

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

I. Situazione iniziale

Dopo l'entrata in vigore della revisione totale dell'ODerr, il 1° maggio 2017, è emersa la necessità di precisare diverse nuove disposizioni. Inoltre, anche il diritto sulle derrate alimentari dell'UE si è evoluto. Nell'ambito del pacchetto di revisione (Stretto 3) si intende aggiornare nuovamente l'ODerr.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 2 capoverso 3 lettera a nota a piè di pagina e 4 lettera e

Nel capoverso 3 lettera a viene solamente aggiornata la nota a piè di pagina.

Nel capoverso 4 lettera e si rimanderà in futuro alle definizioni contenute nel nuovo regolamento sui controlli ufficiali (regolamento (UE) 2017/625¹), che sostituisce il previgente regolamento (CE) n. 882/2004.

Articolo 5 capoverso 2 lettera a

Il capoverso 2 lettera a viene formulato in maniera più generale. Nelle autorizzazioni non si tratta solo di derrate alimentari e di oggetti d'uso, ma anche dell'autorizzazione di indicazioni (indicazioni sulla salute) o di trattamenti (ad es. con radiazioni ionizzanti).

Articolo 14 capoverso 2

I capitoli 10 e 11 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale definiscono cosa si intende per latte e prodotti a base di latte, come formaggio, yogurt ecc. Di regola, le denominazioni di prodotti definite legalmente possono essere utilizzate soltanto per questi prodotti. Eccezionalmente, questo principio non si applica tuttavia alle denominazioni di prodotti, le cui caratteristiche sono ben note grazie al loro utilizzo tradizionale o se le denominazioni sono utilizzate per descrivere in modo univoco una pro-

¹ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio, versione della GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.



prietà caratteristica del prodotto. Queste denominazioni sono elencate nella decisione della Commissione 2010/791/UE² a seconda delle lingue. Ad esempio la denominazione specifica «Erdnussbutter» può essere utilizzata in tedesco, tuttavia «burro d'arachidi» non può essere utilizzato in italiano. Queste eccezioni devono essere possibili anche secondo il diritto svizzero.

Articolo 15 capoverso 2 lettera a

Attualmente le derrate alimentari geneticamente modificate non sono considerate nuovi tipi di derrate alimentari e per tutti gli aspetti sono soggette alle disposizioni relative alle derrate alimentari geneticamente modificate.

Nell'UE i fermentatori (cfr. commento sotto relativo all'art. 31 cpv. 5) non sono considerati derrate alimentari geneticamente modificate, bensì nuovi tipi di derrate alimentari. Poiché anche per i fermentatori si applica la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari, in questa disposizione occorre prevedere una deroga per questi prodotti.

Prodotti OGM

Articolo 31 capoversi 3 e 5

Il capoverso 3 precisa che nel caso di prodotti che sono OGM, che li contengono o che provengono dall'incrocio con OGM, l'USAV dirige la procedura di autorizzazione. Poiché questi prodotti sono soggetti alla LIG, esso sottopone la domanda all'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) per una valutazione nella propria sfera di competenza. L'USAV rilascia l'autorizzazione solo se, in base allo stato attuale della scienza, può essere escluso un pericolo per l'ambiente.

Capoverso 5

Nel diritto svizzero i prodotti OGM sono specificati in maniera diversa rispetto al diritto UE: le sostanze prodotte in un sistema chiuso a partire da microorganismi geneticamente modificati e poi separate da tali organismi, depurate e chimicamente definite non sono considerati prodotti OGM (ad es. vitamina B12). Questi prodotti derivanti da un processo di fermentazione non sono composti da OGM, ma sono considerati prodotti «ottenuti da OGM». Nell'UE queste sostanze sono soggette alle regolamentazioni sui nuovi tipi di derrate alimentari e quindi alla relativa procedura di autorizzazione.

Oggi in Svizzera i prodotti derivanti da un processo di fermentazione devono essere sottoposti a una procedura di autorizzazione OGM per poter essere immessi sul mercato. Essi non sono soggetti all'obbligo di caratterizzazione (art. 7 cpv. 7 ODerrGM). L'industria e il commercio considerano la situazione attuale insoddisfacente dato che nell'UE e in Svizzera devono essere effettuate procedure di autorizzazione differenti per immettere sul mercato lo stesso prodotto. Pertanto in Svizzera anche questi prodotti devono essere sottoposti alle disposizioni concernenti i nuovi tipi di derrate alimentari ai sensi degli articoli 15–19 ODerr.

Il capoverso 5 precisa che i prodotti che sono stati ottenuti da OGM, separati da microorganismi, depurati e chimicamente definiti nonché fabbricati in un sistema chiuso secondo l'articolo 3 lettera h dell'ordinanza sull'impiego confinato (cosiddetti prodotti derivanti da un processo di fermentazione come ad es. vitamina B12) sono ora soggetti alla regolamentazione sui nuovi tipi di derrate alimentari (in part. art. 15 cpv. 1 lett. f e i ODerr). Queste sostanze non sono più soggette alla procedura di autorizzazione

² Decisione della Commissione, del 20 dicembre 2010, che fissa l'elenco dei prodotti di cui all'allegato XII, punto III.1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, GU L 336 del 21.12.2010, pag. 55.



OGM, bensì alla procedura di autorizzazione di nuovi tipi di derrate alimentari che richiede criteri comparabili. La valutazione del pericolo per la salute avviene in entrambe le procedure secondo gli stessi criteri rigorosi affinché la protezione della salute dei consumatori continui ad essere garantita. Come avviene già oggi, queste sostanze continuano ad essere escluse dall'obbligo di caratterizzazione (art. 7 cpv. 7^{bis} ODerrGM). Per questi prodotti non sussiste un pericolo per l'ambiente come accade per gli altri OGM.

Articolo 33 capoverso 1 frase introduttiva e 1^{bis}

L'articolo 33 disciplina l'obbligo di documentazione per i prodotti OGM.

Nella frase introduttiva del capoverso 1 viene utilizzata l'espressione «prodotti OGM» presente all'articolo 31 capoverso 1, e sta per derrate alimentari che sono OGM, li contengono o sono da essi ottenute. L'obbligo di documentazione si deve applicare anche ai prodotti OGM ai sensi dell'articolo 31 capoverso ODerr.

Articolo 37

L'articolo 37 disciplina l'obbligo di caratterizzazione per i prodotti OGM.

I capoversi 1 e 2 corrispondono ai capoversi 1 e 3 in vigore.

Attualmente l'ODerrGM stabilisce quali condizioni devono rispettare le derrate alimentari per poter essere contrassegnate con la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». A seguito dell'importanza della disposizione concernente tale dicitura, la regolamentazione viene trasferita dall'ODerrGM all'ODerr. Per motivi di tecnica legislativa il capoverso 2 viene abrogato e la regolamentazione viene ripresa nel capoverso 4. L'attuale capoverso 4 diventa capoverso 3. Poiché non devono essere possibili eccezioni per la regolamentazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» da parte del DFI, la sua competenza si limita in futuro ad eccezioni riguardanti la caratterizzazione di derrate alimentari geneticamente modificate (cpv. 3)

Caratterizzazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» (attuazione della mozione 15.4114 *Bourgeois Regole appropriate per l'etichettatura "senza OGM/senza ingegneria genetica"*)

In Svizzera i consumatori prediligono derrate alimentari prive di OGM, pertanto l'agricoltura svizzera si adopera con impegno per rinunciare all'impiego della tecnologia genetica e ha volontariamente scelto un'alimentazione del bestiame da reddito priva di OGM. Nonostante questi sforzi il rigoroso quadro giuridico non consente in Svizzera, al contrario dei nostri Paesi limitrofi, di sottolineare e pubblicizzare la fabbricazione priva di OGM per le derrate alimentari di origine animale, come lo yogurt, poiché spesso gli additivi per alimenti per animali, come le vitamine e gli aminoacidi, sono stati ottenuti da microrganismi geneticamente modificati. Non si può del tutto rinunciare all'impiego di questi prodotti visto che non sono sempre disponibili in qualità prive di manipolazioni genetiche. Vi sono additivi per alimenti per animali, come ad esempio la vitamina B12, che non vengono più prodotti senza manipolazioni genetiche. Pertanto, l'impiego di questo tipo di additivi è inevitabile. Di conseguenza, le derrate alimentari di origine animale fabbricate con questi prodotti non possono essere pubblicizzate con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». Inoltre, prodotti come per esempio gli yogurt importati potrebbero provenire da una produzione in cui le mucche sono state alimentate con alimenti per animali geneticamente modificati, indicazione che non deve figurare sullo yogurt. Tali prodotti importati non possono essere distinti da quelli svizzeri, che sono sempre fabbricati senza alimenti per animali di qualità OGM.



In applicazione della mozione 15.4114 *Bourgeois Regole appropriate per l'etichettatura "senza OGM/senza ingegneria genetica"* occorre mitigare le condizioni per poter contrassegnare le derrate alimentari di origine animale con la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». La mozione Bourgeois incarica in particolare il Consiglio federale di adeguare il diritto attuale per poter contrassegnare e pubblicizzare in Svizzera le derrate alimentari ottenute senza ricorso alla tecnologia genetica in maniera simile ai Paesi limitrofi.

Attualmente vale quanto segue: le derrate alimentari possono essere contrassegnate con la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» se nell'intero processo di produzione si è rinunciato completamente all'utilizzo di prodotti derivanti da OGM. È autorizzato, eccezionalmente, soltanto l'utilizzo di medicinali veterinari ottenuti da OGM. Per poter apporre l'indicazione «senza ricorso alla tecnologia genetica», una derrata alimentare, un ingrediente o un coadiuvante tecnologico equivalente deve inoltre essere autorizzato secondo il diritto svizzero in qualità di derrata alimentare OGM oppure deve essere prodotto secondo il diritto svizzero con sostanze ausiliarie dell'agricoltura o con prodotti di base (alimenti per animali o additivi per alimenti per animali) che sono OGM, contengono OGM o sono da essi ottenuti.

L'Unione europea (UE) non contempla un diritto comunitario riguardante la menzione di una rinuncia parziale o completa dell'utilizzo della tecnologia genetica nella fabbricazione di derrate alimentari. Invece alcuni Stati dell'UE (in particolare Germania, Austria e Francia) dispongono di diverse prescrizioni a questo riguardo. In questi Paesi per la produzione di derrate alimentari di origine animale possono essere generalmente impiegati o impiegati a determinate condizioni, in aggiunta ai medicinali veterinari, anche additivi per alimenti per animali derivati da microrganismi geneticamente modificati (vitamine e amminoacidi). Le derrate alimentari di origine animale così fabbricate possono comunque essere contrassegnate con la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica».

In Svizzera si intende adeguare i requisiti relativi alla dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» a quelli dei nostri Paesi limitrofi. Come menzionato sopra, la disposizione riguardante questa dichiarazione viene trasposta nell'ODerr. Attualmente può essere utilizzata soltanto l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» (cfr. art. 7 cpv. 9 ODerrGM), in futuro, tramite la formulazione aperta della frase introduttiva del capoverso 4 saranno possibili anche altre indicazioni equivalenti. Lo scopo è evitare ostacoli al commercio.

Il capoverso 4 lettera a numeri 1 e 2 comprende, come finora, la rinuncia ai prodotti OGM nell'intero processo di fabbricazione e include di regola anche l'impiego di fermentatori.

Per le derrate alimentari di origine animale oggi è possibile utilizzare l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica», anche se durante la produzione sono stati utilizzati medicinali veterinari ottenuti da OGM. L'articolo 7 capoverso 8 lettera a numero 2 ODerrGM prevede una tale eccezione per i medicinali veterinari. Questa eccezione deve essere mantenuta ed estesa agli additivi per alimenti per animali. Oltre ai medicinali veterinari (cpv. 5 lett. a) ora sono autorizzati anche gli additivi per alimenti per animali fabbricati a partire da OGM secondo l'articolo 31 capoverso 5 (cpv. 5 lett. b). Questi additivi devono essere dichiaratamente mai disponibili senza manipolazioni genetiche e necessari per l'approvvigionamento appropriato ai bisogni degli animali ai fini della loro salute e protezione.

Nel caso concreto la modifica proposta può essere illustrata nella maniera seguente:

Yogurt A viene prodotto con il latte di una mucca non alimentata con alimenti per animali OGM, che ha ricevuto additivi per alimenti per animali senza manipolazioni genetiche ed è stata trattata con medicinali veterinari OGM.



Yogurt B viene prodotto con il latte di una mucca non alimentata con alimenti per animali OGM, che ha ricevuto additivi per alimenti per animali ottenuti da OGM ed è stata trattata con medicinali veterinari OGM.

Joghurt C viene prodotto con il latte di una mucca alimentata con alimenti per animali OGM e che ha ricevuto additivi per alimenti per animali e medicinali veterinari OGM.

Caratteristiche	Yogurt A	Yogurt B	Yogurt C
Alimenti per animali	Alimenti per animali normali	Alimenti per animali normali	Alimenti per animali OGM
Additivi per alimenti per animali	Additivi per alimenti per animali prodotti sinteticamente	Additivi per alimenti per animali ottenuti da OGM	Additivi per alimenti per animali ottenuti da OGM
Medicamenti veterinari	OGM	OGM	OGM
Provenienza del latte per yogurt	Svizzera o importazione	Svizzera o importazione	Solo importazione, poiché nell'agricoltura svizzera si rinuncia agli alimenti per animali OGM
Attuale caratterizzazione OGM obbligatoria in Svizzera e nei Paesi limitrofi	Nessuna	Nessuna	Nessuna caratterizzazione per l'impiego di alimenti per animali OGM
Attuale indicazione volontaria in Svizzera	Consentita l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Vietata l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Vietata l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»
Attuale indicazione volontaria nei Paesi limitrofi	Consentita l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Consentita l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Vietata l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»
Caratterizzazione in Svizzera secondo le nuove condizioni per una pubblicità negativa	Consentita l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Consentita l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»	Vietata l'indicazione volontaria «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica»



In Svizzera le derrate alimentari di origine animale possono recare l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» se soddisfano le caratteristiche richieste dalla suddetta categoria dello «yogurt A». Per i prodotti come lo yogurt B o C l'indicazione è vietata. I consumatori, pertanto, già oggi sono messi di fronte alla possibilità di acquistare yogurt, come lo yogurt A, con questa indicazione, nonostante per la loro produzione siano stati utilizzati medicinali veterinari OGM.

Inoltre, i prodotti come lo yogurt C, che contengono alimenti per animali OGM impiegati nell'alimentazione delle mucche, non sono attualmente soggetti all'obbligo di caratterizzazione OGM. Questi prodotti giungono sul mercato svizzero soltanto tramite l'importazione, poiché l'agricoltura svizzera rinuncia all'impiego di mangimi OGM.

Attuando la mozione si creano i presupposti per poter pubblicizzare con la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» derrate alimentari di origine animale contenenti additivi per alimenti per animali OGM, ma non alimenti per animali OGM.

Per non poter pubblicizzare con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» evidenze ovvie, come le derrate alimentari di origine vegetale per cui in Svizzera non sono previste autorizzazioni OGM, si mantiene l'articolo 7 capoverso 8 lettera c ODerrGM, secondo cui una derrata alimentare OGM dello stesso tipo deve essere autorizzata (cfr. art. 37 cpv. 4 lett. c n. 1). In futuro continuerà a essere vietato pubblicizzare derrate alimentari di origine vegetale, come mele o patate, con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica», se non sono autorizzate secondo il diritto svizzero derrate alimentari OGM dello stesso tipo. Qualora non sia autorizzata una derrata alimentare OGM dello stesso tipo, per poter utilizzare la suddetta indicazione occorre soddisfare in alternativa la condizione secondo la quale è autorizzato produrre secondo il diritto svizzero derrate alimentari dello stesso tipo con sostanze ausiliarie dell'agricoltura o prodotti di base che sono OGM, li contengono o sono da essi ottenuti (cfr. art. 37 cpv. 4 lett. c n. 2 ODerr). Pertanto, lo yogurt C importato in Svizzera e prodotto con alimenti per animali OGM è considerato come prodotto dello stesso tipo e dunque allo yogurt A e B è possibile apporre l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica».

In sintesi: in Svizzera potranno ora essere pubblicizzati in modo negativo soltanto le derrate alimentari di origine animale, come lo yogurt B, e come finora lo yogurt A. La caratterizzazione di altri prodotti non subisce modifiche (v. tabella).

Articolo 38 capoverso 2 e 3 secondo periodo

Le espressioni «prodotto» e «derrata alimentare» nel capoverso 2 sono state modificate al fine di armonizzarle con la terminologia usata nell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16).

Tutte le procedure di autorizzazione nel diritto alimentare si basano di regola sugli articoli 3 segg. ODerr. Tuttavia qui non si applica l'articolo 3 ODerr poiché per il rilascio dell'autorizzazione valgono i criteri di cui all'articolo 38 capoverso 2. Nell'OID vi sono tuttavia ulteriori requisiti relativi alla procedura di autorizzazione (v. art. 32 e 33 OID), motivo per cui nel secondo periodo dell'articolo 38 capoverso 3 viene creata una relativa delega.

Articolo 39 capoverso 2 lettera a e d

Le regolamentazione della dichiarazione scritta della provenienza si applica anche ai ratiti. Questa disposizione si era persa a causa di un errore che viene ora rettificato (cpv. 2 lett. a).

Nel caso delle derrate alimentari confezionate o imballate su richiesta del consumatore sul luogo di consegna oppure preimballate ai fini della loro consegna immediata e che sono facilmente deperibili deve essere indicata la data di scadenza. Sono considerate facilmente deperibili le derrate alimentari



che devono essere conservate refrigerate ai sensi dell'articolo 24 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici (ORI, RS 817.024.1) o secondo requisiti di temperatura specifici della presente ordinanza. Apponendo questa data si dà ai consumatori che portano a casa con sé una tale derrata alimentare la possibilità di informarsi anche in seguito sulla conservabilità del prodotto. Inoltre, essa costituisce un'informazione per le autorità di esecuzione le quali possono verificare se la derrata alimentare in questione è stata realmente imballata in vista di una consegna diretta (cpv. 2 lett. d).

Articolo 40 Rubrica

La rubrica viene adeguata poiché le disposizioni si applicano a tutte le derrate alimentari del commercio intermedio, compresi i prodotti finiti.

Articolo 48 capoverso 2

Il vigente capoverso 2 viene stralciato poiché l'esclusione è già fatta all'articolo 1 capoverso 2 lettera c ODerr. Il suo contenuto generava confusione. Un nuovo capoverso 2 viene introdotto per chiarire che gli articoli d'antiquariato non sono interessati da questa disposizione.

Articolo 81 capoverso 3

Nella versione dell'ODerr approvata il 16 dicembre 2016 sono state dimenticate le procedure di campionatura. Questo errore viene qui corretto. La nuova versione coincide ora contenutisticamente con l'articolo 25 della legge sulle derrate alimentari.

Articolo 85a

Questa disposizione corrisponde all'articolo 15 del regolamento (CE) 2017/625³ e specifica che i principi sono fissati anche agli articoli 29 e 30 LDerr.

Articolo 90

Capoverso 1: Si precisa che sono soggetti ai controlli approfonditi soltanto i prodotti che vengono importati per via aerea tramite gli aeroporti di Ginevra e Zurigo. Sono escluse le spedizioni importate tramite il traffico stradale. La dichiarazione elettronica del prodotto interessato deve avvenire tramite il sistema TRACES dell'Unione europea (modulo IMSOC TRACES).

Capoverso 2: In questo capoverso viene stabilito quali persone sono responsabili della dichiarazione preventiva allo scopo di garantire che informazioni importanti riguardanti la spedizione, come ad esempio la refrigerazione, vengano trasmesse dall'importatore alla persona soggetta all'obbligo di dichiarazione.

Capoverso 3: Il termine DCE (documento comune di entrata) viene sostituito dal DSCE (documento sanitario comune di entrata).

Capoverso 4: Le spedizioni senza dichiarazione preventiva causano per le autorità di controllo un notevole dispendio supplementare. Per queste spese è riscosso un emolumento supplementare menzionato nell'allegato 8 OELDerr.

Capoverso 5: Questa disposizione comprende tutti gli obblighi generali della persona soggetta all'obbligo di dichiarazione nei confronti dell'USAV. L'unità responsabile dell'USAV per questa funzione è il Servizio veterinario di confine presso gli aeroporti di Zurigo e Ginevra.

³ Cfr. nota a piè di pagina 1.



Capoversi 6–8: A livello di contenuto questi capoversi corrispondono agli attuali capoversi 5–7.

Articolo 91 capoversi 1^{bis}, 3 e 6

Capoversi 1^{bis} e 3: Anche qui il termine DCE (documento comune di entrata) viene sostituito dal DSCE (documento sanitario comune di entrata).

Capoverso 6: l'articolo 46 paragrafo 2 del regolamento (UE) 2017/625⁴ prevede che debbano essere emanate ulteriori disposizioni per le procedure che devono essere osservate per garantire la rintracciabilità delle derrate alimentari sottoposte a controlli approfonditi e per i documenti che accompagnano le merci qualora vengano prelevati campioni dalle autorità competenti. All'USAV bisogna conferire la competenza di emanare queste disposizioni molto tecniche a livello di Ufficio.

Modifica dell'OIPPE

Articolo 2 lettera b numero 1

Le prescrizioni in materia di dichiarazione delle bevande alcoliche dolci vengono adeguate nell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sulle bevande con quelle dell'UE, in modo tale che non deve più essere apposta l'indicazione supplementare sull'etichetta «bevanda alcolica dolce», bensì soltanto l'indicazione del tenore di alcool. Occorre pertanto abrogare la deroga del principio di Cassis de Dijon.

Articolo 2 lettera b numero 8

Occorre adeguare il rimando poiché i requisiti per l'impiego dell'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» sono ora disciplinati nell'ODerr.

Articolo 2 lettera b numero 9

Si tratta soltanto di un adeguamento terminologico al nuovo diritto sulle derrate alimentari. Le espressioni «additivi» e «coadiuvanti tecnologici» sono stralciate.

Dato che il termine di derrata alimentare comprenderà tutte le sostanze o i prodotti destinati a essere assunti dall'uomo in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata o dai quali si può ragionevolmente attendere siffatta destinazione (v. art. 4 cpv. 1 nLDerr), gli additivi e i coadiuvanti tecnologici non sono più esplicitamente menzionati nel testo di ordinanza. Se rimangono nella derrata alimentare, sono considerati derrate alimentari. I coadiuvanti tecnologici prodotti con l'aiuto della tecnologia genetica che non finiscono nella derrata alimentare e quelli contenuti nella derrata alimentare soltanto come residui non sono considerati derrata alimentare e pertanto non rientrano nell'obbligo di autorizzazione in materia di derrate alimentari.

⁴ Cfr. nota a piè di pagina 1.



III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste si apportano precisazioni e il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale del diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

BONZA



Rapporto esplicativo relativo alla Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)

I. Premessa

La presente ordinanza disciplina tutti i compiti, gli obblighi, i requisiti e i diritti delle autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari in relazione all'adempimento dei propri compiti legali. Rispetto alla versione del 1° maggio 2017, basata sui regolamenti (CE) n. 882/2004¹ e (CE) n. 854/2004², la presente ordinanza riprende contenuti, struttura e terminologia del nuovo regolamento UE sui controlli ufficiali (UE) 2017/625³. Pertanto determinati articoli o contenuti sono stati organizzati diversamente rispetto al passato. Dal punto di vista dei contenuti la parte dedicata alla formazione delle autorità di esecuzione è stata completamente rivista. Essendo stata modificata oltre metà delle disposizioni vigenti, la OELDerr viene sottoposta a revisione totale.

