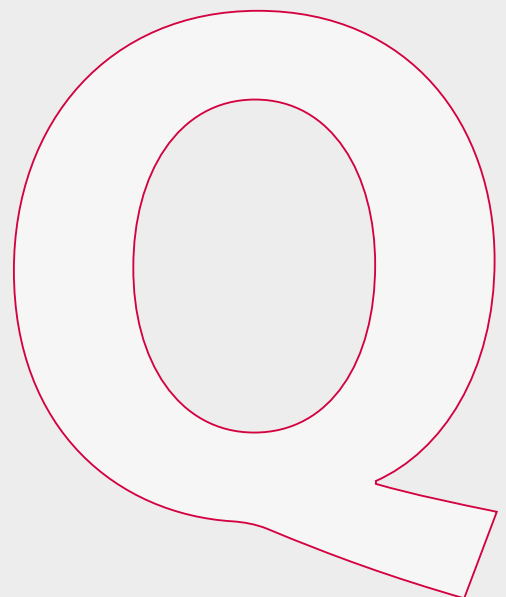




Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Manuale delle buone prassi della

qualità per la carne e prodotti carnei di qualità



Sommario

1. Introduzione e scopo	4
2. Carne	5
2.1 Definizioni	5
2.2 Denominazione dei pezzi di carne	10
2.3 Classificazioni della carne per trasformazione	10
3. Descrizione dei preparati di carne	14
3.1 Interpretazione del termine «preparato di carne»	14
3.2 Descrizione di singoli preparati di carne	14
a. Preparati di carne marinati / speziati	14
b. Preparati di carne impanati	15
c. Salsicce crude	15
d. Impasti crudi	15
e. Preparati di carne ripieni	16
f. Roulades	16
g. Specialità di scaloppine	16
h. Spiedini	16
i. Prodotti di pasta	17
4. Descrizione dei preparati di carne / prodotti a base di carne	18
4.1 Definizione di «preparati di carne» / «prodotti a base di carne»	18
4.2 Gruppi di prodotti carnei in base al tipo di fabbricazione	18
4.3 Gruppi di prodotti carnei tradizionali e altri	20
4.4 Descrizione di alcuni prodotti a base di carne tradizionali	22
a. Prodotti a base di carne tradizionali secondo l'ODOA	22
b. Prodotti DOP (AOP) / IGP	43
c. Altri prodotti a base di carne nazionali e regionali	55
5. Descrizione dei processi tecnologici	72
6. Direttive, indicatori, criteri di valutazione microbiologici – valori indicativi	73
7. Parametri analitici	73
8. Modifiche rispetto alla versione precedente	73
9. Elenco delle abbreviazioni e bibliografia	78

1. Introduzione e scopo

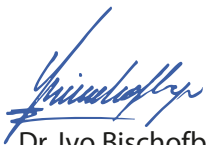
Il presente Manuale delle buone prassi per carne e prodotti carnei fornisce all'economia carnea svizzera conoscenze professionali e, in generale, prescrizioni e definizioni inequivocabili. Esso crea dunque, grazie all'informazione e alle raccomandazioni, una grande trasparenza concernente la varietà dei prodotti e la qualità della carne e dei prodotti carnei sia per il settore carneo sia per la clientela e gli altri ambienti interessati.

La produzione e la trasformazione della carne nonché la fabbricazione di preparati di carne e di prodotti a base di carne esigono dai titolari d'azienda e dai loro dipendenti conoscenze elevate in merito al trattamento di una materia prima delicata. La capacità di adattamento alle prescrizioni legali e al contesto in costante evoluzione, abbinata alla formazione continua a livello personale, costituisce la base necessaria per rimanere al passo coi tempi.

La presente Guida specialistica è stata redatta tra il 2011 e il 2013 da un gruppo di specialisti dell'industria svizzera della carne e di organizzazioni associate sotto la direzione dell'Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC), al fine di garantire la qualità e la corretta conservazione di prodotti svizzeri a base di carne di alto livello, tradizionali e di altro tipo – e mossi da un desiderio di ricerca innovativa. La presente versione è stata esaminata e aggiornata da un gruppo di lavoro istituito dall'UPSC. Hanno partecipato alla revisione della presente versione 4:

- Dr. Goranka Crnogorac, Bell Schweiz AG, Basilea
- Benjamin Dötzer, Micarna SA, Bazenheid
- Dr. Nadine Gerber, Vice chimica cantonale, Laboratorio cantonale di Zurigo
- Dr. Ruedi Hadorn, Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC), Zurigo
- Louise Moser, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
- Philipp Sax, Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC), Zurigo
- Damian Speck, Centro di formazione per l'economia svizzera della carne ABZ, Spiez
- Alexander Stampfli, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf
- Helena Stoffers, Agroscope, Berna
- Michael Suter, Pacovis AG, Stetten

Zurigo, marzo 2022



Dr. Ivo Bischofberger, ex Consigliere agli Stati
Presidente UPSC



Dr. Ruedi Hadorn
Direttore UPSC

2. Carne

2.1 Definizioni

Definizione dei tipi di animali ammessi (secondo l'ODOA, art. 2)

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

- a. Ungulati addomesticati delle famiglie zoologiche dei bovini (bovini, ovini, caprini), cervidi, camelidi, suini ed equini
- b. Conigli domestici
- c. Selvaggina: mammiferi terrestri e uccelli che vivono allo stato libero o in recinti – sono esclusi:
 1. Carnivori: eccetto gli orsi
 2. Scimmie e proscimmie
 3. Roditori eccetto le marmotte e le nutrie
- d. Volatili da cortile (galline, tacchini, faraone, oche, anitre, piccioni e quaglie da allevamento)
- e. Ratiti (struzzi)
- f. Rettili da allevamento
- g. Echinodermi
- h. Tunicati
- i. Ciclostomi
- j. Crostacei
- k. Molluschi
- l. Pesci, tranne i pesci velenosi delle famiglie tetraodontidi, molidi, diodontidi, cantigasteridi
- m. Rane

Nella macellazione e nel commercio vengono impiegate le seguenti definizioni:

Specie bovina

- Vitello da salumeria, KV: età minima 50 giorni fino a ca. 4 mesi, generalmente da 30 a 90 kg di peso macellato (età minima secondo l'OlgM: 7 giorni)
- Vitello, KV: animale fino a 160 giorni di età, peso finale all'ingrasso 200 – 240 kg peso vivo (ca. 120 – 140 kg peso macellato)
- Bestiame giovane, JB (manzetta, vitellone): animale di ca. 6 mesi di età (a partire da 135 kg peso macellato / 260 kg peso vivo), allevato, oltre che con latte o mangime complementare al latte, anche con foraggio grezzo
- Manzette, RG: femmine, con al massimo 4 palette, che non hanno mai partorito
- Buoi, OB: animali maschi castrati con 4 palette al massimo
- Tori, MT: animali maschi da ingrasso, senza palette
- Tori, MA: animali maschi a partire da 1 paletta, risp. buoi a partire da 5 palette La carne di questi animali è equiparata alla carne di vacca.
- Vacca giovane, RV: manzi a partire da 5 palette o vacche con al massimo 4 palette (che di regola hanno partorito una sola volta), gli animali della classe di carnosità X sono equiparati alle vacche X
- Vacca, VK: animali femmine che hanno partorito almeno 2 volte

Altri bovini

- Bufalo: indipendentemente dall'età e dal genere
- Bisonte: indipendentemente dall'età e dal genere

Specie suina

- Maialino da latte: animale giovane, peso macellato da 10 a 20 kg
- Maiale da ingrasso: peso macellato da 50 a 120 kg (solitamente: da 72 a 96 kg)
- Verro giovane: maiale maschio non castrato, prescrizioni per il peso a dipendenza dell'azienda di macellazione
- Verro: maiale maschio sessualmente maturo (non castrato, castrato)
- Scrofe: femmine che hanno avuto una o più gravidanze

Ovini

- Agnello da latte: animale giovane, età fino a ca. 4 mesi
- Agnello: animale giovane, età da 4 a ca. 11 mesi
- Pecora: animale femmina, età a partire da 12 mesi e che non ha mai avuto gravidanze
- Pecora madre: femmine che hanno avuto una o più gravidanze
- Castrato: giovane maschio castrato
- Montone: maschio non castrato, sessualmente maturo

Caprini

- Capretto: animale giovane, età da 2 a 3 mesi, peso macellato ca. 5 a 10 kg
- Capra: animale più vecchio, a partire da un peso macellato di 10 kg

Equini

- Puledro: animale giovane, età massima 27 mesi
- Cavallo da macello: in generale a partire da un'età di 31 mesi
- Asino: indipendentemente da età e sesso
- Mulo: indipendentemente da età e sesso

Pollame

- Galletto: razza da ingrasso, peso macellato fino a 600 g
- Pollo: razza da ingrasso, peso macellato a partire da 600 g
- Cappone: gallo da ingrasso castrato, età ca. 12 settimane
- Gallina da lessare: gallina macellata delle razze ovaiole / galline chiocce
- Tacchino (razza bianca):
 - Maschio: età alla macellazione ca. 20 settimane e peso macellato da 16 a 18 kg
 - Femmina: età alla macellazione ca. 12 settimane e peso macellato da 6,5 a 7,5 kg

Selvaggina

(in base alla Legge federale sulla caccia e la protezione dei mammiferi e degli uccelli selvatici [Legge sulla caccia, LCP]; suddivisione nei gruppi principali Selvaggina da pelo e da piuma)

- Capriolo
- Cervo
- Daino eccezionalmente poiché proveniente quasi sempre da allevamento in recinto (selvaggina da recinto)

Le indicazioni dettagliate attuali sui limiti di peso e di età si possono scaricare dalla pagina web Proviande a Berna.

Per la dichiarazione della carne fresca, con i termini carne di manzo, carne di maiale e carne di agnello si intende la carne fresca di tutte le specie ammesse delle diverse specie bovina (senza i vitelli), suina risp. ovina. Per i pezzi nobili nelle categorie di animali più vecchi (maschi: a partire dall'inizio di utilizzazione per la riproduzione, femmine: a partire dalla seconda gravidanza), l'impiego dei termini che reclamizzano una qualità superiore (ad es. «premium», 1ª classe, 1a, «extra», «Supérieur» ecc. non sono ammessi nel commercio al dettaglio e nella ristorazione.

Definizione della carne (ODOA, art. 4)

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

Definizione dei prodotti di carne

Il termine «prodotti di carne» comprende sia i preparati di carne sia i prodotti a base di carne.

Definizione di «carne fresca» (= carne in senso lato; ODOA, art. 4, cpv. 2)

La «carne fresca» è carne che non ha subito alcun tipo di trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione – e comprende la carne confezionata sottovuoto o in atmosfera controllata.

Definizione di «muscolo scheletrico» (= carne in senso stretto; ODOA, Art. 4, cpv. 7)

I muscoli scheletrici di mammiferi e uccelli comprendono i muscoli attaccati alle ossa, compreso il tessuto adiposo o connettivo annesso o aderente.

In questo caso si applicano i seguenti valori massimi di tessuti adiposi e di tessuto connettivo autorizzati per poter utilizzare il termine «carne di...», anche nella lista degli ingredienti (ODOA, allegato 2):

Specie animale	Grasso [%]	Tessuto connettivo ¹ [%]
Mammiferi (conigli e maiali esclusi) e miscugli di specie con prevalenza di mammiferi	25	25
Maiali	30	25
Uccelli e conigli	15	10

¹ La percentuale di tessuto connettivo viene calcolata sulla base del rapporto tra tenore di collagene e tenore di proteine della carne. Il tenore di collagene equivale al tenore di idrossiprolina moltiplicato per il fattore 8.

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 carpal e tarsali nonché della coda non sono muscoli scheletrici.

Definizione di «carne macinata» (ODOA, art. 4 e 6):

La carne macinata è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contenente meno dell'1% di sale. Essa deve soddisfare i seguenti requisiti concernenti la composizione (ODOA, allegato 1):

Specie animale	Grasso [%]	Rapporto tra proteine del tessuto connettivo ¹ e proteine di carne ² [%]
Carne macinata magra	≤ 7	≤ 12
Carne macinata di solo manzo	≤ 20	≤ 15
Carne macinata contenente carne di maiale	≤ 30	≤ 18
Carne macinata di altre specie	≤ 25	≤ 15

¹ Il tenore di collagene o proteine del tessuto connettivo è pari a 8 volte il tenore di idrossiprolina.

² Il tenore di proteina di carne è pari al tenore di azoto moltiplicato per il fattore 6,25.

Per la produzione di carne macinata è ammesso unicamente l'impiego di carne dei muscoli scheletrici o di ritagli di carne, compreso il tessuto adiposo che risulta dal sezionamento e dal taglio di pezzi di muscolo interi.

Definizione di «frattaglie» (si veda anche ODOA, art. 4, cpv. 8):

Per frattaglie si intendono gli organi della cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione. La definizione «spoglio» in uso nell'artigianato comprende, oltre alle frattaglie, la pelle, i piedi, le mammelle, la testa (eccetto i maiali da ingrasso), la coda (eccetto i maiali) e il sangue.

Definizione di «sangue» (si veda anche ODOA, art. 4 cpv. 9)

Per il sangue delle specie bovina, suina e del pollame si applicano le disposizioni sulla carne.

Definizione di «materie prime da trasformazione»

Sono considerate materie prime da trasformazione la carne e il materiale ricco di grassi / tessuto connettivo ricavati dalle carcasse per la fabbricazione di preparati di carne e prodotti a base di carne. In proposito occorre tener conto delle seguenti precisazioni:

Specie animali

- Per quasi tutti i tipi di salsiccia si utilizza come materia prima la carne delle specie bovina, suina e/o di pollame.
- La carne ovina viene utilizzata unicamente per alcune specialità, spesso per preparati di carne prodotti secondo ricette dei Paesi mediterranei.
- Anche la carne di altre specie animali può essere trasformata in preparati di carne, a condizione che siano rispettate le regole sull'etichettatura (ad es. selvaggina, cavallo).

Carne calda appena macellata

- Sezionamento della carcassa entro 2 ore dalla macellazione e prima della rigidità cadaverica (vedi anche ORI, art. 30, cpv. 1).

Carne fredda

- Sezionamento dopo il raffreddamento della carcassa.

Carne congelata

- Congelata e conservata ininterrottamente a temperature inferiori a -18 °C (ORI, art. 4, cpv. 7).

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. Il tenore di calcio non deve superare lo 0,1% (= 100 mg per 100 g o 1'000 ppm) del prodotto fresco (si veda anche ODOA, art. 4, cpv. 4 e art. 8).
- Può essere impiegata per la fabbricazione di prodotti a base di carne (si veda anche ORI, art. 32) e deve essere dichiarata separatamente.

Carne separata senza osso / «carne Baader» («carne 3mm»)

- La carne separata in precedenza dall'osso manualmente – che nel tritacarne munito di separatore speciale oppure tramite macchina «Baader» viene separata ulteriormente da tendini, cartilagini e frammenti di ossa – non deve essere dichiarata come carne separata meccanicamente.

Lardo (del maiale)

- Lardo magro, lardo della schiena, della spalla, del collo, della nuca, guanciale, della pancia
- Sono denominati «lardo» i tessuti adiposi situati sotto la pelle del maiale, senza cotenna, anche con resti di carne muscolare (lardo del collo e guanciale).
- Con il termine «pancetta», nel commercio si intende la pancetta di maiale (con o senza cotenna) fresca, salata, cotta, affumicata o essiccata (ad es. pancetta da cuocere, pancetta salmistrata, pancetta da arrostitire, pancetta contadina, pancetta essiccata).

Pancetta (del maiale)

- Con il termine «pancetta», nel commercio si intende la pancetta di maiale (con o senza cotenna) fresca, salata, cotta, affumicata o essiccata (ad es. pancetta da cuocere, pancetta salmistrata, pancetta da arrostitire, pancetta contadina, pancetta essiccata)

Grasso

- Tessuto adiposo tra il peritoneo e la muscolatura interna della cavità addominale (nel maiale = sugna).
- Tessuto adiposo della muscolatura scheletrica (non delle cavità del corpo) oppure ritagli di parti muscolari con prevalenza di grasso

Ritagli di pancetta (nel maiale)

- Tessuti adiposi situati sotto la pelle del maiale nella parte terminale del petto (verso la coscia)
- Con o senza cotenna e/o con o senza carne magra
- Consistenza molle

Aspic (= Gelatina)

- Gelatina ottenuta tramite denaturazione del collagene

Testina di vitello

- Testa (pelle della testa) del vitello, scottata e rasata

Muso di bue

- Muso del manzo, scottato e rasato

Cotenne

- Pelle scottata e rasata del maiale

Prodotti semilavorati

- Blocco di cotenne: cotenna finemente tritata, cruda o cotta con sale, acqua ed eventuali additivi, lavorata fino a ottenere una massa legata
- Testina di vitello: testa di vitello finemente tritata, elaborata in una massa legata con l'aggiunta di sale, ghiaccio ed eventuali additivi
- Blocco di cotenne e di testina di vitello: cotenne finemente tritate mescolate con testa di vitello finemente tritata, elaborate in una massa legata con l'aggiunta di sale, ghiaccio ed eventuali additivi

Aponevrosi

- L'aponevrosi o carne da aponevrosi è una materia ricca di tessuti connettivi ottenuta con la paratura della carne fresca. Essa viene impiegata nella fabbricazione di prodotti a base di carne.

