dalla luce»;
- f. se il latte è stato sottoposto a omogeneizzazione, la menzione «omogeneizzato».

Art. 38 Ulteriore caratterizzazione per il latte crudo

¹ Se il latte crudo è consegnato preimballato, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹⁵ devono figurare:

- a. la temperatura di conservazione;

¹⁴ RS 817.022.16

¹⁵ RS 817.022.16

- b. l'indicazione che, trattandosi di latte crudo, deve essere riscaldato ad almeno 70 °C prima del consumo;
- c. la menzione «conservare al riparo dalla luce».

² Se il latte crudo è servito sfuso, il punto di consegna è tenuto a informare adeguatamente i consumatori sul fatto che il latte crudo non è pronto al consumo e che deve essere riscaldato almeno a 70 °C prima di essere consumato. Inoltre, il punto di consegna è tenuto a informare sulla conservabilità e sulle condizioni di conservazione del latte crudo.

Capitolo 11: Prodotti a base di latte

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 39 Definizione

¹ I *prodotti a base di latte* sono prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte o dall'ulteriore lavorazione di prodotti a base di latte che possono contenere ingredienti e additivi specifici di un determinato prodotto o processo di produzione.

² Sono fatte salve le disposizioni specifiche del prodotto.

Art. 40 Requisiti dei prodotti a base di latte con ingredienti non lattei

I prodotti a base di latte possono contenere al massimo 300 g di ingredienti non lattei per kg. Gli ingredienti non lattei non possono sostituire i componenti del latte dal profilo funzionale né interamente né in parte.

Art. 41 Caratterizzazione

¹ Nel caso dei prodotti a base di latte, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹⁶ devono figurare:

- a. il tenore di grasso in «g per kg», in «g per 100 g» o in percentuale («%»);
- b. il tipo di trattamento termico.

² Se per la fabbricazione di prodotti a base di latte viene utilizzato latte di diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale in base alla composizione.

³ Sono fatte salve le prescrizioni relative alla caratterizzazione specifiche dei prodotti.

⁴ Nel caso di prodotti la cui superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm² e che sono contenuti in imballaggi multipli, le indicazioni di cui ai capoversi 1 e 2 e all'articolo 3 OID devono figurare sull'imballaggio multiplo.

⁵ I prodotti a base di latte fabbricati con latte crudo secondo l'articolo 32 capoverso 2, il cui processo di fabbricazione non presuppone un trattamento termico o un

¹⁶ RS 817.022.16

trattamento fisico o chimico, devono recare la menzione «fabbricato con latte crudo».

⁶ È permessa l'indicazione di microrganismi specifici se vengono impiegati per la fabbricazione e se sono presenti nel prodotto finito nella misura di almeno di 1 milione di unità formanti colonia per grammo.

Sezione 2: Latte acidulato, latte acidificato, yogurt e kefir

Art. 42 Latte acidulato e latte acidificato

¹ Il *latte acidulato* o *latte fermentato* è prodotto mediante fermentazione del latte con microrganismi adeguati.

² Il *latte acidificato* è prodotto mediante aggiunta di acidificanti adeguati.

Art. 43 Requisiti del latte acidulato e del latte acidificato

Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte, al latte acidulato e al latte acidificato si applicano i requisiti relativi allo yogurt.

Art. 44 Caratterizzazione del latte acidulato

Se il latte acidulato è sottoposto a trattamento termico dopo la fermentazione lattica, occorre indicarlo.

Art. 45 Yogurt

¹ Lo *yogurt* è un prodotto ottenuto mediante fermentazione del latte con i microrganismi *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

² Lo *yogurt ottenuto mediante altri tipi di colture* è un prodotto ottenuto mediante fermentazione del latte con lo *Streptococcus thermophilus* e il *Lactobacillus Species innocuo* per la salute.

Art. 46 Requisiti dello yogurt

¹ Il prodotto finito deve contenere complessivamente almeno 10 milioni di unità formanti colonia dei microrganismi di cui all'articolo 45 per grammo.

² Lo yogurt può contenere anche altri microrganismi adeguati.

³ Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte vale quanto segue:

- a. nello yogurt magro o nello yogurt scremato: al massimo 5 g/kg;
- b. nello yogurt parzialmente scremato: più di 5 g e meno di 35 g/kg;
- c. nello yogurt o nello yogurt intero: almeno 35 g/kg;
- d. nello yogurt arricchito con panna, prodotto con latte e panna: almeno 50 g/kg.

Art. 47 Denominazione specifica dello yogurt

¹ Lo yogurt di cui all'articolo 45 capoverso 1 deve avere la denominazione «yogurt».

² La denominazione «yogurt» applicata a prodotti di cui all'articolo 45 capoverso 2 deve essere completata con un'espressione, ad esempio «yogurt dolce», che informi in modo adeguato in merito alle proprietà dello yogurt modificate mediante lattobacilli specifici.

³ Per lo yogurt e lo yogurt ottenuto mediante altri tipi di colture parzialmente scremati o arricchiti con panna occorre menzionare, accanto alla denominazione specifica, il tenore di grasso in per cento in massa. L'indicazione del tenore di grasso si riferisce alla parte di latte.

Art. 48 Kefir

Il *kefir* è ottenuto mediante fermentazione del latte. Oltre alla fermentazione acidolattica ha luogo una fermentazione alcolica con lieviti.

Art. 49 Requisiti del kefir

¹ Il kefir deve contenere almeno 1 milione di batteri acidolattici formanti colonia e almeno 10 000 lieviti vitali per grammo di prodotto finito.

² Al tenore di grasso di latte sono applicabili per analogia i requisiti relativi allo yogurt.

Sezione 3: Formaggio**Art. 50** Definizioni

¹ Il *formaggio* è un prodotto ricavato dal latte, che viene separato dal siero mediante presame o altre sostanze oppure mediante procedimenti coagulanti. A seconda della sua natura, può essere sottoposto a ulteriore trattamento o a maturazione.

² Il *formaggio non maturato o formaggio fresco* è considerato formaggio pronto al consumo immediatamente dopo la fabbricazione; ne fanno parte segnatamente il quark, la mozzarella, il cottage cheese, la gelatina di formaggio e il mascarpone.

