

Ordinanza del DFI sulle minestre, le spezie e l'aceto

del 23 novembre 2005 (Stato 25 maggio 2009)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 4 capoverso 2, 26 capoversi 2 e 5 e 27 capoverso 3 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Sezione 1: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1

La presente ordinanza definisce le derrate alimentari seguenti, ne stabilisce i requisiti e disciplina la loro particolare caratterizzazione:

- a. estratto di carne, condimento, brodo, brodi di carne, brodo di pesce, gelatina, minestre e salse;
- b. spezie, sale commestibile, senape;
- c. aceto di fermentazione e acido acetico commestibile.

Sezione 2:

Estratto di carne, condimento, brodo, brodi di carne, brodo di pesce, gelatina, minestre e salse

Art. 2 Estratto di carne

¹ L'estratto di carne è un estratto acquoso, concentrato più o meno fortemente, di carne muscolare fresca, il più possibile priva di grasso, liberato da sostanze proteiche coagulabili.

² All'estratto di carne può essere aggiunto, per conservarlo, del sale commestibile.

³ L'estratto di carne che è consegnato come tale ai consumatori deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

⁴ L'estratto di carne che non proviene da carne di manzo deve essere designato in modo corrispondente (p. es. «estratto di carne di maiale»).

Art. 3 Condimento

¹ Il condimento è il prodotto liquido, semisolido o solido di demolizione di sostanze proteiche, che serve a migliorare o a rafforzare il sapore di cibi.

² Per dare al condimento certe tonalità di sapore, si possono aggiungere estratti di carne, di lievito, di funghi, di spezie oppure estratti di ortaggi nonché sorte di zuccheri.

³ Il condimento deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

⁴ Indicazioni e illustrazioni facenti riferimento alla carne sono vietate.

Art. 4 Condimento in polvere

¹ Il condimento in polvere è un prodotto solido e miscelabile a base di sale commestibile.

² Al condimento in polvere si possono aggiungere altri ingredienti quali lievito, ortaggi, funghi o spezie e, per migliorarne la scorrevolezza, amido o grasso.

Art. 5 Mescolanza di condimenti

La mescolanza di condimenti è un condimento in polvere con almeno 10 per cento in massa di spezie, erbe o loro mescolanze.

Art. 6 Brodo, brodi di carne e brodo di pesce

¹ Il brodo (minestra chiara) è una preparazione solida, semisolida o liquida di ingredienti quali estratto di lievito, condimento, grasso, sorte di zuccheri, ortaggi, spezie, estratti di spezie oppure sale commestibile.

² I brodi di carne e i consommé di carne sono preparazioni solide, semisolide o liquide che danno minestre e che contengono carne o estratto di carne. Vi si possono aggiungere ingredienti come estratti di ossi, grassi animali o vegetali, condimenti, estratti di lievito, ortaggi, estratti di ortaggi, sorte di zuccheri, sale commestibile, amidi, spezie o erbe oppure loro estratti.

³ Il brodo e i brodi di carne devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

⁴ Il brodo di volatili deve contenere tanta carne o estratto di carne oppure grasso di volatili quanto basta per far risaltare l'odore ed il sapore dei volatili. Deve inoltre soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

⁵ Per il brodo di pesce si applicano per analogia i requisiti del brodo di volatili di cui al capoverso 4 nonché all'allegato 1.

⁶ I brodi di carne che non provengono da carne di manzo devono essere designati in modo corrispondente (p. es. «estratto di carne di maiale»).

⁷ Indicazioni e illustrazioni facenti riferimento alla carne sono vietate per i condimenti e i brodi (minestre chiare).

Art. 7 Gelatina

¹ La gelatina di carne è una massa gelatinosa fabbricata cuocendo a fondo tendini, cartilagini, ossi, ecc. con aggiunta di ingredienti quali condimenti, spezie, sale commestibile o sorte di zuccheri.

² Può essere preparata anche a base di gelatina commestibile.

³ Stemperata in acqua, riscaldata e versata in stampi, deve dare al raffreddamento una massa gelatinosa.

Art. 8 Minestre e salse

Le minestre e le salse sono prodotti ottenuti a partire da ingredienti quali brodi, farine di cereali o di leguminose, fecole, uova o latte.

Art. 9 Salsa di soia

¹ La salsa di soia è una salsa simile a un condimento, ottenuta mediante demolizione enzimatica e in parte idrolisi acida soprattutto di fagioli di soia e di farina di soia sgrassata.