Nella lista degli ingredienti, con dichiarazione «carne di manzo», «carne di maiale», «carne di agnello», «carne di pollo» ecc. si intendono le materie prime utilizzate per la trasformazione provenienti dalle differenti specie animali autorizzate, ovvero: bovini (senza i vitelli), suini, ovini, polli, tacchini.

Definizione di «prodotti a base di carne ricomposta»

I prodotti a base di carne ricomposta (denominata anche «ristrutturata») sono fabbricati a partire da pezzi di carne in parte tritati meccanicamente (tritacarne/cutter). Per liberare le proteine muscolari sulla superficie si aggiunge sale da cucina / sale nitritato e/o additivi e/o enzimi. I pezzi di carne vengono ulteriormente lavorati (massaggiati, girati, mescolati, impastati) e assemblati in un pezzo più grande. La struttura del tessuto dei pezzi di carne impiegati rimane generalmente inalterata.

Per evitare di confondere i prodotti a base di carne ricomposta con prodotti ottenuti da pezzi di carne convenzionali, nella denominazione specifica – se sussiste il rischio di inganno, anche nel nome del prodotto – questi vanno segnalati tramite scritta con i medesimi caratteri (grandezza, tipo) con l'indicazione «da pezzi di carne ricomposta». Il prosciutto non è considerato un prodotto derivante da pezzi di carne ricomposta (si veda la definizione di «prosciutto»).

Definizione di «ingredienti di trasformazione e involucri di salsicce»

Degli ingredienti di trasformazione fanno parte i seguenti prodotti:

Sangue**Frattaglie**

- Organi come fegato, milza, rognoni, cuore, lingua senza mucose, polmoni, cervella, midollo spinale, animelle, testicoli, esofago, stomaco, quaglio, intestino retto e intestino tenue di vitello dopo ablazione della mucosa, mesenterio di vitello e reticella di maiale (Omentum major), mammelle. A seconda della specie animale, singoli organi sono esclusi dalla trasformazione (si veda ODOA, art. 5).
- Nella prassi di buona fabbricazione, le frattaglie vengono aggiunte unicamente ai prodotti messi in vendita dopo un trattamento termico, a eccezione di determinate salsicce crude (ad es. Lebersalsiz) oppure di prodotti di salumeria crudi con maturazione interrotta (ad es. Saucisse au foie). In particolare per l'impiego di fegato di maiale crudo devono essere osservate le misure e le raccomandazioni della [Lettera informativa 2017/2](#) dell'USAV, in riferimento al pericolo di epatite E.

Sono considerati involucri per salumi i seguenti prodotti:

Budelli naturali (solo se utilizzati come involucri):

- I budelli naturali si possono utilizzare come involucri soltanto se (ODOA, art. 7):
 - a. Se pervengono da animali macellati in un macello autorizzato e sono stati giudicati atti al consumo dopo l'ispezione delle carni.
 - b. Sono stati salati, sbollentati o essiccati e in seguito sono state prese delle misure efficaci per impedire una ricontaminazione.

- Pervengono dalle seguenti specie / categorie di animali e vengono distinti come segue:
 - Manzo: intestino tenue, duodeno, intestino cieco, pellicola (strato esterno della pelle dell'intestino cieco)
(la produzione di budelli di bovini macellati in Svizzera non è più ammessa)
 - Vitello: intestino cieco, vescica
 - Maiale: intestino tenue, colon, intestino cieco, retto, stomaco
 - Ovini: intestino tenue, intestino cieco
 - Equini: intestino tenue

Altri involucri per salsicce:

- involucri di collagene commestibili
- involucri sintetici (ad es. budelli sterili, budelli in cellophane, budelli in fibra di pelle): non commestibili
- Anche gli altri involucri per salumi devono in ogni caso soddisfare i requisiti prescritti dalla legge.

2.2 Denominazione dei pezzi di carne

La denominazione dei singoli pezzi di carne secondo la specie animale / categoria di animali è contenuta nell'opuscolo dell'UPSC «La denominazione e l'impiego dei pezzi di carne» (UPSC, 2019).

2.3 Classificazioni della carne per trasformazione

(secondo UPSC, 2015)

Per ottenere dei prodotti il più possibile costanti e per consentire di calcolare il prezzo di una salsiccia è necessaria una scelta esatta della materia prima.

Il numero delle classi di ripartizione dipende dall'assortimento di salsicce da produrre e dalla disponibilità di materia prima. La classificazione può essere eseguita in base alla seguente tabella 1 secondo le percentuali di tessuto adiposo e connettivo che si distinguono a vista.

Per le altre specie animali non menzionate non esistono raccomandazioni per la classificazione. In questi casi, la classificazione verrà eseguita in proprio dalla singola azienda.

Tab. 1: Classificazione per carne di manzo, vitello e maiale^{1,2} (UPSC, 2015)



Manzo I (vacca, toro)
Senza grasso visibile, tendini e tessuti connettivi



Manzo II Privata grossolanamente dei tendini; il grasso visibile è molto poco



Manzo III Non privata dei tendini, prevalentemente quarto anteriore; il grasso visibile è circa il 15%



Manzo IV Rifilature di carne miste; il grasso visibile è circa il 25%



Manzo V Carne grassa di quarti anteriori e pancia, senza grossi tendini; grasso visibile circa il 30%



Vitello I Privata grossolanamente dei tendini, praticamente senza grasso visibile



Vitello II Rifilature sgrassate grossolanamente; il grasso visibile è circa il 10%



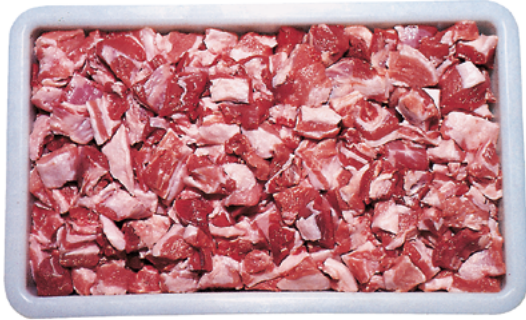
Vitello III Rifilature, prevalentemente petto; il grasso visibile è circa il 20%



Maiale I Molto ben sgrassata e privata dei tendini



Maiale II Rifilature magre e prive di tendini; il grasso visibile è circa il 10%



**Maiale
III**

Rifilature semimagre, private dei tendini; il grasso visibile è circa il 30%



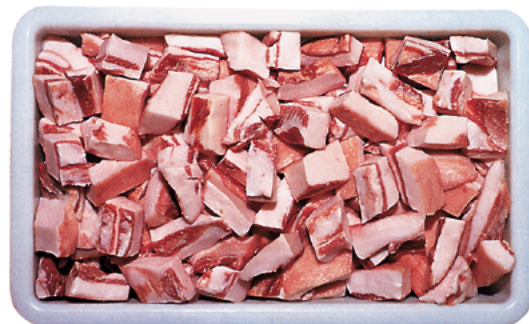
**Maiale
IV**

Kernige Brustabschnitte, Brustspeck wie gewachsen



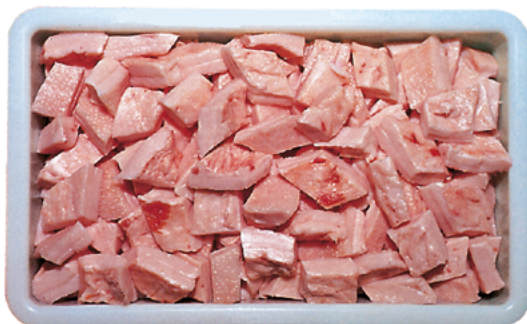
**Maiale
V**

Lardo del collo e guanciale con poca carne magra



**Maiale
VI**

Rifilature di lardo, lardo magro, lardo della spalla e tocchi con poca carne magra



**Maiale
VII**

Lardo della schiena senza carne magra

¹ Occorre tener presente che il termine «carne di manzo» (R/B) comprende anche la carne di vacca, di bue e di toro. La carne delle scrofe e dei verri è ripartita secondo i criteri della carne di maiale (S), la carne dei vitelli secondo i criteri della carne di vitello (K).

² Nella dichiarazione degli ingredienti vanno considerate le percentuali di grasso e di tessuto connettivo in base all'ODOA, allegati 1 e 2 (si veda anche capitolo 2.1)

3. Descrizione dei preparati di carne

3.1 Interpretazione del termine «preparato di carne»

(si veda anche Lettera informativa dell'USAV 2018/3)

Per preparato di carne si intende carne fresca – compresa la carne sminuzzata – alla quale sono stati aggiunti derrate alimentari, condimenti o additivi o che è stata sottoposta a procedure di trattamento. Il trattamento eseguito non deve tuttavia modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne, eliminando così le caratteristiche della carne intesa come carne fresca. I preparati di carne non sono né surriscaldati né affumicati né essiccati né completamente stagionati. Il grado di macinatura non ha alcun rilievo.

Esempi: Carne di salsiccia cruda, anche carne di salsiccia rossa salata, carne marinata, cevapcici, tartare, salsiccia di maiale fresca ecc.

3.2 Descrizione di singoli preparati di carne

(Noti nel gergo settoriale come prodotti pronti per la cucina e la padella)

Qui di seguito, i singoli preparati di carne sono suddivisi in gruppi e sottogruppi. Questi ultimi sono descritti in modo più dettagliato. Data la grande varietà dei preparati di carne che esistono sul mercato, la presente lista non ha la pretesa di essere completa. Vengono presi in considerazione unicamente i preparati di carne più rilevanti commercialmente. Nei casi in cui vengono utilizzati prodotti a base di carne ricomposta (relativa definizione al punto 2.1), nella denominazione specifica e, se vi fosse il rischio di inganno anche nel nome del prodotto, ciò deve essere indicato nel medesimo carattere (tipo e grandezza).

Se le materie prime sono state precedentemente trattate, il tipo di pretrattamento (ad es. speziato, marinato, con salamoia) dovrà essere indicato nel nome del prodotto e nella caratterizzazione (ad es. carne di pollo sminuzzata con salamoia).

Altri preparati, diversi da quelli elencati di seguito, sono classificati come preparati di carne. Essi non vengono descritti nella presente Guida ma devono comunque soddisfare le medesime prescrizioni legali.

a. Preparati di carne marinati / speziati

1. Bistecche marinate/speziate, costolette marinate/speziate, scaloppine marinate/speziate, arrosto marinato/speziato
Ingredienti: Fleisch, Marinade und/oder Gewürze
2. Carne sminuzzata marinata/speziata, ragù/spezzatino marinato/speziato, gulasch, arrosto all'agro, carne in salmi
Ingredienti: Carne, marinata e/o spezie, con aggiunta anche di verdure e/o frutta, noci ecc.
3. Spiedini marinati/speziati
Ingredienti: Carne, marinata e/o spezie, con aggiunta anche di preparati di carne, verdure e/o frutta ecc.
4. Fette di carne-Kebab, fette di carne-Döner, fette di carne-Gyros
Ingredienti: Carne, marinata e/o spezie, in parte mescolata con carne macinata

b. Preparati di carne impanati

1. Cordon bleu

Ingredienti: per il Cordon bleu di maiale: fettine di maiale (coscia, lonza) a volte tagliata doppia (tasca), fetta di prosciutto cotto (prosciutto di coscia, prosciutto di spalla), fetta di formaggio, spezie, panatura umida, pan grattato (anche miscele di pangrattato speziate)

Per il Cordon bleu di vitello: fettine di vitello (coscia, rognonata), per il resto, medesimi ingredienti come sopra

Per tutti gli altri tipi di Cordon bleu, nel nome di fantasia o nella caratterizzazione occorre specificare la variante rispetto agli ingredienti di cui sopra (Cordon bleu di pollo, Cordon bleu di collo di maiale, Cordon bleu di manzo, ecc. oppure indicare il ripieno speciale).

2. Bistecche impanate, scaloppine impanate

Ingredienti: carne (tale e quale), marinata e/o spezie, panata umida, pangrattato (anche miscugli di pangrattato speziati)

c. Salsicce crude

1. Salsiccia da arrostire di maiale, salsiccia da arrostire contadina, salsiccia da arrostire vodese, salsiccia

Ingredienti: Carne muscolare di maiale, ev. con aggiunta di carne muscolare di manzo finemente tritata (a dipendenza della regione, piccola percentuale di impasto per salsiccia di vitello), lardo, acqua, ev. vino, sale da cucina, spezie, zucchero, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili

Budello: dipendenza della varietà intestino tenue di maiale o di montone

Caratteristica: grana grossa

2. Appenzeller Siedwurst, Grüne Wurst, grüne Frauenfelder Salzissen, salsiccia di manzo

Ingredienti: Carne muscolare di maiale, manzo, vitello (a dipendenza della regione o della ricetta), lardo, acqua, blocco di cotenne, sale da cucina, ev. sale nitritato, spezie, zucchero, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili

Budello: a dipendenza della varietà: intestino tenue di maiale o di manzo, budello di manzo essiccato, ev. budello di collagene

Caratteristica: grana fine

3. Merguez

Ingredienti: Carne del muscolo di manzo e/o di agnello, ev. carne di pollo (Merguez di pollo), grasso di manzo o di vitello (secondo la ricetta), acqua, sale da cucina, spezie (soprattutto paprica in polvere, harissa, aglio), zucchero, additivi in base all'OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili

Budello: intestino tenue di montone o budello di collagene

Caratteristiche: grana grossa, sapore piccante

d. Impasti crudi

1. Impasti crudi: Adrio, farciture, scaloppine e spiedini d'impasto per salsicce, cevapcici, impasto per Fleischkäse, impasto per salsiccia di vitello o di maiale ecc

Ingredienti: consistenza grossolana analoga alle salsicce crude, con ulteriori ingredienti a seconda della ricetta (verdure, funghi, dadini di prosciutto o di lingua, pistacchi, ecc.)

Caratteristica: consistenza grossolana o fine, Adrio avvolto nella reticella del maiale

2. Hamburger, Beef Burger, Poulet Burger ecc.

Ingredienti: carne muscolare di bestiame da macello, grasso o lardo, acqua, sale da cucina, spezie, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili e altri ingredienti possibili secondo la ricetta

Caratteristica: in generale consistenza grossolana

3. Polpettone, bistecche di carne macinata, carne macinata speziata

Ingredienti: carne muscolare di bestiame da macello, grasso o lardo, acqua, sale da cucina, spezie, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili e altri ingredienti possibili secondo la ricetta (ev. impasto per salsicce fine)

Caratteristica: consistenza generalmente grossolana

4. Döner o Kebab macinati

Ingredienti: carne muscolare possibilmente priva di tendini e grasso (manzo, vitello, agnello, pollo ecc.), sale da cucina, spezie, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili e altri ingredienti possibili a dipendenza della ricetta

Caratteristica: struttura tritata fine o simile all'impasto per salsicce

5. Tartare pronta per il consumo

Ingredienti: carne muscolare possibilmente priva di tendini e grasso, sale da cucina, spezie, additivi secondo OAdd ma senza coloranti, enzimi e fibre alimentari solubili e, a dipendenza della ricetta, altri ingredienti possibili

Caratteristiche: struttura fine, si consuma cruda

e. Preparati di carne ripieni

Petto di vitello farcito, petto di maiale farcito, arrosto svedese, costolette ripiene, scaloppine farcite, petti di pollo farciti, ecc.

Ingredienti: Pezzi di carne preparati per contenere la farcia, diverse farce possibili a seconda della ricetta

Caratteristica: carne con diversi ripieni

f. Roulades

Involtini di carne, rotolini di carne ecc.

Ingredienti: Fetta di carne sottile, farcia d'impasto per salsicce o altre farce (lardo, verdure, pane ecc.)

Caratteristica: rotolo di carne ripieno

g. Specialità di scaloppine

Saltimbocca, bistecca alla cacciatora, scaloppina alla cacciatora, Cordon bleu non impanato ecc.

Ingredienti: Fetta di carne tagliata fine o più spessa, coperta con ingredienti come prosciutto crudo o lardo da cuocere e altri ingredienti (generalmente passata al tenderizzatore).

Cordon bleu: vedi descrizione al punto b, ma senza miscela per impanare e pangrattato

Caratteristica: carne (tale e quale) farcita o ricoperta

h. Spiedini

Spiedino zigano, spiedino ticinese, Schaschlik, spiedini, spiedini di pollo, spiedini di agnello ecc.

Ingredienti: carne (tale quale) tagliata sottile o a dadini, con diversi ingredienti a seconda del tipo di preparazione

Caratteristica: carne e ingredienti infilzati su spiedini

i. Prodotti di pasta

1. Preparati di carne nella pasta (ad es. filetto in crosta, bistecca nella pasta ecc.)

Ingredienti: pasta sfoglia o altri tipi di pasta, pezzo di carne o fetta di carne tagliata spessa, preparati con carne macinata, marinata e/o spezie, avvolti ad es. nel prosciutto, nel lardo, in un impasto di carne o altri impasti Verdure, frutta o altri ingredienti oppure altri preparati.