II. Commento alle singole disposizioni

1. Titolo: Oggetto e definizioni

I campi disciplinati dall'articolo 1 capoverso 1 dell'ordinanza coincidono sostanzialmente con quelli della legislazione vigente, ma vengono ulteriormente precisati. Nulla cambia inoltre nel rapporto di sussidiarietà rispetto alle ordinanze citate all'articolo 1 capoverso 2.

¹ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

² Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.

³ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), versione secondo la GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.



La terminologia di cui all'articolo 2 capoverso 1 è stata in gran parte ripresa dal regolamento (UE) 2017/625⁴ o dalla legislazione vigente. Altre definizioni riprendono quanto contenuto nel regolamento (UE) 2017/625 (art. 2 cpv. 2).

2. Titolo: Controlli ufficiali

Capitolo 1: Disposizioni comuni (art. 3–13)

Anche queste disposizioni sono state in gran parte riprese dal regolamento (UE) 2017/625⁵ o dalla OELDerr.

Descrivono i principi e i metodi di svolgimento dei controlli ufficiali, oltre a indicare i soggetti e le attività che ne sono assoggettati.

Per garantire che l'opinione pubblica sia aggiornata sulla sicurezza delle derrate alimentari, le autorità competenti devono accertare che vengano pubblicate le informazioni sui controlli ufficiali e i relativi risultati (art. 7). Per avere un miglior quadro d'insieme e incrementare l'efficienza, è possibile effettuare tale rendicontazione nell'ambito di rapporti a livello nazionale.

L'articolo 8 sancisce l'obbligo di effettuare i controlli ufficiali sulla base di procedure documentate. Se accreditati, un ispettorato alimentare ai sensi della norma ISO 17020 e un laboratorio ai sensi della norma ISO 17025 soddisfano i requisiti di cui al capoverso 1.

Le prescrizioni per i controlli ufficiali delle autorità federali sono riportate nei pertinenti atti normativi (legge sulle dogane, OITE⁶) e relative disposizioni di servizio.

Per tenere più facilmente traccia delle violazioni e ottimizzare le misure correttive dell'azienda interessata, i risultati dei controlli ufficiali devono essere registrati per iscritto e, su richiesta, inviati in copia all'azienda (art. 9). Se il personale dell'autorità competente deve essere costantemente o periodicamente presente sul posto per vigilare sulle attività dell'azienda, sarebbe insostenibile effettuare la registrazione scritta di ogni ispezione o sopralluogo. In questi casi le registrazioni scritte devono essere predisposte a intervalli tali da consentire alle autorità competenti e all'azienda di verificare regolarmente il rispetto delle normative.

Il principio secondo cui si presumono a rischio tutti gli alimenti e gli oggetti d'uso di un lotto di cui faceva parte un alimento o un oggetto d'uso a rischio (art. 10) è stato ripreso dall'articolo 14 numero 6 del regolamento (CE) n. 178/2002⁷.

L'autorità federale crea necessariamente un rapporto solo se il caso genera una contestazione o un trasferimento al Cantone.

⁴ Cfr. nota a piè di pagina 3.

⁵ Cfr. nota a piè di pagina 3.

⁶ ⁶Ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi (OITE-PT; RS 916.443.10); ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia (OITE-UE; RS 916.443.11)

⁷ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, GU L 31 del 1.2.2002.



L'obbligo di notificare immediatamente le derrate alimentari e gli oggetti d'uso che costituiscono un rischio per la salute umana (art. 11) deriva dalla legislazione vigente (art. 7 OELDerr, versione del 1° maggio 2018). Le autorità cantonali di esecuzione sono tenute a comunicare all'USAV sia i rischi acuti per la salute sia i casi in cui derrate alimentari o oggetti d'uso nocivi per la salute siano stati forniti a un numero indefinito di consumatori. Rientrano fra queste le notifiche effettuate tramite reti informatiche estere come il RASFF⁸. La notifica deve essere inoltrata all'USAV entro 48 ore dalla presa d'atto.

L'articolo 12 consente inoltre all'USAV la possibilità di svolgere la vigilanza e il coordinamento, nel caso in cui siano i Cantoni a occuparsi dell'esecuzione di cui all'articolo 42 della legge sulle derrate alimentari, e ove necessario di emanare direttive sul coordinamento dell'esecuzione.

Per accertare che le disposizioni della presente ordinanza vengano rispettate, le autorità competenti predispongono audit interni o da parte di soggetti esterni (art. 13). Tali audit dovrebbero svolgersi in modo trasparente ed essere sottoposti a un esame da parte di un ufficio indipendente.

Capitolo 2: Controlli in Svizzera

Sezione 1: Metodi e tecniche per i controlli ufficiali (Art. 14)

L'articolo 14 indica quali metodi e tecniche possa prevedere il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso sul territorio nazionale. L'autorità di esecuzione è competente solo per il controllo di specifici aspetti. In caso di ispezione generale o completa, di norma vengono verificati tutti gli aspetti menzionati, se pertinenti per l'azienda interessata. Le autorità di esecuzione tuttavia hanno piena facoltà di controllare solo determinati aspetti selezionati. L'articolo revisionato riprende la terminologia e la struttura del nuovo regolamento sui controlli (UE) n. 2017/625⁹.

Sezione 2: Accertamenti di focolai di malattie connessi a derrate alimentari e acqua per docce e piscine Art. 15-16

Le esperienze pratiche hanno evidenziato l'importanza di uno scambio reciproco di informazioni e del coordinamento degli accertamenti fra le autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari e quelle sanitarie. L'articolo 16 sancisce la necessità dello scambio di informazioni, fra chimici cantonali da un lato e medici cantonali dall'altro, sugli eventi in relazione a possibili focolai di malattie determinati da derrate alimentari. L'organo cantonale che per primo viene a conoscenza di un possibile focolaio di malattia deve informare gli altri organi. Il chimico cantonale deve inoltre eseguire tutti gli accertamenti necessari per ripristinare la sicurezza alimentare, ivi inclusi gli accertamenti e le misure legislative attuati direttamente nelle aziende alimentari, oltre agli accertamenti presso i consumatori per individuare la causa di un focolaio di malattia di origine alimentare. Se necessario deve consultare anche il veterinario cantonale. Se sono necessari accertamenti in ambito medico, in particolare esami medici o il prelievo di campioni a scopo di analisi, la competenza spetta al medico cantonale. Le autorità sanitarie cantonali e quelle di esecuzione in materia di derrate alimentari devono in ogni caso coordinarsi prima di adottare misure. I campioni devono essere conservati fino a quando gli accertamenti sul focolaio non siano conclusi. A seconda delle circostanze questo può prevedere un procedimento giudiziario.

I Cantoni devono informare costantemente l'USAV sullo stato degli accertamenti (cpv. 5). Se il focolaio oltrepassa i confini cantonali, ai sensi dell'articolo 42 LDerr, l'USAV può ordinare ai Cantoni di adottare «misure per situazioni straordinarie», cioè interventi concreti come possono essere la consegna di

⁸ Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di allarme rapido) UE.

⁹Cfr. nota a piè di pagina 3.



agenti patogeni isolati a particolari laboratori o l'esecuzione di ulteriori accertamenti sul posto, se necessari (cpv. 6).

Ora anche l'acqua per docce e piscine viene recepita nell'articolo come oggetto d'uso, poiché anche quest'acqua può causare focolai di malattia (es. legionella).

Sezione 3: Procedura di autorizzazione ed elenchi delle aziende notificate e autorizzate (artt. 17-19)

Gli elenchi delle aziende notificate e autorizzate ai sensi dell'articolo 19 sono gestiti dalla competente autorità cantonale di esecuzione. Le aziende autorizzate, con i numeri di autorizzazione e i dati richiesti, vengono inserite nel sistema d'informazione predefinito della Confederazione da parte della competente autorità cantonale di esecuzione. Un'autorizzazione può essere assegnata ai sensi dell'articolo 17 solo previa ispezione. Insieme all'autorizzazione, all'azienda viene assegnato e comunicato anche il relativo numero (art. 18).

Sezione 4: Attività di controllo supplementari sui giocattoli (artt. 20-22)

Gli articoli 20-22 riguardano in particolare i controlli supplementari che devono essere effettuati nel settore dei giocattoli. Queste disposizioni sono obblighi che scaturiscono dall'Accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul reciproco riconoscimento in materia di valutazione della conformità¹⁰. La competenza per l'acquisizione della documentazione necessaria spetta all'autorità cantonale di esecuzione, che deve rivolgersi direttamente all'organismo di valutazione della conformità, anche se questo risiede all'estero. In caso di problemi, è possibile chiedere assistenza all'USAV. La presente revisione non modifica tali disposizioni.

Capitolo 3: Controlli al momento dell'importazione, del transito o dell'esportazione (artt. 23-36)

Il terzo capitolo si occupa dei controlli al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione di derrate alimentari di origine vegetale e di oggetti d'uso. Tali controlli vengono eseguiti dall'Amministrazione federale delle dogane (AFD).

I controlli al momento dell'importazione, del transito o dell'esportazione di derrate alimentari di origine animale vengono trattati nelle ordinanze OITE¹¹.

Sezione 1: Disposizioni comuni

I casi particolari ai sensi dell'articolo 23 capoverso 3 riguardano le situazioni in cui l'AFD o il servizio veterinario di confine non possiedono le conoscenze tecniche specifiche. In concreto, l'AFD può emettere conclusivamente una valutazione qualora sussistano evidenti violazioni come deterioramento, muffe, temperature di stoccaggio sbagliate ecc. Se occorrono conoscenze specifiche, analisi o ulteriori accertamenti da parte di tecnici esperti appartenenti alla competente autorità cantonale di esecuzione, l'esecuzione viene appunto trasferita a quest'ultima. È dunque quest'ultima a definire i parametri da analizzare, prendere la decisione definitiva e ordinare le necessarie misure.

Secondo l'articolo 25, l'AFD può notificare alle autorità cantonali di esecuzione le anomalie che non danno luogo a contestazioni durante l'importazione, ma che devono essere corrette al momento della consegna al consumatore, per esempio una lingua ufficiale sull'etichetta. Il Cantone è responsabile del controllo e, se necessario, dell'esecuzione della notifica.

¹⁰ RS 946.526.81

¹¹ Cfr. nota a piè di pagina 6.



Sezione 2: Importazione

Gli specifici compiti di controllo all'importazione sono disciplinati negli articoli 27-32. Secondo l'articolo 28 capoverso 4 l'USAV può incaricare l'AFD di recapitare i campioni di determinate merci a un laboratorio adeguato. Questo può essere il caso, per esempio, per campagne prioritarie dell'USAV o esami specifici.

Sezione 3: Transito

Il contenuto di questa sezione corrisponde a quello della versione del 1° maggio 2018.

Sezione 4: Esportazione

I controlli di cui all'articolo 34 capoverso 2 sono controlli che devono essere effettuati in base alle prescrizioni nazionali o del Paese di destinazione. Nessuna modifica rispetto alla versione del 1° maggio 2018.

Capitolo 4: Controlli approfonditi al momento dell'importazione o del transito di determinate derrate alimentari (art. 37-44)

I controlli delle importazioni che giungono da Paesi terzi in Svizzera per via aerea tramite gli aeroporti di Zurigo e Ginevra, nonché delle importazioni provenienti dall'UE, sono parte di un sistema complesso, che in gran parte è il risultato di trattative e accordi vari (Accordo veterinario con l'UE). Al riguardo non vi sono da rispettare soltanto requisiti materiali per i prodotti, ma anche disposizioni formali che riguardano la procedura dei controlli.

Il recepimento dal diritto europeo delle disposizioni e dei principi sui controlli è importante affinché la Svizzera possa ottemperare ai propri obblighi internazionali e il commercio con l'UE non venga pregiudicato da ostacoli commerciali di tipo tecnico. Questo significa anche che i prodotti vengono controllati in base ai medesimi principi vigenti nei Paesi membri che costituiscono la frontiera esterna dell'UE.

Sulla base del regolamento (CE) n. 12882/2004, l'UE ha adottato due regolamenti (CE) n. 13669/2009 e (UE) 14n. 884/2014. che prevedono un nuovo sistema di approfonditi controlli documentali, d'identità e fisici per l'importazione nell'Unione europea di alimenti e mangimi di origine non animale da determinati Paesi terzi che potrebbero essere pericolosi per la salute (es. a causa di una contaminazione di aflatoossine). I controlli si applicano ai prodotti provenienti da determinati Paesi in cui si verificano spesso problemi di produzione, da cui derivano ripetutamente contestazioni per mancato rispetto delle norme.

I due regolamenti europei rappresentano un problema per la Svizzera, che in questo contesto sarà considerata Paese terzo se non introdurrà un sistema di controllo equivalente. Le merci oggetto di tali controlli approfonditi possono giungere nell'UE soltanto attraverso luoghi definiti dagli Stati membri: i confini tra l'UE e la Svizzera sono frontiere esterne dell'Unione. Gli esportatori svizzeri sono quindi costretti a esportare le proprie merci attraverso i punti designati dagli Stati membri, il che presuppone tempi più lunghi e costi aggiuntivi. Poiché problemi di questo tipo sono già emersi e continueranno a

¹²Cfr. nota a piè di pagina 1.

¹³ Regolamento (CE) n. 669/2009 della Commissione, del 24 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione, GU L 194 del 25.7.2009, pag. 11.

¹⁴ Regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatoossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009, GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4.



ostacolare gli esportatori svizzeri, il sistema svizzero sarà adeguato alle disposizioni previsti dai regolamenti europei sopra menzionati e le merci che giungono via aerea agli aeroporti di Zurigo e Ginevra saranno sottoposte a un sistema di controllo analogo. Sulla base del nuovo regolamento sui controlli (UE) n. 2017/625¹⁵ l'UE emanerà queste disposizioni con atto delegato.

Questo capitolo è stato adeguato soprattutto dal punto di vista terminologico al nuovo regolamento sui controlli (UE) n. 2017/625. per esempio ora il punto di controllo si chiama «posto di controllo frontaliero» e il «documento comune di entrata (DCE)» è stato ribattezzato «documento sanitario comune di entrata (DSCE)». È stato anche precisato che in sede di importazione e transito il responsabile della spedizione è l'interlocutore per il posto di controllo frontaliero. Le spedizioni in transito verso uno Stato membro dell'Unione europea possono quindi essere trattate secondo le medesime procedure di quelle destinate in Svizzera. Per «posto di controllo frontaliero», nel caso dei controlli approfonditi presso gli aeroporti di Ginevra e Zurigo, si intende esplicitamente il Servizio veterinario di confine (GTD). L'articolo 37 precisa che la Svizzera, fino a un possibile accordo sulle derrate alimentari con l'UE, effettuerà controlli approfonditi soltanto sulle importazioni che giungono per via aerea tramite gli aeroporti di Zurigo e Ginevra. Altri posti di controllo frontalieri non rientrano nei controlli approfonditi. L'USAV può tuttavia effettuare controlli mirati, insieme alla dogana, tramite campagne ai sensi dell'articolo 28. I campioni prelevati come descritto al capitolo 4 vengono consegnati al responsabile per la notifica, che deve trasmetterli a uno dei laboratori federali o privati accreditati per questo tipo di controlli affinché vengano analizzati. In linea di principio, tutti i costi derivanti, inclusa la notifica tardiva, il rilascio di una decisione, i costi di smaltimento ecc. generati dai controlli approfonditi, vengono trasferiti all'importatore. Né viene rimborsato il valore economico del campione.

Il DFI avrà la competenza di adottare disposizioni e requisiti specifici per quanto riguarda i controlli approfonditi. In questo modo sarà possibile chiarire e accelerare gli adeguamenti e le modifiche relativi ai controlli approfonditi.

Gli allegati 1 e 2 saranno adattati allo stato attuale dei regolamenti UE pertinenti prima della seconda consultazione degli uffici.

3. Titolo: Campionatura e analisi, laboratori e laboratori di riferimento

Capitolo 1: Laboratori (artt. 45-47)

Gli articoli in oggetto precisano meglio i requisiti previsti per i laboratori gestiti o incaricati dalle autorità come laboratori ufficiali e ai laboratori di riferimento, in particolare in materia di accreditamento.

Per garantire un'armonizzazione delle procedure di analisi, i laboratori ufficiali e quelli incaricati di svolgere compiti ufficiali partecipano, ove opportuno e necessario, alle prove interlaboratorio che vengono organizzati dai laboratori di riferimento nazionali.

Capitolo 2: Metodi per campionature, analisi, prove e diagnosi (art. 48)

In casi specifici, per la comparabilità e la validità dei risultati di misurazione, è necessario per i controlli ufficiali che i laboratori operino tutti con gli stessi metodi, soprattutto per le analisi di laboratorio. Sempre in casi specifici, per gli stessi motivi è necessario anche che vengano prescritti i metodi di campionatura. Questi metodi sono elencati all'allegato 4 (cpv. 1) in applicazione dell'articolo 25 capoverso 2 LDerr. Fra questi metodi vincolanti per campionature è prevista anche la possibilità di prelievo nella vendita diretta.

Come organizzazioni internazionali vengono menzionate esplicitamente solo ISO e Codex: tuttavia con ISO s'intendono anche le organizzazioni affiliate a livello regionale (come CEN) e nazionale (come DIN

¹⁵ Cfr. nota a piè di pagina 3.



o SN), nonché altre organizzazioni internazionali riconosciute come l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC) o l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) (cpv. 2).

L'allentamento delle disposizioni relative all'utilizzo di metodi validati (cpvv. 3 e 4) è stato adottato per accelerare la gestione dei nuovi rischi chimici o microbiologici.

Capitolo 3: Esecuzione delle campionature (artt. 49-60)

Questi articoli vengono in massima parte ripresi dalla precedente versione dell'OELDerr del maggio 2017.

Anche in questo caso, le autorità federali hanno facoltà di utilizzare un rapporto sulla campionatura semplificato al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione (art. 55 cpv. 4).

Se un campione non viene contestato, il valore di acquisto della merce sarà rimborsato su richiesta al proprietario della merce. Il rapporto di campionatura e il rapporto di analisi devono essere forniti insieme alla domanda.

Capitolo 4: Laboratori nazionali di riferimento (art. 61-63)

Secondo l'articolo 43 LDerr è compito della Confederazione gestire i laboratori nazionali di riferimento. Se tuttavia in uno degli ambiti di cui all'allegato 6 (art. 61 cpv. 1) nessuna unità amministrativa della Confederazione è in grado di assumere il compito di laboratorio di riferimento, poiché mancano le competenze tecniche o i mezzi necessari, l'USAV deve affidare tale funzione a laboratori terzi (cantonali, universitari ecc.) in Svizzera o eventualmente all'estero. Ai sensi dell'articolo 43 capoverso 2 LDerr, l'assegnazione della funzione di laboratorio nazionale di riferimento avviene in base alle disposizioni della legge federale sugli acquisti pubblici¹⁶.

Nella UE i laboratori di riferimento nel sistema del controllo delle derrate alimentari hanno un ruolo importante (art. 92 segg. del regolamento (UE) n. 2017/625¹⁷): la creazione di tali laboratori in Svizzera consente di associarsi a questa rete europea.

L'elenco di cui all'allegato 6 (art. 61 cpv. 1) è stato stilato sulla base dell'allegato VII del regolamento (CE) n. 882/2004¹⁸) nonché degli atti delegati e deve essere tenuto aggiornato dall'USAV (art. 120). In vista di futuri accordi con l'UE, per gli stessi ambiti di attività dell'intero settore delle derrate alimentari devono essere stabiliti laboratori nazionali di riferimento come nell'UE.

Questi laboratori devono essere particolarmente qualificati nel loro settore e distinguersi per competenza tecnica ma anche per un elevato grado di indipendenza. I loro compiti (p.es. collaborazione con i laboratori comunitari di riferimento, coordinamento delle attività dei laboratori ufficiali incaricati dei controlli, inoltre delle informazioni dei laboratori comunitari di riferimento alle competenti autorità svizzere) sono descritti all'articolo 101 del regolamento (UE) n. 2017/625 e sono stati recepiti nell'allegato 7 della presente ordinanza (art. 63 cpv. 1). Le modalità di assolvimento di tali compiti sono fissate dall'USAV tramite contratti di prestazione.

All'articolo 62 sono definiti i requisiti che i laboratori di riferimento sono chiamati a soddisfare.

¹⁶ RS 172.056.1

¹⁷ Cfr. nota a piè di pagina 3.

¹⁸ Cfr. nota a piè di pagina 1.



4. Titolo: Formazione delle persone incaricate dei controlli ufficiali, attestati di capacità e diplomi (art. 64-98)

Tutte le persone incaricate dei controlli ufficiali nei Cantoni devono aver seguito una formazione descritta nella presente ordinanza. L'articolo 64 capoverso 6 impone inoltre loro di mantenere aggiornate le loro conoscenze nel loro settore di competenza. Questa disposizione si applica sia alla formazione secondo la legislazione attuale che a quella disciplinata dal nuovo diritto. In questo modo si garantisce che le autorità di esecuzione aggiornino costantemente le proprie conoscenze. Questa formazione dovrà svolgersi in analogia a quella prevista dall'articolo 9 dell'ordinanza concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico¹⁹.

Il finanziamento dei costi di formazione è descritto all'articolo 65. I costi dei materiali non coperti sono ripartiti equamente tra Confederazione e Cantoni.

La funzione di direttore ufficiale d'esame è stata aggiunta alle attività ufficiali di cui all'articolo 66. In questo modo s'intende dare a queste persone, per esempio a un responsabile di analitica in un laboratorio cantonale che ha concluso una formazione adeguata, la possibilità di firmare ordini giuridicamente vincolanti.

In futuro vi sarà un'unica commissione di esame responsabile della formazione dei due esami di diploma DCUD e DCUDD (articoli 67-69). La nuova commissione di esame deve essere composta da persone in grado di coprire entrambi gli esami di diploma. La formazione, gli esami e il rilascio del certificato cantonale di capacità vengono eseguiti interamente a livello cantonale senza influenza da parte della CE o dell'USAV.

Ai sensi dell'articolo 66 capoverso 1 lettera b, ora l'autorità cantonale di esecuzione ha la possibilità di affidare determinati incarichi a soggetti che non sono in possesso né del diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari (DCUD) né di quello per il controllo ufficiale delle derrate alimentari a livello dirigenziale (DCUDD). Per la formazione professionale di base devono essere in possesso di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di un diploma di fine studi. Le persone che hanno ottenuto un attestato di capacità in qualità di assistente specializzato ufficiale possono effettuare e disporre controlli, inventari o campionature nel loro settore di attività. La formazione delle persone, gli esami e il rilascio dell'attestato sono compiti affidati totalmente al chimico cantonale formatore. Gli attestati di capacità possono essere rilasciati solo per i settori di competenza di cui all'allegato 8 (p.es. campionatura, numero 1, o controlli in aziende specifiche, numero 2, lettere a-d), in modo che i Cantoni possano reclutare, formare e impiegare rapidamente il personale in settori di competenza specifici. Per ottenere una panoramica sugli attestati di capacità rilasciati a livello nazionale, i Cantoni sono tenuti a notificare ogni anno entro il 31 gennaio all'USAV i soggetti che hanno ottenuto l'attestato e il relativo settore di competenza.