² Per influenzarne il gusto, la salsa può essere addizionata con sale commestibile o sorte di zuccheri.

³ La salsa di soia deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

Art. 10 Salsa d'arrosto

La salsa d'arrosto deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 1.

Sezione 3: Spezie, sale commestibile, senape**Art. 11** Spezie

¹ Le spezie sono parti di piante (radici, rizomi, bulbi, cortecce, foglie, erbe, fiori, frutti, semi o loro parti), essiccate, di odore o di sapore pronunciato, che si aggiungono alle derrate alimentari per renderle più saporite.

² Gli estratti di spezie sono estratti, ottenuti dalle spezie mediante procedimenti fisici (distillazione compresa).

³ L'uso di estratti in sostituzione delle spezie è ammissibile nell'ambito della buona prassi di fabbricazione, sempre che la legislazione federale in materia di derrate alimentari non disponga altrimenti.

⁴ Le mescolanze di spezie sono mescolanze costituite esclusivamente di spezie.

Art. 12 Preparazioni di spezie

¹ Le preparazioni di spezie sono mescolanze di una o più spezie o erbe aromatiche con altri ingredienti come oli, grassi, sorte di zuccheri, amidi, estratto di lievito o sale commestibile, che sono aggiunti per influenzare il sapore o per conservare l'aroma.

² Il curry o polvere di curry è una mescolanza di curcuma (utilizzato anche per conferire colore) con altre spezie, come pepe, paprica, zenzero, coriandolo, cardamomo, garofano e cannella. Possono essere aggiunti anche altri ingredienti quali amido, sorte di zuccheri o sale commestibile per migliorare l'aroma e il sapore.²

³ Il curry deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2.

⁴ Se per le preparazioni di spezie sono usate esclusivamente erbe aromatiche, la denominazione specifica può essere «preparazione di erbe aromatiche (da cucina)».

⁵ Per le preparazioni di spezie con un contenuto di sale commestibile superiore al 5 per cento in massa, la menzione del sale commestibile nell'elenco della composizione deve essere completata con l'indicazione della percentuale.

Art. 13 Sale commestibile

¹ Il sale commestibile (sale da cucina) è il sale idoneo all'alimentazione umana proveniente da giacimenti sotterranei di salgemma, dall'acqua marina oppure da salamoie naturali.

² Il sale commestibile con speciali aggiunte è una mescolanza di sale commestibile e spezie (sale con spezie) o aromi (p. es. sale con aromi di fumo). Esso può inoltre contenere altre aggiunte per migliorare l'aroma e il sapore come lievito, estratto di lievito, malto, sorte di zuccheri o farine amidacee.

³ Il sale commestibile e il sale commestibile con speciali aggiunte devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2.

⁴ Per il sale commestibile che contiene più di 3 per cento in massa di acqua, il tenore di acqua va indicato vicino alla denominazione specifica.

⁵ Il sale commestibile da acqua marina può essere designato come sale marino. In tal caso, vicino alla denominazione specifica deve figurare il contenuto di cloruro di sodio e di eventuali sali di accompagnamento (perlopiù cloruri e solfati di potassio, calcio e magnesio).

⁶ Il sale commestibile finemente cristallizzato o finemente macinato può essere designato come sale da tavola.

Art. 14 Senape

¹ La senape è una mescolanza di semi di senape (grani di senape) con aceto, vino o acqua.

² Nuovo testo giusta l'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 1995).

² Possono essere aggiunti ingredienti come sale commestibile, sorte di zuccheri, spezie, farina di riso o di amido.

³ La senape deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2.

Sezione 4: Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile

Art. 15 Aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione è aceto fabbricato a partire da liquidi alcolici mediante fermentazione acetica.

² Sono specie di aceto di fermentazione:

- a. l'aceto di vino: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del vino;
- b. l'aceto di sidro: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del sidro o di concentrato fermentato di succhi di frutti;
- c. l'aceto di alcool o aceto da puro alcool: aceto di fermentazione ottenuto da alcool derivato da sostanze vegetali;
- d. l'aceto di latticello: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di latticello;
- e. l'aceto di siero di latte: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di siero di latte e di ultrafiltrato (permeato);
- f. altre specie di aceto di fermentazione (p. es. aceto di malto, di birra, di miele ecc.), ottenute per fermentazione alcolica e acetica di derrate alimentari contenenti carboidrati.