Caratteristica: preparati di carne avvolti nella pasta

2. Preparati di carne nella pasta (ad es. prosciutto in crosta, carré affumicato nella pasta, saucisson nella pasta, pâtés, cannelloni, lasagne ecc.)

Ingredienti: pasta sfoglia o altri tipi di pasta, preparati di carne (prosciutto, Rippli, saucisson ecc.), uovo per spennellare la pasta, diversi ingredienti

Caratteristica: preparati di carne avvolti nella pasta

4. Descrizione dei preparati di carne / prodotti a base di carne

4.1 Definizione di «preparati di carne» / «prodotti a base di carne»*

I prodotti a base di carne sono dei prodotti realizzati utilizzando della carne. Diversamente dai preparati di carne, i prodotti a base di carne vengono sottoposti ad un percorso di trasformazione come la salagione, l'essiccazione, l'affumicatura (incl. fumo generato da fumo condensato), maturazione e/o trattamento termico, spesso con aggiunta di ingredienti (ivi compreso Rework), spezie, sale e additivi (rispettare le prescrizioni dell'OAdd). Essi sono costituiti in modo tale che, quando si tagliano, al centro non siano più riscontrabili le caratteristiche della carne fresca.

4.2 Gruppi di prodotti carnei in base al tipo di fabbricazione

Sotto il profilo tecnologico, i prodotti a base di carne vengono suddivisi nei seguenti gruppi: salsicce scottate, prodotti salmistrati cotti, prodotti salmistrati crudi, salsicce crude e salsicce a impasto cotto.

Salsicce scottate

Le salsicce scottate sono dei prodotti a base di carne affumicati o non affumicati, sottoposti a trattamento termico, nei quali la carne cruda tagliata a pezzi è stata emulsionata completamente o parzialmente con sale da cucina o sale nitritato, spezie e additivi, con l'aggiunta di altri ingredienti come acqua potabile (ghiaccio) o latte. Così si forma un impasto omogeneo, emulsionato (emulsione di grasso-proteine-acqua) con cui si riempiono budelli (budelli naturali/artificiali), stampi e altri recipienti. Nel successivo trattamento termico, tramite scottatura (cottura al forno, arrosto o altri trattamenti termici) le fibre del tessuto muscolare sono più o meno consistentemente coagulate in modo che i prodotti, durante un eventuale nuovo riscaldamento restino compatti al taglio. Il prodotto a base di carne può essere consumato freddo o riscaldato e rimane compatto al taglio.

Esempi: Cervelas, Wienerli, salsiccia da arrostitire di vitello, Knackerli, Schübli, salsiccia di Lione, Schützenwurst, Emmentaler Wurst, Berner Zungenwurst, Frankfurterli, Weisswurst, affettato, Fleischkäse, ecc.

Prodotti salmistrati cotti

Alcuni prodotti salmistrati cotti sono sottoposti a salmistratura liquida; la salamoia (sale da cucina e/o sale nitritato, acqua, a volte spezie, additivi, altri ingredienti) viene iniettata nei pezzi di carne manualmente o con la macchina tramite iniettori. Altri prodotti salmistrati cotti vengono immersi per alcuni giorni nella salamoia liquida oppure salati a secco. In molti casi segue un trattamento nella macchina impastatrice con lo scopo di liberare le proteine muscolari. In seguito, i pezzi di carne salati vengono sistemati in contenitori (stampi, budelli artificiali ecc.) e riscaldati. Di conseguenza le proteine coagulano e il prodotto risulta compatto al taglio.

Esempi: Prosciutto (di coscia-, contadino-, cotto-, cotto nella forma-), prosciutto di spalla, gnagi, ecc.

Prodotti salmistrati crudi

I prodotti salmistrati crudi sono generalmente salati a secco, a volte anche in salamoia liquida; i pezzi di carne cruda vengono generalmente massaggiati a mano con sale (sale nitritato e/o sale da cucina con o senza salnitro), additivi, a volte con colture starter e altri ingredienti. In alternativa, questo processo si può effettuare anche nell'impastatrice. In tal caso, a seconda del prodotto i pezzi di carne rimangono per diversi giorni o settimane in recipienti per farvi penetrare il sale; durante questo periodo, i pezzi di carne vengono rivoltati svariate volte. In seguito, vengono generalmente essiccati all'aria, ricoperti di muffe e/o affumicati, risultando così compatti al taglio.

* In questo manuale delle buone prassi di qualità, i prodotti di carne e gli elaborati a base di carne vengono intesi come sinonimi.

Prodotti salmistrati crudi da consumare crudi

In generale, i prodotti salmistrati crudi da consumare crudi sono conservabili senza refrigerazione (datazione «Da consumare preferibilmente entro il»).

Esempi: carne secca dei Grigioni, pancetta arrotolata, prosciutto crudo, carne secca, ecc.

Prodotti salmistrati crudi da consumare cotti

I prodotti salmistrati crudi da consumare cotti vengono solitamente offerti e venduti refrigerati. Nella misura in cui è possibile garantire la qualità si possono vendere anche senza refrigerazione (datazione «Da consumare preferibilmente entro il»).

Esempi: lardo da cuocere o da arrostire, dadini di pancetta, prosciutto arrotolato, noce di prosciutto ecc.

Salsiccia cruda**Salsiccia cruda compatta al taglio**

Le salsicce crude compatte al taglio vengono prodotte con materia prima cruda con l'aggiunta di sale (sale nitritato e/o sale da cucina e salnitro), spezie, additivi e in parte colture starter nonché ulteriori ingredienti, il tutto macinato e insaccato in budelli (naturali o artificiali) e, a dipendenza del prodotto, lasciati maturare per parecchio tempo (con o senza muffe) essiccati con o senza affumicatura. Sono rubificati, conservabili senza refrigerazione e destinati ad essere consumati crudi.

Esempi: Salame (Milano, Nostrano, Varzi), Landjäger, Salsiz, Salametti, ecc.

Salsiccia cruda spalmabile

Le salsicce crude spalmabili vengono prodotte e macinate con materia prima cruda con l'aggiunta di sale (sale nitritato), spezie, additivi ed ev. colture starter nonché ulteriori ingredienti, insaccati in budelli (naturali/artificiali) e lasciati maturare per alcuni giorni, in generale con affumicatura. Sono rubificate, conservabili unicamente se refrigerate e destinate ad essere consumate crude.

Esempi: Mettwurst, mettwurst alla cipolla, Teewurst ecc.

Salsicce crude con maturazione interrotta

Le salsicce crude con maturazione interrotta sono fabbricate con materia prima cruda con aggiunta di sale (sale nitritato e/o sale da cucina), spezie, additivi e in parte con colture starter nonché altri ingredienti macinati e insaccati in budelli (budelli naturali/artificiali). Esse sono rubificate, affumicate o non affumicate, ma prima del consumo devono essere riscaldate. In determinati casi (analogamente alle salsicce crude compatte al taglio) vengono essiccate per poter essere consumate anche crude (ad es. Saucisson sec).

Esempi: Boutefas, Saucisson, Saucisse aux choux, Saucisse au foie, Luganighe, ecc.

Salsiccia da arrostire di maiale con sale nitritato, Salsiccia ticinese (Luganighetta) ecc.

Salsiccia a impasto cotto

Le salsicce a impasto cotto sono prodotte prevalentemente con materie prime cotte, solitamente il sangue o il fegato vengono lavorati crudi. A freddo questi prodotti sono compatti al taglio o spalmabili. La materia prima viene macinata, mescolata con sale (sale nitritato e/o sale da cucina), spezie, additivi e gelatina nonché ulteriori ingredienti, insaccata in budelli (naturali/artificiali) oppure versata in stampi, riscaldata, con o senza affumicatura. Devono essere conservati refrigerati (datazione: «da consumare preferibilmente entro»).

Esempi: Salsiccia di fegato, salsiccia di fegato da spalmare, terrine, sanguinacci, soppressata, testina pressata, lingua in gelatina, bollito in gelatina, ecc.

4.3 Gruppi di prodotti carnei tradizionali e altri

Definizione dei prodotti a base di carne tradizionali

Sono considerati prodotti tradizionali a base di carne i seguenti prodotti:

- Nell'ODOA art. 9, cpv.4 si trova la lista dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne con una propria denominazione: (sanguinaccio, sanguinaccio alla panna, carne secca dei Grigioni, Cervelas, Fleischkäse(contadino o delicatessen), salsiccia da arrostire di vitello, Landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Lione, mortadella, pancetta arrotolata, prosciutto crudo, salame (Milano, Nostrano, Varzi), prosciutto (contadino, di coscia, cotto), Schübli, salsiccia da arrostire di maiale, carne secca ticinese, carne secca vallesana, Wienerli).
- Prodotti a base di carne con denominazione di origine protetta (DOP) risp. con indicazione geografica protetta (IGP): sono elencati nel Registro delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche (UFAG online). Nei prodotti DOP, tutto proviene da una regione di origine ben definita, dalla materia prima alla lavorazione fino al prodotto finito. Le specialità IGP sono prodotte, trasformate oppure raffinate nel luogo di origine. Possono essere prodotti unicamente da aziende che sono membri del gruppo richiedente che è, a sua volta, responsabile delle rispettive specifiche tecniche.
- Specialità tipicamente nazionali / regionali: nel presente codice sono menzionati unicamente i prodotti e le denominazioni di una certa importanza sul mercato nazionale o regionale, quindi la lista non risulta completa. Se qui di seguito vengono citati diversi prodotti per una posizione, non si tratta di prodotti differenti, bensì di denominazioni differenti a seconda della regione per un unico prodotto o un gruppo di prodotti, che si distinguono tra loro soltanto per le spezie, il grado di macinatura o per l'indicazione della specie animale presente con una percentuale superiore al 50%. Sale, sale nitritato, Spezie / estratti di spezie e altri additivi in base all'OAdd nonché ulteriori ingredienti non vengono citati esplicitamente nella presente definizione delle specialità tipiche nazionali / regionali.

Per la fabbricazione di prodotti a base di carne tradizionali ai sensi dell'ODOA, art. 9, cpv. 4, in base al gruppo di prodotti vanno utilizzati i seguenti additivi secondo le prescrizioni dell'OAdd e la buona prassi di fabbricazione.

	Salsicce cotte	Salsicce crude	Salsicce a impasto cotto	Prodotti salmistrati cotti	Prodotti salmistrati crudi
E250 Nitrito di sodio	×	×	×	×	×
E252 Nitrato di potassio	-	×/-	-	-	×/-
E262 Acetato di sodio	×	-	×	×	-
E270 Acido lattico	×	-	×	×	-
E300 Acido ascorbico	×	×	-	×	-
E301 Ascorbato di sodio	×	×	-	×	×
E315 Acido isoascorbico	×	×	-	×	-
E316 Isoascorbato di sodio	×	×	-	×	×
E325 Lattato di sodio	×	-	-	×	-
E327 Lattato di calcio	×	-	-	×	-
E330 Acido citrico	×	-	-	×	-
E331 Citrato di sodio	×	-	-	×	×
E392 Estratto di rosmarino	-	×	-	-	×
E450 Difosfato	×	-	-	×	-
E451 Trifosfato	×	-	-	×	-
E452 Polifosfato	×	-	-	×	-
E471 Mono-digliceridi di acidi grassi	×	-	×	-	-
E472c Esteri citrici di E471	-	-	×	-	-
E508 Cloruro di potassio	×	×	×	×	×
E621 Glutammato monosodico	×	×	×	×	×

Definizione di ingredienti con funzione di additivi

Gli ingredienti con funzione di additivi sono alimenti che sono stati, ad esempio, concentrati, fermentati e/o scomposti con metodo enzimatico. In questo modo è stata aumentata la concentrazione di una sostanza già contenuta o si sono formate nuove sostanze che generano un effetto tecnologico nel prodotto finale.

Tra queste figurano polveri o estratti vegetali contenenti nitrati per conferire una colorazione rossastra e succhi di verdura fermentati per prolungare la durata di conservazione. L'uso di questi ingredienti equivale all'utilizzo di un additivo soggetto ad autorizzazione e deve essere dichiarato di conseguenza.

Definizione degli altri prodotti a base di carne

I rimanenti prodotti a base di carne comprendono quei prodotti che non sono compresi nelle categorie citate in precedenza. Essi devono rispettare le prescrizioni di legge, dunque non vengono ulteriormente descritti nel presente codice.

I prodotti con una percentuale di carne inferiore al 20% non sono considerati prodotti a base di carne.

4.4 Descrizione di alcuni prodotti a base di carne tradizionali

a. Prodotti a base di carne tradizionali secondo l'ODOA

Salumi scottati	23
Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam)	23
Fleischkäse	24
Fleischkäse Delicatesse	25
Fleischkäse del contadino	26
Bratwurst di vitello	27
Lyoner	28
Mortadella	29
Schüblig	30
Salsiccia di suino	31
Wienerli	32
Salumi crudi	33
Landjäger	33
Salame Milano	34
Salame Nostrano	35
Salame Varzi	36
Salumi cotti	37
Sanguinaccio	37
Sanguinaccio alla panna	38
Salsiccia di fegato	39
Prodotti salmistrati cotti	40
Prosciutto (contadino, di coscia, cotto, nella forma)	40
Prodotti salmistrati crudi	41
Carne secca dei Grigioni	41
Carne secca del Vallese	41
Carne secca ticinese	41
Pancetta arrotolata	42
Prosciutto crudo	42

Salumi scottati

Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di manzo e di maiale
Lardo	Lardo per salsicce, lardo del collo o guanciale
Cotenne	non obbligatorie
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate, più frequentemente usate come base: Pepe bianco, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, aglio e cipolla (freschi, essiccati o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino tenue di bovino	calibro 34 – 42 mm

Caratteristiche
<p>Impasto lavorato nel cutter, struttura dell'impasto fine insaccato nel budello rubificato affumicato a caldo (a seconda della regione: colore dell'affumicatura marrone chiaro o scuro) scottate si consumano fredde o calde (di solito alla griglia)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	12.0 – 14.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	19.0 – 25.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Cervelas		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
18%	Carne bovina	R III
17%	Carne di maiale	S III
24%	Lardo	SVI e SV
14%	Blocco di cotenne	
24%	Ghiaccio e acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1 g	Pepe	
1 g	Coriandolo	
1 g	Noce moscata	
1 g	Aglio	
1/8 g	Chiodi di garofano	
	Additivi	

Fleischkäse

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di suino, ev. anche di bovino
Lardo	Lardo per salsicce
Cotenne	Non obbligatorie
Acqua potabile e/o latte fresco	
Sale nitritato	
Latte in polvere / Proteine del latte	Non obbligatorio
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: Pepe bianco, noce moscata, macis, cipolle (fresche, essiccate o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Caratteristiche
<p>Massa dell'impasto prodotta nel cutter, impasto a struttura fine riempita in stampi cotto</p> <p>si consuma generalmente caldo o freddo (tagliato a fette sottili o spesse)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.0 – 14.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	19.0 – 25.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Fleischkäse		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
34%	Carne di maiale	S III
24%	Lardo per salsicce	S VI
14%	Blocco di cotenne	
25%	Ghiaccio / acqua e latte fresco	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1½ g	Pepe bianco	
1 g	Macis	
1 g	Noce moscata	
	Additivi	

Fleischkäse Delicatessen

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di vitello e maiale
Lardo	Lardo per salsicce, lardo della schiena, lardo del collo o della nuca
Cotenne	non obbligatorie
Acqua potabile e / o latte fresco	
Sale nitritato	
Latte in polvere / proteine del latte	non obbligatori
Spezie e / o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, noce moscata, macis, cipolle (fresche, essiccate o sotto forma di pasta)
Zuccheri	non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Caratteristiche
<p>Massa dell'impasto prodotta nel cutter, struttura dell'impasto fine riempito in stampi cotto in forno</p> <p>si consuma generalmente caldo o freddo (tagliato a fette sottili o spesse)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.0 – 14.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 3.0 g per 100 g
Lipidi	19.0 – 25.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Fleischkäse Délicatessen		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
12%	Carne di vitello	K II
24%	Carne di suino	S III
15%	Lardo del collo	S V
11%	Lardo della schiena	S VII
9%	Blocco di cotenne	
25%	Ghiaccio / acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1½ g	Pepe bianco	
1 g	Macis	
1 g	Cardamomo	
	Additivi	

Fleischkäse del contadino

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di manzo e di suino
Lardo	Lardo per salsicce, lardo della schiena, lardo del collo e/o della nuca
Cotenne	Non obbligatorie
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, aglio e cipolla (freschi o sotto forma di pasta)
Zuccheri	non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Caratteristiche
<p>Impasto preparato nel cutter, struttura dell'impasto fine dal disegno grossolano versato in stampi (forme) cottura al forno</p> <p>si consuma generalmente caldo o freddo (tagliato a fette sottili o spesse)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.0 – 14.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	19.0 – 25.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Fleischkäse contadino		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
12%	Carne di manzo	R III
22%	Carne di suino	S III
25%	Lardo	S V, S VI e S VII
13%	Blocco di cotenne	
24%	Ghiaccio e acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1 g	Pepe	
1 g	Coriandolo	
1 g	Noce moscata	
1 g	Aglio	
1/8 g	Chiodi di garofano	
	Additivi	