Nella formazione la denominazione del diploma è stata separata dalla denominazione della funzione. La struttura dei due cicli di studio per il DCUD e il DCUDD è modulare. Le motivazioni per il passaggio al nuovo sistema risiedono nel risparmio di risorse e nella promozione dell'autodidattica. I cicli di studio dovranno essere più standardizzati e armonizzati rispetto al passato. In futuro, un'unica Commissione di esame sarà responsabile per entrambi i cicli di studio. Il finanziamento dei due cicli di formazione è disciplinato in generale nell'articolo 65 e nello specifico negli articoli corrispondenti. Oltre alla tassa d'esame e l'emolumento per il diploma, occorre pagare un altro emolumento per partecipare ai moduli di formazione, destinato a coprire le spese sostenute per l'organizzazione e lo svolgimento dei moduli. Entrambi gli esami possono essere ripetuti senza limitazione alcuna.



DCUD

Per il DCUD sono previsti corsi di base in materia di diritto, caratterizzazione e pubblicità, controllo autonomo e aziendale. L'apprendimento di ulteriori nozioni sulle diverse tematiche deve svolgersi sotto la guida del chimico cantonale o con lo studio individuale. È possibile sostenere l'esame per il DCUD non appena sono state acquisite le necessarie conoscenze, in ogni caso non prima di tre mesi. L'esame teorico si svolge in forma orale o scritta. La parte pratica si svolge nel Cantone di appartenenza e viene condotta dal chimico cantonale e accompagnata da un membro della commissione di esame. Il DCUD viene rilasciato una volta superati l'esame teorico e quello pratico.

L'articolo 79 capoverso 2 stabilisce che una persona non ancora in possesso di un diploma ufficiale a partire dall'entrata in vigore della presente ordinanza, va in pensione entro dieci anni e nel corso dei precedenti dieci anni ha lavorato nell'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari, può esercitare eccezionalmente la funzione di ispettore o controllore delle derrate alimentari, a condizione che vi sia il consenso da parte dell'USAV.

DCUDD

Per l'ammissione al DCUDD è indispensabile essere in possesso del DCUD. Anche la struttura del ciclo di studi per il conseguimento del DCUDD è modulare. I moduli centrali sono offerti per tre (diritto, analisi dei rischi, approvvigionamento di acqua potabile) delle quattro materie. Per questi moduli occorre presentare attestati di rendimento o di esame. Competente per lo svolgimento degli esami teorici è la commissione di esame, che può delegare questa competenza al responsabile del modulo. Per dimostrare l'avvenuta formazione sulla valutazione di derrate alimentari e oggetti d'uso, è richiesto esclusivamente un attestato del responsabile del modulo. Tutte e quattro le materie dovrebbero essere approfondite con lo studio autodidattico. Per la parte pratica, che ora è stata integrata nell'esame, al candidato viene presentato un questionario relativo alle tematiche di cui all'articolo 93 cpv. 2, che deve essere elaborato per iscritto entro un giorno secondo le prescrizioni della commissione di esame. La presentazione orale dei risultati avviene il giorno dopo, oppure nei tempi indicati dalla commissione di esame, alla presenza della commissione stessa. In questo modo la parte pratica dell'esame può essere conclusa entro pochi giorni. La commissione di esame può delegare a un chimico cantonale anche lo svolgimento della parte pratica.

L'articolo 89 capoverso 2 stabilisce che per l'attività di chimico cantonale è indispensabile un diploma di master. Invece, per la formazione preliminare teorica al DCUDD, è sufficiente un diploma di bachelor. Per provare di aver svolto una formazione adeguata è necessaria anche un'esperienza professionale di due anni nel diritto alimentare (art. 91 cpv. 3).

Per prevenire quanto più possibile problemi nella copertura dei posti di chimico cantonale, il DCUDD può essere conseguito anche entro due anni dall'assunzione. Durante tale periodo il soggetto in questione tuttavia non può formare assistenti specializzati ufficiali (art. 98).

I diplomi conseguiti in base al sistema precedente (diploma federale di chimico, di ispettore e di controllore delle derrate alimentari) mantengono la loro validità (art. 122).

5. Titolo: Trattamento dei dati di esecuzione (artt. 99 – 110)

Sezione 1: Tipo e forma del trattamento

Per accertare l'assolvimento dei compiti prescritti per legge e garantire un'esecuzione coordinata lungo l'intera filiera agroalimentare (inclusi gli oggetti d'uso), è indispensabile uno scambio di informazioni fra le autorità competenti di Confederazione e Cantoni, nonché con terzi ai quali sono stati affidati determinati compiti legali (v. art. 55 e 60 LDerr). Se si verificano problemi in un'azienda o legati a un prodotto,



l'autorità cantonale di esecuzione deve informare la competente autorità dell'altro Cantone, le autorità federali o un'eventuale organizzazione terza. Questo scambio di informazioni tuttavia può avere luogo soltanto se è assolutamente indispensabile per assolvere i compiti prescritti dalla legislazione sulle derrate alimentari.

Gli articoli 14–16 della legge federale del 29 aprile 1998¹⁹ sull'agricoltura vengono applicati in base ai principi della legislazione sulle derrate alimentari (divieto di inganno), sebbene rientrino nella legislazione agricola. Per questo motivo, le competenti autorità cantonali di esecuzione sono tenute a notificare all'UFAG ai sensi della LDerr i casi di inganno relativi a tali articoli, in modo da coordinare meglio l'esecuzione del diritto alimentare (art. 103 cpv. 2).

Lo stesso vale per gli enti di certificazione e controllo: sebbene il loro fondamento giuridico risieda nella legislazione agricola (p.es. enti di certificazione ai sensi dell'art. 28 segg. dell'ordinanza del 22 settembre 1997²⁰ sull'agricoltura biologica oppure l'organo di controllo ai sensi dell'articolo 36 dell'ordinanza del 14 novembre 2007²¹ sul vino), nel quadro dei loro compiti legali possono imbattersi in circostanze che le autorità di controllo in materia di derrate alimentari devono giudicare come inganno da un punto di vista della legislazione alimentare (art. 105).

I termini «trattamento» e «dati personali» devono essere intesi ai sensi della legge federale del 19 giugno 1992 sulla protezione dei dati (LPD) (v. ²²art. 3 lett. a ed e). Il trattamento include per esempio la raccolta, la conservazione, la comunicazione e la distruzione dei dati personali. Le autorità competenti di Confederazione e Cantoni, nonché i soggetti terzi, possono trattare soltanto i dati necessari per adempiere i loro compiti legali. Il trattamento (art. 99 cpv. 2–5) ed eventualmente lo scambio di dati (art. 101) non costituiscono un'opzione bensì un obbligo dei diversi soggetti menzionati.

Per «forma del trattamento» (art. 100) si intende il modo in cui i dati vengono trattati. I dati personali devono essere conservati in collezioni di dati sicure (cpv. 1). Questo significa che devono essere adottate misure tali da garantire che i dati personali siano accessibili soltanto ai soggetti che ne hanno necessità per svolgere il proprio lavoro e che siano protetti da distruzione o modifica indesiderata. La sicurezza deve essere garantita indipendentemente dalla forma in cui i dati sono stati raccolti: per esempio le collezioni in formato cartaceo possono essere tenute sottochiave, mentre per quelle in formato elettronico devono essere rilasciati diritti di accesso individuali a chi ne ha diritto, normalmente tramite nomi utente o password. In base al capoverso 2 i dati personali devono essere anonimizzati, se questo non impedisce alle autorità di assolvere correttamente ai propri compiti: per esempio, un laboratorio privato, a cui è stata affidata l'esecuzione di analisi, non dovrebbe venire a conoscenza del nome dell'azienda interessata. I dati personali menzionati al capoverso 3 sono considerati degni di particolare attenzione ai sensi della LPD e devono pertanto essere protetti e trattati in maniera confidenziale con un'attenzione particolare. Fra questi rientrano non soltanto i dati personali relativi alle sanzioni ma anche quelli su procedimenti amministrativi o penali. In questo modo i dati personali legati ai controlli rappresentano dati personali degni di particolare attenzione: fra questi vi è anche la ragione sociale dell'azienda controllata, indipendentemente dal fatto che sia stata rilevata una non conformità o meno. Questi dati personali degni di particolare attenzione possono essere comunicati o pubblicati solo se espressamente previsto dalla legge. In particolare se vi sono prodotti che possono mettere seriamente a repentaglio la salute oppure in presenza di un grave inganno che rende necessaria l'adozione di provvedimenti immediati. Infine, le autorità di esecuzione e i terzi di cui al capoverso 4 sono tenuti a varare regolamenti interni sulle modalità di trattamento e protezione dei dati personali. Occorre quindi

¹⁹ RS 910.1

²⁰ RS 910.18

²¹ RS 916.140

²² RS 235.1



fissare per tutto il personale gli strumenti di attuazione di cui ai capoversi 1-3. Con queste regolamentazioni è possibile garantire un trattamento uniforme dei dati presso i vari servizi. A seconda della forma delle collezioni di dati esistenti occorre prevedere determinate misure tecniche: per esempio, i Cantoni possono decidere che i dossier contenenti dati personali sui controlli debbano essere tenuti sottochiave oppure che i documenti contenenti tali dati debbano essere cifrati.

Sezione 2: Scambio di dati

Gli articoli 101-106 definiscono in via conclusiva le autorità e i dati personali che possono essere scambiati. In base al principio indicato negli articoli 59 e 60 LDerr, possono essere resi noti solo i dati personali di cui il destinatario necessita assolutamente per l'esercizio delle proprie funzioni in ottemperanza alla legislazione alimentare. Se oltre ai dati necessari un documento contiene anche altri dati, occorre rimuoverli dal documento, eliminandoli nei documenti elettronici e rendendoli illeggibili nei documenti cartacei. Inoltre, per lo scambio dei dati occorre utilizzare un supporto idoneo, come la trasmissione cifrata via e-mail, per esempio.

L'articolo 101 capoverso 3 dà all'USAV la possibilità di realizzare un sistema per la notifica di violazioni effettive o potenziali alla legislazione sulle derrate alimentari.

In base all'articolo 102, i Cantoni trattano i dati personali inoltrati da un'altra autorità di esecuzione. In questo contesto può trattarsi di un'autorità cantonale, che per esempio inoltra dati su un prodotto non conforme, se l'azienda interessata ha sede in un altro Cantone, ma può trattarsi anche di un'autorità federale. L'AFD può per esempio inoltrare dati personali ai Cantoni nell'ambito di una delega dei compiti ai sensi dell'articolo 38 capoverso 2 LDerr. Da parte sua l'USAV deve inoltrare ai Cantoni eventualmente i dati personali relativi a un prodotto che deve essere ritirato dal mercato.

L'articolo 103 capoverso 1 è stato ampliato aggiungendo la situazione dello scambio dei dati personali in relazione ai controlli approfonditi (lett. d). Su richiesta, questi dati devono essere resi disponibili anche a tutte le autorità cantonali di esecuzione, affinché queste possano eseguire la verifica dei rischi sul territorio nazionale sulla base di questi dati. Per sfruttare anche le sinergie a livello federale nel controllo di confine, anche lo scambio dei dati derivanti dai controlli approfonditi deve svolgersi fra autorità federali.

L'articolo 103 capoverso 3 attribuisce all'USAV la facoltà di stabilire i requisiti dei dati e il tipo di trasmissione, il che è particolarmente importante per i dati notificati a reti computerizzate estere come RASFF.

Se ha sottoscritto accordi internazionali, la Svizzera ottiene l'accesso a dati personali esteri e deve contemporaneamente trasmettere dati simili alle autorità competenti dei Paesi terzi (art. 106). Il presente articolo riprende le disposizioni di cui all'articolo 22 della legge federale del 6 ottobre 1995²³ sugli ostacoli tecnici al commercio (Assistenza amministrativa internazionale) e all'articolo 45 LDerr (Collaborazione internazionale).

L'articolo 106 consente alle autorità svizzere di scambiare con i propri partner informazioni importanti per il buon funzionamento di questi sistemi e istituzioni, per esempio lo scambio di dati personali nei sistemi internazionali di allarme rapido come RASFF o Infosan per le derrate alimentari oppure RAPEX per gli oggetti d'uso, o ai fini dell'insediamento nell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) in caso di stipula di un accordo sulle derrate alimentari con l'UE.

²³ RS 946.51



Sezione 3: Conservazione, archiviazione e distruzione

Per ottemperare efficientemente ai propri obblighi di esecuzione, le competenti autorità federali e cantonali sono tenute a conservare i dati personali per almeno cinque anni (art. 107). Tale prescrizione consente in particolare di conservare i dati necessari per procedure di ricorso o in caso di reiterazione del reato. Ai sensi dell'articolo 107 capoverso 2 i dati personali vengono distrutti dopo un termine di conservazione minimo di dieci anni, se non sono più necessari per adempiere compiti legali, oppure mantenuti se continuano a servire per l'attività esecutiva. Nel secondo caso devono essere conservati fino a quando sono effettivamente necessari, ma devono comunque essere distrutti o resi anonimi dopo 30 anni. L'anonimizzazione equivale a una distruzione delle informazioni che consentono di risalire all'identità di un'azienda o di una persona. I dati personali devono essere distrutti su tutti i supporti, sia cartacei sia elettronici.

Capitolo 2: Trattamento di dati allo scopo di un'analisi dei rischi (artt. 108 – 110)

Oltre allo scambio di dati per ottemperare ai compiti di controllo, le autorità federali e cantonali, nonché i soggetti terzi, devono scambiarsi informazioni a scopo di analisi dei rischi. L'obiettivo è quello di elaborare dati in grado di fornire informazioni sulla situazione sanitaria in Svizzera, affinché si possano adottare specifiche misure di gestione del rischio (campagne nazionali, coordinamento e frequenza dei controlli ecc.).

I dati impiegati per l'analisi dei rischi vengono utilizzati anche per la stesura di rapporti volti a informare il pubblico ai sensi dell'articolo 24 LDerr. Contrariamente allo scambio dei dati personali, in questo caso i dati devono essere necessariamente anonimizzati e quindi possono essere conservati per un tempo illimitato. L'articolo 108 capoverso 2 lettera b estende lo scambio ai dati derivanti dai controlli approfonditi.

6. Titolo: Emolumenti e altre disposizioni di esecuzione (artt. 111–116)

Gli emolumenti riscossi dall'USAV sui controlli approfonditi sono riportati nell'allegato 9. Gli articoli 112 e 113 stabiliscono che gli emolumenti all'USAV vengono calcolati sulla base dell'allegato 9 (in precedenza sulla base delle disposizioni doganali). Le disposizioni di cui agli articoli 116–117 si riferiscono agli emolumenti che possono essere richiesti dai Cantoni.

Capitolo 2: Autorizzazione di esami da parte delle autorità estere

Secondo l'articolo 46 LDerr in combinato disposto con l'articolo 31 dell'ordinanza del 25 novembre 1998²⁴ sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione, l'USAV è l'autorità competente per il rilascio di autorizzazioni ad autorità estere che intendono presentare richiesta per il controllo di un'azienda svizzera che esporta derrate alimentari o oggetti d'uso nel loro Paese (art. 118).

Capitolo 3: Aggiornamento degli allegati (articolo 119)

È indispensabile che l'USAV, come avviene già oggi, ottenga la competenza di aggiornare al più recente stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto vigente presso i principali partner commerciali, le disposizioni di natura tecnica contenute negli allegati. In tal modo sarà possibile evitare che si creino ostacoli tecnici commerciali. Inoltre, l'USAV deve avere la competenza di fissare termini transitori al riguardo.

III. Ripercussioni

²⁴ RS 172.010.1



1. Ripercussioni per la Confederazione

La totale revisione delle disposizioni sulla formazione delle persone incaricate dei controlli ufficiali costituisce un onere aggiuntivo per l'USAV. L'organizzazione dei corsi non è più affidata a una scuola universitaria ma è assunta dall'USAV (segretariato). L'organizzazione regolare di corsi annuali di formazione obbligatoria comporterà un onere aggiuntivo per l'USAV e le autorità cantonali di esecuzione. Poiché questo pacchetto di revisione prevede l'eliminazione delle procedure di approvazione e di rendicontazione che richiedono un ingente volume di risorse, questo onere aggiuntivo può essere compensato internamente e fornito con le risorse a disposizione.

BONZA



2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Le nuove regolamentazioni sulla formazione rappresentano tutto sommato un onere inferiore per i Cantoni. Rispetto al precedente sistema di formazione, in cui era una scuola universitaria a organizzare i corsi, i costi risulteranno inferiori e saranno ripartiti fra l'USAV e i Cantoni. Le nuove disposizioni sulla formazione consentono maggiore flessibilità ai Cantoni. L'introduzione di una formazione obbligatoria per l'aggiornamento delle conoscenze costituisce un miglioramento, in particolare in relazione alla sempre più rapida evoluzione delle basi giuridiche e delle tecniche analitiche.

3. Ripercussioni per l'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

L'integrazione della Svizzera nella rete internazionale con i Paesi limitrofi è migliorata e intensificata. In particolare, le nuove disposizioni favoriranno lo scambio di dati con i Paesi dell'UE.

BONIVA

Rapporto esplicativo concernente la revisione dell'ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroali- mentare e degli oggetti d'uso (OPCNP)

I. Contesto

L'ordinanza in esame fissa a livello federale compiti e responsabilità disciplinate dal piano di controllo nazionale come indicato nella legge sulle derrate alimentari (art. 42 cpv. 2 LDerr, RS 817.0) e nella legge sull'agricoltura (art. 181 cpv. 1^{bis} LAgr RS 910.1). Il piano di controllo nazionale contiene in particolare gli indirizzi di massima della politica federale per la sicurezza delle derrate alimentari nonché i principi generali applicabili alle procedure di controllo ufficiale basati sui rischi per le varie categorie di imprese e di prodotti. Il fatto di allestire un piano esecutivo unico per l'intera filiera agroalimentare permette di consolidare la coerenza delle strategie nazionali. L'ordinanza armonizza inoltre l'esecuzione dei controlli fissando gli intervalli applicabili ai controlli di base delle imprese. In particolare, il rapporto annuale comune sul piano di controllo nazionale permette di verificarne la corretta implementazione, di identificare le priorità in funzione dei rischi e di mettere in evidenza le procedure di controllo più efficaci. L'ordinanza in esame offre al Consiglio federale uno strumento per gestire la sicurezza della filiera agroalimentare a livello nazionale.

La presente revisione tiene conto del contesto internazionale e in particolare dell'abrogazione del Regolamento (CE) n. 882/2004¹ e delle due decisioni subordinate riguardanti, da un lato, la struttura e il contenuto del piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) e, dall'altro, il rapporto annuale. Questi testi sono stati sostituiti dal regolamento (UE) n° 2017/625².

Inoltre, al momento dell'elaborazione della prima versione di questa ordinanza, non erano state incluse diverse disposizioni dell'ordinanza sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole (OCoC, RS 910.15) relative ai controlli nel settore della produzione primaria interessati dal campo di applicazione di questa ordinanza. La presente revisione corregge questa situazione inserendo tali disposizioni nell'ordinanza.

¹ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

² Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, p. 1.

Poiché alcune riguardano soltanto l'ambito della produzione primaria, la struttura dell'ordinanza è stata modificata per accogliere queste specifiche disposizioni. Infine, si è voluta armonizzare la terminologia con quella utilizzata nel contesto internazionale, in particolare quello dell'Unione Europea.

II. Commenti alle disposizioni

Articolo 1 Oggetto e scopo

Il capoverso 1 precisa che il piano di controllo nazionale riguarda la filiera agroalimentare, ossia il concetto «dai campi alla tavola», ma anche gli oggetti d'uso, il che rientra perfettamente nel campo d'applicazione della legge sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (art. 1 LDerr). Il capoverso 2 precisa i punti principali trattati dall'ordinanza. La terminologia è stata adattata per tener conto del carattere pluriennale del piano di controllo nazionale. Il termine «pluriennale» è stato aggiunto in tutta l'ordinanza.

Articolo 2 Campo di applicazione

L'OPCNP copre due campi d'applicazione: in primo luogo i controlli sull'intera filiera agroalimentare e, in secondo luogo, i controlli sugli oggetti d'uso. L'ordine in cui i diversi campi sono citati nel capoverso 2 riflette la rispettiva posizione all'interno della filiera agroalimentare. La nuova lettera h riguarda i controlli delle denominazioni previste dal diritto agricolo lungo tutta la filiera agroalimentare.

Il capoverso 3 definisce gli ambiti di controllo ai quali non si applicano le disposizioni della sezione 3 e 4 (controllo dei processi). Sono compresi anche i nuovi controlli ai sensi dell'ordinanza concernente la viticoltura e l'importazione di vino (RS 916.140).

Articolo 3 Definizioni

Le definizioni del piano di controllo sono state adeguate per tener conto della terminologia utilizzata nel contesto internazionale, soprattutto in quello dell'Unione europea. Sono state aggiunte inoltre le definizioni di diversi tipi di controlli utilizzati. Il controllo di base (lett. d) serve a ottenere un quadro completo dell'azienda. Ciò significa che il controllo deve includere i punti sufficienti per valutare se l'impresa rispetta le prescrizioni pertinenti, senza effettuare tuttavia una verifica completa di tutti gli elementi richiesti dalla legge. Per i controlli di verifica (lettera d), si considera che essi hanno luogo entro 3–4 mesi dal controllo di base, durante il quale è stata rilevata l'inadempienza.

Articolo 4 Obiettivo del piano di controllo nazionale pluriennale

Il PCNP ha come obiettivo principale l'instaurazione di un processo di ottimizzazione della sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso. Sono previste quattro tappe:

1. analisi della situazione e individuazione degli obiettivi strategici e degli scopi operativi per la gestione dei rischi
2. valutazione delle misure di gestione dei rischi per gli obiettivi e gli scopi identificati
3. elaborazione di misure di gestione dei rischi
4. valutazione dell'efficacia delle misure per il raggiungimento degli obiettivi e degli scopi per mezzo di indicatori ed eventuali correzioni

Coprendo l'intera filiera agroalimentare, il PCNP punta inoltre a far sì che le diverse autorità interessate coordinino le misure da adottare per ridurre i rischi per la salute (umana, degli animali e delle piante) e per combattere i casi di inganni. L'idea è che le misure andrebbero adottate al livello della filiera dove sono in grado di produrre la massima efficacia.

Articolo 5 Contenuto del piano di controllo nazionale

Il contenuto del PCNP è ampiamente in linea con le disposizioni internazionali equivalenti, in particolare con l'articolo 110 del regolamento (UE) n. 2017/625. A livello pratico si tratta di un documento di un centinaio di pagine, recante i diversi elementi indicati dalle lett. a–m, pubblicato sul sito Internet dell'Unità federale per la catena alimentare (UFAL).