³ Sono mescolanze di aceti di fermentazione:

- a. l'aceto vinoso, ottenuto esclusivamente per parziale fermentazione acetica di vino oppure per miscelazione di aceto di vino e di vino;
- b. l'aceto di limone, ottenuto per sostituzione parziale di aceto di fermentazione con succo di limone;
- c. le mescolanze di specie di aceto indicate al secondo capoverso;
- d. l'aceto di fermentazione con ingredienti aromatici, come miele, spezie e loro estratti;
- e. l'aceto di fermentazione addizionato di uno o più succhi di frutti o di bacche.

⁴ L'«aceto balsamico» è una specialità di aceto a base di uva fermentata, fabbricato con un procedimento tradizionale.

Art. 16 Requisiti per l'aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione deve soddisfare i requisiti seguenti:

- a. l'acidità totale, calcolata come acido acetico, dev'essere di almeno 45 g per litro;
- b. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume e per l'aceto vinoso all'1 per cento in volume;
- c. è permesso l'impiego di nutrienti necessari alla crescita dei batteri, come fosfati, solfati, oligoelementi e glucosio (al massimo 0,1 per cento in massa);
- d. è permessa la decolorazione con carbone attivo puro delle specie di aceto di fermentazione e del vino rosso utilizzato per la fabbricazione di aceto;
- e. è vietato l'impiego di succhi di lisciviazione delle vinacce per la fabbricazione di aceti di fermentazione;
- f. è vietata la miscelazione di aceti di fermentazione con acido acetico.

² Le diverse specie di aceto, le loro materie prime e i loro ingredienti devono inoltre soddisfare i requisiti seguenti:

- a. il vino e il sidro destinati alla fabbricazione di aceto devono soddisfare i requisiti dei capitoli 2 rispettivamente 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sulle bevande alcoliche, fatta eccezione per l'acetosità e la torbidezza;
- b. l'aceto di vino deve contenere almeno 14 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 1,4 per cento in massa;
- c. l'aceto di sidro deve contenere almeno 28 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 3 per cento in massa;
- d. l'aceto vinoso deve avere un'acidità totale, calcolata come acido acetico, da 30 a 45 g/l e un tenore alcolico da 3 a 6 per cento in volume;
- e. l'aceto di latticello o di siero di latte devono contenere, come acido, principalmente acido acetico e acido lattico. L'acido acetico in quantità deve essere predominante. Il tenore residuo di lattosio non dev'essere superiore a 5 g/l;
- f. è vietata l'aggiunta di alcool alle materie prime per la fabbricazione delle specie di aceti di fermentazione.

³ Le mescolanze di aceti di fermentazione devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a. l'aceto di limone dev'essere composto di succo di limone per almeno un terzo del suo volume; il succo di limone può essere sostituito, totalmente o par-

zionalmente, con la quantità corrispondente di concentrato; è permessa l'aggiunta di acido citrico per equilibrare l'acidità;

- b. il sale commestibile, gli ingredienti aromatizzanti e i succhi di frutta destinati ad essere miscelati ad aceto di fermentazione, devono soddisfare i requisiti delle corrispondenti ordinanze. L'aggiunta di succhi di frutta dev'essere di almeno 5 per cento in massa per rapporto al prodotto finito; il sapore delle spezie o di loro estratti deve essere nettamente percettibile;
- c. i capoversi 1 e 2 si applicano per analogia.

⁴ L'«aceto balsamico» deve avere:

- a. un tenore di acido acetico non inferiore a 6 g per 100 ml;
- b. un tenore alcolico massimo di 1,5 per cento in volume;
- c. un tenore di estratto senza zucchero di almeno 30 g per litro.

Art. 17 Designazione di aceto di fermentazione

¹ Le designazioni come «aceto alle erbe aromatiche», «aceto alle spezie» valgono come denominazioni specifiche, se sono completate con l'indicazione della specie di aceto di fermentazione utilizzata.

² L'aceto di alcool nonché le mescolanze di specie di aceti di fermentazione possono essere designate anche come «aceto da tavola» o «aceto commestibile».

³ Per l'aceto di limone si deve indicare nella denominazione specifica la specie di aceto di fermentazione utilizzata unitamente al succo di limone.

⁴ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁴ sulla caratterizzazione delle derrate alimentari devono figurare:

- a. il tenore di acido, calcolato come acido acetico, in per cento in massa o in grammi per litro;
- b. per l'aceto vinoso, il tenore alcolico in per cento in volume.