Bratwurst di vitello

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di vitello (almeno il 50% della massa totale di carne, senza aggiunta di liquido; almeno il 36% del totale) e carne di suino
Lardo	Lardo del collo, guanciale, lardo per salsicce, lardo della schiena e/o lardo della nuca
Cotenne / testina di vitello (o misto)	Non obbligatorio
Acqua potabile e/o latte fresco	
Sale	
Latte in polvere/ proteine del latte	Non obbligatorio
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, macis, limone, cipolle (fresche, essiccate o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	secondo BPF

Involucro	
Intestino tenue di suino	calibro 28 – 42 mm

Caratteristiche
<p>Impasto prodotto nel cutter, struttura fine riempito in budello scottato</p> <p>Si consuma generalmente caldo (solitamente grigliato)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.5 – 14.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	17.5 – 24.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Bratwurst di vitello		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
33%	Carne di vitello	K II
3%	Carne di suino	S III
11%	Lardo del collo	S V
15%	Lardo per salsicce	S VI
7%	Blocco di testina di vitello	
26%	Ghiaccio / Acqua e/o latte fresco	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale da cucina	
8 g	Cipolle (fresche)	
2 g	Pepe bianco	
1½ g	Macis	
½ g	Limone in polvere	
	Additivi	

Lyoner

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale e/o di vitello
Lardo	Lardo di collo e/o guanciaie, lardo della schiena
Cotenne	Non obbligatorio
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratto di spezie	spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, macis, cardamomo, cipolle (fresche, essiccate o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Budello sterile Budello di collagene Budello naturale	Calibri diversi

Caratteristiche
<p>Impasto preparato nel cutter, struttura fine insaccato nel budello rubificato a dipendenza dall'involucro, affumicata (a caldo) o non affumicata scottata</p> <p>si consuma generalmente freddo</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	10.5 – 12.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.2 g per 100 g
Lipidi	19.5 – 26.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Lyoner		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
12%	Carne di vitello	K II
24%	Carne di maiale	S III
15%	Lardo del collo	S V
11%	Lardo della schiena	S VII
9%	Blocco di cotenne	
25%	Ghiaccio / acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1½ g	Pepe bianco	
1 g	Macis	
1 g	Caradamomo	
	Additivi	

Mortadella

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale, ev. carne di manzo
Lardo	Lardo della schiena grossolanamente tritato
Cotenne fresche	Non obbligatorie
Ingredienti speciali	Ev. stomaco di maiale, vino rosso
Acqua potabile	Non obbligatoria
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, cannella, coriandolo, peperoncino, pistacchi
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Budello artificiale	Alternativa: vesciche di maiale essiccate

Caratteristiche
<p>La carne e gli altri ingredienti vengono generalmente tritati in precedenza ed in seguito lavorati nel cutter per ottenere un impasto legato, dalla struttura fine. Alla fine, si aggiungono dadini di lardo scottati e l'impasto viene riempito nel budello</p> <p>Rubificata</p> <p>Cotta nell'armadio di cottura o in forno</p> <p>Si consuma fredda (affettata a fette sottili o spesse).</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	14.5 – 17.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.5 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	21.5 – 29.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Mortadella		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
33%	Carne di maiale	S III
12%	Carne di manzo	R III
14%	Lardo della schiena a cubetti	S VII
14%	Cotenne fresche	
19%	Stomaco di maiale / trippa	
5%	Ghiaccio e acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
18 g	Sale nitritato	
2 g	Coriandolo macinato	
1½ g	Coriandolo intero	
½ g	Peperoncino intero	
½ g	Cannella	
¼ g	Vino rosso	
5 g	Additivi	

Schüblig

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne manzo e di maiale
Lardo	Lardo per salsicce, lardo del collo e/o guanciale
Cotenne fresche o Blocco di cotenne	Non obbligatorie
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, coriandolo, noce moscata cipolle (fresche, essiccate o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino tenue di bovino	calibro 30 – 38 mm (eventualmente colorato con il sangue)
Intestino tenue di suino	calibro 28 – 38 mm (eventualmente colorato con il sangue)

Caratteristiche
<p>Impasto prodotto nel cutter, struttura fine, eventualmente con disegno grossolano e/o aggiunta di cubetti di lardo della schiena o di lingua insaccato nel budello rubificata affumicata a caldo (a seconda della regione, colore affumicato marrone chiaro o scuro) scottata</p> <p>si consuma calda</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	13.0 – 17.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	2.0 – 6.0 g per 100 g
Lipidi	19.5 – 26.5 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Schüblig		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
23%	Carne bovina	R III
20%	Carne di maiale	S III
20%	Lardo	S V e S VII
13%	Cotenne	
21%	Ghiaccio e acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
18 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1 g	Pepe	
1 g	Coriandolo	
1 g	Noce moscata	
	Additivi	

Salsiccia di suino

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale
Lardo	Lardo del collo, guanciale e/o lardo della nuca
Ingredienti speciali	Vino bianco, a dipendenza della regione, aggiunta di impasto per Bratwurst o Bratwurst da grigliare
Sale	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe, noce moscata, macis, maggiorana (macinata o a foglie)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino tenue di suino	calibro 28 – 34 mm

Caratteristiche
Carne e lardo tritati (5 – 8 mm), struttura dell'impasto grossolana insaccato nel budello

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	13.0 – 18.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.0 – 3.5 g per 100 g
Lipidi	17.0 – 25.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Salsiccia di suino		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
67%	Carne di maiale	S II
19%	Lardo del collo	S V
10%	Impasto per salsicce di vitello	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale da cucina	
20 g	Vino bianco	
2 g	Pepe	
1 g	Noce moscata	
1 g	Macis	
½ g	Maggiorana	

Wienerli

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale e bovina, ev. anche carne di vitello
Lardo	Lardo del collo, guanciale, lardo per salsicce e/o lardo della nuca
Cotenne	Non obbligatorie
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe bianco, macis, noce moscata, paprica, cumino, cipolle (fresche o sotto forma di pasta)
Zuccheri	Non obbligatori
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino tenue ovino o budello di collagene	calibro 20 – 24 mm

Caratteristiche
<p>Impasto lavorato nel cutter, struttura fine insaccato nel budello rubificato affumicato a caldo (colore marrone chiaro) scottato</p> <p>si consuma generalmente cotto</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	12.0 – 16.0 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	1.0 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	18.5 – 25.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Wienerli		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
18%	Carne bovina	R II
12%	Carne di maiale	S III
6%	Carne di vitello	K II
14%	Lardo del collo	SV
12%	Lardo per salsicce	SVI
9%	Blocco di cotenne	
26%	Ghiaccio e acqua	
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
17 g	Sale nitritato	
5 g	Cipolle (fresche)	
1 g	Pepe	
½ g	Paprica	
½ g	Noce moscata	
½ g	Macis	
⅛ g	Cumino	
	Additivi	

Salumi crudi

Landjäger

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne bovina e/o carne di maiale
Lardo	
Cotenne	Non obbligatorie
Sale	max. 25 g sale da cucina per kg di massa totale cruda (raccomandazione: 20 g sale nitritato, 5 g sale da cucina per kg di massa totale)
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: Pepe, coriandolo, aglio (fresco o essiccato), cumino intero o triturato, ev. vino rosso
Zuccheri	
Additivi	Secondo BPF (più Glucono-Delta-Lacton (GDL, E575))
Coltura starter	Non obbligatoria

Involucro

Intestino tenue di maiale	Alternativa: budello di collagene
---------------------------	-----------------------------------

Caratteristiche

La carne viene tritata o passata al blitz. Per formare un bel disegno, il lardo non dev'essere tritato troppo fine, struttura dell'impasto grossolana
insaccato nel budello
rubificato
affumicato a freddo (colore marrone scuro) oppure essiccato all'aria (non affumicato)

si consuma freddo / crudo

Valori nutritivi e parametri di qualità

Proteine totali	21.5 – 27.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	2.0 – 6.5 g per 100 g
Lipidi	37.5 – 51.0 g per 100 g

Esempio di ricetta Landjäger

Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)

75%	Carne bovina	R IV
21%	Lardo della schiena	S VI

Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto

20 g	Sale nitritato
5 g	Sale da cucina
5 g	Vino rosso
3 g	Cumino intero o triturato
1 g	Pepe
1 g	Coriandolo
1 g	Aglio
	Zucchero / additivi
	Coltura starter

Salame Milano

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale e di manzo
Lardo	Lardo della schiena e/o lardo della nuca
Sale	max. 27 g per kg di massa totale cruda (raccomandazione: 25 g sale da cucina per kg della massa totale)
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: Pepe macinato e triturato, aglio (fresco o essiccato), ev. vino rosso e/o distillati aromatizzanti (ad es. grappa, cognac. Ecc.)
Zuccheri	
Additivi	Salnitro, altri, secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Involucro	
Budello di maiale Budello di cavallo	Alternativa: budello artificiale (di collagene)

Caratteristiche
<p>La massa viene tritata o passata al blitz fino a raggiungere una grana di ca. 3 - 5 mm (carne bovina sempre 3 mm)</p> <p>struttura grossolana dell'impasto, il lardo deve formare un disegno marcato</p> <p>insaccato nel budello</p> <p>asciugato / rubificato</p> <p>maturazione fino a ottenere la compattezza al taglio: essiccato all'aria e ricoperto di flora batterica (muffa nobile)</p> <p>si consuma freddo (crudo)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	21.5 – 27.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	2.0 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	25.0 – 45.0 g per 100 g

Esempio di ricetta Salame Milano		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
48%	Carne di maiale	S I
19%	Carne bovina	R I
30%	Lardo della schiena	S VII
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
25 g	Sale da cucina	
5 g	Vino rosso	
1 g	Pepe bianco macinato	
1 g	Pepe bianco triturato	
1 g	Aglio essiccato	
	Zucchero / additivi	
	Coltura starter	

Salame Nostrano

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale e bovina
Lardo	Lardo della schiena e/o lardo della nuca
Sale	max. 27 g per kg di massa totale cruda (raccomandazione: 25 g sale da cucina per kg di massa totale)
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: pepe macinato e/o triturato, aglio (fresco o essiccato), ev. vino rosso, e/o distillati aromatizzanti (ad es. Cognac, Grappa, ecc.)
Zuccheri	
Additivi	Salnitro, altri, secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Involucro	
Budello di maiale Budello di cavallo	Alternativa: budello di collagene (artificiale)

Caratteristiche
<p>La massa viene tritata o passata al blitz fino a ottenere una grana di ca. 8 mm (carne bovina sempre 3 mm)</p> <p>struttura dell'impasto grossolana, il lardo deve formare un disegno marcato</p> <p>insaccato nel budello</p> <p>asciugato / rubificato</p> <p>maturazione fino a ottenere compattezza al taglio: essiccato all'aria e ricoperto di flora batterica (muffa nobile)</p> <p>si consuma freddo / crudo</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	21.5 – 27.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	2.0 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	25.0 – 45.0 g per 100 g

Esempio di ricetta Salame Nostrano		
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)		
72%	Carne di maiale	S I
24%	Lardo della schiena	S VII
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto		
25 g	Sale da cucina	
5 g	Vino rosso	
1 g	Pepe bianco macinato	
1 g	Pepe bianco triturato	
1 g	Aglio	
	Zucchero / additivi	
	Coltura starter	

Salame Varzi

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale
Lardo	Lardo della schiena e/o lardo della nuca
Sale	max. 27 g per kg di massa cruda totale (raccomandazione: 25 g sale da cucina per kg di massa totale)
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente usate come base: pepe macinato e/o triturato, aglio (fresco o essiccato), ev. vino rosso o distillati aromatizzanti (ad es. Cognac, Grappa, ecc.)
Zuccheri	
Additivi	Salnitro, altri secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Involucro	
Intestino di maiale Intestino di cavallo	Alternativa: budello di collagene (artificiale)

Caratteristiche
<p>La massa viene tritata o passata al blitz fino a raggiungere una grana di ca. 12 - 16 mm struttura dell'impasto grossolana, il lardo deve formare un disegno marcato insaccato nel budello asciugato / rubificato maturazione fino ad ottenere compattezza al taglio: essiccato all'aria e ricoperto di flora batterica (muffa nobile)</p> <p>si consuma freddo / crudo</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	21.5 – 27.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	2.0 – 4.0 g per 100 g
Lipidi	25.0 – 45.0 g per 100 g

Esempio di ricetta Salame Varzi	
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)	
72%	Carne di maiale S I
24%	Lardo della schiena S VII
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto	
25 g	Sale da cucina
5 g	Vino rosso
2 g	Pepe bianco triturato
1 g	Aglio
	Zuccheri / additivi
	Coltura starter

Salumi cotti

Sanguinaccio

Ingredienti	
Sangue	Sangue di suino, ev. sangue di bovino
Latte fresco	Latte intero
Grassi	Grasso di maiale, sugna
Cipolle	Fresche o essiccate
Sale	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie macinate utilizzate generalmente come base: Pepe, noce moscata, maggiorana, cannella, chiodi di garofano
Zuccheri	
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino crasso di suino o budello di bovino	calibro 50 – 65 calibro 34 – 46+

Caratteristiche
Mescolare tutti gli ingredienti a caldo (sangue e latte preriscaldati, sugna tritata e lasciata sciogliere / grasso sciolto per farvi stufare le cipolle) insaccato a caldo nel budello scottato per renderlo compatto al taglio
Si consuma caldo

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.0 – 13.5 g per 100 g
Lipidi	9.0 – 20.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Sanguinaccio	
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)	
42%	Sangue di maiale
42%	Latte
8.5%	Sugna / grasso di maiale
4.5%	Cipolle
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto	
16 g	Sale da cucina
1½ g	Pepe
1 g	Noce moscata
1 g	Maggiorana
½ g	Cannella
⅛ g	Chiodi di garofano
	Additivi

Sanguinaccio alla panna

Ingredienti	
Sangue	Sangue di maiale, ev. sangue di bovino
Latte fresco	Latte intero
Panna intera (35 % di grassi)	
Grassi	Sugna, grasso di maiale
Cipolle	Fresche o essiccate
Sale	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente utilizzate come base: pepe, noce moscata, maggiorana, cannella, chiodi di garofano
Zuccheri	
Additivi	Secondo BPF

Involucro	
Intestino crasso di suino o budello di bovino	calibro 50 – 65 calibro 34 – 46+

Caratteristiche
Mescolare tutti gli ingredienti a caldo (sangue, latte e panna preriscaldati, sugna tritata e lasciata sciogliere / grasso sciolto per farvi stufare le cipolle) insaccato a caldo nel budello
scottato per renderlo compatto al taglio

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	11.0 – 13.5 g per 100 g
Lipidi	9.0 – 20.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g

Esempio di ricetta Sanguinaccio alla panna	
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)	
38%	Sangue di maiale
38%	Latte
8%	Panna intera
8.5%	Sugna / grasso di maiale
4.5%	Cipolle
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto	
16 g	Sale da cucina
1½ g	Pepe
1 g	Noce moscata
1 g	Maggiorana
½ g	Cannella
⅓ g	Chiodi di garofano
	Additivi

Salsiccia di fegato

Ingredienti	
Carne	Carne di suino e / o bovino
Fegato	Fegato di suino, ev. di bovino
Cotenne	
Ingredienti speciali	ev. stomaco di maiale., ev. interiora
Brodo	Acqua di cottura degli ingredienti a base di carne
Grasso	Sugna, grasso di maiale, tocchi di maiale / ritagli di pancetta con grasso
Cipolla	Fresca o essiccata
Altri ingredienti possibili	Cavolo, porro, sedano, ecc. uva passa (raccomandazione: aggiunta di 5 g per kg)
Sale	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente utilizzate come base: pepe, noce moscata, maggiorana, cannella, coriandolo, cardamomo
Zuccheri	
Additivi	Secondo BPF
Involucro	
Intestino tenue di bovino	calibro 34 – 44
Caratteristiche	
<p>Carne ed eventualmente verdure cotte in acqua o brodo, fegato leggermente scottato sugna tritata e fusa / grasso fuso per stufarvi le cipolle Ingredienti tritati a caldo e ben mescolati eventuale aggiunta di uva passa riempita nel budello a caldo Scottata</p> <p>si consuma calda</p>	
Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	12.0 – 17.5 g per 100 g
Proteine del tessuto connettivo	3.0 – 6.0 g per 100 g
Lipidi	14.0 – 30.0 g per 100 g
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g
Esempio di ricetta Salsiccia di fegato	
Composizione in percento della massa totale (ingredienti e spezie compresi)	
64%	Testa e interiora di suino e bovino, cotenne
12.5%	Fegato
10%	Brodo
4%	Sugna / grasso di suino
7%	Cipolle e cavolo
Ingredienti e spezie per chilogrammo d'impasto	
17 g	Sale da cucina
1½ g	Coriandolo
1½ g	Maggiorana
1 g	Pepe
1 g	Noce moscata
½ g	Cannella
	Additivi

Prodotti salmistrati cotti

Prosciutto (contadino, di coscia, cotto, nella forma)