³ Il *formaggio maturato* è formaggio pronto al consumo soltanto se è maturato per un certo periodo di tempo e a condizioni ben definite; vi rientrano il formaggio a crosta fiorita, a crosta untuosa, a crosta secca o anche maturato senza crosta.

⁴ Nella fabbricazione di formaggio maturato devono essere aggiunti, oltre ai coadiuvanti tecnologici, soltanto componenti del latte.

Art. 51 Coadiuvanti tecnologici e procedimenti

¹ Nella fabbricazione del formaggio sono permessi:

- a. colture di batteri acidolattici e aromatizzanti, incluse le colture speciali, lieviti e muffe innocui per la salute;

- b. l'impiego di coadiuvanti tecnologici di cui all'art. 24 ODerr e di sale commestibile.

² Per conferire sapore sono permessi:

- a. il trattamento della superficie del formaggio con bevande spiritose secondo gli articoli 122–149 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹⁷ sulle bevande, nonché con vino, sidro e aceto;
- b. l'affumicatura;
- c. l'aggiunta di spezie e di loro estratti nonché di altri ingredienti adatti a conferire sapore, come ad esempio vinacce di birra, vino o mosto.

³ Per la cura del formaggio sono permessi:

- a. lo strofinamento con un liquido, eventualmente con l'aggiunta di sale, siero grasso, yogurt, mosto, vino o decotto di erbe;
- b. il lavaggio con acqua, acqua salata, siero di latte o scotta;
- c. oli vegetali;
- d. siero magro acidificato nonché siero acidificato o agra;
- e. il trattamento meccanico con spazzole o panni.

Art. 52 Categorie di tenore di grasso e di consistenza

¹ Il formaggio è suddiviso secondo il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) nelle seguenti categorie:

- a. formaggio alla doppia panna almeno 650 g/kg;
- b. formaggio alla panna 550-649 g/kg;
- c. formaggio grasso 450-549 g/kg;
- d. formaggio tre quarti grasso 350-449 g/kg;
- e. formaggio mezzo grasso 250-349 g/kg;
- f. formaggio quarto grasso 150-249 g/kg;
- g. formaggio magro meno di 150 g/kg.

² Il formaggio maturato è suddiviso secondo il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) nei seguenti gradi di consistenza:

- a. extra duro fino a 500 g/kg;
- b. duro più di 500 e fino a 540 g/kg;
- c. semiduro più di 540 e fino a 650 g/kg;
- d. molle più di 650 g/kg.

¹⁷ RS 817.022.12

³ Nel formaggio non maturato o formaggio fresco, il valore tafs può essere al massimo di 880 g/kg. Nella gelatina di formaggio fresco, il valore tafs deve essere superiore a 880 g/kg, ma al massimo di 890 g/kg.

Art. 53 Caratterizzazione

¹ Invece di una denominazione specifica, il formaggio può recare una denominazione di formaggio. Sono considerate denominazioni di formaggio le denominazioni protette secondo DOP/IGP del 28 maggio 1997¹⁸ oppure un trattato internazionale vincolante per la Svizzera.

² Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹⁹ devono figurare:

- a. le sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicatura, bevande spiritose o altri ingredienti;
- b. se viene impiegato latticello, la sua parte in per cento in massa;
- c. nel caso del formaggio maturato, il grado di consistenza secondo l'articolo 52 capoverso 2;
- d. la denominazione «fabbricato con latte crudo» se una parte del latte impiegato per la fabbricazione è conforme alla definizione di latte crudo secondo l'articolo 32 capoverso 2 e se il processo di fabbricazione non presuppone un trattamento termico o un trattamento fisico o chimico.

³ La denominazione «da latte termizzato» può essere utilizzata, se il latte impiegato per la fabbricazione del formaggio è stato riscaldato durante almeno 15 secondi a una temperatura superiore a 40 °C e inferiore a 72 °C e il latte presenta una reazione positiva al test della fosfatasi.

⁴ La denominazione «pastorizzato» o «da latte pastorizzato» può essere utilizzata, se in una fase del processo di fabbricazione il latte o la massa di formaggio sono stati sottoposti a un trattamento termico corrispondente alla pastorizzazione secondo l'articolo 49 capoverso 1 lettera a ORI²⁰.

⁵ Se tutta la quantità di latte impiegata per la fabbricazione del formaggio è latte crudo ai sensi dell'articolo 32 capoverso 2, in deroga al capoverso 2 lettera d si può menzionarlo in modo adeguato.

⁶ Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 41 capoverso 1 lettera a, si deve indicare la categoria di tenore di grasso secondo l'articolo 52 capoverso 1 o in percentuale di grasso s.s.

⁷ Se il formaggio di latte di capra o di pecora non è stato fabbricato utilizzando esclusivamente latte di capra o latte di pecora, valgono le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «formaggio mezzo-capra» o «formaggio mezzo-pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di almeno 500 g/kg di latte di capra o di pecora;

¹⁸ RS 910.12

¹⁹ RS 817.022.16

²⁰ RS 817.024.1

- b. «formaggio con aggiunta di X% di latte di capra» oppure «formaggio con Y% di latte di pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di meno di 500 g/kg di latte di capra o di pecora.

Art. 54 Marchiatura della crosta del formaggio

Per marchiare la crosta del formaggio possono essere impiegati:

- a. gli additivi ammessi quali coloranti alimentari ai sensi dell'OAdd²¹;
- b. l'Ultramarino (n. CI 77007);
- c. il Violetto di metile B (n. CI 42535).

Art. 55 Formaggio grattugiato e miscele di formaggi

¹ Il formaggio grattugiato e le miscele di formaggi per fondue, focacce al formaggio e prodotti simili devono contenere solamente formaggio.

² È vietato grattugiare anche le croste di formaggio.

Sezione 4: Prodotti di formaggio

Art. 56 Preparati di formaggio

I *preparati di formaggio* sono prodotti di formaggio e altri ingredienti.