Articolo 6 Elaborazione, approvazione e revisione del piano di controllo nazionale

Per ottimizzare il sistema di controllo, è essenziale rivedere periodicamente il PCNP, tenendo conto in particolare delle valutazioni degli anni precedenti (cpv. 2). Il PCNP ha carattere politico e si ripercuote sulle risorse dei Cantoni. Per questo motivo, l'ordinanza prevede che i due dipartimenti interessati (DEFR e DFI) ne approvino l'adozione e le successive revisioni (cpv. 4 e 7). Il capoverso 5 specifica i fattori che possono comportare una revisione del PCNP. Le revisioni possono riguardare, per esempio, gli elementi che determinano dei cambiamenti nella valutazione della situazione o dell'organizzazione. Possono anche riguardare il contenuto del piano stesso nel momento in cui vi sono nuove conoscenze o emerge una situazione che al momento della pianificazione era sconosciuta.

Art. 7 Controlli di base

Il capoverso 1 stabilisce l'intervallo massimo per i controlli di base delle varie imprese dell'intera filiera agroalimentare e, a questo proposito, fa un riferimento all'allegato 1. Gli intervalli tra i controlli variano da sei mesi a dieci anni. Gli intervalli massimi dei controlli sono stati definiti in funzione del rischio per le diverse categorie di aziende.

Le aziende che non sono elencate nell'allegato 1 sono soggette ai controlli secondo criteri definiti dalle competenti autorità cantonali e federali di esecuzione (capoverso 2).

Tra i controlli previsti dall'allegato 1 possono essere effettuati controlli a campione ai sensi dell'articolo 3, lettera h, affinché le persone che all'interno dell'impresa interessata sono responsabili dell'osservanza dei requisiti determinanti, non si orientino troppo alle frequenze dei controlli di cui all'allegato 1.

Per armonizzare i controlli negli ambiti interessati, gli uffici stabiliscono, in collaborazione con le autorità esecutive, elenchi standardizzati dei punti da controllare e dei criteri per valutarli (capoverso 3). Tale prescrizione non è stata modificata. Queste liste riprendono le disposizioni fissate dalla legislazione e spiegano meglio ciò che ci si aspetta dall'impresa e secondo quali criteri sarà giudicata la conformità.

I capoversi da 5 a 6 e 8 corrispondono all'articolo 8, capoversi 2, 3 e 5 del diritto vigente. Per le imprese ad alto rischio, la possibilità di aumentare la frequenza dei controlli di cui all'allegato 1 (cpv. 4) deve restare invariata. Ne è esclusa la produzione primaria, e in questi casi è possibile effettuare un controllo intermedio (cfr. commento della sezione 4).

Se durante i controlli di base non è stato possibile verificare elementi importanti, è possibile eseguire un secondo controllo di base non soggetto alla coordinazione dei controlli (cfr. art. 11 cpv. 1 lett. d).

Articolo 8 Controlli supplementari

Oltre ai controlli di base, è possibile effettuare altri controlli (a seconda dei rischi). Questi controlli supplementari possono essere provocati dal sospetto fondato di un'infrazione nonché dalla necessità di verificare se vi sono cambiamenti sostanziali all'interno dell'azienda o se le misure di rettifica ordinate sono state adottate.



Articolo 9 Delega dei controlli

L'autorità cantonale di esecuzione può incaricare un organo di diritto privato di eseguire i controlli (articolo 55 capoverso 1 LDerr; articolo 38 capoverso 1 della legge federale sulla protezione degli animali [RS 455]; articolo 7 capoverso 1 della legge sulle epizootie [RS 916.40]). L'articolo 9 elenca i criteri per avvalersi di questa possibilità e le responsabilità che devono essere assunte dall'autorità cantonale di esecuzione. In questo contesto, è inoltre necessario tener conto delle disposizioni e delle restrizioni imposte dalla legislazione specifica (p.es. art. 55 LDerr).

Sezione 4 Disposizioni specifiche per la produzione primaria (articoli 10-17)

La sezione 4 contiene disposizioni che devono essere applicate esclusivamente ai controlli nel settore della produzione primaria. Le disposizioni pertinenti, il cui rispetto deve essere controllato, sono specificate nell'allegato 3 (art. 10). Questi controlli devono essere coordinati in modo tale che le imprese non subiscano in linea di principio più di un controllo all'anno. È inoltre garantito il coordinamento con le ordinanze il cui rispetto è soggetto a controlli ai sensi dell'ordinanza sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole (OCoC, RS 910.15 art. 11).

Nel caso della produzione primaria animale, deve inoltre essere possibile effettuare un controllo detto amministrativo ai sensi dell'articolo 3 lettera g a titolo del controllo di base (art. 12), a condizione che negli ultimi due controlli siano state rilevate solo inadempienze di trascurabile importanza. Questo controllo si basa sulle informazioni disponibili senza doversi recare sul sito dell'azienda agricola, per esempio sui dati registrati nelle varie banche dati specifiche della Confederazione. Tutte le informazioni disponibili di queste diverse banche dati possono essere utilizzate per i controlli amministrativi.

Deve essere possibile effettuare controlli intermedi nelle imprese il cui rischio è stato valutato come elevato dall'autorità cantonale (art. 13). Questi controlli intermedi non hanno alcuna influenza sulla frequenza dei controlli ai sensi dell'allegato 1.

L'articolo 14 specifica il numero minimo di controlli senza preavviso. I risultati dei controlli devono essere registrati dalle autorità di controllo nei sistemi informativi dell'USAV e dell'UFAG (ASAN e Acontrol, art. 15). Queste persone addette ai controlli devono infine essere obbligate, in determinate circostanze, a notificare alle altre autorità eventuali infrazioni riscontrate (art. 16).

Nel settore della produzione primaria animale, l'ordinanza consente all'USAV di istituire, in collaborazione con le autorità cantonali, programmi prioritari intesi a risolvere in modo mirato le inadempienze specifiche alla normativa sulla protezione degli animali individuate dalle autorità competenti (art. 17). In questo contesto si specifica che una percentuale definita delle imprese che detengono una determinata specie di animali deve essere controllata sulla base di punti di controllo concreti. Per non imporre obiettivi di controllo troppo rigorosi ai Cantoni, è possibile discostarsi dai requisiti del programma per il 20% della percentuale definita (cpv. 3).

Sezione 5 Altre disposizioni

Articolo 18 Programmi nazionali di controllo

L'articolo 18 concretizza l'articolo 42, capoversi 2 e 3 lettera b LDerr e prevede il coordinamento dei programmi nazionali di controllo. La terminologia è stata adattata al nuovo contesto internazionale.

Il capoverso 2 descrive le due categorie di programmi di controllo che rientrano nel campo di applicazione di questa disposizione. La lettera a si riferisce ai programmi che la Svizzera attua per rispettare gli accordi sottoscritti a livello internazionale, come il Protocollo sull'acqua e la salute della Convenzione del 1992 sulla protezione e l'utilizzazione dei corsi d'acqua transfrontalieri e dei laghi internazio-

nali (RS 0.814.201) o l'accordo bilaterale tra la Svizzera e l'Unione europea sul commercio di prodotti agricoli (RS 0.916.026.81). Per questa prima categoria numero e tipo di campioni, in linea di principio, sono predefiniti dagli accordi in questione. L'attuazione di questi programmi di controllo è spesso un requisito dell'accordo internazionale in questione per consentire l'esportazione di derrate alimentari svizzere verso altri paesi vincolati dall'accordo.

Articolo 19 Raccolta di informazioni e dati

Questa raccolta di informazioni e dati è già presente nella versione entrata in vigore il 1° maggio 2017. La terminologia è stata adattata al nuovo contesto internazionale. I dati qui menzionati e le modalità del loro trattamento sono descritti negli articoli 59 e seguenti della LDerr e negli articoli 165c e 165d LAgr.

Sezione 6 Rapporti

Articolo 20 Rapporto annuale

L'articolo 20 definisce il contenuto del rapporto annuale sull'attuazione del PCNP, che è ampiamente armonizzato con le disposizioni equivalenti del diritto internazionale, in particolare l'articolo 113 del regolamento (UE) n. 2017/625. Questo rapporto annuale è redatto dall'UFAL sulla base delle informazioni fornite dalle autorità federali e cantonali. Indica in che misura sono stati raggiunti gli obiettivi operativi e strategici stabiliti nel PCNP. Descrive inoltre brevemente gli indicatori di performance utilizzati, a meno che non siano già descritti nel piano stesso. Per i controlli programmati, il rapporto indica in che misura gli obiettivi fissati per la frequenza e l'intensità dei controlli sono stati raggiunti. Per i controlli non programmati, ne spiega brevemente la motivazione.

Articolo 21 Rapporti specifici

L'articolo precisa che i programmi nazionali di controllo di cui all'articolo 18 devono essere oggetto di rapporti specifici. Questi rapporti vanno allestiti ogni anno. Devono tra l'altro fornire informazioni sui risultati dei controlli ufficiali effettuati nell'ambito del PCNP nell'anno precedente, chiarire il tipo e il numero di infrazioni rilevate dalle autorità competenti e le misure adottate per garantire l'efficiente attuazione del PCNP (cfr. anche l'art. 113 del regolamento (UE) n. 2017/625).

Sezione 7 Attuazione e sorveglianza dell'esecuzione

Articolo 22

L'articolo 22 menziona gli uffici federali incaricati di sorvegliare l'esecuzione dell'ordinanza.

Allegati

Allegato 1

Elenco 1: Per migliorare l'efficienza dei controlli igienici nella produzione primaria vegetale, la frequenza minima di questi controlli è ridotta a otto anni (invece che ogni quattro anni). Questo consentirà ai Cantoni di razionalizzare meglio i controlli di base in funzione dei rischi legati ai diversi tipi di produzione vegetale e di liberare risorse per rafforzare i controlli supplementari basati sul rischio individuale d'azienda (segnatamente nelle realtà in cui siano state rilevate carenze). Questa modifica va nello stesso senso dei cambiamenti previsti nel campo dei pagamenti diretti di cui alla nuova ordinanza sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole. Sarà così ancora possibile combinare i controlli igienici nella produzione vegetale con i controlli legati alla prova che le prestazioni ecologiche



sono rispettate (PER) o con i controlli veterinari ufficiali (ai sensi dell'articolo 7 capoverso 2, dell'ordinanza concernente la produzione primaria [OPPrim, RS 916.020]).

D'altro canto, poiché le produzioni animale e vegetale sono spesso controllate separatamente, sono previste anche due soglie (o «cut-off») distinte a partire da cui le aziende annuali rientrano nella frequenza minima di controllo. Il criterio «più di 0,2 unità standard di manodopera (USM)», che è una delle condizioni di accesso ai pagamenti diretti, è soppresso perché non consente di fare una distinzione tra produzione animale e vegetale. Quindi, per il controllo della produzione animale, viene mantenuto soltanto il criterio «oltre 3 unità bestiame grosso (UBG)». Per il controllo della produzione vegetale viene introdotto un nuovo valore soglia unicamente basato sulla superficie: «oltre 5 ha di superficie agricola utile (SAU) o oltre 50 are di colture speciali» (num. 1.1.1).

Questa modifica presenta il vantaggio di chiarire la situazione in particolare per le aziende con più di 3 UBG e superficie ridotta: in queste aziende, la produzione vegetale non sarà più soggetta alla frequenza minima dei controlli, ma sarà soggetta a controlli secondo i criteri definiti dalle autorità cantonali competenti ai sensi dell'articolo 7 capoverso 2. Per le aziende che presentano meno di 3 UBG e non hanno colture speciali, il nuovo valore soglia (5 ha di SAU) è leggermente inferiore a quello attuale di 0,2 USM (pari all'incirca a 9 ha di SAU).

In futuro, le acquacolture (numero 1.2) saranno controllate ai sensi delle direttive del PCNP a partire da una produzione annua di 500 chilogrammi (legislazione attuale: 10 tonnellate). La modifica della quantità riflette le circostanze vigenti in Svizzera.

Elenco 2:

La categoria «Commerciante o importatore di vegetali e prodotti vegetali» (num. 2.1) è stralciata, visto che le disposizioni della sezione 3 dell'OPCNP, a cui si riferisce l'allegato 1, non si applicano ai controlli di cui all'ordinanza sulla salute dei vegetali (v. art. 2 cpv. 3 lett. a). I commercianti o importatori di derrate alimentari di origine vegetale sono soggetti all'obbligo di notifica di cui all'art. 20 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) e dunque inclusi nell'elenco 3 (categoria C e seguenti).

È stata precisata la definizione della categoria 2.10. Le aziende di esigua capacità ai sensi dell'articolo 3 lettera m dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 concernente la macellazione e il controllo delle carni (RS 817.190, OMCC) sono controllate con una frequenza definita ad hoc dal Cantone (articolo 55 OMCC).

Sono state aggiunte due nuove categorie (2.15 e 2.16) nel campo della sanità animale.

Elenco 3: è stata apportata qualche correzione minima all'elenco 3 (A104: nuova definizione; A104, 105 e 117: correzione rinvio ad altri elenchi; A214, B202: nuove categorie).

Allegato 2

L'allegato 2 è in linea con il diritto vigente e contiene l'elenco degli argomenti per i quali, in virtù di accordi internazionali, sono necessarie campagne nazionali sui prodotti (vedi spiegazioni dell'articolo 18).

Allegato 3

L'allegato 3 contiene le ordinanze il cui rispetto deve essere controllato secondo le disposizioni delle sezioni 3 e 4 nel settore della produzione primaria.



Allegato 4

L'allegato 4 contiene le modifiche di altre ordinanze nel quadro della revisione dell'OPCN. Oltre ad aggiornare i riferimenti all'OPCN, sono state abrogate anche le disposizioni che disciplinano la registrazione dei dati di controllo e il coinvolgimento di organi di controllo di diritto privato. Questi due punti figurano ora nell'OPCNP (articoli 9 e 15) e possono quindi essere abrogati nelle corrispondenti ordinanze.

Nell'articolo 3 capoverso 2 e 2^{bis} dell'OPPrim, le eccezioni all'obbligo di registrazione devono essere adattate per le imprese attive nel settore della produzione primaria. Questo avviene in uno sforzo di armonizzazione con la statistica agricola e coerentemente con i nuovi valori soglia («cut-off») definiti nell'allegato 1 elenco 1 OPCNP per le aziende annuali. Con la nuova formulazione si mira a escludere dall'obbligo di notifica solo piccolissime aziende che eventualmente detengano un numero ristretto di animali da reddito poco diffusi in Svizzera (es. conigli, insetti), messi sul mercato in via diretta o tramite i dettaglianti locali.

Un nuovo articolo (art. 11) viene aggiunto all'OPPrim per dare all'UFAG e all'USAV la possibilità di favorire e approvare lo sviluppo, la diffusione e l'utilizzo di linee guida per una buona prassi igienica nel settore della produzione primaria, come già accade nell'industria alimentare (art. 80 ODerr) e dei mangimi per animali (art. 55–56 dell'ordinanza sugli alimenti per animali, OsAIA; RS 916.307). Tale aggiunta assicura una maggiore coerenza con il diritto europeo, visto che il capitolo corrispondente (capitolo III) dei regolamenti (CE) n. 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari) e (CE) n. 1831/2003 (igiene dei mangimi) si applica anche alla produzione primaria. Le linee guida vengono messe a punto dai rappresentanti dei diversi settori della produzione primaria. La loro osservanza è facoltativa.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni

Le modifiche dei controlli nella produzione primaria dovrebbero permettere una leggera riduzione del carico di lavoro delle autorità interessate.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

La revisione proposta è compatibile con gli impegni internazionali della Svizzera.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni

I. Situazione iniziale

Nel quadro della revisione del diritto in materia di derrate alimentari, entrata in vigore il 1° maggio 2017, l'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC, RS 817.190) è stata sottoposta a una revisione totale, mentre l'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM, RS 817.190.1) è stata riveduta parzialmente.

La revisione dell'OMCC ha in particolare rafforzato la responsabilità individuale dei cacciatori e il flusso di informazioni lungo la filiera alimentare. Grazie a una formazione approfondita nel campo dell'igiene alimentare, i cacciatori acquisiscono lo status di «persona esperta» e le conoscenze specialistiche necessarie per valutare autonomamente la selvaggina abbattuta. In questo modo si creano i presupposti per un'immissione sul mercato della selvaggina cacciata improntata alla responsabilità individuale.

Con la presente revisione dell'OMCC si intende recepire in particolare il postulato 17.3418 Vogler *Permettere la macellazione in azienda anche per il consumo privato*. Il postulato incarica il Consiglio federale «di esaminare quali modifiche del diritto sulle derrate alimentari ed eventualmente di altri ambiti sono necessarie per permettere la macellazione in azienda anche per il consumo non privato». Pertanto la revisione stabilisce regole per la cosiddetta «macellazione in azienda» e «macellazione al pascolo». In entrambi i casi tuttavia solo le prime fasi della macellazione (stordimento e dissanguamento) possono avere luogo nell'effettivo di provenienza degli animali, la trasformazione delle carcasse dovrà avvenire anche in futuro in un macello autorizzato.

Contestualmente l'OMCC è stata oggetto anche di altri aggiornamenti e precisazioni, ad esempio per quanto riguarda il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza, il controllo autonomo dell'igiene nella macellazione da parte delle aziende e gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 1 capoverso 2

L'OMCC non si applica alla macellazione destinata all'uso domestico privato; per quanto riguarda il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento e i ratiti, la deroga si applica solo se la macellazione avviene nell'effettivo di provenienza. È quindi necessario aggiungere che in caso di macellazione per uso domestico privato in futuro anche la trasformazione della carcassa dovrà avere luogo nell'effettivo di provenienza. Non appena la carcassa esce dall'effettivo di provenienza, la deroga in questione non è più applicabile.



Articolo 3

Lettera a: all'elenco sono stati aggiunti i ratiti.

Lettera m: le unità di macellazione, criterio utilizzato per distinguere tra «grandi aziende» e «aziende con un'esigua capacità produttiva», sono definite secondo l'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sul bestiame da macello (RS 916.341). A tale riguardo, nella lettera in questione è stata precisata l'età che gli animali devono avere per essere considerati agnelli e capretti.

Lettere q ed r: vengono definite la macellazione in azienda e la macellazione al pascolo.

Articolo 6 capoverso 3

In base al diritto vigente, l'autorità cantonale stabilisce nell'autorizzazione d'esercizio la frequenza massima di macellazione all'ora e al giorno per ogni specie animale autorizzata. Poiché per le aziende con un'esigua capacità produttiva l'indicazione della frequenza oraria spesso non è possibile, d'ora in poi nell'autorizzazione d'esercizio si dovrà indicare la frequenza all'ora o quella al giorno.

Titolo prima dell'articolo 7

Precisazione redazionale.

Articolo 9 capoverso 2 lettera a e c

La lettera a viene integrata con il termine «malato», poiché in alcune situazioni, oltre al bestiame infortunato devono essere macellati al di fuori di macelli autorizzati anche gli animali da macello malati, il cui trasporto fino al macello non è ragionevolmente attuabile.

Lettera c: al di fuori dei macelli autorizzati, nel singolo caso saranno ammessi anche lo stordimento e il dissanguamento di animali nell'azienda di provenienza nel quadro di macellazioni in azienda o di macellazioni al pascolo (cfr. commento all' art. 9a).

Titolo dopo gli articoli 9 e 9a

Previa autorizzazione dell'ufficio veterinario cantonale competente, la macellazione in azienda ai sensi dell'articolo 3 lettera q è ammessa per qualsiasi tipo di bestiame da macello, purché siano rispettati tutti i requisiti in materia di protezione degli animali e di sicurezza delle derrate alimentari.

Al contrario della macellazione in azienda, la macellazione al pascolo è ammessa unicamente per gli animali della specie bovina. Per questa categoria di animali, l'abbattimento di singoli capi di una mandria mediante un fucile è più facile. Nel caso dei suini e dei piccoli ruminanti, l'abbattimento di singoli animali sarebbe invece troppo stressante per il resto del gregge.

Anche la macellazione al pascolo necessita di un'autorizzazione dell'ufficio veterinario cantonale competente, rilasciata a condizione che siano soddisfatti tutti i requisiti in materia di protezione degli animali e di sicurezza delle derrate alimentari. Inoltre, l'uccisione al pascolo deve avvenire sotto sorveglianza del veterinario ufficiale (cfr. anche la modifica dell'art. 53).

Articolo 19

Capoverso 1 lettere a e a^{bis}: il vigente capoverso 1 lettera a è stato suddiviso nelle lettere a e a^{bis}.

Capoverso 2: le analisi microbiologiche di cui al capoverso 1 lettera a^{bis} sono eseguite conformemente alle disposizioni del capitolo 7 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI; RS 817.024.1). Nell'articolo 69 capoverso 1 ORI si rinvia alla norma ISO «ISO



1859, Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs», che funge da procedura di riferimento per il prelievo di campioni dalle superfici dei settori di trasformazione e delle attrezzature. Pertanto nella OMCC il riferimento alla norma ISO è superfluo e può essere stralciato. L'indicazione della norma ISO 17604 quale procedura di riferimento per il campionamento delle carcasse va invece mantenuta.

Capoverso 3: precisazione redazionale.

Articolo 19a

In futuro, i laboratori che, su incarico delle aziende, eseguono le analisi microbiologiche (cfr. l'art. 19 cpv. 1 lett. a^{bis}) devono trasmettere i campioni in cui sono stati riscontrati ceppi di *Campylobacter* e salmonelle al laboratorio di riferimento competente¹. Ciò è necessario per il monitoraggio delle resistenze agli antibiotici in Svizzera.

Articolo 28

Capoverso 1: in base al diritto vigente, il controllo degli animali da macello può essere eseguito nell'effettivo di provenienza soltanto per i suini, i volatili da cortile, i conigli domestici, i ratiti e la selvaggina d'allevamento. Per i ruminanti, nel quadro della lotta alla BSE/TSE questo tipo di controllo è stato invece espressamente vietato: è infatti probabile che un esame degli animali da macello nel loro ambiente familiare produca meno risultati anomali di un controllo effettuato in un macello, che costituisce invece un contesto insolito. Oggi il numero di animali da macello per cui sussiste un sospetto di BSE/TSE è però talmente esiguo che anche il nuovo regolamento sui controlli ufficiali² dell'UE consente nuovamente il controllo nell'effettivo di provenienza per tutti gli animali da macello. Pertanto anche in Svizzera si intende estendere nuovamente tale possibilità a tutto il bestiame da macello.

Capoverso 2: se il bestiame da macellare è infortunato o ammalato ma comunque ancora trasportabile, il controllo nell'effettivo di provenienza deve avvenire tempestivamente per ridurre al minimo le sofferenze per gli animali interessati. I veterinari dell'effettivo nella maggior parte dei casi sono in grado di giungere prima in loco dei veterinari ufficiali che non sono del posto. Pertanto in futuro il controllo del bestiame da macello infortunato o ammalato potrà essere eseguito dal veterinario dell'effettivo, che attesterà l'idoneità alla macellazione e al trasporto degli animali in questione. Tale regola vige ad esempio in Francia.

Articolo 44

Capoverso 1^{bis}: in base al diritto vigente, nei macelli per volatili e conigli l'ufficio veterinario cantonale competente può autorizzare il personale dell'azienda ad assumere parte dei compiti degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni, purché i

¹ ZOBA, Institut für Veterinärbakteriologie dell'Università di Berna, Länggassstrasse 122, 3012 Berna.

² Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio, versione della GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.



collaboratori in questione abbiano assolto con successo la formazione di assistente specializzato ufficiale addetto al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni (cpv. 1 lett. b)

Se questi ultimi svolgono però solo attività ausiliarie, è sufficiente che il veterinario ufficiale competente provveda a formarli e aggiornarli regolarmente per i compiti specifici che eseguono. Tra le attività ausiliarie rientrano in particolare i lavori ripetitivi alla catena di montaggio quali lo scarto di animali morti.

Capoverso 2: nelle aziende con un'esigua capacità produttiva, non è necessario che un veterinario ufficiale sia presente per tutta la durata della macellazione, per cui in futuro questo obbligo varrà solo per le grandi aziende.

Articolo 52 capoverso 3 lettera b e articolo 53 capoverso 2^{bis}

In caso di macellazione al pascolo (cfr. art. 3b), occorre che sia presente in loco un veterinario ufficiale per sorvegliare l'abbattimento e il dissanguamento degli animali (art. 53 cpv. 2^{bis}). Al fine di evitare carenze di personale, i Cantoni potranno impiegare per questo compito anche veterinari non ufficiali, purché dispongano della qualifica necessaria (art. 52 cpv. 3 lett. b n. 2). La possibilità di affidare a veterinari non ufficiali ma sufficientemente qualificati il controllo degli animali da macello e delle carni in aziende con un'esigua capacità produttiva (art. 52 cpv. 3 lett. b n. 1) è invece già prevista dal diritto vigente.

Articoli 60 e 61

In futuro, i Cantoni potranno fissare gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni non solo per singolo animale, ma anche per kg di carne al termine della macellazione o in funzione del tempo impiegato (art. 60 cpv. 4). Gli emolumenti minimi e massimi a cui i Cantoni si devono attenere sono indicati nei capoversi 4–6. Inoltre, i Cantoni devono poter prevedere emolumenti per una visita nel macello o nello stabilimento per la lavorazione della selvaggina, un controllo degli animali da macello nell'azienda di provenienza e per la presenza di un veterinario ufficiale nella macellazione al pascolo. Gli articoli 60 capoverso 2 e 61 capoverso 1 fissano le relative tariffe massime.

Il controllo degli animali da macello e delle carni non è finalizzato soltanto alla sicurezza alimentare, ma include anche aspetti legati alla salute e alla protezione degli animali. La riscossione di emolumenti per scopi legati alla sicurezza alimentare è espressamente prevista nella legge sulle derrate alimentari (art. 58 cpv. 2 lett. e; RS 817.0). Per i controlli degli animali da macello e delle carni finalizzati all'esecuzione della legislazione sulle epizootie e sulla protezione degli animali, non possono invece essere riscossi emolumenti (art. 60 cpv. 1).

La modifica relativa all'età dei bovini nell'articolo 60 capoverso 3 recepisce un cambiamento nel regolamento sui controlli ufficiali dell'UE³ (cfr. commento relativo alla modifica dell'OlgM).

Per le attività veterinarie nell'ambito del controllo degli animali da macello e delle carni svolte al di fuori del normale orario di lavoro (lunedì-venerdì, 06.00-20.00), in base all'articolo 61 capoverso 2 i Cantoni possono fissare emolumenti più elevati, fino al doppio degli importi massimi stabiliti per gli emolumenti di base e il controllo di cui all'articolo 60 capoversi 2 e 4–6. Sotto il profilo materiale, i restanti capoversi dell'articolo 61 corrispondono ai capoversi 5 e 6 del vigente articolo 60 e all'articolo 61.

³ Cfr. nota a piè di pagina 2.



Articolo 63a

Nell'ambito dell'ultima revisione⁴ dell'ordinanza concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico (O-SISVet; RS 916.408) sono state aggiornate le basi giuridiche per il Sistema d'informazione sui risultati del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni (Fleko). In Fleko vengono registrati e analizzati i risultati dei controlli degli animali da macello e delle carni effettuati dagli organi esecutivi cantonali. I dati servono alla Confederazione ai fini di monitoraggio del mercato e permettono di formulare affermazioni sullo stato di salute degli animali macellati. I relativi obblighi di registrazione sono definiti nell'articolo 57 capoverso 2 OMCC.

In «Modifica di altri atti normativi» si risolve un punto in sospeso dell'ultima revisione. Rispetto alle altre disposizioni su Fleko, la regolamentazione dell'accesso ai dati di Fleko tramite la banca dati sul traffico di animali da parte di macelli, altri detentori di animali e altri soggetti autorizzati dovrebbe essere introdotta soltanto con una procedura di consultazione.

I macelli, gli altri detentori di animali e gli altri soggetti autorizzati non hanno accesso diretto alla Fleko, ma secondo l'articolo 20^{bis} O-SISVet possono consultare online i dati che li concernono relativi ai risultati dei controlli degli animali da macello e delle carni in riferimento alla loro commestibilità nella banca dati sul traffico di animali. I relativi diritti di accesso sono disciplinati nell'articolo 16 dell'ordinanza BDTA (RS 916.404.1). Analogamente alla regolamentazione contenuta nell'articolo 20^{bis} O-SISVet, anche i diritti di accesso di cui all'articolo 16 capoverso 1^{bis} dell'ordinanza BDTA vengono estesi di conseguenza.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

La possibilità di effettuare macellazioni in azienda e macellazioni al pascolo potrebbe comportare oneri aggiuntivi per gli organi cantonali di esecuzione. Per sgravarsi, essi possono però impiegare veterinari non ufficiali (purché dispongano della qualifica necessaria) per la sorveglianza delle macellazioni al pascolo (art. 52 cpv. 3 lett. b n. 2); inoltre hanno la facoltà di riscuotere emolumenti per compensare tali oneri aggiuntivi.

In futuro, i Cantoni potranno fissare gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni non solo per singolo animale, ma anche per kg di carne al termine della macellazione o in funzione del tempo impiegato. Questa prassi si applicherà nei macelli di grandi dimensioni, poiché un conteggio per singolo animale non è praticabile né per gli organi esecutivi né per i macelli stessi. In effetti, già oggi alcune ordinanze cantonali sulle tasse prevedono la possibilità di conteggiare per kg o in funzione del tempo. Di conseguenza le modifiche proposte non comporteranno cambiamenti sensibili relativi alle tasse di macellazione.

Nel 2006, introducendo l'età massima di 6 settimane per i vitelli, è stata creata la possibilità di calcolare per gli animali a partire da 6 settimane di vita la tariffa prevista per i bovini, possibilità che però non viene sfruttata dai macelli, che calcolano piuttosto per i bovini più anziani gli emolumenti applicabili ai

⁴ Modifica del 31 ottobre 2018, in vigore dal 1° gennaio 2019; (RU 2018 4543)



vitelli. Di conseguenza, in base all'adeguamento a 8 mesi dell'età dei vitelli non sono previste minori entrate dagli emolumenti per il controllo delle carni.

3. Ripercussioni sull'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

BONZA

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui pro- dotti di origine vegetale e animale (OAOVA)

I. Situazione iniziale

Lo scopo della modifica all'ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA; RS 817.021.23) è di ravvicinare i livelli massimi per i residui (LMR) al diritto dell'Unione europea (UE) e garantire un livello di sicurezza paragonabile in Svizzera. La tabella con i livelli massimi per i residui nell'allegato 2 non verrà più pubblicata nella Raccolta ufficiale (RU) né nella Raccolta sistematica delle leggi federali, bensì, sul sito internet dell'USAV, sempre in formato tabellare. In tal modo si riduce notevolmente la lunghezza dell'OAOVA creando le basi per un processo di revisione semplificato.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 2 capoverso 1 lettera d, articolo 3 capoverso 2 lettere b e l e articolo 7 capoverso 1

Questi articoli vengono modificati ai fini di una migliore comprensione. I livelli massimi specifici per residui legati a impieghi non previsti in Svizzera di prodotti fitosanitari o di biocidi corrispondono praticamente a tolleranze all'importazione. Una richiesta secondo l'articolo 7 per la fissazione di tolleranze all'importazione può essere presentata non solo per residui di prodotti fitosanitari non autorizzati in Svizzera, ma anche ad esempio per un prodotto fitosanitario autorizzato in Svizzera ma che all'estero è utilizzato in una coltura per la quale nel nostro Paese non vi è un'autorizzazione (per es. ananas, banane). Per determinare le intolleranze all'importazione si considera, secondo l'articolo 3 capoverso 2 lettera l, se in un Paese terzo esista già una buona pratica in materia fitosanitaria o di biocidi per la sostanza attiva / la combinazione alimentare in questione. Il concetto di «tolleranza all'importazione» era stato finora definito nell'articolo 2 capoverso 1 lettera d. La definizione tuttavia non era stata utilizzata nell'OAOVA. Essa può essere eliminata. L'articolo 7 capoverso 1 spiega cosa si intenda per tolleranze all'importazione.

Articolo 8 capoverso 2

Questo capoverso viene abrogato. Il principio contrario illustrato nell'articolo 8 capoverso 1 è obsoleto. Questo capoverso corrisponde all'articolo 18 capoverso 2 del regolamento (CE) n. 396/2005¹ e si

¹ Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio; GU L 70 del 16.3.2005,



ril rivolge esplicitamente agli Stati membri con l'obiettivo di raggiungere requisiti armonizzati per il rispetto e il superamento dei LMR.

Allegati

Allegato 1

L'allegato 1 contiene un rimando statico all'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005. Le ultime modifiche all'allegato I dell'UE sono avvenute attraverso il regolamento (CE) 2018/1049, a cui ora si rimanda. Per adeguarsi all'UE, vengono abrogati i LMR per le derrate alimentari trasformate.

Allegato 2

L'allegato 2 elenca i LMR ammessi ed è ora pubblicato non più nella Raccolta ufficiale, bensì sul sito Internet dell'USAV.

Allegato 3

Sono stati inseriti in questo allegato zolfo, Terpenoid blend QRD 460 e pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae* ceppo LAS117.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

L'UE è il partner commerciale più importante della Svizzera nel settore alimentare. Per evitare ostacoli al commercio tra la Svizzera e l'UE e in vista di un eventuale accordo tra le due nel settore alimentare, i valori massimi qui proposti si orientano a quelli dell'UE. Questi si basano su fondamenti scientifici e tengono conto anche della buona pratica in materia fitosanitaria.

Le limitazioni svizzere specifiche introdotte per alcuni livelli massimi di residui si basano su studi riconosciuti a livello internazionale e sono necessarie per proteggere la salute dei consumatori.

Rapporto esplicativo concernente la modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con partico- lari esigenze nutrizionali (ODPPE)

I. Contesto

Nell'ambito di questa revisione, l'ordinanza sulle derrate alimentari per le persone con esigenze nutrizionali speciali (ODPPE) è stata armonizzata con la corrispondente legislazione europea.

Il capitolo 4, che riguarda le derrate alimentari sostitutive per il controllo del peso, è stato completamente aggiornato con l'adozione del nuovo Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹ per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.

II. Commenti alle disposizioni

Articolo 2 lettera c Riguarda solo il testo italiano

Il testo della lettera d è stato modificato conformemente al regolamento (UE) 2016/128: «alimenti destinati a fini medici speciali» diventa «alimenti a fini medici speciali». Questa correzione si applica in modo analogo al capitolo 3 (articoli da 24 a 31), all'allegato 1 e all'allegato 9.

Articolo 2 lettera e

Aggiornamento della denominazione specifica in seguito all'aggiornamento del capitolo 4 ODPPE.

Articolo 21

La revisione mira a correggere gli errori nei rimandi ad articoli e allegati.

Articolo 22a

È stato inserito un nuovo articolo per armonizzare i requisiti delle informazioni in materia di alimentazione di lattanti e bambini nella prima infanzia con quanto previsto dal relativo articolo del Regolamento delegato (UE) 2016/127².

Articolo 28 paragrafo 2 lettera c Riguarda solo il testo italiano

Il testo della lettera c è stato modificato conformemente al regolamento (UE) 2016/1282: «Indicato per il regime alimentare in caso di...» diventa «Indicato per la gestione dietetica di...».

Articolo 30 lettera b

La revisione mira a eliminare la ridondanza con la lettera a.

¹ Regolamento delegato (UE) 2017/1798 della Commissione, del 2 giugno 2017, che integra il regolamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, GU L 259 del 7.10.2017, pag. 2

² GU L 25 del 2.2.2016, pag. 1



Capitolo 4

Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

In senso generale, gli articoli da 32 a 35b sono stati armonizzati in base alle corrispondenti disposizioni del Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹.

Articolo 33

L'articolo è stato abrogato e gli elementi riguardanti i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso sono stati recepiti nell'articolo 34.

Articoli 34 e 35

Aggiornamento dei requisiti per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e delle disposizioni generali di caratterizzazione, ai sensi degli articoli 3 e 4 del Regolamento delegato (UE) 2017/1798.

Articoli 35a e 35a^{bis}

Aggiornamento dei requisiti specifici per la caratterizzazione della dichiarazione nutrizionale dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (valore energetico, quantità e altre informazioni), ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹.

Nota sull'articolo 35a capoversi 5 e 6: qui si spiega come riportare nella dichiarazione nutrizionale le diciture non elencate nell'allegato 11 OID, vale a dire o dopo la dicitura più pertinente di detto allegato (capoverso 5), o dopo l'ultima dicitura, se non esiste una categoria corrispondente (capoverso 6).

Articolo 35b

La modifica proposta mira a riprendere l'articolo 6 del Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹ secondo il quale non è più consentito menzionare indicazioni nutrizionali e sulla salute in relazione ai prodotti di controllo del peso, eccezion fatta per un riferimento al tasso di fibre aggiunte.

In conformità con le disposizioni dell'articolo 7 del Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹ si rinuncia a prescrivere una procedura di notifica per le derrate alimentari sostitutive per il controllo del peso.

La parte del capitolo dedicata alla caratterizzazione (etichettatura) è stata riorganizzata e ripartita ora su 5 articoli, tra cui i nuovi articoli 35a (valore energetico e quantità contenute nella dichiarazione nutrizionale), 35a^{bis} (Caratterizzazione: altre informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale) e 35b; la struttura ora è allineata a quella degli altri capitoli dell'ordinanza.

Articolo 38, capoverso 1^{bis}

Le sostanze elencate nell'allegato 4 (OAVM) sono vietate per tutte le categorie di alimenti definite nell'ODPPE, compresi gli alimenti sportivi (lex specialis).

Articolo 40 capoverso 5

La revisione propone di modificare le soglie fissate dalla legge per qualificare una bevanda come isotonica/ipotonica. Secondo il diritto attuale, le bevande per sportivi con un'osmolarità fra 260 e 270 mmol non possono essere definite né isotoniche né ipotoniche. Per porre fine a questa situazione insoddisfacente, la gamma delle bevande isotoniche è stata estesa fino a 260 mmol. Tale estensione consentirà anche una maggiore flessibilità nello sviluppo di bevande di tipo isotoniche.



Allegato 1 Sali minerali

In conformità con l'allegato del Regolamento delegato (UE) 2017/1091³, nella tabella per la categoria «Alimenti a fini medici speciali» è stato aggiunto il composto «oligosaccaridi di fosforil e calcio».

Allegato 3 numero 2.1

Formule di proseguimento a base di proteine di latte vaccino o caprino:
il tenore minimo di proteine è stato ridotto, in conformità con il Regolamento delegato (UE) 2018/561⁴.

Allegato 4

Aggiornamento dei rimandi tra parentesi sotto l'indicazione «Allegato 4».

Allegato 5

Il testo della lettera c è stato modificato conformemente al regolamento (UE) 2016/1282: «Indicato per il regime alimentare in caso di...» diventa «Indicato per la gestione dietetica di...». (Questa modifica riguarda solo il testo italiano)

Correzione degli errori del tenore di lipidi (4.1) e di tiamina (6.1) rispetto alla direttiva 2006/125/CE⁵.

Allegato 9 numero 1.1

Le esigenze nutrizionali dei lattanti nati prematuramente divergono in maniera considerevole da quelle dei lattanti nati a termine. La presente modifica consente quindi di sviluppare prodotti destinati ai lattanti prematuri in conformità con le raccomandazioni nutrizionali riconosciute dalla comunità scientifica. Al riguardo fanno sempre fede le raccomandazioni emesse nel 2010⁶ dal Comitato per la nutrizione della Società europea di gastroenterologia, epatologia e nutrizione pediatrica (ESPGHAN), sulla base di 241 referenze scientifiche.

Allegato 10 Requisiti della composizione dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

L'allegato 10 è stato modificato per allinearsi agli allegati 1 et 2 del Regolamento delegato (UE) 2017/1798¹.

Allegato 11

Le quantità massime giornaliere autorizzate di vitamine e sali minerali presenti negli integratori alimentari e negli alimenti arricchiti sono state determinate sulla base di un nuovo sistema di valori massimi e, ove necessario, adeguate (vedi Rapporto esplicativo sull'ordinanza sugli integratori alimentari (OIAI, RS 817.022.14)). I valori definiti per gli integratori alimentari sono stati recepiti anche per gli alimenti per sportivi nell'allegato 11 ODPPE.

³ Regolamento delegato (UE) 2017/1091 della Commissione, del 10 aprile 2017, che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali (Testo rilevante ai fini del SEE). C/2017/2255 GU L 158 del 21.06.2017, pag. 5

⁴ Regolamento delegato (UE) 2018/561 della Commissione, del 29 gennaio 2018, che modifica il Regolamento delegato (UE) 2016/127 per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine per le formule di proseguimento, GU L 94 del 12.4.2018, pag. 1.

⁵ Direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (GU L 339 del 6.12.2006, pag. 21).

⁶ Enteral nutrient supply for preterm infants A comment of the ESPGHAN Committee on Nutrition, ESPGHAN Committee on Nutrition and invited expert guests: C. Agostoni; Buonocore G, Carnielli VP M, De Curtis, Darmaun D, T. Decsi; M. Domellöf, N.D. Embleton, C. Fusch, Genzel-Boroviczeny O, O. Goulet; Kalhan S.C. S. Kolacek; B. Koletzko, A. Lapillonne, W. Mihatsch, L. Moreno; Neu J, Poindexter B, J. Puntis, Putet G, J.Rigo, Riskin A, Salle B, Sauer P, R. Shamir; H. Szajewska; Thureen P, D. Turck, J.B. van Goudoever, Ziegler E (2010).



Agli integratori alimentari e agli alimenti per sportivi si applicano, per gli adulti, nuovi limiti riguardanti le quantità massime ammesse per dose giornaliera raccomandata di vitamine, sali minerali e altre sostanze, che possono raggiungere, al massimo, i $\frac{3}{4}$ dell'UL (livello massimo tollerabile di assunzione). Di conseguenza, per motivi di sicurezza alimentare, è consentito assumere ogni giorno un solo integratore alimentare oppure un solo alimento per sportivi contenente una (o più) sostanza/e uguali.

Alcune avvertenze sono state aggiunte o corrette conformemente con l'allegato 1 OIAI.

Vitamine e sali minerali

Si raccomanda che le quantità di calcio superiori a 800 mg al giorno siano assunte insieme alla vitamina D per facilitare l'assimilazione del calcio nelle ossa.

È stata eliminata la quantità massima di sodio raccomandata come dose giornaliera per gli adulti, al fine di consentire una maggiore flessibilità nello sviluppo di bevande per gruppi specifici di sportivi (sport di resistenza, in condizioni climatiche estreme). Ciò consentirà di compensare la perdita di sodio, principalmente sotto forma di cloruro di sodio, presente nel sudore (corrispondente in media a ~900 mg di sodio per litro di sudore).

Il cloro e il fosforo non rientrano più fra le sostanze elencate all'allegato 11, ma possono comunque essere aggiunti in qualità di ione di accompagnamento per altre sostanze.

Il fluoro non sarà più autorizzato nelle derrate alimentari per gli sportivi, in quanto non vi sono margini che consentano di arricchire gli alimenti, poiché il fluoro viene assunto attraverso il sale da tavola e altre fonti, in particolare dentifricio e tè, che ne coprono già interamente il fabbisogno.

Il silicio non è l'oggetto né di un'AMT (analisi minerale tissutale) né di un valore di riferimento DACH. Pertanto, non andrebbe più fissato un valore massimo. A fini dell'autocontrollo è possibile determinare dosi giornaliere sicure servendosi delle valutazioni di sicurezza dell'EFSA relative all'apporto complementare di acido ortosilicico stabilizzato con colina⁷, di biossido di silicio⁸ e di acido silicico (sotto forma di gel)⁸.

Altre sostanze

I valori dell'acido eicosapentaenoico (EPA) e dell'acido docosaesaenoico (DHA) (somma) (a lunga catena n-3), del coenzima NADH e del coenzima Q10 sono stati adeguati a quelli in vigore per gli integratori alimentari previsti dall'OIAI.

La sostanza denominata astaxantina è stata rimossa dall'elenco poiché attualmente è regolamentata dall'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2).

I bioflavonoidi, con un tenore massimo ammissibile di 5 mg per gli adulti, sono stati soppressi nell'allegato 11 ODPPE, al fine di mantenere l'elenco delle «altre sostanze» equivalente a quello previsto dall'allegato 2, numero 3 OIAI.

È stato necessario precisare la quantità massima di isoflavone per dose giornaliera raccomandata, perché d'ora in poi dovrà essere rapportata all'aglicone.

Il carotenoide licopene ha dovuto essere rimosso dall'allegato 11 ODPPE. Il licopene di pomodoro è accettato come nuovo alimento negli integratori alimentari ai sensi dell'elenco rettificato dell'Unione dei nuovi alimenti⁹, per cui viene accettato come tale anche in Svizzera, conformemente all'articolo 2,

⁷ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Choline-stabilised orthosilicic acid added for nutritional purposes to food supplements, EFSA J 948:1-23.

⁸ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements. EFSA J 1132:1-24.

⁹ Regolamento di esecuzione (UE) 2018/1023 della Commissione, del 23 luglio 2018, che rettifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti, GU L 187 del 24.7.2018, pag. 1.

capoverso 3, lettera c, numero 1 OIAI, in combinato disposto con l'allegato 1 dell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari.

La sostanza lattuloso è stata aggiunta all'allegato 11 numero 2.2 ODPPE con una quantità massima ammessa, in seguito alla ripresa della sostanza lattitolo nell'Ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari, sostanza con una funzione fisiologica comparabile.

Allegato 12

L'astaxantina, il fluoruro, i bioflavonoidi, il licopene e, se del caso, i loro composti corrispondenti sono stati soppressi ed è stato aggiunto il lattuloso, come conseguenza delle modifiche apportate all'allegato 11.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

La rinuncia a introdurre una procedura di notifica per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso consente di evitare un carico di lavoro supplementare per le autorità federali interessate.

2. Ripercussioni sui Cantoni e sui Comuni

Questa rinuncia non ha alcun effetto sulla situazione attuale nei Cantoni e nei Comuni.

3. Ripercussioni economiche

Le modifiche previste consentono di adeguare la legislazione svizzera allo stato attuale della scienza e della tecnologia, oltre che al diritto europeo, e mirano a facilitare gli scambi commerciali fra Svizzera e UE, consentendo di uniformare le specifiche di produzione per i due mercati.

La rinuncia a introdurre una procedura di notifica per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso consente di evitare un carico di lavoro amministrativo supplementare per gli operatori di mercato.

Un termine di transizione consentirà alle aziende di adattare facilmente la composizione e gli imballaggi delle categorie di prodotti interessati dalle modifiche.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

La modifica proposta è compatibile con gli impegni internazionali della Svizzera.