Ingredienti	
Carne muscolare	Muscoli della coscia del maiale, la struttura del muscolo deve rimanere riconoscibile
Acqua potabile	
Sale nitritato	
Spezie e/o estratti di spezie	
Zuccheri	
Additivi	Secondo BPF

Caratteristiche
<p>Variante con salagione liquida: Messo a bagno nella salamoia o con iniezione della salamoia eventualmente con massaggio (nel tumbler, massaggio meccanico)</p> <p>Variante con salagione a secco: strofinato con sale e spezie / zuccheri / additivi salato nella propria salamoia (eventualmente stufato)</p> <p>Lavorazione successiva: legato o insaccato nella rete inserito nello stampo (forma), avvolto in pellicola o involucro di plastica Prosciutto contadino, affumicato a freddo o a caldo primo o dopo la cottura (colore dell'affumicatura marrone) Prosciutto cotto di coscia, di apsla e nello stampo, ev. affumicato leggermente prima dell'inserimento nello stampo (colore dell'affumicatura marrone chiaro)</p> <p>si consuma caldo o freddo (affettato finemente)</p>

Valori nutritivi e parametri di qualità	
Proteine totali	17.5 – 22.0 g per 100 g
Lipidi	1.5 – 7.0 g per 100 g (ohne Lipidauflage)
Sale (2,5 x sodio)	max. 2.3 g per 100 g
Valore-Q2	max. 3.7 (con budello sterile: max. 3.8)

Esempio di ricetta Prosciutto di coscia	
Composizione	
100 kg	Cosce di maiale intere senza osso, senza cotenne
15 kg	Salamoia (84% acqua potabile, 9.5% sale nitritato, 6.5% zuccheri / Spezie / additivi)

Prodotti salmistrati crudi

Carne secca dei Grigioni

Vedi Prodotti a base di carne DOP / IGP

Carne secca del Vallese

Vedi Prodotti a base di carne DOP / IGP

Carne secca ticinese

Ingredienti	
Carne muscolare	Pezzi di buona qualità di coscia di vacca grassa: <ul style="list-style-type: none"> ■ sottofesa ■ magatello ■ punta d'anca ■ noce
Sale	Nessuna indicazione di quantità
Zuccheri	
Spezie	Pepe, aglio, ginepro, alloro
Additivi	Prodotto di salagione (sale nitritato, salnitro) Altri additivi secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Caratteristiche

La carne secca ticinese è un prodotto salmistrato crudo che viene prodotto in Ticino con la carne di coscia di vacca. Il prodotto ha una forma rettangolare o naturale, ha una consistenza da compatta a morbida, a dipendenza della regione, dal colore rosso scuro al centro. Durante la maturazione (essiccazione), sulla superficie si forma una muffa nobile che viene eliminata prima del confezionamento.

Pancetta arrotolata

(pancetta arrotolata vallesana: vedi Prodotti a base di carne DOP / IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Pancia di maiale, senza cartilagine, con o senza cotenna
Sale nitritato	Percentuale di sale max. 25 g per kg di carne muscolare (raccomandazione: 20 g di sale nitritato e 5 g di sale da cucina per kg di carne muscolare)
sale da cucina	Combinato con salnitro percentuale al massimo 25 g per kg di carne muscolare
Zuccheri	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente utilizzate come base: pepe, aglio, zenzero, ginepro, alloro, peperoncino, cannella
Additivi	Salnitro Altri additivi secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Caratteristiche

Salagione a secco
affumicata a freddo e/o essiccata all'aria fino a raggiungere il grado di asciugatura necessario

si consuma fredda (affettata finemente)

Prosciutto crudo

(Prosciutto crudo vallesano: vedi Prodotti a base di carne DOP / IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Muscoli della coscia del maiale, la struttura del muscolo deve rimanere riconoscibile
Sale	Combinato con salnitro percentuale di sale al massimo 25 g per kg di carne muscolare
Zuccheri	
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente utilizzate come base: pepe, aglio, zenzero, ginepro, alloro, peperoncino, cannella
Additivi	Salnitro Altri additivi secondo BPF
Coltura starter	Non obbligatoria

Caratteristiche

Salagione a secco
affumicato a freddo (a volte viene chiamato anche prosciutto campagnolo affumicato) e/o essiccato all'aria fino a raggiungere il grado di asciugatura necessario

si consuma freddo (affettato finemente)

b. Prodotti DOP (AOP) / IGP

Prodotti DOP (AOP) / IGP (UFAG online)

Appenzeller Mostbröckli (IGP).....	43
Appenzeller Pantli (IGP).....	44
Appenzeller Siedwurst (IGP).....	44
Berner Zungenwurst (IGP).....	45
Boutefas (DOP).....	46
Carne secca dei Grigioni (IGP).....	46
Glarner Kalberwurst (IGP).....	47
Jambon de la Borne (DOP).....	48
Longeole (IGP).....	48
Saucisse d'Ajoie (IGP).....	49
Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).....	49
Saucisson vaudois (IGP).....	50
Saucisse aux choux vaudoise (IGP).....	51
St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP).....	52
Prosciutto crudo del Vallese (IGP).....	53
Carne secca del Vallese (IGP).....	53
Lardo secco del Vallese (IGP).....	54

Appenzeller Mostbröckli (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Tagli di animali della specie bovina con un pH compreso tra 5,2 e 6,0: <ul style="list-style-type: none"> ■ Magatello (pesce) ■ Anca (fascia) ■ Noce (noce rotonda e piatta) ■ Lombata (senza grasso, tendini e cordone) ■ Scamone
Sale	Nessuna indicazione di quantità (anche sale marino)
Spezie	Pepe incl. aromi ed estratti Alloro incl. aromi ed estratti Ginepro incl. aromi ed estratti Aglione incl. aromi ed estratti
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Mostbröckli (IGP)

Caratteristiche

L'Appenzeller Mostbröckli è un prodotto salmistrato crudo, con una spiccata nota speziata e un deciso aroma di salmistrato. Una lieve acidità conferisce armonia al gusto. Viene affumicato e successivamente essiccato. Il prodotto conserva la sua forma naturale oppure può essere messo in forma con una rete o una calza.

Per indicazioni dettagliate si veda

Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Mostbröckli (IGP)

nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG

Appenzeller Pantli (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di manzo (R II / III) Carne di maiale (S II / III)
Lardo	Lardo della schiena, del petto o della nuca (S IV / VI / VII)
Sale	Sale da cucina e/o sale nitritato (sale da cucina risp. sale marino e nitrito di sodio E250).
Spezie e/o estratti di spezie	Aglio incl. aromi ed estratti, pepe incl. aromi ed estratti
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Pantli (IGP)

Involucro
Torti di manzo salmistrati, budelli di fibre o di collagene

Caratteristiche
<p>L'Appenzeller Pantli è una salsiccia cruda pressata (prodotto carneo da consumare crudo) fabbricata con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. La salsiccia cruda viene essiccata fino a raggiungere la perdita di peso desiderata. Durante l'essiccazione, come descritto all'articolo 7 punto 5 dell'Elenco degli obblighi, si può procedere eventualmente ad affumicazione.</p> <p>Per indicazioni dettagliate si veda Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Pantli (IGP) nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG</p>

Appenzeller Siedwurst (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Muscolo di animali delle specie bovina e suina
Lardo	Lardo (S IV, V, VI, VII)
Cotenne	Blocco di cotenne / blocco di testina di vitello (facoltativo)
Ghiaccio/acqua	
Sale	Nessuna indicazione di quantità (sale da cucina, sale da cucina iodato)
Spezie e/o estratti di spezie	Pepe incl. aromi ed estratti Aglio incl. aromi ed estratti Cumino incl. aromi ed estratti
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Siedwurst (IGP)

Involucro
Torti di manzo essiccati o salmistrati, budelli di suino o budelli di collagene di diametro compreso tra 28 e 36 millimetri

Caratteristiche

L'Appenzeller Siedwurst è fabbricata con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. Ha un marcato sapore di cumino, pepe e aglio e viene venduta/offerta nelle seguenti forme:

- a) Appenzeller Siedwurst cruda (prodotto carneo da consumare cotto)
- b) Appenzeller Siedwurst cotta (prodotto carneo cotto)
- c) Appenzeller Siedwurst pastorizzata (prodotto carneo cotto)

Il peso alla vendita è compreso tra 50 e 200 g al pezzo.

Per indicazioni dettagliate si veda

Elenco degli obblighi dell'Appenzeller Siedwurst (IGP)

nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG

Berner Zungenwurst (IGP)**Ingredienti**

Carne muscolare	Carne suina da insaccati (SII) Carne bovina da insaccati RII
Lardo	Lardo SV
Cotenne	
Acqua/ghiaccio	
Aggiunta di sale	tra 0 e 22 g/kg di massa
Spezie e/o estratti di spezie	Pepe, macis, cardamomo, peperoncino
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi della Berner Zungenwurst (IGP)

Involucro

Budelli dritti di bovino o budelli sintetici permeabili al fumo di diametro compreso tra 45 e 65 mm (in alternativa budelli sintetici impermeabili al fumo o Topdarm)
Deve essere una salsiccia da taglio.

Caratteristiche

La Berner Zungenwurst è una salsiccia scottata che viene consumata calda (bollita o arrostita) o fredda. È fabbricata con carne suina, lardo, carne bovina, miscela di acqua/ghiaccio e cotenna.

Viene insaccata in budelli dritti naturali di bovino o in budelli sintetici su cui è riprodotto lo stemma di Berna per poi procedere all'affumicatura. I budelli hanno un calibro compreso tra 45 e 65 mm. Il peso del prodotto finito può variare.

Il colore va dal bruno chiaro al bruno scuro/dorato.

Per indicazioni dettagliate si veda

Elenco degli obblighi della Berner Zungenwurst (IGP)

nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG

Boutefas (DOP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale magra: min. 65% La proporzione tra carne magra e lardo deve essere in rapporto 3:2.
Lardo	La proporzione tra carne magra e lardo deve essere in rapporto 3:2.
Sale	Sale da cucina e/o sale nitritato di origine svizzera
Spezie e/o estratti di spezie	Si possono usare le seguenti spezie: Pepe, aglio e coriandolo. Sia il lievito di vino che il vino bianco devono provenire dalla zona geografica.
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi del Boutefas (DOP)

Involucro
Intestino cieco di suino

Caratteristiche
<p>Il Boutefas è una salsiccia cruda a maturazione interrotta, prodotta esclusivamente con carne di suino e adatta a essere consumata cotta. Il suo peso è compreso tra 600 g e 3 kg. La sua forma tipica ondulata è data dal tipo di budello utilizzato, ovvero l'intestino cieco di suino. Il suo colore è bruno dorato.</p> <p>Per indicazioni dettagliate si veda Elenco degli obblighi del Boutefas (DOP) nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG</p>

Carne secca dei Grigioni (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Pezzi di buona qualità di coscia di bovino: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sottofesa ■ Magatello ■ Punta d'anca ■ Noce
Sale	Nessuna indicazione di quantità
Spezie	L'elenco delle spezie è solo indicativo e non esaustivo: pepe, aglio, zenzero, ginepro, alloro, peperoncino
Additivi e altri ingredienti	Prodotto di salagione (facoltativo)

Caratteristiche

La Carne secca dei Grigioni è un prodotto salmistrato crudo fabbricato con la carne di coscia di animali della specie bovina. Il prodotto finito è rettangolare, di consistenza solida e di colore rosso all'interno. Durante la maturazione (essiccazione), sulla superficie si forma una muffa nobile che, in genere ma non obbligatoriamente, viene eliminata prima del confezionamento.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare Carne secca dei Grigioni (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Glarner Kalberwurst (IGP)

Ingredienti

Carne muscolare	Carne di vitello Carne di maiale
Lardo	
Blocco di cotenne / blocco di testina di vitello (o misto)	
Acqua potabile e/o latte fresco	Aggiunta: 25 % di latte o percentuale corrispondente di latte in polvere, acqua, risp. ghiaccio ed ev. proteine del latte
Ingredienti speciali	Pane bianco, uova
Sale	22 g al massimo per kg di massa
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie generalmente utilizzate come base: Pepe bianco, noce moscata, macis. limone, porro, sedano, pastinaca, cardamomo, zenzero, coriandolo, cipolla.
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per Glarner Kalberwurst (IGP).

Involucro

Intestino tenue di bovino	calibro 36 – 42 mm
---------------------------	--------------------

Caratteristiche

La Glarner Kalberwurst è una salsiccia scottata bianca prodotta con carne di vitello e di maiale, lardo, ev. blocco (testina di vitello o cotenna), pane bianco, ev. uovo e aggiunta (aggiunta di liquido).

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Glarner Kalberwurst (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Jambon de la Borne (DOP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Cosce di maiale secondo il «sezionamento alla friburghese» che comprende la coscia intera con osso, geretto, cotenna ma senza lombo.
Sale	
Spezie	
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi del Jambon de la Borne (DOP)

Caratteristiche
<p>Il Jambon de la Borne è un prodotto salmistrato crudo a lunga conservazione da consumare cotto, fabbricato da carne di maiale. Il peso del prodotto finito è compreso generalmente tra 6 e 9 kg. Il Jambon de la Borne ha un colore esterno bruno scuro. Al taglio presenta il tipico colore rosso dei prodotti salmistrati, omogeneo tra i diversi muscoli. Ha una consistenza solida e un odore tipico di affumicato.</p> <p>Per indicazioni dettagliate si veda Elenco degli obblighi del Jambon de la Borne (DOP) nel Registro online delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) dell'UFAG</p>

Longeole (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale S II
Lardo	Lardo del collo o della nuca S V
Cotenne	Cotenna
Sale nitritato	Percentuale di sale da 16 e 20 g per kg di massa
Spezie e/o estratti di spezie	Semi di finocchio interi (non medicinali), pepe bianco macinato È possibile aggiungere altri ingredienti / spezie, i quali però non devono coprire il tipico aroma di finocchio della Longeole: Vino bianco, aglio, scalogno, coriandolo, noce moscata
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per la Longeole IGP) non è ammessa l'aggiunta di additivi

Involucro
Intestino crasso di suino o budello di bovino

Caratteristiche
<p>La Longeole è una salsiccia cruda a maturazione interrotta, prodotta esclusivamente con carne di maiale e aromatizzata con semi di finocchio. La Longeole ha una forma allungata. Il suo peso alla vendita varia da 250 a 650 g.</p> <p>Indicazione dettagliate vedi Disciplinare per Longeole (IGP) Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)</p>

Saucisse d'Ajoie (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale S I a SVII
Sale nitritato	Percentuale di sale tra 16 e 20 g per kg di massa
Spezie e/o estratti di spezie	Cumino intero, pepe bianco macinato, aglio
Ingredienti speciali	Aggiunta di carne bovina, noce moscata o vino rosso, senza che questi ingredienti coprano il sapore della Saucisse d'Ajoie.
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per la Saucisse d'Ajoie (IGP).
Lista negativa:	Secondo il disciplinare per la Saucisse d'Ajoie (IGP): a) cotenne o qualsiasi tipo di collagene; b) impasto di base tritato finemente per legare la massa grossolana; c) polifosfati sintetizzati; d) aroma di affumicato; e) aggiunta di proteine animali e vegetali da materie prime che non siano comprese in «Composizione»

Involucro	
Intestino tenue di suino	calibro 32 – 36 mm

Caratteristiche
<p>La Saucisse d'Ajoie è una salsiccia cruda affumicata a maturazione interrotta, da cuocere. Viene prodotta con carne suina, lardo e al massimo il 10 per cento di carne bovina. Viene insaccata in un intestino tenue di suino dal calibro 32/36 mm. Le singole salsicce si formano imprimendo un movimento rotatorio al budello, senza chiuderle o eventualmente chiudendole con dello spago e porzionandole. Il loro peso alla vendita varia da 120 a 150 g. Se vendute essiccate perdono almeno il 30% del loro peso.</p> <p>Indicazione dettagliate vedi Disciplinare per Saucisse d'Ajoie (IGP) Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)</p>

Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	$\frac{2}{3}$ carne (tagli di suino)
Lardo	$\frac{1}{3}$ lardo (lardo del collo o del petto)
Sale	Da 17 a 18 g/kg di sale nitritato.
Spezie e/o estratti di spezie	Pepe, aglio in polvere
Ingredienti speciali	Possono essere impiegate cotenne scottate nella misura in cui viene rispettata la proporzione tra lardo e carne.
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).
Lista negativa:	Non è ammessa l'aggiunta di coloranti, proteine del latte, fosfati, salnitro e miscele di spezie con additivi che si trovano in commercio.

Involucro

Saucisson:	Intestino dritto di bovino
Saucisse:	Intestino tenue di bovino

Caratteristiche

Il Saucisson neuchâtelois risp. la Saucisse neuchâteloise è un prodotto affumicato crudo a maturazione interrotta. Viene prodotta esclusivamente con carne di maiale e viene venduta cotta o cruda. Si consuma cotta.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Saucisson vaudois (IGP)

Ingredienti

Carne muscolare	Carne di maiale magra: min. 60% La proporzione tra carne magra e lardo deve essere in rapporto 3:2.
Lardo	
Sale	Sale da cucina e/o sale nitritato.
Spezie e/o estratti di spezie	Spezia principale: pepe Altre spezie ammesse: aglio, coriandolo, lievito per vinificazione e vino bianco.
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per Saucisson vaudois (IGP).