Art. 18 Acido acetico commestibile

¹ L'acido acetico commestibile è un acido acetico prodotto mediante procedimenti chimici e diluito con acqua potabile.

² L'acido acetico commestibile può avere un tenore di acido del 14 per cento in massa al massimo.

³ Sono permesse aggiunte aromatizzanti.

⁴ La denominazione specifica è: «acido acetico commestibile». Non sono ammesse denominazioni come «aceto» senza ulteriori indicazioni oppure «aceto di essenza».

⁴ RS 817.022.21

Sezione 5: Adeguamento degli allegati

Art. 19

L'Ufficio federale della sanità pubblica adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

Sezione 6: Entrata in vigore

Art. 20

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

Disposizione transitoria della modifica dell'11 maggio 2009⁵

Le derrate alimentari interessate dalle modifiche di cui alla cifra I possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 marzo 2010. Possono essere consegnate ai consumatori sino a esaurimento delle scorte.

⁵ RU 2009 1995

Allegato 16

(art. 2 cpv. 3, 3 cpv. 3, 6 cpv. 3 a 5, 9 cpv. 3 e 10)

Requisiti per estratto di carne, condimento, brodo, salsa di soia e d'arrosto

1. Estratto di carne

- | | |
|--------------------|---|
| a. Creatinina | al minimo 8,5 per cento in massa (calcolato sulla sostanza secca senza il sale commestibile aggiunto) |
| b. Tenore di acqua | al massimo 40 per cento in massa (calcolato sulla sostanza secca senza il sale commestibile aggiunto) |

2. Condimento

- | | |
|---|---|
| a. Densità | almeno 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Tenore di azoto di aminoacidi ⁷ | almeno 1,3 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
| c. Tenore totale di azoto | almeno 4 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
| d. Tenore di sale commestibile | al massimo 50 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |

3. Brodo (minestra chiara)

- | | |
|--------------------------------|---|
| a. Tenore totale di azoto | almeno 50 mg per litro del prodotto finale preparato secondo le prescrizioni |
| b. Tenore di sale commestibile | al massimo 12,5 g per litro del prodotto finale preparato secondo le prescrizioni |

4. Brodo di carne e consommé di carne

- | | |
|---|--|
| a. Creatinina (proveniente dalla carne o dall'estratto di carne aggiunti) | il brodo di carne deve contenerne, per ogni litro di prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni, almeno 35 mg

il consommé di carne deve contenerne, per ogni litro di prodotto finale preparato secondo le prescrizioni, almeno 52,5 mg di creatinina |
| b. Sale commestibile | al massimo 12,5 g per litro di prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni |

⁶ Aggiornato dal n. I dell'O dell'UFSP del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4917).

⁷ Questo condimento potrà continuare ad essere importato, fabbricato e caratterizzato secondo il diritto anteriore fino al 31 dic. 2007. Potrà essere consegnato ai consumatori fino all'esaurimento delle scorte (RU 2006 4917).

5. Brodo di volatili

- a. Totale di azoto almeno 100 mg per litro del prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni
- b. Sale commestibile al massimo 12,5 g per litro del prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni

6. Salsa di soia

- a. Tenore di azoto di aminoacidi almeno 0,4 per cento in massa
- b. Tenore totale di azoto almeno 1 per cento in massa
- c. Sostanza secca almeno 25 per cento in massa

7. Salsa d'arrosto

Creatinina almeno 140 mg per litro del prodotto finale
(proveniente dalla carne preparato secondo le prescrizioni
o dall'estratto di carne aggiunti)

Allegato 2
(art. 12 cpv. 3, 13 cpv. 3 e 14 cpv. 3)

Requisiti per curry, sale commestibile, senape

1. Curry

- a. Tenore di sale commestibile al massimo 5 per cento in massa
- b. Tenore di altre componenti al massimo 10 per cento in massa

2. Sale commestibile

- a. Tenore di sostanze d'accompagnamento insolubili al massimo 1 per cento in massa (riferito alla sostanza secca)
- b. Tenore di cloruro di sodio (solo per sale commestibile non ottenuto da acqua marina) almeno 97 per cento in massa (riferito alla sostanza secca)

3. Sale commestibile con speciali aggiunte

Tenore di sale commestibile almeno 40 per cento in massa

4. Senape

Tenore di amido e di farina di riso al massimo 10 per cento in massa (riferito alla sostanza secca)