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

I. Situazione iniziale

Le norme concernenti i prodotti di formaggio vengono riviste e adeguate. L'abrogazione delle disposizioni speciali svizzere è finalizzata all'eliminazione degli ostacoli al commercio. I requisiti relativi alle materie prime per la produzione di gelatina e collagene sono integrati con le disposizioni del regolamento (UE) n. 2016/355¹.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 8 capoverso 1:

Si precisa che le materie prime utilizzate per la fabbricazione di carne separata meccanicamente devono adempiere i requisiti validi per la carne fresca.

Articolo 10 capoverso 10

Sulla base delle nuove conoscenze scientifiche, l'avvertenza relativa ai preparati di carne e ai prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi è stata cancellata.

Articolo 12

I capoversi 1-4 e 10 sono ripresi dal vigente articolo 12.

Quale novità, nell'articolo 12 capoverso 5 si precisa che le materie prime per la fabbricazione di gelatina e collagene che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione o il congelamento devono provenire da aziende notificate conformemente all'articolo 20 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

I capoversi 6-8 dell'articolo 12 disciplinano l'utilizzo di determinate materie prime trasformate. Il loro impiego è consentito soltanto se esse sono state sottoposte ai trattamenti ivi descritti e adempiono ai requisiti stabiliti.

I centri di raccolta e le concerie possono anche fornire materie prime per la produzione di gelatina commestibile e collagene destinato al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo e se dispongono di locali di deposito che soddisfano i requisiti menzionati nel capoverso 9.

¹ Regolamento (UE) n. 2016/355 della Commissione, dell'11 marzo 2016, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai requisiti specifici per la gelatina, il collagene e i prodotti altamente raffinati di origine animale destinati al consumo umano, GU L 67 del 12.3.2016, pag. 22.



Articolo 19 capoversi 1 e 7

Per evitare inutili ostacoli al commercio, nel capoverso 1 l'obbligo di indicare il metodo di produzione e la categoria di attrezzi da pesca impiegati viene limitato ai prodotti di cui all'allegato I lettere a-c ed e del regolamento (CE) n. 1379/2013².

Sulla base delle nuove conoscenze scientifiche, nel capoverso 7 l'avvertenza relativa ai prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi è stata cancellata.

Articolo 32 capoverso 1

La nozione di «tutto il prodotto della mungitura» era poco chiara, per cui la definizione di latte è stata precisata.

Articolo 33 capoverso 1:

Le categorie di tenori di grasso nel latte vaccino si applicano per analogia al latte di bufala.

La menzione del latte di bufala aggiunta nell'articolo 33 capoverso 1 chiarisce la situazione di questo tipo di latte e consente di trattarlo analogamente al latte vaccino secondo la legislazione agricola.

Articolo 41 capoverso 2

Finora non esisteva una disposizione relativa alla caratterizzazione dei prodotti a base di latte di mammiferi diversi dalle mucche. Pertanto nel capoverso 2 viene inserita un'aggiunta in analogia alla norma inerente alla caratterizzazione del latte di mammiferi diversi dalle mucche.

Articolo 59 capoverso 2

La disposizione riguardante il contenuto di amido nella fondue pronta è stata abrogata, dato che si tratta di una peculiarità del diritto svizzero.

Articolo 60

Essendo prevista solo dal diritto svizzero, anche la suddivisione della fondue pronta in categorie di tenore di grasso è stata abrogata. L'indicazione obbligatoria del tenore di grassi conformemente all'articolo 22 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)³ garantisce che i consumatori siano sufficientemente informati.

Articolo 61

L'enumerazione degli ingredienti consentiti per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare (cpv. 2) e per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare recanti una denominazione di formaggio (cpv. 3) è stata abrogata. Per questo motivo, nella definizione del formaggio fuso e del formaggio fuso da spalmare si è aggiunto che questi prodotti possono essere fabbricati anche con altri ingredienti oltre al formaggio. Grazie all'elenco degli ingredienti, i consumatori sono sufficientemente informati sulla composizione dei prodotti.

² Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/812, GU L 133 del 29.5.2015, pag. 1.

³ RS 817.022.16



Articolo 62 capoversi 1, 4 e 5

In altri Paesi vigono requisiti meno restrittivi per quanto riguarda la sostanza secca di formaggio presente nel formaggio fuso e non esistono norme relative alla sostanza secca minima per la fusione di formaggio con diversi gradi di consistenza. Di conseguenza, i criteri stabiliti nei vigenti capoversi 1 e 4 sono stati allentati o abrogati per impedire ostacoli al commercio e una penalizzazione dei fabbricanti svizzeri rispetto ai prodotti esteri concorrenti importati.

Le prescrizioni del capoverso 5 relative alla composizione del formaggio fuso con una denominazione protetta secondo l'ordinanza DOP/IPG, un'indicazione di provenienza secondo la legge sulla protezione dei marchi o un'altra denominazione di formaggio sono state abrogate. In futuro quindi il formaggio fuso con una denominazione specifica di questo tipo potrà contenere anche formaggio diverso da quello indicato. In ottemperanza all'articolo 12 ODerr, le designazioni utilizzate per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare non devono però indurre in inganno. Inoltre, conformemente all'articolo 12 capoverso 1 lettera a OID, la quantità di un ingrediente deve essere indicata se l'ingrediente in questione è menzionato nella denominazione specifica. Inoltre, le informazioni relative ai requisiti per il formaggio fuso con denominazione DOP/IGP sono disciplinate dai descrittivi degli obblighi.

Articolo 63

Siccome altri Paesi non stabiliscono requisiti minimi relativi alla sostanza secca di formaggio presente nei preparati di formaggio fuso, il capoverso 2 è stato abrogato per evitare ostacoli al commercio.

Nei preparati di formaggio fuso, il tenore di grasso nella sostanza secca non è particolarmente rilevante, dato che una parte del grasso può anche provenire da ingredienti non lattei. La disposizione sulla sostanza secca conformemente al tenore di grasso nella sostanza secca è stata quindi abrogata.

Articolo 64 capoverso 1

In futuro, per i prodotti a base di formaggio si potrà rinunciare all'indicazione del tipo di trattamento termico (p. es. «past», «UHT»). Se il prodotto subisce un trattamento particolare, la caratterizzazione deve essere conforme all'allegato 2 parte A numero 1 OID.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste, nell'ambito della carne e dei prodotti della pesca il diritto svizzero viene adeguato a quello dell'UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

Commento relativo alla modifica dell' ordinanza del DFI sulle bevande

I. Situazione iniziale

La presente revisione intende da un lato tenere conto di alcune proposte di modifica sollecitate dalle autorità esecutive cantonali o dalle cerchie interessate, e, dall'altro, adeguare talune disposizioni allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera. In particolare occorre modificare gli allegati dell'ordinanza per rispettare le condizioni stabilite nell'allegato 7 (prodotti vitivinicoli) dell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli tra la Svizzera e l'Unione europea, entrato in vigore nel 2002¹.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 5

Un'acqua minerale naturale è riconosciuta come tale se vanta una composizione minerale costante, che di norma dipende dalle caratteristiche della captazione d'acqua. Se il gettito di una sola fonte non è sufficiente, può succedere che un'acqua minerale naturale provenga da diverse captazioni la cui acqua viene miscelata in proporzioni definite, in modo da garantire tale composizione caratteristica e costante. In futuro occorre prevedere anche questa fattispecie, non contemplata dalla definizione attuale: l'articolo vigente deve quindi essere integrato di conseguenza.

Articolo 8 capoverso 3

Questo capoverso è stato ripreso dall'articolo 4 paragrafo 3 della direttiva 2009/54/CE. Nel contesto dell'articolo 8, il requisito in questione ha sollevato dubbi sulla sua interpretazione, visto che nel capoverso 2 lettera e numero 3 si precisa già che i trattamenti ammessi non devono servire «al miglioramento igienico di un'acqua minerale». Di conseguenza il capoverso 3 è superfluo e va soppresso.

Articolo 9 capoverso 3

In analogia alla denominazione consentita per l'acqua ricca di fluoro (art. 9 cpv. 3 lett. h), occorre ammettere anche le menzioni «contenente calcio» e «contenente magnesio» per evitare qualsiasi ostacolo alla libertà di commercio. Per assicurare la conformità richiesta con la direttiva 2009/54/CE, esse vanno dunque aggiunte alla presente ordinanza, dal momento che quest'ultima elenca le menzioni possibili in maniera esaustiva.

Articolo 10 capoverso 2 lettera b

La menzione attuale della composizione che fa riferimento ai controlli ufficiali è obsoleta e non è più praticata dai laboratori cantonali incaricati dell'applicazione del diritto alimentare. Di conseguenza, la lettera b del capoverso 2 può essere stralciata.

Articolo 10 capoverso 3

¹ RS 0.916.026.81



Nel capoverso 3, la modifica dell'articolo 5 impone di specificare che un'acqua minerale naturale può essere costituita da una o più sorgenti. Per una composizione caratteristica, proveniente da una o più sorgenti, è consentita una sola designazione commerciale. Questo requisito è conforme alla direttiva 2009/54/CE articolo 8 paragrafo 2.

Articolo 10 capoverso 6

Le cerchie interessate hanno richiamato l'attenzione sul fatto che, in base alla direttiva 2009/54/CE articolo 7 paragrafo 2 lettera c, l'indicazione dei trattamenti finalizzati a ridurre il tenore di ferro di un'acqua minerale naturale non è sistematicamente obbligatoria. Esigere tale dichiarazione in Svizzera costituisce un ostacolo tecnico al commercio se il trattamento avviene per filtrazione o decantazione.

Articolo 14 capoverso 2

Contrariamente a quanto stabilito per l'acqua minerale naturale, la denominazione commerciale (nome di fantasia) di un'«acqua sorgiva» non è per forza vincolata a una determinata origine. Bottiglie recanti la denominazione specifica «acqua sorgiva» possono essere immesse in commercio sotto lo stesso nome di fantasia anche se la loro composizione minerale caratteristica, legata alle rispettive origini, è diversa.

Articolo 18 capoverso 1 lettera c numero 3

Questa regola, che permette un'aggiunta massima del 10 per cento di succo di mandarino al succo d'arancia, è stata introdotta contestualmente alla revisione dell'ordinanza del 1° marzo 1995 sulle derrate alimentari (ODerr, stato 1° luglio 1995) e da allora non ha subito modifiche. Le cerchie interessate ne hanno ora sollecitato il riesame.

Le norme relative al succo di frutta e al nettare di frutta si basano sul diritto europeo. Le più recenti modifiche apportate dall'Unione europea (UE) alle disposizioni in questione sono pubblicate nella direttiva 2012/12/UE² concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. Il fatto di indicare la presenza di una miscela di due succhi (in questo caso, di succo di mandarino e di succo d'arancia) nella denominazione specifica e nell'elenco degli ingredienti permette di informare i consumatori in maniera trasparente.

Il «[General Standard for Fruit Juices and Nectars](#)»³ (cap. 3.1.2 [e]) del «Codex Alimentarius» autorizza l'aggiunta al succo d'arancia, in proporzione non eccedente il 10 per cento dei solidi solubili del succo d'arancia, di succo di *Citrus reticulata* e/o di ibridi con *reticulata*, purché la legislazione nazionale del Paese importatore lo consenta. La direttiva 2012/12/UE concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana al contrario non contempla questa possibilità. Per garantire l'allineamento al diritto europeo e una migliore informazione dei consumatori in merito alla composizione del succo d'arancia, appare dunque opportuno abrogare questa disposizione prevista dal diritto svizzero.

Articolo 31 capoverso 2

L'aggiunta di colture batteriche vive alle derrate alimentari in generale è già prevista in maniera identica dall'articolo 4 capoverso 5 e dall'allegato 6 dell'ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali

² Direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, GU L 115 del 27.4.2012, pagg. 1-11.

³ CODEX STAN 247-2005



minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM; RS 817.022.32). La disposizione relativa all'aggiunta di colture batteriche vive nelle bevande aromatizzate può pertanto essere abrogata.

Articolo 33 capoverso 1 lettera b e capoverso 3

Il dettato attuale dell'articolo 33 capoverso 1 lettera b, in vigore dal 1° maggio 2017, si applica alle bevande aromatizzate in generale. La lettera in questione esige «l'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in g/l». L'applicazione all'intera categoria delle bevande aromatizzate non era voluta e non ha senso, dato che alcune di queste bevande (p. es. talune gazoze) non contengono estratti.

Inoltre l'indicazione obbligatoria della quantità di un ingrediente è disciplinata dall'articolo 12 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁴ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID). «L'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in g/l» prevista dall'articolo 33 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza sulle bevande è un'indicazione simile a quella dell'articolo 12 OID. Per giunta occorre anche sottolineare che la legislazione europea corrispondente non contempla tale indicazione.

Si propone pertanto di correggere la disposizione in questione per evitare qualsiasi ostacolo alla libertà di commercio con i nostri principali partner commerciali.

Il capoverso 3 è abrogato. L'aggiunta di colture batteriche vive alle derrate alimentari in generale è già prevista in maniera identica dall'articolo 4 capoverso 5 e dall'allegato 6 OAVM.

Articolo 39 capoverso 1 lettere a e b

La disposizione dell'articolo 39 capoverso 1 lettera a concernente l'indicazione «contiene caffeina» è precisata in analogia all'allegato 2 parte B numero 4 OID. Essa non si applica alle bevande a base di caffè, tè o estratto di caffè o tè la cui denominazione specifica comprende il termine «caffè» o «tè».

Per quanto riguarda la lettera b, il riferimento errato all'«allegato 2 lettera B numero 4 OID» è sostituito con «allegato 2 parte B numero 4 OID».

Articolo 58 capoverso 3

La modifica pone rimedio a un errore nella denominazione scientifica di una pianta: il mate è infatti fabbricato con foglie di *Ilex paraguariensis*, e non di *Ilex paraguayensis*.

Articolo 62

Il 20 dicembre 2017, il Consiglio federale ha deciso di rafforzare il principio «Cassis de Dijon», tra l'altro riducendo le eccezioni a tale principio. In base al rapporto al Consiglio federale «Mit Importerleichterungen gegen die Hochpreisinsel» («Agevolare le importazioni per combattere contro l'isola dei prezzi elevati»), tali eccezioni ostacolano l'importazione parallela dei prodotti interessati e l'immissione sul mercato di nuovi o altri prodotti commercializzati nell'UE, ma non conformi alle prescrizioni vigenti in Svizzera. Simili eccezioni comportano dei costi. Per questa ragione, il Consiglio federale il 20 dicembre 2017 ha deciso di eliminare le disposizioni particolari svizzere in materia di bevande alcoliche dolci, e pertanto l'articolo 62 concernente l'indicazione complementare per le bevande alcoliche dolci è abrogato.

⁴ RS 817.022.16



Articolo 63 capoverso 1

Nei Paesi confinanti, questa definizione non è armonizzata. Secondo il principio «Cassis de Dijon», è importante che prodotti non conformi alla definizione attuale possano essere commercializzati in Svizzera. Di conseguenza è fondamentale offrire anche ai produttori svizzeri di birra la possibilità di utilizzare cereali non maltati.

Articolo 64

L'elenco delle materie prime consentite per la fabbricazione della birra risale al 1982. Nelle circostanze attuali, le cerchie interessate ritengono che questa lista esaustiva debba essere completata o stralciata. Si propone dunque di eliminare l'elenco in questione in modo da non creare più ostacoli tecnici al commercio di prodotti importati.

Articolo 65 capoverso 2

Il rispetto del tenore di mosto iniziale per distinguere le diverse categorie di birra richiederebbe anche la definizione di un margine di tolleranza per ciascuna denominazione specifica proposta. Per semplificare i controlli in quest'ambito, le cerchie interessate hanno chiesto di fissare unicamente delle percentuali minime da rispettare in ogni caso per potersi avvalere delle rispettive denominazioni.

Articolo 66

In virtù della decisione di portata generale concernente la birra gueuze-lambic, basata sull'applicazione del principio «Cassis de Dijon», le specialità di birra fabbricate secondo il diritto belga e legalmente immesse in commercio in Belgio possono essere importate o fabbricate e immesse in commercio in Svizzera, anche se non sono conformi alle prescrizioni tecniche vigenti in Svizzera⁵. Alla luce di questa decisione, non è più possibile mantenere ostacoli tecnici al commercio di birra. Di conseguenza, l'articolo 66 risulta ormai superfluo.

Allegato 2

In analogia alla descrizione del metodo ISO 6222 citato nell'allegato 1 dell'ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD), è opportuno precisare la temperatura e la durata d'incubazione per il rilevamento dei germi aerobi mesofili nell'acqua minerale naturale. Inoltre deve essere corretto il metodo per il rilevamento degli enterococchi (metodo di riferimento EN/ISO 7899-2 al posto di EN/ISO 7899-1).

Allegato 3

Per quanto riguarda i trattamenti e le sostanze ammessi per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1-4 e 6 nonché all'articolo 25 della presente ordinanza, è stata sollecitata l'aggiunta, per i succhi di frutta, delle proteine vegetali ottenute da piselli.

I trattamenti e le sostanze ammessi per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1-4 e 6 nonché all'articolo 25 della presente ordinanza sono conformi all'allegato I parte II punto 3 della direttiva 2012/12/UE⁶. L'inserimento in questo elenco, per i succhi di frutta, delle proteine vegetali ottenute

⁵ [Decisione di portata generale dell'Ufficio federale della sanità pubblica sull'autorizzazione di prodotti fabbricati conformemente a prescrizioni tecniche estere secondo l'articolo 16c LOTC n. 1089.](#)

⁶ Direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, GU L 115 del 27.4.2012, pagg. 1-11.



da piselli avviene in deroga alla lista corrispondente dell'UE. Tuttavia, poiché l'utilizzo di tali proteine è già stato autorizzato per l'elaborazione del vino, l'aggiunta in questione è stata approvata.

Per i succhi di frutta, in Svizzera dunque in futuro si potranno utilizzare, oltre alle sostanze autorizzate nell'UE, anche le proteine vegetali ottenute da piselli.

Allegato 6

Tenuto conto dell'abrogazione degli articoli 31 capoverso 2 e 33 capoverso 3, l'allegato 6 è abrogato.

Allegato 9, appendici 5, 17 e 20

Per rispettare gli impegni presi con l'Accordo sul commercio di prodotti agricoli tra la Svizzera e l'Unione europea del 2002, questo allegato include ora sei pratiche enologiche supplementari e le relative appendici. Inoltre, al fine di garantire la totale compatibilità con i requisiti europei (limite d'utilizzazione degli estratti proteici di lieviti, impiego di acido L-malico), le cerchie interessate hanno auspicato la correzione di due imprecisioni nella descrizione delle pratiche enologiche 10 e 51.

L'aggiornamento in questione si basa essenzialmente sul regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni⁷.

La più recente versione del regolamento (CE) n. 606/2009 presa in considerazione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 28 febbraio 2018.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Le modifiche proposte consentono di evitare qualsiasi ostacolo al commercio tenendo conto del diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche relative ai prodotti vitivinicoli consentono di rispettare gli impegni previsti nell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli tra la Svizzera e l'Unione europea entrato in vigore nel 2002.

Anche le altre modifiche sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera.

⁷ GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.

Commento relativo alla' modifica dell'ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAI)

I. Situazione iniziale

Con l'attuale revisione l'OIAI viene adeguata allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 1 parte A

Sulla base di una nuova strategia in materia, sono state rilevate e, laddove necessario, adeguate, le quantità massime giornaliere ammesse per le vitamine e i sali minerali negli integratori alimentari e nelle derrate alimentari arricchite. Il nuovo concetto si basa sulla pubblicazione del 2018, da parte del Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR – Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi), ossia il rapporto «Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln» (disponibile solo in tedesco)¹. La strategia si basa sul limite di assunzione massimo tollerabile (tolerable Upper intake Level, UL) e sui dati relativi all'assunzione delle singole sostanze nutritive attraverso la normale alimentazione quotidiana. La quantità di una vitamina o di un sale minerale a disposizione per il consumo addizionale attraverso integratori e derrate alimentari arricchite è stata calcolata sottraendo all'UL l'apporto assunto attraverso la normale alimentazione quotidiana.

Per l'UL sono stati utilizzati i dati dell'EFSA relativi agli adulti. Laddove non disponibili, si è fatto ricorso ai dati dell'Institute of Medicine of the National Academies (IOM) (oggi National Academy of Medicine) (per il ferro) e dell'OMS (per il cromo). In alcuni casi l'UL si riferisce già all'arricchimento o alla supplementazione con la relativa sostanza; in tal modo per il calcolo non sono necessari i dati di consumo.

Per la stima dell'assunzione della sostanza tramite derrate alimentari convenzionali sono stati utilizzati i risultati dello studio nazionale tedesco sull'alimentazione II (NVS II)², in particolare i dati relativi agli uomini nella fascia d'età tra i 14 e gli 80 anni nel 90° percentile di assunzione (il 90° percentile di assunzione corrisponde alla quantità che non viene superata dal 90 % della popolazione). Per il calcio e il ferro sono stati utilizzati i dati relativi alle donne nella fascia di età dai 14 agli 80 anni nel 90° percentile di assunzione, visto che per queste due sostanze soprattutto le donne non raggiungono le raccomandazioni sull'apporto. Inoltre la percentuale di donne che assume supplementi di calcio è nettamente superiore. Per lo iodio la quantità massima è stata calcolata sulla base del 50° percentile di

¹ Weissenborn A, Bakhiya N, Demuth I et al (2018). Quantità massime per le vitamine e i sali minerali negli integratori alimentari. J Consum Prot Food Saf 13:25-39

² MRI (2008) Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrstudie II (NVZ II), Ergebnisbericht, Teil 2. Max Rubner-Institut, Bundesforschungs-institut für Ernährung und Lebensmittel



assunzione per le donne, in quanto la Svizzera è un Paese povero di iodio e il monitoraggio svolto regolarmente ha dimostrato che una percentuale significativa della popolazione (in particolare donne e bambini) non raggiunge il fabbisogno giornaliero. Per le sostanze per le quali nel NVS II non c'erano dati relativi al consumo (boro, rame, molibdeno, selenio), sono stati utilizzati dati da altre fonti.

Le quantità ottenute sottraendo il consumo dall'UL, sono state suddivise tra derrate alimentari arricchite e integratori alimentari con un rapporto di 1:3, visto che gli integratori alimentari contengono concentrati di sostanze nutritive. Allo stesso tempo tale fattore consente anche alla razione giornaliera di una derrata alimentare arricchita di contenere una quantità significativa di una determinata sostanza nutritiva. Per lo iodio il rapporto dovrebbe essere 1:1, in modo da migliorare l'apporto sia tramite integratori sia tramite derrate alimentari arricchite. Per le sostanze nutritive critiche quali vitamina A, acido nicotinico/esanicotinato di inositolo, vitamina K, boro, rame, magnesio, manganese e zinco è ora ammessa solo l'aggiunta agli integratori alimentari.

Il boro è ora ammesso negli integratori alimentari. Il boro è stato aggiunto nell'elenco delle vitamine e dei minerali ammessi negli integratori alimentari con il regolamento (CE) n. 1170/2009 ai sensi dell'allegato I della direttiva europea 2002/46/CE. L'UL è stato calcolato in base ai dati dell'EFSA.