Involucro

Intestino crasso di suino

Caratteristiche

Il Saucisson vaudois è una salsiccia cruda affumicata a maturazione interrotta; può anche essere essiccata. Viene prodotta esclusivamente a base di carne suina e si consuma cotta oppure essiccata e cruda. Il Saucisson vaudois sec è un Saucisson vaudois con una perdita di peso di almeno il 30%.

Come involucro è ammesso unicamente il budello naturale di suino (intestino crasso di suino). Le estremità vengono sigillate con uno spago o con delle clip. Il diametro è di 45 - 65 mm con una lunghezza di 13 - 24 cm, la lunghezza è compresa tra il doppio e il quintuplo del calibro.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Saucisson vaudois (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Saucisse aux choux vaudoise (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Carne di maiale
Cotenna cotta	
ev. fegato di maiale	
Cavolo bianco scottato	
Sale	Sale da cucina e/o sale nitritato.
Spezie e/o estratti di spezie	Spezia principale: pepe Altre spezie ammesse: aglio, coriandolo, noce moscata, macis, chiodi di garofano e semi di anice.
Additivi e altri ingredienti	Secondo il disciplinare per Saucisse aux choux vaudoise (IGP).

Involucro	
Intestino tenue di bovino	38 - 44 mm

Caratteristiche
<p>La Saucisse aux choux vaudoise è una salsiccia affumicata cruda a maturazione interrotta. Viene prodotta esclusivamente a base di carne di suino, cotenne scottate, fegato di suino (facoltativo) e cavolo bianco scottato; si consuma cotta. L'impasto viene insaccato in un intestino tenue di bovino. Le estremità vengono sigillate con uno spago o con delle clip di metallo.</p> <p>Viene insaccata in un intestino tenue di bovino dal diametro di 38 - 44 mm e pesa da 300 a 400 g.</p> <p>Indicazioni dettagliate vedi Disciplinare per Saucisse aux choux vaudoise (IGP) Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)</p>

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare e lardo St. Galler Bratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst	Standard minimo GQ Carne Svizzera Carne di maiale (S II) Carne di vitello (K II) Lardo (S IV)
Carne muscolare e lardo St. Galler Kalbsbratwurst	Standard minimo GQ Carne Svizzera Carne di vitello (K II) 37% (oltre il 50% della percentuale totale di carne) Carne di maiale (S II) Lardo (S IV)
Blocco di cotenne / blocco di testina di vitello (o misto)	Beigabe fakultativ, bis max. 10% der rohen Gesamtmasse.
Acqua potabile e/o latte fresco	Miscela composta da 25% di latte vaccino o percentuale corrispondente di latte magro in polvere, acqua o ghiaccio ed ev. proteine del latte.
Sale	Percentuale di sale da cucina da 15 a 20 g per kg di massa
Spezie e/o estratti di spezie	Spezie obbligatorie: pepe bianco, macis. Ulteriori spezie/estratti di spezie ammessi: limone, zenzero, cardamomo, noce moscata, cipolla, porro, sedano, pastinaca e coriandolo
Additivi e altri ingredienti	conformemente all'Elenco degli obblighi di St. Galler Bratwurst, St. Galler Kalbsbratwurst o St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)

Involucro	
Intestino tenue di suino	calibro 26 – 42 mm

Caratteristiche
<p>Bratwurst di S. Gallo / Bratwurst di vitello di S. Gallo OLMA è una salsiccia scottata bianca composta da carne di suino e di carne di vitello. Solitamente si consuma calda (arrostita o grigliata). Viene insaccata nel budello nell'intestino tenue di suino. Il peso del prodotto finito varia da 80 a 300 g. Il colore è chiaro/bianco.</p> <p>Indicazioni dettagliate vedi Disciplinare per Bratwurst di S. Gallo / Bratwurst di vitello di S. Gallo / Bratwurst di vitello di S. Gallo Olma (IGP) Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)</p>

Prosciutto crudo del Vallese (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Pezzi del prosciutto di coscia di suino, senza osso: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sottofesa con o senza codino ■ Fiocco (fesa francese con sottofesa, senza codino) ■ Noce ■ Fesa francese
Sale	Nessuna indicazione di quantità
Spezie	Diverse piante aromatiche
Additivi e altri ingredienti	Prodotto di salagione, antiossidanti conformi al disciplinare

Caratteristiche

Carne di maiale salmistrata ed essiccata che viene consumata cruda. Il prodotto ha una forma rettangolare o arrotondata, l'essiccazione è uniforme e la perdita di peso equivale almeno al 35% del peso del prodotto fresco. Il prosciutto crudo del Vallese ha una consistenza compatta, il tessuto muscolare è da rosso a rosa, il grasso è bianco.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Prosciutto crudo del Vallese (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Carne secca del Vallese (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Pezzi di buona qualità di coscia di bovino di animali svizzeri: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sottofesa ■ Magatello ■ Punta d'anca ■ Noce rotonda ■ Noce piatta
Sale	Nessuna indicazione di quantità
Spezie	Spezie, erbe
Additivi e altri ingredienti	Prodotto di salagione Altri additivi secondo OAdd e BPF

Caratteristiche

Carne di bovino salmistrata ed essiccata che si consuma cruda. Il prodotto presenta una forma rettangolare, l'essiccazione è uniforme e la perdita di peso rispetto al prodotto fresco è tra il 40 e il 50 per cento. Al termine della fase di essiccazione la carne risulta coperta da uno strato uniforme di muffa nobile, che viene eliminata prima del confezionamento.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Carne secca del Vallese (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

Lardo secco del Vallese (IGP)

Ingredienti	
Carne muscolare	Pancetta di suino senza osso, con o senza cartilagini
Sale	Nessuna indicazione di quantità
Spezie	Diverse erbe aromatiche
Additivi e altri ingredienti	Prodotto di salagione, antiossidanti secondo il disciplinare

Caratteristiche

Carne di maiale salata ed essiccata da consumare cruda. Il prodotto ha una forma rettangolare, l'essiccazione è uniforme e la perdita di peso rispetto al prodotto fresco è di almeno il 30 per cento. Il lardo secco del Vallese ha una consistenza compatta, il grasso è bianco; i muscoli e il grasso sono mescolati.

Indicazioni dettagliate vedi

Disciplinare per Lardo secco del Vallese (IGP)

Nel registro online delle denominazioni d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette dell'UFAG (DOP/IGP)

c. Altri prodotti a base di carne nazionali e regionali

Salsicce scottate (prodotto a base di carne cotto)	57
Aargauer Sonntagswurst, Salsiccia di prosciutto	57
Rinderwurst, Siedwurst	57
Affettato (diverse salsicce miste), Roulades	57
Augustinerschüblig, Schüblig di Bassersdorf, Schüblig di Glarona, Schüblig dell'Olma, Schüblig di S. Gallo, ecc.	57
Balleron, Ballotine	58
Bierwurst, Krakauer, Brianzola, Zampone	58
Bockwürstli, Salsiccia bianca	58
Beinwurst dei Grigioni	58
Salsiccia di Lione agli champignons	58
Cipollata, Bratwurst da grigliare	59
Debreziner, Emmentalerli, Salsiccia di maiale, Salsiccette di maiale	59
Frankfurterli, Salzissen (Frauenfelder), Knacker	59
Bratwurst di pollo	59
Cervelas di pollo, Wienerli di pollo	59
Fleischkäse di pollo	60
Cipollata di vitello	60
Salsiccia di carne di vitello	60
Salsiccia al cumino	60
Merguez cotta	60
Salsiccia al prosciutto di Hallau	61
Fleischkäse al forno	61
Salsiccia di Lione al pepe	61
Presswurst	61
Salsiccia per insalata	61
Bratwurst di maiale cotto a forma di spirale	62
Stumpfen di San Gallo, Schützenwurst, Aussteller	62
Salsicce crude con maturazione interrotta	62
Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Treberwurst, Engadiner Hauswurst	62
Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue	62
Mettwurst, Mettwurst al prosciutto, Teewurst, Mettwurst alla cipolla	63
Salsicce crude	63
Andutgel, Bauernsalsiz, Bündner Salsiz, Grisoni, Salsiz di cervo, Salsiz di fegato,	63
Salsiccia alle patate	63
Pantli, Klübler, Alpenklübler, Salsiccia all'aglio	63
Salame contadino, Salame affumicato, Salame cotto	63
Salsiccia di campagna, Emmentaler Hauswurst	64
Schüblig di campagna, Ramswurst, Salsiccia alla barbabietola, Bastone di San Nicolao, Urner Hauswurst, Walliser Hauswurst, Salsiccia di cotenne	64
Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche valaisanne	64
Mortadella cruda, Mortadella di fegato	64
Salametti, Salamella	65
Salsicce a impasto cotto	65
Andouillettes	65
Soppressata al sangue	65
Corned beef	65
Soppressata	65
Leberwurst spalmabile, Leberwurst spalmabile di vitello	66

Prodotti salmistrati cotti	66
Prosciutto con l'osso, Prosciutto nella vescica, Prosciutto di campagna, Prosciutto al forno	66
Pancetta affumicata, Pancetta affumicata cotta	66
Mammelle affumicate; Mammelle affumicate cotte	66
Lingua di vitello salata, Lingua di vitello salata cotta,	
Lingua di vitello salata affumicata, Lingua di vitello salata affumicata cotta	66
Carré affumicato, carré affumicato cotto	67
Noce di prosciutto, Noce di prosciutto cotta, Prosciutto arrotolato,	
Prosciutto arrotolato cotto, Prosciuttino di spalla	67
Muso di bue cotto	67
Pastrami	67
Guarnitura per pizza, per toast, per sandwich	67
Petto di pollo affumicato cotto	67
Testina pressata	68
Prosciutto di bovino	68
Lingua di manzo salmistrata, lingua di manzo salmistrata cotta, lingua di manzo	
salmistrata affumicata, lingua di manzo salmistrata affumicata cotta	68
Rippli, collo affumicato, collo affumicato cotto, costolette affumicate,	
costolette affumicate cotte, nodino affumicato, nodino affumicato cotto	68
Muso salmistrato, muso salmistrato cotto	68
Spalla affumicata con l'osso, spalla affumicata senza osso, spalla affumicata senza osso cotta	69
Gnagi di testa di suino salmistrato, Gnagi di testa di suino salmistrato cotto	69
Lingua di maiale salmistrata, lingua di maiale salmistrata cotta	69
Prosciutto di tacchino	69
Prosciutto di spalla, Prosciutto di spalla zigano	69
Geretto di spalla salato, Geretto di spalla salato cotto, Geretto di spalla affumicato,	69
Geretto di spalla affumicato cotto (noto anche come Gnagi)	69
Prodotti salmistrati crudi	70
Mostbröckli, Carne affumicata	70
Lardo contadino, Pancetta arrotolata	70
Lardo da friggere, Lardo da cuocere, Lardo salato, Dadini di lardo	70
Bresaola	70
Coppa (dei Grigioni, del Ticino, ecc.)	70
Lardo	71
Lardo di coscia	71
Carne secca (di Uri, della Gruyère, ec.), Scaglie di carne secca	71
Altri prodotti a base di carne	71
Petto di vitello farcito cotto, Pancetta di suino farcito cotto	71
Arrosto di vitello cotto (spalla, collo, petto, coscia)	71
Roastbeef	72
Arrosto di maiale cotto (nodino, spalla, coscia, collo, petto)	72
Bollito cotto	72

Salsicce scottate (prodotto a base di carne cotta)

Aargauer Sonntagswurst, Salsiccia di prosciutto

Ingredienti	Carne di maiale, carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine, con disegno di carne di maiale (salsiccia di prosciutto con cubetti di prosciutto), rubificata, ev. affumicata a caldo, scottata In budello sterile o fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salumi scottati
Zona di produzione d'origine	Regionale, internazionale

Adrio, polpettine d'impasto

Ingredienti	Carne di maiale, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine o grossolano, scottato Adrio ev. avvolti nella reticella di maiale
Gruppo di prodotti	Salumeria scottata
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Rinderwurst, Siedwurst

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine, scottato in budello essiccato di bovino (a volte con spiedino di legno alle estremità), intestino tenue di suino, budello di collagene o sterile
Gruppo di prodotti	Salumeria scottata
Zona di produzione d'origine	Regionale, Svizzera

Affettato (diverse salsicce miste), Roulades

Ingredienti	Carne di maiale, ev. carne di vitello, ev. carne bovina, lardo, acqua, ev. cotenne (alcuni tipi di affettato sono descritti nel presente elenco)
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine, con diverse aggiunte per formare un disegno, rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato in budelli sterili o in fibra di pelle, a volte anche in budelli naturali
Gruppo di prodotti	Salumeria scottata
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Augustinerschüblig, Schüblig di Bassersdorf, Schüblig di Glarona, Schüblig dell'Olma, Schüblig di S. Gallo, ecc.

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo, acqua, cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine, con carne di suino e disegno del lardo, rubificato, affumicato a caldo, scottato a volte colorato con il sangue, Bassersdorfer Schüblig di Bassersdorf dal colore nero o marrone scuro Intestino tenue di bovino o intestino tenue di suino
Gruppo di prodotti	Salumeria scottata
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Balleron, Ballotine

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello, ev. carne di bovino, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto tritato fine, con inserti di carne di suino o cubetti di lingua, pistacchi o cetriolini, rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato in budelli sterili o in fibra di pelle, a volte anche in budelli naturali
Gruppo di prodotti	Salumeria scottata
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Bierwurst, Krakauer, Brianzola, Zampone

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto fine e/o grossolano, con guarnizione di carne di suino, rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato In budelli sterili o in fibra di pelle, a volte anche in budelli naturali Zampone insaccato nella cotenna intatta del piede del suino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Bockwurstli, Salsiccia bianca

Ingredienti	Carne di maiale, carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne, ev. testina di vitello Bockwurstli con rafano, ev. prezzemolo e/o porro Salsiccia bianca con prezzemolo, ev. porro
Caratteristiche speciali	Impasto fine, non rubificato, non affumicato, scottato Salsiccia bianca: intestino tenue di suino, Bockwurstli: intestino tenue di ovino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Beinwurst dei Grigioni

Ingredienti	Carne di maiale, Gnagi di testa di maiale, pancetta, codini di maiale, vino rosso
Caratteristiche speciali	Ingredienti grossolanamente tritati, rubificati, affumicati a caldo o a freddo, scottati, anche crudi Budello di intestino tenue di bovino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Regionale (Grigioni)

Salsiccia di Lione agli champignons

Ingredienti	Carne di maiale, ev. carne di bovino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne, champignons
Caratteristiche speciali	Impasto fine, con guarnizione di champignons, rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato Budelli sterili o budelli in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Cipollata, Bratwurst da grigliare

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto fine, non rubificato, scottato Intestino tenue di ovino, intestino tenue di suino o budello di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Debreziner, Emmentalerli, Salsiccia di maiale, Salsicette di maiale

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, affumicato a caldo, scottato Debreziner con alta percentuale di paprica in polvere Intestino tenue di ovino, intestino tenue di suino o budello di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Frankfurterli, Salzissen (Frauenfelder), Knacker

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello, ev. carne di bovino, lardo, acqua, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto fine, rubificato, affumicato a caldo, scottato Intestino tenue di ovino, intestino tenue di bovino o budello di collagene Frauenfelder Salzissen anche non affumicate, crude
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Bratwurst di pollo

Ingredienti	Carne di pollo, ev. carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, ev. grasso di pollo, acqua, ev. cotenne, ev. pelle di pollo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, non rubificato, scottato Intestino tenue di suino oppure budello di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Cervelas di pollo, Wienerli di pollo

Ingredienti	Carne di pollame, ev. carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, ev. grasso di pollo, acqua, ev. cotenne, ev. pelle di pollo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, affumicato a caldo, scottato Intestino tenue di ovino, intestino tenue di bovino o budello di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Fleischkäse di pollo

Ingredienti	Carne di pollame, ev. carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, ev. grasso di pollo, Acqua, ev. cotenne, ev. pelle di pollo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, cotto
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Cipollata di vitello

Ingredienti	Carne di vitello, carne di suino, lardo, acqua, ev. cotenne e/o testina di vitello
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, non rubificato, scottato Almeno 36% di carne di vitello nella massa totale Intestino tenue di ovino o budello di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Salsiccia di carne di vitello

Ingredienti	Carne di vitello, carne di bovino, lardo, acqua, ev. cotenne e/o testina di vitello
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, non rubificato / rubificato, ev. affumicato a caldo, Scottato almeno 36% di carne di vitello nella massa totale Budelli sterili o in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Salsiccia al cumino

Ingredienti	Carne di suino, carne di bovino, lardo, acqua, cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, affumicato a caldo, scottato Cumino intero Intestino tenue di bovino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Merguez cotta

Zutaten	Carne di bovino e/o di agnello, ev. carne di pollame (Merguez di pollo), grasso di bovino o di vitello
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, non rubificato, scottato Con una percentuale alta di paprica ed ev. harissa in polvere Intestino tenue di ovino
Produktgruppe	Salsicce scottate
Ursprüngliches Herstellungsgebiet	Internazionale