Art. 57 Requisiti dei preparati di formaggio

Nel prodotto finito la parte di formaggio deve essere superiore a 500 g/kg.

Art. 58 Fondue pronta

La *fondue pronta* è un prodotto fabbricato con formaggio e altri ingredienti mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione.

Art. 59 Requisiti della fondue pronta

¹ La composizione della fondue pronta deve avere le seguenti caratteristiche:

- a. la sostanza secca deve essere di almeno 300 g/kg di prodotto finito;
- b. la sostanza secca deve essere composta di almeno 700 g di sostanza secca di formaggio per kg.

² La fondue pronta può contenere al massimo 30 g di amido per kg.

Art. 60 Categorie di tenore di grasso della fondue pronta

A seconda del grasso s.s., la fondue pronta è suddivisa nelle seguenti categorie:

²¹ RS 817.022.31

- a. categoria alla panna almeno 500 g/kg;
- b. categoria tutto grasso 400-499 g/kg;
- c. categoria semigrassa 200-399 g/kg.

Art. 61 Formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare

¹ Il *formaggio fuso* e il *formaggio fuso da spalmare* sono prodotti fabbricati con formaggio portato a fusione mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione, di solito usando sali di fusione.

² Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare, oltre al formaggio possono essere impiegati:

- a. latte e prodotti a base di latte;
- b. spezie, erbe aromatiche e loro estratti;
- c. sale commestibile;
- d. acqua potabile.

³ Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare recanti una denominazione di formaggio, oltre al formaggio possono essere utilizzati esclusivamente:

- a. grasso di latte;
- b. sale commestibile;
- c. acqua potabile.

Art. 62 Requisiti del formaggio fuso e del formaggio fuso da spalmare

¹ La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito deve essere di almeno 750 g/kg di sostanza secca di formaggio.

² Il grasso s.s. deve corrispondere a quello del formaggio menzionato nella denominazione.

³ Conformemente al grasso s.s., la sostanza secca deve essere la seguente:

Categoria di tenore di grasso	Grasso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso da spalmare s.s. in g/kg (min.)
doppia panna	650	530	450
panna	550	500	450
tutto grasso	450	500	400
tre quarti grasso	350	450	400
mezzo grasso	250	400	300
quarto grasso	150	400	300
magro	meno di 150	400	300

- ⁴ La sostanza secca deve essere di almeno:
- 500 g/kg per la fusione di formaggio extra duro e duro;
 - 450 g/kg per la fusione di formaggio semiduro;
 - 350 g/kg per la fusione di formaggio molle;
- ⁵ Per la composizione valgono i seguenti requisiti:
- se con la denominazione specifica viene usata una denominazione protetta secondo l'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997²² o un trattato internazionale vincolante per la Svizzera, per la fusione può essere usato esclusivamente il formaggio a essa corrispondente;
 - se oltre alla denominazione specifica viene usata un'indicazione di provenienza secondo la legge del 28 agosto 1992²³ sulla protezione dei marchi, la miscela di fusione deve contenere almeno 750 g/kg del formaggio menzionato. Il formaggio rimanente deve essere formaggio di composizione simile;
 - se viene usata un'altra denominazione di formaggio, la miscela di fusione deve contenere più di 500 g/kg del formaggio corrispondente.

Art. 63 Preparati di formaggio fuso

- ¹ I *preparati di formaggio fuso* sono composti di formaggio fuso e altri ingredienti.
- ² La sostanza secca del prodotto finito deve essere di almeno 500 g/kg di sostanza secca di formaggio.
- ³ Conformemente al grasso s.s., il prodotto finito deve avere la seguente sostanza secca:
- per 450 g/kg (grasso s.s.) e oltre: almeno 400 g/kg;
 - per meno di 450 g/kg (grasso s.s.): almeno 200 g/kg.

Art. 64 Caratterizzazione

- ¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 41 capoverso 1 occorre menzionare, riguardo alla parte di formaggio nei prodotti a base di formaggio, le sostanze o i trattamenti che conferiscono sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicature, bevande spiritose o altri ingredienti.
- ² Nei preparati di formaggio e fondue pronta, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 41 capoverso 1 lettera a può essere menzionata riguardo alla parte di formaggio la categoria di tenore di grasso secondo l'articolo 52 capoverso 1.
- ³ Per il formaggio fuso, il formaggio fuso da spalmare e i preparati di formaggio fuso, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 41 capoverso 1 lettera a si può indicare la categoria di tenore di grasso o il tenore minimo di grasso nella sostanza secca secondo l'articolo 62 capoverso 3.

²² RS 910.12

²³ RS 232.11

Sezione 5: Formaggio di siero di latte

Art. 65 Definizione

¹ Il *formaggio di siero di latte* è un prodotto ottenuto mediante:

- a. coagulazione a caldo o acidificazione dal siero di latte grasso o magro, con eventuale aggiunta di latte magro o latticello; o
- b. concentrazione e messa in forma del siero di latte o di una miscela di siero di latte e latte, panna o altri ingredienti di latte.

² Il formaggio di siero di latte non maturato è pronto al consumo subito dopo la fabbricazione, il formaggio di siero di latte maturato e il formaggio di siero di latte magro maturato soltanto dopo un certo periodo di maturazione.

Art. 66 Requisiti

¹ Il formaggio di siero di latte ottenuto per coagulazione deve presentare le seguenti caratteristiche nella composizione:

- a. la parte delle proteine del siero nelle proteine totali del prodotto finito deve essere di almeno 510 g/kg;
- b. la parte della sostanza secca deve essere di almeno 200 g/kg di prodotto finito;
- c. esso deve contenere più di 150 g di grasso per kg di sostanza secca; il formaggio di siero di latte magro può contenere al massimo 150 g di grasso per kg di sostanza secca.

² Come coadiuvanti tecnologici per il formaggio di siero di latte ottenuto per coagulazione sono permessi:

- a. l'acido lattico come ad esempio l'azi;
- b. l'acido citrico;
- c. l'acido acetico;
- d. altre sostanze coagulanti innocue per la salute.