L'utilizzo di nuovi composti (per es. silicio organico (monometilsilanetriolo)) è disciplinato dall'allegato 1 dell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2).

Divergenze

In base al calcolo delle quantità massime ammesse secondo il modello sopra descritto, per la vitamina A, il magnesio e lo zinco è necessaria una riduzione della quantità massima negli integratori alimentari. Per la definizione delle nuove quantità massime si è tenuto conto anche dei valori di riferimento DACH per l'apporto di sostanze nutritive, in modo da continuare a garantire un apporto sufficiente di queste sostanze tramite gli integratori. Per motivi di sicurezza, per i preparati di vitamina A è ora necessario aggiungere un'avvertenza secondo cui le donne in gravidanza devono consultare il loro medico prima dell'assunzione di preparati a base di vitamina A.

Per le vitamine B1, B2, B12, la biotina e l'acido pantotenico, sostanze non critiche, non esistono UL. Pertanto non vengono più stabilite quantità massime. Nell'ambito del controllo autonomo, spetta alla persona che fabbrica, importa o immette in commercio derrate alimentari provvedere affinché le derrate alimentari siano conformi ai requisiti legali, in particolare anche in riferimento alla protezione della salute e protezione dall'inganno.

A causa di dati scientifici insufficienti, per ora non è stato possibile calcolare l'UL neanche per la vitamina K. La quantità massima ammessa si orienta quindi ai valori di riferimento DACH.

Per la vitamina E sono in linea di principio disponibili un UL e i dati di consumo. Due meta-analisi sulla base di studi interventistici controllati¹ hanno tuttavia dimostrato che la supplementazione con vitamina E aumenta il rischio di ictus emorragici (dosaggio di vitamina E da ca. 130 a 200 mg/giorno)³ e la mortalità (dosaggio di vitamina E in media: 400 IE risp. 268 mg/giorno con un aumento del rischio da 150 UI oppure 100 mg/giorno)⁴. Per questo motivo al posto della quantità restante calcolata viene suddivisa una quantità di 100 mg in rapporto 1:3 tra derrate alimentari arricchite e integratori.

³ Schürks M, Glynn RJ, Rist PM, Tzourio C, Kurth T (2010) Effects of vitamin E on stroke subtypes: meta-analysis of randomised controlled trials. *BMJ* 341:c5702

⁴ Miller ER, Pastor-Barriuso R, Dalal D, Riemersma RA, Appel LJ, Guallar E (2005) Meta-analysis: high-dosage vitamin E supplementation may increase all-cause mortality. *Ann Intern Med* 142:37–46



Per il silicio non è disponibile né l'UL né un valore di riferimento DACH. Pertanto non vengono più stabilite quantità massime. Nell'ambito del controllo autonomo possono essere determinate dosi giornaliere sicure sulla base delle valutazioni di sicurezza dell'EFSA per la supplementazione di acido ortosilicico stabilizzato con colina⁵, biossido di silicio⁵ e acido silicico (in formato gel)⁶.

Come finora, la supplementazione con sodio non è consentita per motivi di salute pubblica. Cloruro e fosfato non sono più ammessi come aggiunte, ma solo come ioni di accompagnamento, in quanto non rilevanti dal punto di vista fisiologico-nutrizionale.

Il fluoro continua a non essere ammesso negli integratori alimentari, vista l'assenza di margine per la supplementazione a causa dell'assunzione tramite sale e altre fonti, in particolare dentifricio e tè.

Allegato 1 parte B

La quantità massima ammessa per dose giornaliera raccomandata per il coenzima Q10 viene aumentata da 50 mg a 200 mg. Tale dose giornaliera è ammessa in diversi Paesi UE e vi sono sufficienti dati scientifici sulla sicurezza di questo dosaggio.

Il carotenoide licopina deve essere stralciato dall'allegato 1 parte B OIAI. La licopina ricavata dal pomodoro è ammessa nell'elenco rettificato dell'Unione dei nuovi alimenti dell'UE⁷ come nuovo tipo di derrata alimentare per gli integratori alimentari ed è dunque ammessa anche in Svizzera ai sensi dell'art. 2 cpv. 3 lett. c num. 1 OIAI in combinato disposto con l'allegato 1 dell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari.

Il lattulosio deve essere inserito nell'allegato 1 parte B OIAI con limitazioni di utilizzo. Per questa sostanza un'indicazione sulla salute è inserita nell'allegato 14 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16) ed è quindi ammessa. Di conseguenza per questa sostanza deve essere disciplinato l'utilizzo negli integratori alimentari con una quantità massima.

Vengono inoltre concretizzati i dati relativi all'isoflavone. La quantità massima ammessa di 50 mg di isoflavone per dose giornaliera raccomandata si riferisce all'aglicone.

Allegato 2

Concerne solo il testo italiano. Le denominazioni dei composti «Carbonato rameico», «Citrato rameico», «Gluconato rameico» e «Ossido rameico (II)» vengono modificate, analogamente alle denominazioni dell'allegato 12 dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE; RS 817.022.104) in «Carbonato di rame», «Citrato di rame», «Gluconato di rame» e «Ossido di rame (II)».

Il boro viene ora introdotto nell'allegato 1 parte A OIAI come sale minerale ammesso. Di conseguenza, all'allegato 2 OIAI vengono aggiunti i composti di boro ammessi.

Il lattulosio deve essere disciplinato nell'allegato 1 parte B OIAI. Di conseguenza viene inserito anche nell'allegato 2 OIAI.

⁵ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Choline-stabilised orthosilicic acid added for nutritional purposes to food supplements, EFSA J 948:1-23,

⁶ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements. EFSA J 1132:1-24

⁷ Regolamento di esecuzione (UE) 2018/1023 della Commissione del 23 luglio 2018 che rettifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti, GU L 187 del 24.7.2018, pag. 1.



Il carotenoide licopina deve essere stralciato dall'allegato 1 parte B OIAL. Di conseguenza, la voce «licopina» viene stralciata anche dall'allegato 2 OIAL.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Conseguenze per l'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie. La modifica delle quantità massime ammesse e il conseguente eventuale adattamento delle ricette può causare un onere maggiore per le imprese.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale. Finora la decisione spettava agli Stati membri. Il modello di quantità massima previsto con la presente modifica è perciò compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont)

I. Situazione iniziale

Dopo l'introduzione dell'ordinanza sui contaminanti (OCont¹), il 1° maggio 2017, oggi sono necessarie alcune correzioni degli articoli e degli allegati, nonché diversi adeguamenti alle norme internazionali (in particolare dell'Unione europea).

Nel quadro della presente revisione sono introdotti nuovi tenori massimi per mantenere lo stesso livello di protezione della salute come in ambito internazionale. Le sostanze interessate sono il cadmio nel cioccolato e nel cacao in polvere, il rame, lo zinco, l'anidride solforosa e il perossido d'idrogeno nella gelatina e nel collagene, i glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e grassi vegetali e negli alimenti per lattanti e di proseguimento, nonché l'atropina e la scopolamina negli alimenti destinati a lattanti e bambini piccoli. Inoltre, sono introdotti valori indicativi per il tenore di acrilammide in varie derrate alimentari in conformità con le disposizioni dell'UE². I provvedimenti in atto già da anni per ridurre l'acrilammide nelle derrate alimentari interessate beneficiano pertanto, con questi valori indicativi, di un sostegno concreto. A supplemento delle nuove disposizioni previste, le misure di attuazione raccomandate saranno pubblicate in una lettera informativa dell'USAV. L'intenzione è che siano accolte dai settori interessati e integrate nelle loro direttive in occasione della prossima revisione o creazione ex novo. Inoltre, sono introdotte disposizioni concernenti i metodi di campionamento e di analisi per i controlli di determinati tenori massimi, sulla base dell'articolo 81 capoverso 3 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr³), anch'esso in revisione. Le disposizioni dell'OCont sono destinate alle aziende alimentari, mentre per i controlli ufficiali sono introdotti metodi di campionamento e di analisi vincolanti nell'ordinanza del DFI concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr⁴). Infine, sono state apportate correzioni ad alcune definizioni e tenori massimi.

II. Commento alle singole disposizioni

Ingresso

Nell'ingresso è aggiunto il rimando all'articolo 81 capoverso 3 ODerr, poiché negli allegati della presente ordinanza sono riportati metodi per il campionamento e l'analisi di determinati contaminanti.

Articolo 1 capoverso 1

Per l'esecuzione del controllo autonomo sono introdotti nuovi valori indicativi; il testo dell'articolo 1 capoverso 1 è ampliato per tenere conto di questa aggiunta. Nello stesso capoverso si indica anche

¹ RS 817.022.15

² Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti, GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042



che l'ordinanza ora prescrive metodi vincolanti per il campionamento e l'analisi delle derrate alimentari alla ricerca di contaminanti specifici.

Articolo 2

Secondo la precedente versione dell'articolo 2 capoverso 1, l'USAV ha la competenza per definire i tenori massimi dei contaminanti. Tuttavia, tale disposizione è in contraddizione con l'articolo 6, che conferisce all'USAV solo la competenza di adeguare gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera. In qualità di autorità competente, tuttavia, l'USAV determina i tenori massimi sia per il DFI sia per la sua propria attività legislativa nel quadro dell'articolo 6. Il termine «determina» è lo stesso usato nell'articolo 3 della vecchia ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, che è stata abrogata con la revisione totale del diritto sulle derrate alimentari. La rubrica e i capoversi 1 e 3 dell'articolo 2 sono corretti in tal senso.

Nel capoverso 2 è abrogata la lettera d. Tale criterio si riferiva alle sostanze attive ed era ripreso dall'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, che definiva concentrazioni massime anche per le sostanze attive impiegate nei prodotti fitosanitari. Poiché l'OCont non disciplina sostanze attive, questa norma è superflua e può essere eliminata.

Articolo 5a

I valori indicativi per verificare il rispetto della buona prassi procedurale nel processo di produzione sono disciplinati nel nuovo allegato 11. Sulla base dell'articolo 6, l'USAV ha la competenza di adeguare anche quest'allegato allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Le aziende alimentari che fabbricano e immettono sul mercato le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 devono adottare misure appropriate per rispettare i valori indicativi. In caso di superamento di un valore indicativo, un'azienda deve verificare le misure adottate per il rispetto della buona prassi procedurale. Tutte le misure prese devono essere documentate. L'USAV descriverà le misure appropriate in una lettera informativa, che dovranno essere integrate nelle direttive settoriali in occasione della loro futura elaborazione o revisione.

Un superamento dei valori indicativi non dà adito a una contestazione se il fabbricante può dimostrare di aver attuato correttamente le misure. Se invece viene superato un valore indicativo senza che l'azienda interessata abbia preso le misure necessarie, viene pronunciata una contestazione del processo di produzione per mancato rispetto della buona prassi procedurale.

Secondo l'articolo 13 ODerr, le derrate alimentari che non rispettano i valori massimi possono essere trasformate ulteriormente soltanto se tale procedura corrisponde alla buona prassi procedurale oppure se la legislazione sulle derrate alimentari lo prevede. Con i valori indicativi gli imprenditori del settore alimentare verificano la buona prassi procedurale. In caso di superamento adottano misure correttive nel processo di trasformazione. Sul prodotto in sé il superamento dei valori indicativi non ha alcun effetto: le derrate alimentari possono ciò nonostante essere immesse sul mercato e quindi anche ulteriormente trasformate.

Articolo 5b

Per la verifica del rispetto dei valori indicativi per l'acrilammide, le aziende sono tenute ad analizzare campioni e a documentare i risultati delle analisi. Sono escluse da quest'obbligo le aziende che sono attive nel commercio al dettaglio o si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale.

Le aziende alimentari che fabbricano le derrate alimentari interessate e sono attive solo nel commercio al dettaglio o si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale non sono obbligate a



verificare il rispetto dei valori indicativi tramite l'analisi di campioni, a meno che non appartengano a un marchio commerciale o siano parte o affiliate di imprese economiche più estese e ramificate, e che operino su incarico dell'imprenditore nel settore alimentare.

Il termine **locale** va interpretato nello stesso senso come nell'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)⁵.

Articolo 7 capoverso 1

Con l'introduzione dell'allegato supplementare 11, questa disposizione viene modificata in modo che sia possibile impartire istruzioni concernenti anche il nuovo allegato 11.

Allegato 2

Sono apportate le seguenti modifiche:

- nella voce «Ocratossina A – frutta secca» è aggiunta l'osservazione «riferito alla materia secca», che era stata erroneamente cancellata nel corso della revisione totale del diritto sulle derrate alimentari;
- le voci sulla segale cornuta sono adeguate alla terminologia e alle disposizioni dell'UE, in cui viene definito il tenore massimo per gli sclerozi di segale cornuta nei cereali (eccetto il mais e il riso).

Allegato 3

Sono apportate le seguenti modifiche:

- i tenori massimi di piombo nel sidro, vermut e bitter senz'alcool sono eliminati poiché sono già inclusi nell'attuale tenore massimo per le bevande senz'alcool;
- i tenori massimi di piombo nel vino sono estesi al sidro, al sidro di pere e al vino di frutta, in linea con le disposizioni dell'UE;
- la specificazione «oli e grassi» nel disciplinamento del piombo viene modificata in «grassi e oli commestibili», per conformarsi ad altre voci dell'ordinanza;
- il termine «prataioli» viene corretto in «champignon», poiché sono intesi i funghi della specie *Agaricus bisporus*;
- per il cadmio nel cioccolato e nel cacao in polvere sono introdotti nuovi tenori massimi. Il tenore massimo di 0,9 mg/kg nel cioccolato contenente più del 70 % di cacao si basa sul Codex Alimentarius, gli altri tenori massimi corrispondono a quelli definiti nell'UE⁶;
- per il rame e lo zinco sono reintrodotti i tenori massimi nella gelatina e nel collagene stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004⁷, che figuravano già nell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti;
- i tenori massimi di cobalto nella birra e nella birra senz'alcool sono abrogati poiché risalgono agli anni 1960 e non sono più stati rivisti da allora. All'epoca nella birra venivano illecitamente aggiunti composti del cobalto come stabilizzatori di schiuma. Nel frattempo non ci sono più indizi che questa

⁵ RS 817.022.16

⁶ Regolamento (UE) n. 488/2014 della Commissione, del 12 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari; GU L 138 del 13.5.2014, pag. 75.

⁷ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/1981, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 10.



pratica sia ancora in uso, inoltre l'utilizzo di additivi è disciplinato dall'ordinanza sugli additivi (OAdd⁸). Per tutti questi motivi non ha più senso mantenere questi tenori massimi nell'OCont;

- i tenori massimi di nichelio nelle margarine, nella minarina e nel grasso commestibile sono obsoleti e non hanno un riscontro a livello internazionale, pertanto sono abrogati.

Allegato 4

In linea con i tenori massimi vigenti nell'UE⁹, sono definiti tenori massimi per i glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e grassi vegetali, nonché negli alimenti per lattanti e in quelli di proseguimento.

Allegato 5

Nelle versione francese viene corretto il termine di somma degli iPCB.

Allegato 8

In quest'allegato sono definiti i tenori massimi per gli alcaloidi tropanici atropina e scopolamina negli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini piccoli contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati, in conformità con i tenori massimi stabiliti nell'UE¹⁰.

Allegato 9

Sono apportate le seguenti modifiche:

- per l'anidride solforosa e il perossido d'idrogeno sono reintrodotti i tenori massimi nella gelatina e nel collagene stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004¹¹, che figuravano già nell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti;
- con la modifica dell'ordinanza sono introdotti metodi vincolanti per il controllo del tenore di ulteriori tossine microbiche. Il testo rimanda al regolamento (UE) 2074/2005¹²;
- analogamente a quanto prescritto nell'UE, devono essere introdotti metodi per il controllo del tenore di contaminanti derivanti dalla produzione di gelatina e collagene. In questo caso specifico si rimanda alla Farmacopea europea.

Allegato 11

Sulla base del regolamento (UE) 2017/2158¹³, nell'allegato 11 sono introdotti valori indicativi per l'acrilammide, oltre ai requisiti per il campionamento e l'analisi. Le misure entrate in vigore più di dieci anni fa per ridurre il tenore di acrilammide nelle derrate alimentari beneficiano quindi del supporto di valori indicativi. L'USAV intende raccogliere le misure di attenuazione in una lettera informativa e

⁸ RS 817.022.31

⁹ Regolamento (UE) 2018/290 della Commissione, del 26 febbraio 2018, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e nei grassi vegetali, nelle formule per lattanti, nelle formule di proseguimento e negli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, GU L 55 del 27.2.2018, pag. 27.

¹⁰ Regolamento (UE) 2016/239 della Commissione, del 19 febbraio 2016, recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in determinati alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini, GU L 45 del 20.2.2016, pag. 3.

¹¹ Cfr. nota a piè di pagina 5.

¹² Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/1980, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 8.

¹³ Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti, GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24



garantire che siano integrate nelle direttive dei settori interessati. Attualmente l'allegato 11 include solo l'acrilammide, ma è possibile che in futuro sarà completato da altri contaminanti.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

Con l'introduzione di valori indicativi per l'acrilammide, alcune aziende alimentari sono obbligate a considerare quest'aspetto nei controlli del processo. Numerose aziende hanno già opportunamente adeguato il loro modello di controllo autonomo, perciò non vi sono da attendersi rilevanti costi aggiuntivi.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente le in- formazioni sulle derrate alimentari (OID)

I. Situazione iniziale

Dopo la revisione totale del 1° maggio 2017 si sono verificate alcune incongruenze, che verranno illustrate in questa sede.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 4 capoverso 5 lettera b

I consumatori conferiscono molta importanza all'informazione riguardante la modalità di produzione di derrate alimentari di origine animale. Pertanto, l'attuale regolamentazione sulla dichiarazione dell'utilizzo di sostanze ormonali e non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali, che figura nello stesso campo visivo della denominazione specifica, deve essere estesa a tutti i metodi di produzione di cui all'articolo 3 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sulle dichiarazioni agricole (ODAgr, RS 916.51).

Sempreché sia necessaria un'indicazione ai sensi dell'ODAgr, in futuro anche per la carne nonché per i preparati di carne e i prodotti a base di carne di coniglio domestico si deve indicare «Proveniente da un tipo di allevamento non autorizzato in Svizzera».

Articolo 4 capoverso 5 lettera c

Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (regolamento relativo alle informazioni sugli alimenti, di seguito denominato FIAC)¹ richiede l'indicazione della quantità netta dell'alimento nello stesso campo visivo della denominazione specifica (art. 9 (1)).

In Svizzera le indicazioni di quantità devono essere effettuate ai sensi delle prescrizioni dell'ordinanza del 5 settembre 2012 sulle indicazioni di quantità (OIQ, RS 941.204). Queste informazioni dovranno figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica in analogia al diritto UE.

¹ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18.



Articolo 5 capoverso 1 lettera a

Si è precisato che nell'ambito della vendita di merce sfusa la dichiarazione scritta della carne viene richiesta soltanto per la carne intera o in pezzi, come ad es. bistecca, costoletta o spezzatino, e deve essere offerta come carne fresca o trasformata, ovvero marinata o riscaldata. In questo modo è garantito che sia nei banchi di vendita sia nelle aziende gastronomiche vi sia la dichiarazione scritta. Ai fini del principio di proporzionalità si è rinunciato alla dichiarazione scritta per i preparati di carne e i prodotti a base di carne **diversi** da quelli indicati sopra come prodotti salmistrati crudi e cotti nonché insaccati crudi, cotti e scottati. Questa regolamentazione si applica anche al pesce, tuttavia solo al pesce commestibile, intero, sfilettato o in pezzi. Altri prodotti della pesca non necessitano obbligatoriamente di una dichiarazione scritta della provenienza.

Articolo 5 Capoverso 1 lettera c

Si tratta di un agevolamento per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato. Poiché la formulazione attuale non è chiara, è stata precisata. L'obbligo di informazione secondo l'articolo 34 capoverso 1 lettere a e b si applica alle derrate alimentari immesse sfuse sul mercato soltanto se le indicazioni sulla salute sono fornite scritte. Decade la dicitura riguardante le indicazioni nutrizionali.

Articolo 5 capoverso 1 lettera d

Questa disposizione dava adito ad equivoci, pertanto viene riformulata ai fini di maggiore chiarezza.

L'obbligo di indicare l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi per la produzione di preparati di carne e prodotti a base di carne (cfr. la seconda parte della frase introduttiva della lett. d) viene eliminata sulla base di nuove conoscenze scientifiche.

Articolo 5 Capoverso 1 lettera e

Si tratta di un agevolamento per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato. Per le derrate alimentari con le diciture «senza glutine», «con contenuto di glutine molto basso», «privo di lattosio» o «povero di lattosio» nella vendita sfusa ora non è necessaria una dichiarazione del valore nutritivo.

Articolo 5 capoverso 1 lettera f

Si tratta di una precisazione. Si stabilisce che per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato non si debbano indicare le miscele involontarie ai sensi dell'articolo 11 capoverso 5.

Articolo 11 capoverso 4^{bis}

Questo capoverso era già presente nella ex ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr). Alcune parti, erroneamente, non sono state riprese in occasione dell'ultima revisione totale e vengono ora nuovamente inserite.

Articolo 13 capoverso 2

La formulazione al capoverso 2 viene adeguata a quella dell'UE. A livello materiale non vi sono modifiche. Per derrate alimentari facilmente deperibili dal punto di vista microbiologico che di conseguenza poco dopo tempo possono rappresentare un pericolo per la salute umana si intendono quelle derrate alimentari che devono essere conservate refrigerate ai sensi dell'articolo 24 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici (ORI, RS 817.024.1) o secondo requisiti di temperatura specifici della presente ordinanza affinché rimangano sicure fino al loro consumo. Il fatto che una derrata alimentare debba essere conservata in frigorifero non comporta sistematicamente l'utilizzo della data di scadenza, poiché l'articolo 24 ORI comprende solo derrate alimentari che, viste le loro caratteristiche,



favoriscono la riproduzione di microorganismi patogeni o la formazione di tossine. Pertanto, una data di scadenza è ad esempio necessaria per carne fresca, formaggi freschi, tramezzini ecc., ma non per burro, yogurt, pasta per dolci o preparati di carne a lunga conservazione ecc. In questo caso basta un termine minimo di conservazione.

Articolo 14 capoverso 2

Concerne solo il testo francese e italiano. Il testo è stato leggermente riformulato affinché corrisponda alla disposizione europea.

Articolo 15 capoverso 7

Qui si adegua soltanto lo stato della tariffa d'uso.

Articolo 17 capoverso 7

Questo capoverso è ridondante. Nonostante il suo stralcio, la *mozione 12.4026 Schelbert Stessi obblighi di dichiarazione per carne e pesce* è completamente adempiuta. L'indicazione del Paese di produzione di carne fresca è obbligatoria ai sensi dell'articolo 15. L'indicazione della provenienza del pesce utilizzato come ingrediente è obbligatoria se sono soddisfatti i requisiti di cui all'articolo 16.

Articolo 19 capoverso 2 lettera b

In questo caso si tratta di una rettifica. L'eccezione dell'indicazione della partita si applica, in analogia al diritto UE, a tutte le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato, non solo a quelle che non sono considerate preimballate, motivo per cui la formulazione viene adeguata di conseguenza.