Salsiccia al prosciutto di Hallau

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino per l'impasto di base, lardo, acqua
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine e/o grossolana, con guarnizione di carne di suino (pezzi di prosciutto), rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato Con semi di cumino interi Budello sterile o in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Regionale

Fleischkäse al forno

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne e/o testina di vitello, gelatina
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, cotto In generale con bordo di gelatina scurita
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Salsiccia di Lione al pepe

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne, grani di pepe verde
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, con grani di pepe verde come guarnitura, rubificato, ev. affumicato a caldo, scottato Budelli sterili o in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Presswurst

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello, lardo, acqua, ev. cotenne, testa di maiale, lingua di maiale, ev. cetriolini
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, con testa di vitello, lingua di maiale e cetriolini per formare un disegno, rubificato, ev. affumicato a caldo, cotto Budello naturale, in generale pressato Budello sterile o intestino intestino cieco di bovino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Salsiccia per insalata

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, acqua, cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, affumicato a caldo, cotto Budello sterile o in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Bratwurst di maiale cotto a forma di spirale

Ingredienti	Carne di maiale, ev. carne di bovino, lardo, ev. impasto per Bratwurst a grana fine
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, non rubificato, cotto Intestino tenue di bovino o intestino tenue di suino
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Stumpen di San Gallo, Schützenwurst, Aussteller

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, ev. carne di vitello, lardo, acqua
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, a volte con disegno di carne di suino, umgerötet, affumicato a caldo, scottato Intestino tenue di bovino o budello in fibra di pelle
Gruppo di prodotti	Salsicce scottate
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Salsicce crude con maturazione interrotta

Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Treberwurst, Engadiner Hauswurst

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, lardo, ev. cotenne, fegato di suino (Saucisse au foie)
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine / grana media, rubificato, affumicato a caldo o a freddo, in generale crudo Saucisse au foie con parte di fegato di suino Engadiner Hauswurst è prodotta anche senza affumicatura Intestino crasso di suino, intestino tenue di bovino o duodeno
Gruppo di prodotti	Salsicce crude con maturazione interrotta
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue

Ingredienti	Carne di suino, carne di bovino, lardo, cotenne, ev. sangue di suino
Caratteristiche speciali	Impasto a grana da fine a grossolana, rubificato, in generale crudo Luganighe di sangue con parte di sangue Intestinomedia di bovino, intestino tenue di bovino o di suino
Gruppo di prodotti	Rohwurstware mit abgebrochener Reifung
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Mettwurst, Mettwurst al prosciutto, Teewurst, Mettwurst alla cipolla

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, ritagli di pancetta
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine, rubificato, affumicato, crudo Budelli artificiali o di cellulosa
Gruppo di prodotti	Salsicce crude con maturazione interrotta
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Salsicce crude

Andutgel, Bauernsalsiz, Bündner Salsiz, Grisoni, Salsiz di cervo, Salsiz di fegato, Salsiccia alle patate

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo, ev. carne di cervo (Salsiz di cervo), ev. fegato (Salsiz di fegato), ev. patate (Salsiccia alle patate)
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificata, ev. affumicata a freddo e/o portata a maturazione / essiccata Salsiz di cervo con parte di carne di cervo Salsiz di fegato con aggiunta di fegato Salsiccia alle patate con aggiunta di patate pelate e cotte Forma rettangolare pressata, in parte ricoperta di flora batterica Intestino tenue di bovino, intestino tenue di suino o budelli di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Regionale

Pantli, Klübler, Alpenklübler, Salsiccia all'aglio

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo, ev. aglio (salsiccia all'aglio)
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, affumicato a freddo, portato a maturazione / essiccato Salsiccia all'aglio con una parte importante di aglio Intestino tenue di bovino-, intestino tenue di suino, budelli di fibra di pelle o di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	regionale

Salame contadino, Salame affumicato, Salame cotto

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, affumicato a freddo e / o portato a maturazione / essiccato Salame cotto: cotto dopo l'affumicatura Intestino tenue di bovino, budello di cavallo, in fibra di pelle o budelli speciali per salame
Gruppo di prodotti	Rohwurstware
Zona di produzione d'origine	Schweiz

Salsiccia di campagna, Emmentaler Hauswurst

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo, ev. cotenne
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificata, affumicata a freddo, ev. portata a maturazione / essiccata Intestino tenue di bovino, intestino tenue di suino o budelli di collagene
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Schüblig di campagna, Ramswurst, Salsiccia alla barbabietola, Bastone di San Nicolao, Urner Hauswurst, Walliser Hauswurst, Salsiccia di cotenne

Ingredienti	Carne di bovino, carne di suino, lardo, ev. cotenne, ev. barbabietole (salsiccia alle barbabietole, Walliser Hauswurst), ev. porro (Walliser Hauswurst)
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, ev. affumicato a freddo e / o portato a maturazione / essiccato in parte ricoperto di flora batterica Intestino tenue di bovino, intestino tenue di suino, budello di collagene o artificiale colorato Salsiccia alle barbabietole con parte di barbabietole Walliser Hauswurst in parte con aggiunta di porro Salsiccia di cotenne con importante parte di cotenne Ramswurst und salsiccia di cotenne si consumano cotte
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche valaisanne

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, lardo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, affumicato a freddo e portato a maturazione / essiccato Intestino tenue di bovino, intestino medio di bovino o intestino tenue di suino Chorizo con aggiunta importante di paprica
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale (Romandia)

Mortadella cruda, Mortadella di fegato

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di bovino, ev. lardo, ev. fegato di suino o di bovino
Caratteristiche speciali	Impasto a grana grossolana o media, rubificata, portata a maturazione / essiccata Budello naturale
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Salametti, Salamella

Ingredienti	Carne di suino, carne di bovino, lardo
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, rubificato, portato a maturazione / essiccato, ricoperto di flora batterica Appesi in fila oppure singolarmente Intestino tenue di bovino, intestino tenue di suino
Gruppo di prodotti	Salsicce crude
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Salsicce a impasto cotto

Andouillettes

Zutaten	Stomaco e intestino di suino, ev. stomaco di vitello, ev. trippa di bovino
Caratteristiche speciali	Impasto a grana media, scottato
Produktgruppe	Salsicce ad impasto cotto
Ursprüngliches Herstellungsgebiet	Internazionale, regionale (Romandia)

Soppressata al sangue

Ingredienti	Gnagi di testa di maiale, lardo del collo, cotenne, sangue di maiale, brodo
Caratteristiche speciali	Cotenne finemente tritate, sangue e brodo. Gnagi di testa di maiale a dadini, rubificata, cotta, ev. affumicata Intestino tenue di suino
Gruppo di prodotti	Salsicce a impasto cotto
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Corned beef

Ingredienti	Carne di bovino, brodo, sostanza gelatinizzante
Caratteristiche speciali	Carne di bovino tritata a grana media, salata, cotta Scatola per conserva o budelli sterili come affettato
Gruppo di prodotti	Salsicce a impasto cotto
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Soppressata

Ingredienti	Parti di testa di suino, lingua di suino, carne di suino, acqua, ev. cetriolini sottaceto, aspic
Caratteristiche speciali	Salagione liquida, cotta, miscelata con aspic. Struttura grossolana Budelli di cellophane o sterili
Gruppo di prodotti	Salsicce a impasto cotto
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Leberwurst spalmabile, Leberwurst spalmabile di vitello

Ingredienti	Carne di suino, ev. carne di vitello (Leberwurst spalmabile di vitello), pancetta, grasso della punta di petto di vitello, fegato di suino, brodo, si può raffinare ulteriormente con ingredienti speciali come tartufo, spugnole, pepe verde ecc.
Caratteristiche speciali	Impasto a grana fine con ingredienti cotti, a volte con pezzi di carne, rubificato, scottato, a volte affumicato a freddo Budello artificiale o retto
Gruppo di prodotti	Salsiccia a impasto cotto
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Prodotti salmistrati cotti

Prosciutto con l'osso, Prosciutto nella vescica, Prosciutto di campagna, Prosciutto al forno

Ingredienti	Muscoli o parti di muscoli della coscia di suino oppure cosce intere con o senza cotenna, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, affumicato, crudo o generalmente cotto La struttura muscolare deve rimanere riconoscibile Valore- $Q_2 \leq 3.7$
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionalee

Pancetta affumicata, Pancetta affumicata cotta

Ingredienti	Pancetta di maiale
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, affumicata, cruda o cotta
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Mammelle affumicate; Mammelle affumicate cotte

Ingredienti	Mammelle di vacca intere
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, affumicate, crude o generalmente cotte
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Lingua di vitello salata, Lingua di vitello salata cotta, Lingua di vitello salata affumicata, Lingua di vitello salata affumicata cotta

Ingredienti	Lingue di vitello
Caratteristiche speciali	Lingue di vitello salate, ev. affumicate, crude o cotte
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Carré affumicato, carré affumicato cotto

Ingredienti	Lonza di maiale, costolette di maiale con carré
Caratteristiche speciali	Lonza di maiale, costolette di maiale, salmistrata, affumicata, crude o cotte
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Noce di prosciutto, Noce di prosciutto cotta, Prosciutto arrotolato, Prosciutto arrotolato cotto, Prosciuttino di spalla

Ingredienti	Muscoli della coscia (prosciuttino di spalla della spalla) di maiale, con o senza cotenna, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, affumicato, crudo o cotto La struttura muscolare deve rimanere riconoscibile Noce di prosciutto dalla noce di maiale
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Muso di bue cotto

Ingredienti	Muso di bue, testina di bue
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, cotto
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Pastrami

Ingredienti	Carne di bovino (solitamente petto), acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, affumicato, cotto
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Guarnitura per pizza, per toast, per sandwich

Ingredienti	Carne di suino, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, cotto. Struttura grossolana.
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Petto di pollo affumicato cotto

Ingredienti	Petto di pollo, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, ev. affumicato, cotto
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Testina pressata

Ingredienti	Parti di testina di suino, lingua di suino, carne di suino, acqua, ev. cetriolini sottaceto
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, cotta, pressata. Struttura grossolana.
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Prosciutto di bovino

Ingredienti	Carne di bovino
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, ev. affumicato, cotto. Pezzi interi o parti di carne.
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Lingua di manzo salmistrata, lingua di manzo salmistrata cotta, lingua di manzo salmistrata affumicata, lingua di manzo salmistrata affumicata cotta

Ingredienti	Lingua di manzo
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, ev. affumicata, cruda o cotta
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Rippli, collo affumicato, collo affumicato cotto, costolette affumicate, costolette affumicate cotte, nodino affumicato, nodino affumicato cotto

Ingredienti	Parti del carré di maiale, collo di maiale, costolette di maiale, nodino di maiale
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, affumicato, crudo o cotto Nodino di maiale refilato e mondato, moderatamente salato, affumicato, avvolto nel lardo della schiena (un tempo veniva chiamato «Lachsschinkli / prosciutto salmonato»)
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Muso salmistrato, muso salmistrato cotto

Ingredienti	Musi di suino
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, crudi, generalmente cotti
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Spalla affumicata con l'osso, spalla affumicata senza osso, spalla affumicata senza osso cotta

Ingredienti	Spalla di suino con o senza cotenna, con o senza osso, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, affumicata, cruda o cotta
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Gnagi di testa di suino salmistrato, Gnagi di testa di suino salmistrato cotto

Ingredienti	Parti di testa di suino con o senza osso
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, cruda o generalmente cotta
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Svizzera

Lingua di maiale salmistrata, lingua di maiale salmistrata cotta

Ingredienti	Lingua di suino
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, cruda o cotta
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Prosciutto di tacchino

Ingredienti	Petto di tacchino o carne di coscia di tacchino
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, ev. affumicato, cotto. Pezzi di carne interi o grossolanamente tagliati.
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Prosciutto di spalla, Proscitto di spalla zigano

Ingredienti	Muscoli della spalla di suino con o senza cotenne, acqua
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia o a secco, con o senza affumicatura, cotto. La struttura muscolare deve rimanere riconoscibile Valore-Q ₂ - ≤ 4.0
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Geretto di spalla salato, Geretto di spalla salato cotto, Geretto di spalla affumicato, Geretto di spalla affumicato cotto (noto anche come Gnagi)

Ingredienti	Geretto di spalla o della coscia
Caratteristiche speciali	Salagione con una salamoia, ev. affumicato, crudo o cotto
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati cotti
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Prodotti salmistrati crudi

Mostbröckli, Carne affumicata

Ingredienti	Carne di bovino a pezzi interi della coscia o della spalla
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, molto affumicato e/o essiccato
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Svizzera, regionale

Lardo contadino, Pancetta arrotolata

Ingredienti	Pancetta di suino, con o senza cartilagini, con o senza cotenna
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, molto affumicato e/o portato a maturazione / essiccato Pancetta arrotolata viene arrotolata senza cotenna
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale, regionale

Lardo da friggere, Lardo da cuocere, Lardo salato, Dadini di lardo

Ingredienti	Pancetta di suino (dadini di lardo: in parte. carne di suino), con o senza cartilagini, con o senza cotenna
Caratteristiche speciali	Salagione a secco o con una salamoia, affumicato Dadini di pancetta: pancetta di suino tagliata a pezzetti ed ev. carne di suino affumicata Lardo salato e lardo da cuocere possono anche essere cotti
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Bresaola

Ingredienti	Pezzi interi di coscia di bovino
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, leggermente essiccato, non pressato
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera, regionale

Coppa (dei Grigioni, del Ticino, ecc.)

Ingredienti	Collo di suino
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, portato a maturazione / essiccato o affumicato
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera, regionale

Lardo

Ingredienti	Lardo della schiena
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, portato a maturazione / essiccato e/o affumicato
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Lardo di coscia

Ingredienti	Muscoli o parti di muscoli della coscia di suino con o senza cotenna
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, affumicatura forte e portato a maturazione/ essiccato
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Carne secca (di Uri, della Gruyère, ec.), Scaglie di carne secca

Ingredienti	Pezzi interi della coscia o della spalla di bovino
Caratteristiche speciali	Salagione a secco, portata a maturazione / essiccata A volte messa nella forma, pressata
Gruppo di prodotti	Prodotti salmistrati crudi
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera, regionale

Altri prodotti a base di carne

Petto di vitello farcito cotto, Pancetta di suino farcito cotto

Ingredienti	Carne di suino o carne di vitello,
Caratteristiche speciali	Petto di vitello o pancetta di suino con farcia, non rubificato / rubificato, cotto
Gruppo di prodotti	Prodotto a base di carne
Zona di produzione d'origine	Internazionale, Svizzera

Arrosto di vitello cotto (spalla, collo, petto, coscia)

Ingredienti	Arrosto di spalla, del collo, del petto, della coscia di vitello
Caratteristiche speciali	Tutti i pezzi di arrosto non rubificati, cotti
Gruppo di prodotti	Prodotto a base di carne
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Roastbeef

Ingredienti	Lombata di bovino (Entrecôte in un pezzo, ev. scamone di bovino, ev. parti di coscia di bovino senza sottofesa)
Caratteristiche speciali	Lombata di bovino cotta rosa
Gruppo di prodotti	Prodotto a base di carne
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Arrosto di maiale cotto (nodino, spalla, coscia, collo, petto)

Ingredienti	Nodino di suino, spalla, coscia, collo, petto di suino
Caratteristiche speciali	Tutti i pezzi di arrosto non rubificati, cotti
Gruppo di prodotti	Prodotto a base di carne
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Bollito cotto

Ingredienti	Pezzi di carne di bovino
Caratteristiche speciali	Non rubificati, cotti
Gruppo di prodotti	Prodotto a base di carne
Zona di produzione d'origine	Internazionale

Articoli traiteur / Specialità gastronomiche

La gamma degli articoli traiteur e delle specialità gastronomiche è infinita. Perciò nel presente codice di corretta prassi si rinuncia alle rispettive descrizioni e definizioni; tali prodotti devono soddisfare le prescrizioni legali.

Per articoli traiteur s'intendono i seguenti prodotti: terrine, rillettes, pâtés, sandwiches, tartine, articoli in gelatina, insalate di carne o di salumi, pezzi di arrosto cotti (*vedi anche le descrizioni Altri prodotti a base di carne*), ecc.

5. Descrizione dei processi tecnologici

I processi tecnologici impiegati seguono le indicazioni descritte nella Guida per una buona prassi d'igiene nelle aziende della macelleria-salumeria (UPSC-ABZ, 2017).

6. Direttive, indicatori, criteri di valutazione microbiologici – valori indicativi

I valori massimi ammessi dalla Legge per i microrganismi sono stabiliti nell'Ordinanza sui requisiti igienici (ORI). Le ulteriori direttive, gli indicatori e i criteri di valutazione microbiologici sono stabiliti nella Guida per una buona prassi d'igiene nelle aziende della macelleria-salumeria (UPSC-ABZ, 2019) o nella Lettera informativa 2021/2.1 dell'USAV: Valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale.