³ Per conferire sapore sono permessi:

- a. sale commestibile;
- b. spezie ed erbe aromatiche nonché i loro estratti;
- c. l'affumicatura.

⁴ È permesso sottrarre il liquido prima dell'acidificazione.

⁵ Al formaggio di siero di latte ottenuto per concentrazione può essere aggiunto zucchero.

Art. 67 Ziger o ricotta

Il formaggio di siero di latte fabbricato mediante coagulazione può essere denominato «Ziger» o «Ricotta».

Sezione 6: Panna**Art. 68** Definizioni

¹ La *panna* è la parte ricca di grasso del latte ottenuta mediante procedimenti di separazione fisici.

² La *panna acidula* (compresa la crème fraîche) è una panna acidificata con microrganismi appropriati e trattata termicamente.

³ La *panna addensata* è panna sottoposta all'azione di addensanti fino a diventare da densa a spalmabile. Alla panna addensata sono applicabili per analogia i capoversi 1 e 2.

Art. 69 Requisiti della panna

¹ La sostanza secca della parte priva di grasso di latte deve essere di almeno 85 g/kg.

² La panna può essere addizionata con al massimo 30 g di componenti del latte per kg ai fini della stabilizzazione.

Art. 70 Categorie di tenore di grasso

Alla panna sono applicabili le seguenti categorie di tenore di grasso:

- a. «mezza panna» o «panna da caffè»: almeno 150 g di grasso di latte per kg;
- b. «panna intera», «panna da montare» o «panna»: almeno 350 g di grasso di latte per kg;
- c. «doppia panna»: almeno 450 g di grasso di latte per kg.

Art. 71 Caratterizzazione

¹ Le denominazioni specifiche per la panna devono essere conformi a quelle dell'articolo 70.

² Se la panna cruda è consegnata preimballata, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID²⁴ devono figurare:

- a. la temperatura di conservazione;
- b. l'indicazione che si tratta di panna cruda non pronta al consumo;
- c. la menzione «conservare al riparo dalla luce».

²⁴ RS 817.022.16

³ Se la panna cruda è consegnata sfusa, il punto di consegna è tenuto a informare adeguatamente i consumatori circa:

- a. il fatto che la panna cruda non è considerata pronta al consumo;
- b. la conservabilità e le condizioni di conservazione della panna cruda.

Sezione 7:

Burro, grassi lattieri da spalmare, preparati di burro e altri prodotti del burro

Art. 72 Definizioni

¹ Il *burro* è un'emulsione di acqua in grasso di latte. Nella fabbricazione del burro si possono utilizzare esclusivamente i prodotti a base di latte di cui all'articolo 74 capoversi 1 e 2. È ammessa l'aggiunta di sale.

² I *grassi lattieri da spalmare*, compresi il burro tre quarti grasso e il burro mezzo grasso, sono prodotti sotto forma di emulsione solida e malleabile, prevalentemente del tipo acqua in grasso, ottenuti esclusivamente dal latte o da determinati prodotti a base di latte, di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale; vi si possono aggiungere altre sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non siano destinate a sostituire del tutto o in parte un componente del latte.

³ I *preparati di burro* sono miscele di burro con ingredienti che modificano sensibilmente le loro caratteristiche organolettiche.

⁴ Il *burro disidratato* è un prodotto del burro che, oltre a grasso di latte, contiene soltanto tracce di componenti del latte e di acqua.

⁵ Le *frazioni di burro* sono prodotti ottenuti dal grasso del burro mediante processi fisici e modificati nelle loro caratteristiche di fusione.

Art. 73 Requisiti di burro, grassi lattieri da spalmare, preparati di burro e altri prodotti del burro

¹ Al tenore di grasso di latte sono applicabili i requisiti seguenti:

- a. per il burro almeno 820 g/kg;
- b. per il burro tre quarti grasso almeno 600 e al massimo 620 g/kg;
- c. per il burro mezzo grasso almeno 390 e al massimo 410 g/kg;
- d. per il burro salato almeno 800 g/kg;
- e. per i preparati di burro almeno 620 g/kg;
- f. per i grassi lattieri da spalmare
 1. più di 100 e meno di 390 g/kg,
 2. più di 410 e meno di 600 g/kg, oppure
 3. più di 620 e meno di 820 g/kg.

² Al burro e al grasso di burro sono applicabili i requisiti di cui all'allegato 5.

³ Il burro salato può contenere al massimo 20 g di sale commestibile per kg.

Art. 74 Requisiti del burro di panna dolce e del burro acidificato

¹ Per la fabbricazione di burro di panna dolce si può utilizzare esclusivamente panna.

² Per la fabbricazione di burro acidulato si possono utilizzare:

- a. burro, acidificato mediante l'aggiunta di un concentrato di acidi lattici ottenuto biologicamente dal latte; oppure
- b. panna acidula.

³ Al burro di panna dolce e al burro acidulato sono applicabili anche i requisiti di cui all'articolo 73.

Art. 75 Denominazioni specifiche

¹ Si devono utilizzare le seguenti denominazioni specifiche:

- a. per il burro in base al tenore di grasso di cui all'articolo 73 capoverso 1: «burro», «burro tre quarti grasso», «burro mezzo grasso», «burro salato», «preparato di burro» e «grasso lattiero da spalmare»;
- b. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 4: «burro disidratato», «burro fuso», «burro anidro», «olio di burro», «grasso di burro», «grasso puro di burro» o «burro per arrostire»;
- c. per i prodotti secondo l'articolo 72 capoverso 5: «frazioni di burro», «grasso di burro frazionato» o «grasso puro di burro frazionato».

² Per i grassi lattieri da spalmare la denominazione specifica deve essere completata indicando il tenore di grasso in percentuale.

³ La denominazione specifica deve essere completata con la menzione «non pastorizzato», se il burro o i grassi lattieri da spalmare sono fabbricati con materie prime o ingredienti non trattati termicamente.

⁴ Il burro secondo l'articolo 73 capoverso 1 lettera a può essere designato anche come «burro di panna di latte», «burro di panna dolce» o «burro di panna acidula» se è stato ottenuto dalle materie prime corrispondenti. La denominazione «burro di latticello» può essere utilizzata se il burro è stato ottenuto da una miscela di panna di latte e panna di latticello.