7. Parametri analitici

I parametri sottoindicati vengono individuati come segue:

- Acqua [%] = perdita di peso in seguito ad essiccazione
- Ceneri [%] = residuo dopo incenerimento; parte inorganica non combustibile
- Sale [%] = tenore di sodio [%] moltiplicato per un fattore di 2,5
(Attenzione: rispetto al tenore di «sale da cucina» che veniva dichiarato precedentemente (= cloruro x 1.667), il valore per i prodotti carnei tipici è di circa 0.3% superiore, poiché il «sale» sopracitato contiene, oltre al «sale da cucina» (= cloruro di sodio) anche l'apporto di sodio dovuto agli additivi, al tenore naturale della carne ed agli altri ingredienti.)
- Proteine totali [%] = tenore totale di azoto [%] moltiplicato con il fattore 6.5
- Proteine del tessuto connettivo [%] = tenore di idrossiprolina [%] moltiplicato per il fattore 8
- Proteine muscolari [%] = totale proteine [%] – proteine del tessuto connettivo [%]
- Totale lipidi [%] = residuo dell'estrazione tramite Soxhlet con l'etere di petrolio dopo la disgregazione all'acido (come riferimento)
- Carboidrati [%] = valore d'analisi secondo diversi metodi, a dipendenza del prodotto
- Energia [kJ o kcal] = calcolato in base al valore energetico dei componenti principali
- Valore Q1 = $100 \times \text{proteine del tessuto connettivo} [\%] / \text{totale proteine} [\%]$
- Valore Q2 = $\text{acqua} [\%] / \text{totale proteine} [\%]$
- Valore Q3 = $\text{lipidi} [\%] / \text{totale proteine} [\%]$

8. Modifiche rispetto alla versione precedente

Modifiche apportate	Pagina nella versione 3	Pagina nella versione 4
Adattamento generale: «DOP (AOP)» in «DOP»		
Adattamento generale: OLMA viene scritto sempre in lettere maiuscole		
L'introduzione e lo scopo sono stati aggiornati.		
Definizione di «carne» e «carne fresca»: utilizzo di una formulazione analoga alle Linee guida per la dichiarazione.	6	6

Modifiche apportate	Pagina nella versione 3	Pagina nella versione 4
Definizione di «carne separata meccanicamente» modificata come segue: «...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. Il tenore di calcio non deve superare lo 0,1 per cento (= 100 mg per 100 g o 1'000 ppm) del prodotto fresco (si veda anche ODOA, art. 4, cpv. 4 e art. 8).»	8	8
Definizione di «carne ricomposta» modificata come segue: «Definizione di prodotti a base di carne ricomposta» I prodotti a base di carne ricomposta (denominata anche «ristrutturata») sono fabbricati a partire da pezzi di carne in parte tritati meccanicamente (tritacarne/cutter). Per liberare le proteine muscolari sulla superficie si aggiunge sale da cucina / sale nitritato e/o additivi e/o enzimi. I pezzi di carne vengono ulteriormente lavorati (massaggiati, girati, mescolati, impastati) e assemblati in un pezzo più grande. La struttura del tessuto dei pezzi di carne impiegati rimane generalmente inalterata. Per evitare di confondere i prodotti a base di carne ricomposta con prodotti ottenuti da pezzi di carne convenzionali, nella denominazione specifica – se sussiste il rischio di inganno, anche nel nome del prodotto – questi vanno segnalati tramite scritta con i medesimi caratteri (grandezza, tipo) con l'indicazione «da pezzi di carne ricomposta». Il prosciutto non è considerato un prodotto derivante da pezzi di carne ricomposta (si veda la definizione di «prosciutto»).	9	9
Definizione ingredienti di trasformazione e involucri di salsicce Degli ingredienti di trasformazione fanno parte i seguenti prodotti: Sangue Frattaglie <ul style="list-style-type: none"> ■ Organi come fegato, milza, rognoni, cuore, lingua senza mucose, polmoni, cervella, midollo spinale, animelle, testicoli, esofago, stomaco, quaglio, intestino retto e intestino tenue di vitello dopo ablazione della mucosa, mesenterio di vitello e reticella di maiale (Omentum major), mammelle. A seconda della specie animale, singoli organi sono esclusi dalla trasformazione (si veda ODOA, art. 5). ■ Nella prassi di buona fabbricazione, le frattaglie vengono aggiunte unicamente ai prodotti messi in vendita dopo un trattamento termico, a eccezione di determinate salsicce crude (ad es. Lebersalsiz) oppure di prodotti di salumeria crudi con maturazione interrotta (ad es. Saucisse au foie). In particolare per l'impiego di fegato di maiale crudo devono essere osservate le misure e le raccomandazioni della Lettera informativa 2017/2 dell'USAV, in riferimento al pericolo di epatite E. 	9	9
La definizione di «plasma» viene eliminata.	9	
Manzo IV: «(anche carne cartilaginosa)» eliminato	11	11
Modifica maiale V: «Lardo del collo e guancia con poca carne magra»	13	13
Modifica maiale VI: «Rifilature di lardo, lardo magro, lardo della spalla e tocchi con poca carne magra»	13	13
Modifica maiale VII: «Lardo della schiena senza carne magra»	13	13

Modifiche apportate	Pagina nella versione 3	Pagina nella versione 4												
L'interpretazione del termine «preparato di carne» viene modificata come segue: «3.1 Interpretazione del termine preparato di carne (si veda anche la Lettera informativa dell'USAV 2018/3) Per preparato di carne si intende carne fresca – compresa la carne sminuzzata – alla quale sono stati aggiunti derrate alimentari, condimenti o additivi o che è stata sottoposta a procedure di trattamento. Il trattamento eseguito non deve tuttavia modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne, eliminando così le caratteristiche della carne intesa come carne fresca. I preparati di carne non sono né surriscaldati né affumicati né essiccati né completamente stagionati. Il grado di macinatura non ha alcun rilievo. Esempi: Carne di salsiccia cruda, anche carne di salsiccia rossa salata, carne marinata, cevapcici, tartare, salsiccia di maiale fresca ecc..	14	14												
3.2 Descrizione di singoli preparati di carne Modifica: «...Nei casi in cui vengono utilizzati prodotti a base di carne ricomposta (relativa definizione al punto 2.1)...»	14	14												
Nel testo relativo a «Hamburger, Beef Burger, Poulet Burger ecc.», eliminazione del seguente passaggio: «(percentuale di carne secondo la definizione ODOA, art. 4: min. 80%)»	16	16												
Nel testo relativo a «Salsicce crude con maturazione interrotta» integrazione degli esempi: «...Luganighe, salsiccia da arrostitire di maiale con sale nitritato, Salsiccia ticinese (Luganighetta) ecc.»	19	19												
Salsiccia a impasto cotto Modifica: «...conservati refrigerati (datazione: «Da consumare preferibilmente entro il»)»	19	19												
Modifica della definizione dei prodotti a base di carne tradizionali (DOP/IGP): «■ Prodotti a base di carne con denominazione di origine protetta (DOP) risp. con indicazione geografica protetta (IGP): sono elencati nel Registro delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche (UFAG online). Nei prodotti DOP, tutto proviene da una regione di origine ben definita, dalla materia prima alla lavorazione fino al prodotto finito. Le specialità IGP sono prodotte, trasformate oppure raffinate nel luogo di origine. Possono essere prodotti unicamente da aziende che sono membri del gruppo richiedente che è, a sua volta, responsabile delle rispettive specifiche tecniche.» «Per la fabbricazione di prodotti a base di carne tradizionali ai sensi dell'ODOA, art. 9, cpv. 4, in base al gruppo di prodotti vanno utilizzati i seguenti additivi secondo le prescrizioni dell'OAdd e la buona prassi di fabbricazione:»	20	20												
Integrazione nella tabella:	20	21												
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Salsicce cotte</th> <th>Salsicce crude</th> <th>Salsicce a impasto cotto</th> <th>Prodotti salmistrati cotti</th> <th>Prodotti salmistrati crudi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E252 Nitrato di potassio</td> <td>-</td> <td>✘/-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>✘/-</td> </tr> </tbody> </table>		Salsicce cotte	Salsicce crude	Salsicce a impasto cotto	Prodotti salmistrati cotti	Prodotti salmistrati crudi	E252 Nitrato di potassio	-	✘/-	-	-	✘/-		
	Salsicce cotte	Salsicce crude	Salsicce a impasto cotto	Prodotti salmistrati cotti	Prodotti salmistrati crudi									
E252 Nitrato di potassio	-	✘/-	-	-	✘/-									

Modifiche apportate	Pagina nella versione 3	Pagina nella versione 4
<p>Definizione di ingredienti con funzione di additivi «Questi ingredienti sono alimenti che sono stati, ad esempio, concentrati, fermentati e/o scomposti con metodo enzimatico. In questo modo è stata aumentata la concentrazione di una sostanza già contenuta o si sono formate nuove sostanze che generano un effetto tecnologico nel prodotto finale. Tra queste figurano polveri o estratti vegetali contenenti nitrati per conferire una colorazione rossastra e succhi di verdura fermentati per prolungare la durata di conservazione. L'uso di questi ingredienti equivale all'utilizzo di un additivo soggetto ad autorizzazione e deve essere dichiarato di conseguenza.</p>		21
<p>Modifica di involucro e caratteristiche dello Schübli «Intestino tenue di bovino calibro 30 – 38 mm (eventualmente colorato con il sangue) Intestino tenue di suino calibro 28 – 38 mm (eventualmente colorato con il sangue)</p> <p>«Impasto prodotto nel cutter, struttura fine, eventualmente con disegno grossolano e/o aggiunta di cubetti di lardo della schiena o di lingua...»</p>	30	30
<p>Modifica dell'involucro del Landjäger: «Intestino tenue di maiale Alternativa: Budello di collagene»</p>	33	33
<p>Modifica di valori nutritivi e parametri di qualità del prosciutto (contadino, di coscia, cotto, nella forma): «...Valore-Q2 max. 3,7 (con budello sterile max. 3,8)»</p>	40	40
<p>Integrazione dei nuovi prodotti IGP e DOP registrati dopo la versione 3: Appenzeller Mostbröckli (IGP), Appenzeller Pantli (IGP), Appenzeller Siedwurst (IGP), Berner Zungenwurst (IGP), Boutefas (DOP) e Jambon de la Borne (DOP)</p>	43ff	43ff
<p>Struttura unificata dei prodotti IGP e DOP con: ad es. carne muscolare, lardo, ghiaccio/acqua, sale, spezie e/o estratti di spezie, additivi e altri ingredienti</p>	43ff	43ff
<p>Modifica Carne secca dei Grigioni IGP «L'elenco delle spezie è solo indicativo e non esaustivo: pepe, aglio, zenzero, ginepro, alloro, peperoncino»</p> <p>«Prodotto di salagione (facoltativo)»</p> <p>«La Carne secca dei Grigioni è un prodotto salmistrato crudo fabbricato con la carne di coscia di animali della specie bovina. Il prodotto finito è rettangolare, di consistenza solida e di colore rosso all'interno. Durante la maturazione (essiccazione), sulla superficie si forma una muffa nobile che, in genere ma non obbligatoriamente, viene eliminata prima del confezionamento.»</p>	43	46
<p>Modifica Longeole IGP «semi di finocchio interi (non medicinali), ...»</p>	44	48
<p>Modifica Saucisse d'Ajoie IGP «Carne muscolare Carne di maiale da S I a S VII» «Caratteristiche: ... senza chiuderle o eventualmente chiudendole con dello spago... ... 120-150 g. Se vendute essiccate perdono almeno il 30% del loro peso.»</p>	45	49

Modifiche apportate	Pagina nella versione 3	Pagina nella versione 4
<p>Modifica Saucisson vaudois IGP «... perdita di peso di almeno il 30%...» Come involucro è ammesso unicamente il budello naturale di suino (intestino crasso di suino). Le estremità vengono sigillate con uno spago o con delle clip. Il diametro è di 45 - 65 mm con una lunghezza di 13 - 24 cm, la lunghezza è compresa tra il doppio e il quintuplo del calibro.»</p>	46	50
<p>Modifica St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OL-MA-Bratwurst (IGP) «Standard minimo GQ Carne Svizzera...» «Aggiunta facoltativa, fino a max. 10% della massa totale.» «Acqua potabile e/o latte fresco:» «... latte vaccino...» «... percentuale corrispondente di latte magro in povere, acqua...» «Percentuale di sale da cucina...» «La St. Galler Bratwurst risp. St. Galler Kalbsbratwurst o la St. Galler OL-MA-Bratwurst è una salsiccia scottata bianca composta da carne di suino e carne di vitello. Solitamente si consuma calda (arrostita o grigliata). Viene insaccata nel budello nell'intestino tenue di suino. Il peso del prodotto finito è compreso tra 80 e 300 g. Il colore è chiaro/ bianco.»</p>	48	52
<p>Modifica Lare sec du Valais IGP Modifica: «Pancetta di suino...»</p>	50	54
<p>Rinderwurst, Siedwurst Eliminazione del prodotto IGP «Appenzeller Siedwurst»</p>	53	57
<p>Bierwurst, Krakauer, Brianzola, Zampone Cancellazione del prodotto IGP «Bernner Zungenwurst»</p>	54	58
<p>Salsicce crude con maturazione interrotta Eliminazione del prodotto DOP «Boutefas»</p>	58	62
<p>Pantli, Klübler, Alpenklübler, Salsiccia all'aglio Eliminazione del prodotto IGP «Appenzeller Pantli»</p>	59	63
<p>Prodotti salmistrati cotti Eliminazione del prodotto DOP «Jambon de la Borne»</p>	61	66
<p>Mostbröckli, Carne affumicata Eliminazione del prodotto IGP «Appenzeller Mostbröckli»</p>	65	70
<p>6. Direttive, indicatori, criteri di valutazione microbiologici – valori indicative Modifica rimando: «...aziende della macelleria-salumeria (UPSC-ABZ, 2019) o nella Lettera informativa 2021/2 dell'USAV: Valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale. »</p>	68	73
<p>9. Elenco delle abbreviazioni e bibliografia Eliminare, aggiornare e adattare</p>	71	78

9. Elenco delle abbreviazioni e bibliografia

- ABZ: Centro di formazione per l'economia svizzera della carne, Spiez
- DOP = Denominazione di origine protetta, attribuita a un articolo che viene prodotto, trasformato e raffinato in una determinata regione
- UFSP: Ufficio federale della sanità pubblica, Berna.
- USAV, 2018: Interpretazione delle espressioni «preparati di carne e prodotti a base di carne» ai sensi dell'art. 4 dell'ODOA; Lettera informativa dell'USAV 2018/3.
- UFAG: Ufficio federale dell'agricoltura, Berna.
- UFAG online: Registro delle denominazioni di origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IGP) Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), Berna (<https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html>).
- USAV: Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Berna.
- BPF = buona prassi di fabbricazione
- ORI: Ordinanza sui requisiti igienici (RS 817.024.1), Dipartimento federale dell'interno, Berna.
- IGP = Indicazione geografica protetta, attribuita a un articolo che viene prodotto, trasformato o raffinato in una determinata regione
- JB = Jungvieh – jeune bétail – bestiame giovane
- KV = Kalb – Veau – vitello
- MT = Muni – Taureau – tori (senza la seconda dentatura)
- MA = Muni – Autre taureau – altri tori
- ODerr: Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02), Dipartimento federale dell'interno, Berna.
- OID: Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari (RS 817.022.16), Dipartimento federale dell'interno, Berna.
- OB = Ochse - Boeuf - bue
- Proviande: Limiti di peso e di età. Proviande, Berna (www.proviande.ch).
- RG = Rind – Génisse – manzetta
- RV = Rind – Vache – vacca
- Schmid A., 2012: Zusammensetzung von Fleischprodukten schweizerischer Herkunft [Composizione dei prodotti carnei di origine svizzera]. ALP science, Istituto di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Berna, 542, 1-28.
- Banca dati svizzera dei valori nutritivi ETH Zurigo. <https://naehrwertdaten.ch/it/>
- UPSC: Unione Professionale Svizzera della Carne, Zurigo
- UPSC, 2015: Competenze per l'economia carnea svizzera. Unione Professionale Svizzera della Carne, Zurigo (editore), 2a edizione riveduta, pag. 439-441
- UPSC, 2019: La denominazione e l'impiego dei pezzi di carne. Unione Professionale Svizzera della Carne, Zurigo (editore), pag. 1-84
- UPSC-ABZ, 2020: Guida per una buona prassi d'igiene nelle aziende della macelleria-salumeria. Unione Professionale Svizzera della Carne, Zurigo (editore), versione 4.1, pag. 1-190.
- OFE: Ordinanza sulle epizootie (RS 916.401), Confederazione, Berna.
- OlgM: Ordinanza concernente l'igiene nella macellazione (RS 817.190.1), Dipartimento federale dell'interno, Berna.
- VK = Vache – Kuh – vacca
- VKES/APCS, 2009: Fleisch und Wurstwaren [carne e salumeria] (cap. 1), Kulinarisches Erbe der Schweiz [patrimonio culinario svizzero], parte 1. Associazione Patrimonio culinario svizzero (VKES/APCS), Lindau (editore), pp. 1-262.
- ACCS: Associazione dei chimici cantonali svizzeri
- ODOA: Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108), Dipartimento federale dell'interno, Berna.
- OMCC: Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (RS 817.190), Confederazione, Berna.
- OAdd: Ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (RS 817.022.31), Dipartimento federale dell'interno, Berna.