⁵ Il burro di latticello fabbricato in un caseificio può essere denominato «burro di caseificio».

⁶ Per la fabbricazione di derrate alimentari la cui denominazione specifica comprenda un riferimento al burro, come «biscotti al burro» o «margarina con burro», può essere utilizzato come ingrediente qualsiasi tipo di burro secondo il capoverso 1 lettere a-c.

⁷ Il burro tre quarti grasso può essere denominato anche «burro a ridotto tenore di grasso» e il burro mezzo grasso «burro leggero» oppure «burro light».

Art. 76 Ulteriori caratterizzazioni

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 41 capoverso 1 deve figurare la menzione «conservare al riparo dalla luce».

² Per il burro, il burro tre quarti grasso e il burro mezzo grasso salati e i grassi lattieri salati da spalmare, il tenore di sale deve essere indicato in percentuale nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 8: Latticello, siero di latte e scotta**Art. 77** Latticello e latticello acidulato

¹ Il *latticello* o *latticello dolce* è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna non acidificata.

² Il *latticello acidulato* è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna pastorizzata acidificata. Può essere ottenuto anche da latticello dolce mediante acidificazione microbica.

Art. 78 Requisiti del latticello e del latticello acidulato

¹ Il latticello e il latticello acidulato devono contenere almeno 80 g di sostanza secca sgrassata del latte per kg.

² Nel latticello e nel latticello acidulato il tenore di sostanza secca sgrassata del latte può essere aumentato mediante concentrazione.

Art. 79 Siero di latte

¹ Il *siero di latte*, *petit-lait* o *siero* è il liquido residuale della coagulazione del latte nella fabbricazione del formaggio o della caseina.

² Il *siero di latte acidulo* è un siero di latte il cui lattosio è stato parzialmente o totalmente fermentato con microrganismi adeguati.

³ Il *siero di latte acidificato* è prodotto mediante l'aggiunta di acidificanti adeguati al siero di latte.

⁴ Il *siero di latte demineralizzato* è un siero di latte i cui sali minerali sono stati parzialmente o totalmente eliminati mediante un procedimento appropriato.

Art. 80 Scotta

¹ La *scotta* è il liquido residuale dopo l'estrazione della proteina e del grasso dal latte o dal siero di latte.

² L'articolo 79 capoversi 2 e 3 è applicabile per analogia alla scotta acidula e alla scotta acidificata.

Sezione 9:**Latte concentrato, latte in polvere, prodotti a base di latte in polvere e proteina del latte****Art. 81** Definizioni

¹ Il *latte concentrato* è un latte zuccherato o non zuccherato al quale è stata sottratta una parte essenziale d'acqua.

² Il *latte in polvere* è un latte al quale è stata sottratta la maggior parte dell'acqua.

³ I *prodotti a base di latte in polvere* quali siero di latte in polvere, latticello in polvere e latte acidulato in polvere sono prodotti a base di latte ai quali è stata sottratta la maggior parte d'acqua.

⁴ La *proteina del latte* è un concentrato o una polvere di singole proteine del latte o della loro totalità.

Art. 82 Requisiti del latte concentrato

¹ Il latte concentrato deve avere le seguenti quantità di sostanza secca e i seguenti tenori di grasso:

	s.s. in g/kg	Tenore di grasso
a. latte magro concentrato (latte magro condensato)	almeno 200 g/kg	al massimo 10 g/kg;
b. latte concentrato (latte condensato)	almeno 250 g/kg	almeno 75 g/kg;
c. latte concentrato arricchito di grasso	almeno 265 g/kg	almeno 150 g/kg.

² Al latte concentrato zuccherato sono applicabili i valori di cui al capoverso 1 tenendo conto della percentuale di zucchero.

³ Il tenore di proteine del latte concentrato può essere standardizzato a un valore di almeno il 34 per cento della sostanza secca di latte sgrassata. Per standardizzare il tenore di proteine del latte sono ammessi esclusivamente componenti del latte. Il rapporto tra le proteine del siero e la caseina non deve essere modificato.

Art. 83 Requisiti del latte in polvere

¹ Il tenore di acqua non deve superare i 50 g/kg di latte in polvere.

² Il latte in polvere deve avere i seguenti tenori di grasso:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| a. latte in polvere magro | al massimo 15 g/kg; |
| b. latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato | più di 15 g/kg e meno di 260 g/kg; |
| c. latte intero in polvere | almeno 260 g/kg e meno di 420 g/kg; |
| d. latte in polvere con elevato tenore di grasso, latte | almeno 420 g/kg. |

in polvere arricchito di grasso o panna in polvere

³ L'articolo 82 capoverso 3 è applicabile per analogia.

Art. 84 Requisiti della proteina del latte

La sostanza secca delle proteine del latte deve contenere almeno 500 g di proteine per kg.

Art. 85 Caratterizzazione

¹ Sui prodotti destinati alla consegna ai consumatori, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 41 capoverso 1 lettera a devono figurare:

- a. il tenore di sostanza secca sgrassata proveniente dal latte, a eccezione del latte in polvere;
- b. il tenore di grasso in «g per kg», in «g per 100 g» o in percentuale «X %», a eccezione del latte magro concentrato zuccherato o non zuccherato e del latte magro in polvere.

² Le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere a e b devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

³ Per lo yogurt in polvere, nella denominazione specifica occorre menzionare il tenore di grasso nella parte di latte, come ad esempio «yogurt in polvere alle fragole con 260 g di grasso/kg di parte di latte».

⁴ Nel caso del latte in polvere con elevato tenore di grasso, nella denominazione specifica occorre menzionare il tenore di grasso.

⁵ I prodotti a base di latte fabbricati impiegando latte intero in polvere non devono essere designati come prodotti a base di latte intero.

Capitolo 12: Colostro e prodotti a base di colostro

Art. 86 Definizioni

¹ Il *colostro* è il liquido secreto dalle ghiandole mammarie dei mammiferi da latte di cui all'articolo 2 lettera a nei cinque giorni dopo il parto, ricco di anticorpi e sali minerali e prodotto prima del latte crudo.

² I *prodotti a base di colostro* sono i prodotti risultanti dalla trasformazione del colostro o dalla trasformazione secondaria di tali prodotti trasformati.

Art. 87 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica del colostro vaccino è «colostro».

² I prodotti fabbricati a partire dal colostro vaccino devono recare l'indicazione «contiene colostro».

³ Per il colostro di altri mammiferi si deve indicare la specie animale.

⁴ I prodotti fabbricati a partire dal colostro di altri mammiferi, oltre alla dicitura «contiene colostro», devono recare l'indicazione della specie animale.

⁵ Nel caso di miscele di colostro proveniente da diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale (ad es. «Colostro vaccino con X% di colostro di capra»).

Capitolo 13: Uova e ovoprodotti

Sezione 1: Definizioni e requisiti

Art. 88 Definizioni

¹ Le *uova* sono le cellule germinative di una gallina da cortile (*Gallus domesticus*) o di un'altra specie di uccello avvolte in un guscio calcareo intatto, non incubate e non cotte. Esse sono idonee al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovoprodotti.

² L'uovo è costituito da:

- a. tuorlo o giallo: la parte trasparente, giallastra e omogenea più interna dell'uovo;
- b. albume o bianco: la massa gelatinosa, trasparente, da incolore a biancastra che circonda il tuorlo;
- c. pellicola del guscio: la membrana situata tra l'albume e il guscio calcareo.

³ Per *uovo liquido* s'intende il contenuto non trasformato di un uovo dopo la rimozione del guscio.

⁴ Per *uovo incrinato* s'intende un uovo il cui guscio è danneggiato, ma la cui pellicola è ancora intatta.

⁵ Gli *ovoprodotti* sono prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova o di vari componenti o miscugli di uova o da ulteriori trasformazioni di simili prodotti trasformati.

Art. 89 Requisiti delle uova con difetti

¹ Le uova incrinatae possono essere utilizzate solo per la fabbricazione di ovoprodotti; è fatto salvo l'articolo 90 capoverso 2.

² Non possono essere usate come derrate alimentari:

- a. uova ammaccate o uova rotte: uova con guscio screpolato e pellicola lacerata;
- b. le uova non fecondate provenienti dall'incubatrice;
- c. le uova appena incubate con l'embrione morto.

³ Al controllo visivo di una partita di uova destinate alla consegna ai consumatori può essere presente al massimo il 7 per cento di uova con difetti di qualità, di cui al massimo:

- a. 4 per cento di uova ammaccate o incrinate;
- b. 1 per cento di uova con macchie di carne o di sangue.

⁴ Se la partita controllata secondo il capoverso 3 comprende meno di 180 uova, le tolleranze per difetti di qualità vanno raddoppiate.

Art. 90 Requisiti delle uova destinate alla fabbricazione di ovoprodotti

¹ Le uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti devono presentare un guscio completamente sviluppato e intatto.

² Le uova incrinate possono essere utilizzate per la fabbricazione di uova liquide o ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento autorizzato alla fabbricazione di uova liquide o a uno stabilimento di trasformazione dove siano rotte al più presto.

³ Si può procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite e asciutte.

Art. 91 Requisiti degli ovoprodotti

¹ Il tenore di acido 3 OH-butirrico negli ovoprodotti non modificati non deve essere superiore a 10 mg/kg di sostanza secca.

² Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di sostanza secca. Per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello determinato prima del processo di fermentazione.

³ La quantità residua di gusci, pellicola e altre particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

⁴ È vietato mescolare uova di diverse specie animali.

Sezione 2: Caratterizzazione

Art. 92 Uova

¹ Se le uova sono vendute confezionate, le indicazioni di cui all'articolo 3 OID²⁵ devono essere completate:

- a. dall'indicazione della temperatura di conservazione, se il prodotto è consegnato refrigerato;
- b. dal numero di uova e dal peso netto o dal numero di uova e dal peso netto minimo per uovo in g.

² Se è indicata la data di deposizione, questa deve essere chiaramente riconoscibile come tale.

²⁵ RS 817.022.16

³ L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata. Come abbreviazione è ammesso esclusivamente il codice ISO 2 secondo l'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso²⁶, nella versione del 1° gennaio 2015.

⁴ Il termine minimo di conservazione ai sensi dell'articolo 13 capoverso 1 OID non deve essere superiore a 28 giorni dalla deposizione.

Art. 93 Ovoprodotti

Le indicazioni di cui all'articolo 3 OID²⁷ devono essere completate come segue:

- a. per gli ovoprodotti che non sono destinati al commercio al dettaglio, ma utilizzati come ingredienti per la fabbricazione di un altro prodotto deve essere indicato a quale temperatura vanno conservati e per quanto tempo può essere garantita la conservabilità del prodotto a tale temperatura;
- b. per gli ovoprodotti a cui sono aggiunte altre derrate alimentari, il tenore di uova deve essere indicato in per cento in massa, riferito al prodotto finito;
- c. nel caso di uova liquide di cui all'articolo 57 capoverso 7 ORI²⁸ deve essere apposta, oltre all'indicazione di cui alla lettera b, la dicitura «uova liquide non pastorizzate - da trattare nel luogo di destinazione», come pure la data e l'ora in cui sono state sbattute.

Art. 94 Uova che non provengono da galline

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 92, le uova che non provengono da galline (*Gallus domesticus*) devono essere caratterizzate indicando la specie animale, come ad esempio uova di anitra o uova di quaglia.

² Gli imballaggi, gli involucri e i recipienti contenenti uova di anitra devono recare una dicitura del tipo «cuocere per almeno 10 minuti prima del consumo!».

Sezione 3: Coloranti ammessi

Art. 95

Per colorare i gusci delle uova e stampigliare le uova possono essere utilizzati i coloranti menzionati nell'allegato 6.

²⁶ La tariffa d'uso è consultabile o ottenibile presso la Direzione generale delle dogane, Monbijoustrasse 40, 3003 Berna.

²⁷ RS 817.022.16

²⁸ RS 817.024.1

Capitolo 14: Miele, pappa reale e polline di fiori

Sezione 1: Miele

Art. 96 Definizioni

¹ Il *miele* è la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla mielata o da altre secrezioni zuccherine di parti vive di piante, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, trasformano, immagazzinano nei favi e fanno maturare. Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.

² Il *miele di fiori* è miele proveniente principalmente dai succhi del nettare di fiori.

³ Il *miele di mielata* è miele ottenuto principalmente da secrezioni che si trovano su parti vive di piante lasciate da insetti che succhiano le piante (emitteri) o ottenuto da secrezioni di parti vive di piante.

⁴ Il *miele in favi o dischi* è miele che le api accumulano negli alveoli opercolati e privi di covata di favi appena costruiti e commerciato in favi interi o divisi.

⁵ Il *miele con parti di favi* è miele che contiene uno o più pezzi di miele in favi.

⁶ Il *miele scolato* è miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati e privi di covata.

⁷ Il *miele centrifugato* è miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati e privi di covata.

⁸ Il *miele torchiato* è miele ottenuto mediante spremitura dei favi privi di covata senza riscaldamento o con riscaldamento delicato a un massimo di 45 °C.

⁹ Il *polline* è un componente naturale del miele e non è un ingrediente ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 numero 20 ODerr.

Art. 97 Requisiti

Per quanto riguarda le sue caratteristiche, il miele deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7.

Art. 98 Caratterizzazione

¹ Invece della denominazione specifica «miele» possono essere usate le seguenti denominazioni specifiche:

- a. miele di fiori;
- b. miele di mielata;
- c. miele scolato;
- d. miele centrifugato;
- e. miele torchiato.

² Il miele in favi o dischi e il miele con parti di favi devono essere designati come tali.

³ Il miele che presenta sapore o odore estranei, che ha iniziato a fermentare o a schiumeggiare o è stato riscaldato eccessivamente deve essere designato come «miele per pasticceria» oppure «miele per industria». In combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione «solo per cottura».

⁴ Nel caso di miele per pasticceria non destinato a essere consegnato ai consumatori, i contenitori da trasporto, gli imballaggi e i documenti commerciali devono recare la denominazione specifica completa secondo il capoverso 3.

⁵ La denominazione specifica, ad eccezione del miele per pasticceria e del miele per industria, può essere completata con:

- a. un'indicazione concernente la provenienza da determinati fiori o piante, se il miele deriva principalmente da questi ultimi e ne presenta le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;
- b. un nome regionale, territoriale o topografico, se il miele proviene dalla regione indicata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997²⁹.

Sezione 2: Pappa reale

Art. 99 Definizione

La *pappa reale* è il secreto delle ghiandole faringee sopracerebrali delle api operaie.

Art. 100 Requisiti

¹ La pappa reale può contenere al massimo il 70 per cento in massa di acqua.

² Il tenore di acido 10-idrossidecenoico deve essere di almeno 1,4 per cento in massa.

Art. 101 Denominazione specifica

La pappa reale può anche recare la denominazione specifica «gelatina reale».

Sezione 3: Polline di fiori

Art. 102 Definizioni

¹ Il *polline di fiori* consiste nelle cellule germinali maschili delle antere di fanerogame raccolte dalle api. Il polline di fiori è inumidito con il nettare o la melata secreti dallo stomaco delle api e quindi arricchito con enzimi propri dell'organismo, trasportato tra le api a fini di nutrimento come palline di polline e raccolto con speciali spazzoline.

²⁹ RS 910.12

² Il *polline con capsula frantumata* è un polline il cui involucro è modificato meccanicamente in modo tale che il contenuto possa essere meglio utilizzato dall'organismo umano.

³ Il *pane d'api o polline di favo* è il polline che le api raccolgono e depositano nei favi, dai quali viene attinto.

Art. 103 Requisiti

Il polline di fiori essiccato può contenere al massimo l'8 per cento in massa di acqua.

Capitolo 15: Adeguamento degli allegati

Art. 104

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua gli allegati allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Può emanare disposizioni transitorie.

Capitolo 16: Disposizioni finali

Art. 105 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁰ sulle derrate alimentari di origine animale è abrogata.

Art. 106 Entrata in vigore

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

16 dicembre 2016

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

³⁰ RU 2005 6043, 2006 4949, 2008 1009 6037, 2009 2019, 2010 4637, 2013 4969

Allegato 1
(art. 6 cpv. 4 e 10 cpv. 7)

Requisiti concernenti la composizione della carne macinata

	Grasso (%)	Rapporto tra proteine del tessuto connettivo ³¹ e proteine di carne ³² (%)
Carne macinata magra	≤ 7	≤12
Carne macinata di solo manzo	≤20	≤15
Carne macinata contenente carne suina	≤30	≤18
Carne macinata di altre specie	≤25	≤15

³¹ Il tenore di collagene o proteine del tessuto connettivo è pari a 8 volte il tenore di idrossiprolina.

³² Il tenore di proteina di carne è pari al tenore di azoto moltiplicato per il fattore 6,25.

Allegato 2
(art. 10 cpv. 1 lett. a)

Valori massimi delle parti di grasso e tessuto connettivo per gli ingredienti che sono designati con il termine «carne di X³³»

Specie	Grasso (%)	Tessuto connettivo ³⁴ (%)
Mammiferi, a eccezione di conigli e maiali, e miscele di specie in cui prevalgono i mammiferi	25	25
Maiali	30	25
Uccelli e conigli	15	10

³³ X = specie animale

³⁴ La percentuale di tessuto connettivo è calcolata in base al rapporto fra tenore di collagene e di proteine carne. Il tenore di collagene o proteine del tessuto connettivo è pari a 8 volte il tenore di idrossiprolina.

Allegato 3
(art. 19 cpv. 1 lett. b)

Denominazione delle categorie di attrezzi da pesca

Indicazioni sulla categoria di attrezzi da pesca

Sciabiche

Reti da traino

Reti da imbrotto e reti analoghe

Reti da circuizione e reti da raccolta

Ami e palangari

Draghe

Nasse e trappole

Allegato 4
(art. 30 cpv. 4 e 31 cpv. 2)

Requisiti concernenti i grassi di origine animale

	Grasso di ruminanti			Grasso di suini			Altri grassi di origine animale	
	Sego commestibile		Sego da raffinare	Grasso commestibile		Strutto e altri grassi di suini da raffinare	Grassi commestibili (miscele di grassi commestibili)	Grassi da raffinare
	Prima spremitura ³⁵	Altro		Strutto	Altro			
AGL ³⁶ (m/m in % acido oleico) massimo	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
PV ³⁷ max.	4 meq ³⁸ /kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurità insolubili totali	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Odore, sapore, colore	normale			normale			normale	

³⁵ Grassi commestibili di origine animale ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento e reni di bovini, nonché di grassi provenienti dalle sale di taglio.

³⁶ AGL = acidi grassi liberi

³⁷ Numero di perossidi in meq O₂/kg

³⁸ meq = milliequivalente

Allegato 5
(art. 73 cpv. 2)

Requisiti concernenti il burro e il grasso di burro

1. Grado di acidità nel grasso di burro

Il grado di acidità nel grasso di burro non deve essere superiore a:

- 1.1 per le categorie di burro secondo l'articolo 73 capoverso 1:
 - a. per il burro da panna non pastorizzata: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso,
 - b. per il burro da panna pastorizzata: al massimo 12 mmol NaOH/kg di grasso;
- 1.2 per il burro disidratato: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso.

2. Valore pH nel siero

Il valore pH nel siero deve essere:

- 2.1 per il burro di panna dolce: di almeno 6,0;
- 2.2 per il burro acidulato: di al massimo 5,5.

Allegato 6
(art. 95)

Coloranti ammessi per le uova

1. Colorazione dei gusci delle uova

Per colorare i gusci delle uova possono essere utilizzati:

- 1.1 i coloranti ammessi quali additivi alimentari dall'OAdd³⁹;
- 1.2 Verde brillante (n. CI 42040);
- 1.3 Blu Vittoria (n. CI 44045);
- 1.4 Rodamina B (n. CI 45170);
- 1.5 Ultramarino (n. CI 77007);
- 1.6 Alcanna (*Alcanna tinctoria*);
- 1.7 Legno di campeccio (*Haematoxylon campechianum*);
- 1.8 Legno di fustetto (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- 1.9 Legno rosso (*Caesalpinia echinata*);
- 1.10 Legno di sandalo giallo (*Santalum album*) o rosso (*Pterocarpus santalinus*);
- 1.11 Guscio di noce (*Juglans regia*);
- 1.12 Silicato di potassio e alluminio (E555).

2. Stampigliatura delle uova

Per stampigliare le uova possono essere utilizzati:

- 2.1 i coloranti menzionati ai numeri 1.1, 1.4 e 1.5;
- 2.2 il Violetto di metile B (n. CI 42535).

Allegato 7
(art. 97)

Requisiti concernenti le caratteristiche del miele

1. Caratteristiche della composizione del miele

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o (totalmente o parzialmente) cristallizzata. Le differenze di sapore e aroma sono determinate dalla pianta di origine.

2. Requisiti generali

- 2.1 Al miele non deve essere aggiunta alcun'altra sostanza se non miele.
- 2.2 Nei limiti del possibile, il miele deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione. È vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, salvo nel caso in cui sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.
- 2.3 Il miele non deve presentare un grado di acidità modificato artificialmente. Il miele (a eccezione di quello per pasticceria) non deve avere un sapore o un odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione o essere fermentato, né essere stato riscaldato in modo da inattivarne sensibilmente o completamente gli enzimi naturali.

3. Requisiti specifici

- 3.1 Tenore di zuccheri
 - 3.1.1 Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due)
 - a) Miele di fiori al meno 60 g/100 g
 - b) Miele di mielata puro o mischiato al miele di fiori al meno 45 g/100 g
 - 3.1.2 Tenore di saccarosio
 - a) In generale al massimo 5 g/100 g
 - b) Miele di acacia (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), Banksia menziesii, sulla spontanea (*Hedysarum*), eucalipto rosso (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp. al massimo 10 g/100 g
 - c) Miele di lavanda (*Lavandula* spp.), borragine (*Borago officinalis*) al massimo 15 g/100 g

- 3.2 Tenore di acqua
- a) In generale al massimo 20 %
 - b) Miele di brugo (*Calluna*) e miele per pasticceria in generale al massimo 23 %
 - c) Miele per pasticceria di brugo (*Calluna*) al massimo 25 %
- 3.3 Tenore di sostanze insolubili nell'acqua
- a) In generale al massimo 0,1 g/100 g
 - b) Miele torchiato al massimo 0,5 g/100 g
- 3.4 Conduttività elettrica
- a) Tipi di miele in generale e miscele di questi tipi di miele al massimo 0,8 mS⁴⁰/cm
 - b) Miele di mielata, miele di castagna e miscele di questi tipi di miele al massimo 0,8 mS/cm
- I seguenti tipi di miele e le miscele con questi tipi di miele non devono soddisfare i requisiti di cui alle lettere a e b:
- Miele di corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica, eucalipto, tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, albero del tè (*Melaleuca* spp.).
- 3.5. Acido libero
- a) In generale al massimo 50 mEq per kg
 - b) Miele per pasticceria al massimo 80 mEq per kg
- 3.6. Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinato dopo trattamento e miscela
- a) In generale, eccetto il miele per pasticceria al massimo 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui al n. 3.7 lettera b)
 - b) Miele di origine dichiarata proveniente da regioni con un clima tropicale e miscele di questi tipi di miele al massimo 80 mg/kg
- 3.7. Indice diastatico secondo Schade, determinato dopo trattamento e miscela
- a) In generale, eccetto il miele per pasticceria almeno 8
 - b) Tipi di miele con un tenore ridotto di enzimi naturali, come il miele di agrumi, e un tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg almeno 3

40 mS = millisiemens

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