Articolo 40

Le definizioni all'articolo 40 devono essere adeguate. Da un lato devono essere aggiunte le eccezioni che, di regola, vengono accettate dai consumatori che richiedono derrate alimentari vegetariane, dall'altro, i requisiti che gli alimenti vegani devono soddisfare devono essere adeguati anche alle aspettative dei consumatori. Per le derrate alimentari vegane non deve essere possibile utilizzare sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, anche se sono state separate dai corrispondenti componenti proteici animali delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e purificati.

Articolo 42a

Nell'ambito della Strategia nutrizionale svizzera, ad es. con la «Dichiarazione di Milano», i produttori di derrate alimentari si adoperano per ridurre gradualmente il tenore di zucchero in alcuni dei loro prodotti. Affinché i consumatori siano informati sulla conseguente alterazione del gusto di tali prodotti, viene introdotto questo articolo, che consente di apporre una relativa indicazione e disciplina i rispettivi requisiti.

Allegato 2 Parte A numero 3

L'attuale formulazione non è chiara per quanto riguarda la caratterizzazione di derrate alimentari irradiate, qualora queste siano utilizzate come ingrediente in derrate alimentari composte, pertanto è stato precisato il numero 3.

Allegato 14

Le indicazioni sulla salute riguardanti i sostituti di un pasto per un'alimentazione mirante al controllo del peso sono state stralciate. Questa categoria di prodotto è definita nell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE, RS 817.022.104).



Secondo questa ordinanza sono ammessi soltanto prodotti che sostituiscono una razione giornaliera intera. Le indicazioni sulla salute non sono autorizzate su questi prodotti (art. 35b ODPPE).

Sono state aggiunte nuove indicazioni sulla salute riguardanti il lattulosio, la creatina e il lattitolo, riprese dal regolamento (UE) n. 432/2012², dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/672³ e dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/676⁴.

Le indicazioni sulla salute riguardanti il beta-glucano da orzo e l'acido docosaesaenoico DHA sono state nuovamente integrate nell'allegato 14 (regolamenti (UE) n. 440/2011⁵ e 1048/2012⁶).

Inoltre, è stata integrata l'indicazione sulla salute riguardante il beta-glucano dell'avena ai fini dell'armonizzazione con il regolamento (UE) n. 1160/2011⁷. Le condizioni d'uso per le indicazioni sulla salute riguardanti l'acido linoleico sono state corrette. La voce relativa alla vitamina D concerne soltanto la versione francese.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Sono state riprese diverse agevolazioni per aziende che immettono sul mercato derrate alimentari sfuse. Inoltre, le aziende che effettuano adeguamenti alla ricetta al fine di ridurre il tenore di zuccheri e sale devono avere la possibilità di fornire un'indicazione in merito.

Le modifiche previste mirano ad adeguare il diritto svizzero a quello UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

² Regolamento (UE) n. 432/2012 della Commissione, del 16 maggio 2012, relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, GU L 136 del 25.5.2012, pag. 1.

³ Regolamento (UE) 2017/672 della Commissione, del 7 aprile 2017, che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012, GU L 97 dell'8.4.2017, pag. 24.

⁴ Regolamento (UE) 2017/676 della Commissione, del 10 aprile 2017, che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012, GU L 98 dell'11.4.2017, pag. 1.

⁵ Regolamento (UE) n. 440/2011 della Commissione, del 6 maggio 2011, concernente l'autorizzazione e il rifiuto dell'autorizzazione di alcune indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari e che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini, GU L 119 del 7.5.2011, pag. 4.

⁶ Regolamento (UE) n. 1048/2012 della Commissione, dell'8 novembre 2012, relativo all'autorizzazione di un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari e riguardante la riduzione del rischio di malattia, GU L 310 del 9.11.2012, pag. 38.

⁷ Regolamento (UE) n. 1160/2011 della Commissione, del 14 novembre 2011, relativo all'autorizzazione e al rifiuto dell'autorizzazione di determinate indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari e riguardanti la riduzione dei rischi di malattia, GU L 296 del 15.11.2011, pag. 26.



IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

BONZA

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibili (ODOV)

I. Situazione iniziale

Con l'attuale revisione le disposizioni dell'ordinanza vengono adeguate allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. Inoltre viene precisata la possibilità di indicare la dicitura «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi», corretti errori di battitura nell'elenco delle piante, delle parti di piante e dei preparati da esse ottenuti che non sono ammessi nelle derrate alimentari (allegato 1) e abrogata la lista positiva per i funghi (articolo 31 e allegato 4).

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 12 capoverso 2

L'indicazione «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi» si applica solo per l'indicazione del Paese di produzione, non per la provenienza delle olive utilizzate per la fabbricazione dell'olio. Per tale motivo il Paese di origine è stato eliminato dalla prima frase. Il Paese di provenienza delle olive deve essere sempre indicato se non coincide con il Paese di produzione dell'olio di oliva. Questa disposizione ha la precedenza rispetto a quella dell'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16) relativa all'indicazione dell'origine degli ingredienti.

Articolo 16 capoverso 1

Il rinvio all'OID compare ora per la prima volta, con il titolo completo, all'articolo 12 capoverso 2. Nell'articolo 16 capoverso 1 può essere quindi citato con l'abbreviazione «OID».

Articolo 31

La lista dei funghi commestibili ammessi non può essere esaustiva, altrimenti contrasterebbe con l'abolizione del principio di positività. In linea di principio in Svizzera sono ammessi come derrata alimentare tutti i funghi, a patto che essi soddisfino i requisiti del diritto alimentare. Ciò significa anche che devono essere destinati al consumo alimentare, che non devono essere dannosi per la salute e non devono essere disciplinati dalle disposizioni relative ai Novel Food ai sensi dell'articolo 15 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02). Nell'allegato 4 sono inoltre elencati i funghi commestibili che possono essere immessi sul mercato solo a specifiche condizioni. Oltre alla conformità al diritto alimentare, è necessario considerare se un fungo fa parte della Lista Rossa dei macromiceti minacciati (Lista Rossa¹).

Chiunque fabbrica, tratta, immagazzina, trasporta, immette sul mercato, importa, esporta o fa transitare funghi commestibili deve assicurare e documentare, nell'ambito del controllo autonomo, che i suoi

¹ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/temi/biodiversita/pubblicazioni/pubblicazioni-biodiversita/lista-rossa-macromiceti.html>



prodotti rispettino tutti i requisiti del diritto in materia di derrate alimentari. I funghi commestibili finora ammessi dovranno essere pubblicati in una lettera informativa, in modo da rendere esplicito quale sia il loro status Novel Food.

Articolo 34 capoverso 7

Visto che l'elenco dei funghi nell'allegato 4 non contiene più le specie *Tuber*, esso va adeguato di conseguenza.

Art. 37 capoverso 2 lettera b e capoverso 3

Per impedire gli inganni, anche le derrate alimentari che contengono meno del 3 per cento in massa di tartufi, in riferimento al prodotto finale, devono riportare la dicitura «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi». Nel capoverso 2 il criterio «inferiore all'1 per cento in massa» è sostituito da «inferiore al 3 per cento in massa». Inoltre è abrogato il capoverso 3.

Allegato 1

Nell'allegato 1 «Elenco delle piante, delle parti di piante e dei preparati da esse ottenuti che non sono ammessi nelle derrate alimentari» vengono corretti alcuni refusi. Inoltre è eliminata dall'elenco la pianta «*Cheiranthus cheiri* L.», già presente con la denominazione «*Erysimum cheiri* (L.) Crantz». Le denominazioni «*Cheiranthus cheiri* L.» e «*Erysimum cheiri* (L.) Crantz» sono infatti sinonimi.

Allegato 4

Nell'allegato 4 sono elencati soltanto i funghi commestibili che possono essere immessi sul mercato solo a specifiche condizioni rilevanti per la protezione della salute. Attualmente si tratta dell'«*Amanita caesarea* (Scop.) Pers.» (Ovolo buono) e «*Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. agg.» (Chiodino). All'occorrenza, questo allegato può essere integrato con altre specie di funghi che possono essere immessi sul mercato solo a specifiche condizioni rilevanti per la salute.

Allegato 11 (Concerne soltanto il testo francese)

Nella versione francese dell'allegato 11 è stato corretto un refuso («min. 4 % masse Azote total» invece di «min. 97 % masse Azote total»).

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di der- rate alimentari

I. Situazione iniziale

Il 1° gennaio 2018 nell'UE è entrata in vigore la nuova versione del regolamento (UE) 2015/2283 relativo ai nuovi alimenti¹ (il cosiddetto regolamento Novel Food), che sostituisce il previgente regolamento (CE) n. 258/97². Sulla base del nuovo regolamento (UE) 2015/2283 il 20 dicembre 2017 è stato emanato nell'UE il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470³ che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti. Nell'elenco dell'Unione si riportano tutti i nuovi tipi di derrate alimentari autorizzati (nuovi tipi di derrate alimentari e nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali) e anche tutte le derrate alimentari notificate secondo il vecchio regolamento CE Novel Food n. 258/97.

Con la revisione totale della legge sulle derrate alimentari, entrata in vigore il 1° maggio 2017, per motivi di protezione della salute è stato istituito, analogamente all'UE, un obbligo di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari, basato sul nuovo regolamento (UE) 2015/2283. Da quel momento si è previsto di elencare separatamente, nel regolamento del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari⁴, i nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali in due allegati diversi.

Dato che dal 27 dicembre 2017, con il regolamento di esecuzione (UE) 2917/2470 l'UE riporta nell'elenco dell'Unione tutti i nuovi tipi di derrate alimentari ammessi insieme ai nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali ammessi, per motivi di correlazione è opportuno stilare anche nella legislazione svizzera un solo elenco in un unico allegato. Inoltre, i nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali rientrano nella stessa definizione (art. 15 cpv. 1 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016⁵ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, ODerr), si differenziano soltanto dal punto di vista della procedura di autorizzazione.

Qui si propone inoltre di adeguare i requisiti per i semi di chia (*Salvia hispanica*).

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 6 capoverso 1

Riunendo gli allegati 1 e 2, è necessario adeguare di conseguenza anche l'articolo 6 capoverso 1.

¹ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione, GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

² Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari, GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

³ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti, GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72.

⁴ RS 817.022.2

⁵ RS 817.02



Allegato

Gli attuali allegati 1 e 2 vengono riuniti in un unico allegato, analogamente all'elenco dell'Unione dell'UE.

Nell'ultima revisione sono stati inseriti i semi di Chia (*Salvia hispanica*), di seguito «semi di Chia». Essi possono essere utilizzati interi, battuti oppure tritati come ingrediente in tutte le derrate alimentari. Ciò vale per i semi di chia interi (eventualmente battuti o tritati) e non per le loro singole frazioni (es. olio di semi di chia o estratto di proteine di semi di chia). Inoltre, possono essere consegnati anche non trasformati ai consumatori. È emerso che la formulazione «preimballati come tali» nella modifica del 1° maggio 2018 non era univoca. Pertanto viene utilizzata la nuova espressione «non trasformati». Una «derrata alimentare non trasformata» è una derrata alimentare non sottoposta a trasformazione. È considerato non trasformato anche un prodotto diviso, separato, sezionato, affettato, disossato, tritato, scorticato, macinato, tagliato, pulito, guarnito, sgusciato, triturato, refrigerato, congelato, surgelato o scongelato (art. 2 cpv. 1 n. 14 ODerr).

Nel caso in cui i semi di Chia vengano consegnati non trasformati ai consumatori, si richiede una caratterizzazione supplementare. Nella modifica del 1° maggio 2018 non era chiaro in quale modo dovesse essere fornita questa informazione per i semi di Chia offerti sfusi e non trasformati. Con la presente modifica si propone che per i semi di Chia non trasformati e consegnati sfusi ai consumatori si possa fornire un'informazione orale, analogamente alle informazioni riguardanti gli ingredienti di derrate alimentari offerte sfuse sul mercato che potrebbero causare allergie o altre reazioni indesiderate. Inoltre, le specificazioni dei semi di Chia devono essere aggiornate conformemente alla decisione di esecuzione (UE) 2017/2354 della Commissione del 14 dicembre 2017⁶.

Nell'allegato si abroga l'eccezione per le derrate alimentari geneticamente modificate. Questa eccezione era necessaria poiché le derrate alimentari ottenute da OGM, che nell'UE rientrano nella definizione di Novel Food, in Svizzera sono soggette alla procedura di autorizzazione OGM e sono quindi considerati prodotti OGM. Nell'ambito di Stretto 3, tuttavia, nell'ODerr si creano ora le condizioni per far sì che questi prodotti di fermentazione siano soggetti anche in Svizzera alla regolamentazione Novel Food (cfr. art. 15 cpv. 2 lett. a e 31 cpv. 5 ODerr). Pertanto, questi stessi prodotti saranno soggetti alla stessa procedura di autorizzazione sia nell'UE che in Svizzera, il che rende superflua l'eccezione per le derrate alimentari OGM.

⁶ Decisione di esecuzione (UE) 2017/2354 della Commissione, del 14 dicembre 2017, che autorizza un ampliamento dell'uso dei semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 336 del 16.12.2017, pag. 49–51.



III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le presenti modifiche si adegua il diritto svizzero a quello dell'UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sugli additivi am- messi nelle derrate alimentari

(Ordinanza sugli additivi, OAdd)

I. Situazione iniziale

Secondo l'articolo 11 capoverso 1 dell'ordinanza sugli additivi l'USAV adegua gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 1a

Il sorbato di calcio (E203) è ammesso come conservante in diverse derrate alimentari e in preparati di coloranti e aromi alimentari. In occasione di una nuova valutazione dei rischi l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) non è riuscita a dimostrare la sicurezza del sorbato di calcio come additivo alimentare, traendo la conclusione che per tale sostanza non debba applicarsi il gruppo di valori per l'assunzione giornaliera accettabile (Acceptable Daily Intake - ADI) di acido sorbico (E200) e sorbato di potassio. In base alla presa di posizione è necessario svolgere analisi di genotossicità in riferimento al sorbato di calcio per verificare se per tale sostanza si debba applicare il sopracitato gruppo di ADI. Non avendo l'EFSA ricevuto alcun risultato sulla genotossicità del sorbato di calcio (E203), non è stato possibile stabilire con certezza la sua sicurezza come additivo. Esso viene perciò eliminato dall'elenco degli additivi alimentari ammessi. Il poliaspartato di potassio (E456) è utilizzato per determinati processi e trattamenti enologici. Le particolari disposizioni che ammettono l'uso di additivi nel vino sono stabilite nell'allegato 9 dell'ordinanza del DFI sulle bevande¹. Perché per il poliaspartato di potassio (E456) possano applicarsi i criteri di purezza secondo l'allegato 4 OAdd, l'additivo deve essere inserito nell'allegato 1a.

Allegato 2

A causa dell'eliminazione del sorbato di calcio (E203), anche i gruppi dell'allegato 2 devono essere adeguati di conseguenza.

Allegato 3 (parte B)

Categoria 4

L'acido ascorbico (E300) può essere utilizzato per evitare perdite di qualità, quali imbrunimento e perdita di struttura, su frutta e ortaggi sbucciati, tagliati e sminuzzati. Tuttavia, questa sostanza può rompere il tessuto cellulare, il che porta dopo pochi giorni ad una perdita di consistenza e colore di frutta e verdura. L'uso del carbonato di potassio (E501), invece, fornisce una protezione più efficace contro

¹ RS 817.022.12



l'imbrunimento in quanto agisce come stabilizzatore e regolatore di acidità e riduce al minimo i danni ai tessuti causati dall'acido ascorbico. L'uso del carbonato di potassio (E501) come stabilizzante e correttore di acidità dovrebbe pertanto essere autorizzato per la categoria alimentare 04.1.2 «Frutta e verdura sbucciata, tagliata e sminuzzata». Essa è tuttavia limitata alla frutta e alla verdura confezionate, refrigerate, non trasformate e pronte al consumo e alle patate confezionate, non trasformate e sbucciate.

Categoria 5

L'uso di glicosidi steviolici (E960) in alcuni prodotti dolciari a ridotto contenuto calorico dovrebbe essere autorizzato (cat 5.2).

Il sucralosio (E955) è stato sottoposto ad approvazione nell'UE per l'uso nelle gomme da masticare (cat. 5.3), in quanto garantisce l'intensità del gusto delle gomme da masticare per un periodo di tempo più lungo. L'esposizione aggiuntiva risultante è trascurabile e non desta preoccupazioni per la sicurezza.

Categoria 7

I «prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali» appartenenti a questa categoria non esistono più dal 1° gennaio 2014 (abolizione dei prodotti alimentari destinati ai diabetici). Le voci corrispondenti nella categoria di applicazione 07.2 possono quindi essere cancellate.

Categoria 8

Nell'UE sono stati fatte diverse precisazioni sui preparati tradizionali di carne polacca e ceca. Tali adeguamenti sono stati apportati al fine di evitare ostacoli al commercio.

L'uso di acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati e polifosfati (di seguito «fosfati») come stabilizzanti e agenti umidificanti è autorizzato per gli spiedini verticali di carne surgelati che rientrano nella categoria di applicazione 08.2 «Preparazioni di carne». In passato, i fosfati non erano ammessi nell'UE per spiedi crudi di questo tipo.

Nella prassi finora vigente in Svizzera, gli alimenti pronti per il consumo sono stati valutati e come tali assegnati alla categoria di applicazione 08.3 Prodotti a base di carne. Da allora i fosfati sono ammessi in questa categoria, per cui l'adeguamento della normativa UE non comporta alcun cambiamento nella prassi svizzera.

Per motivi di armonizzazione, l'adattamento è stato tuttavia integrato.

Allegato 4

La nota a piè di pagina è adattata allo stato attuale del regolamento.

Allegato 5 numero 2

È autorizzato l'impiego di butano (E943a), isobutano (E 943b) e propano (E944) come propellenti nelle preparazioni coloranti dei gruppi II e III ai sensi della definizione nell'allegato 2 OAdd. Tuttavia l'impiego è autorizzato solo a scopo professionale a causa del rischio di infiammabilità e del tempo necessario per ridurre le quantità di gas propellente al di sotto del limite di 1 mg/kg.

L'uso di biossido di silicio (E551) come antiagglomerante nel nitrato di potassio (E252) è reso possibile dal fatto che il nitrato di potassio (E252) ha un'elevata tendenza a formare grumi durante la conservazione, il che ne pregiudica l'uso nella trasformazione alimentare. Pertanto, è necessario un antiagglomerante per garantire la scorrevolezza e il corretto dosaggio di questo additivo. La quantità di bios-



sido di silicio (E551) necessaria per ottenere l'effetto tecnologico desiderato non costituisce un pericolo per la salute. L'ulteriore esposizione dei consumatori all'biossido di silicio (E551) dovuta all'uso della sostanza come antiagglomerante nel nitrato di potassio (E252) è limitata.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le restrizioni volte alla protezione della salute si basano su perizie dell'EFSA. Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM)

I. Situazione iniziale

L'attuale sistema delle quantità massime per le vitamine e i sali minerali nelle derrate alimentari basato sulle dosi giornaliere raccomandate di una sostanza nutritiva per razione giornaliera di una determinata derrata è stato verificato e, laddove necessario, adattato. Il sistema proposto si basa sulla pubblicazione «Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln» (Quantità massime di vitamine e sali minerali negli integratori alimentari, disponibile solo in tedesco) del Bundesinstituts für Risikobewertung Deutschland (Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi, BfR), che a sua volta è orientato al limite massimo di assunzione (Upper intake Level, UL).

Inoltre sono state apportate le modifiche risultate necessarie in seguito all'entrata in vigore del nuovo diritto sulle derrate alimentari il 1° maggio 2017.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 1

È stato adeguato il campo di applicazione del capoverso 3 lettera b, visto che l'ordinanza non vale per tutte le categorie di derrate alimentari secondo l'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (RS 817.022.104), oltre che per le derrate alimentari per gli sportivi.

Articolo 2

Il capoverso 2 è stato suddiviso in 2 e 2^{bis}. In questo modo si evidenzia che l'allegato 1 è una lista esaustiva. L'allegato 2 è un «elenco aperto» che contiene limitazioni d'uso di altre sostanze per motivi legati alla protezione della salute. Contrariamente all'allegato 1, nell'allegato 2 non vengono elencate tutte le altre sostanze ammesse, ma solo le relative condizioni d'uso. In questo allegato è ora inserito il lattulosio, che viene eliminato dall'allegato 4. Sulla base del capoverso 4, l'allegato 4 disciplina le sostanze che non possono essere aggiunte alle derrate alimentari. Si tratta di sostanze per le quali nell'UE era stata ammessa un'indicazione relativa alla salute che tuttavia in Svizzera valgono come medicinali, oppure di sostanze pericolose per la salute già in quantità esigue. Sono ora inserite in questo allegato le due sostanze dimetilamilamina (DMAA) e 2,4-dinitrofenolo (DNP).



Articolo 4

L'articolo 4 viene completamente riformulato per motivi di chiarezza: con i piccoli adeguamenti il testo intende ora essere più comprensibile. Inoltre vengono apportate le modifiche seguenti.

Al capoverso 1 è eliminato il riferimento alle razioni giornaliere, già regolamentato dai capoversi 2 e 3.

Il capoverso 2 è stato modificato visto che le quantità nell'allegato 1 non corrispondono più alla dose giornaliera consigliata, ma regolamentano le quantità massime ammesse. Inoltre la frase è stata formulata, per coerenza, in maniera analoga a quella del capoverso 3.

Nel capoverso 4 è stato eliminato il riferimento alle quantità massime, visto che per le tolleranze si applica la lettera informativa dell'USAV 2017/7 sulle tolleranze per la dichiarazione del valore nutritivo¹.

Articolo 6

Il capoverso 1 è stato modificato perché non è più obbligatorio indicare il composto per le vitamine aggiunte, per le quali si possono ora indicare il nome comune, il composto oppure entrambi. Il regolamento per le colture di batteriche vive aggiunte è stato formulato in maniera più chiara.

Allegato 1

Sulla base di una nuova strategia in materia, sono state verificate e, laddove necessario, adeguate, le quantità massime giornaliere ammesse per le vitamine e i sali minerali. Il nuovo concetto per la definizione delle quantità massime ammesse di vitamine e minerali si basa sul limite massimo tollerabile di assunzione (tolerable Upper intake Level, UL) e sui dati relativi all'assunzione delle singole sostanze nutritive attraverso la normale alimentazione quotidiana. Per l'UL sono stati utilizzati i dati dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Laddove non disponibili, si è fatto ricorso ai dati dell'Institute of Medicine (IOM), oggi National Academy of Medicine (per il ferro) e dell'OMS (per il cromo). In alcuni casi l'UL si riferisce già all'arricchimento o alla supplementazione con la relativa sostanza; in tal caso per il calcolo non sono stati necessari i dati di consumo. Per il calcolo della vitamina E è stato preso un valore inferiore all'UL, visto che due meta-analisi² hanno dimostrato l'aumento della mortalità già con una minore supplementazione di vitamina E. Per la stima del consumo della sostanza tramite derrate alimentari convenzionali sono stati utilizzati i risultati dello studio nazionale tedesco sull'alimentazione II (NVS II)³. I dati si riferiscono agli uomini nella fascia d'età tra i 14 e gli 80 anni nel 90° percentile di assunzione (corrispondente alla quantità che non viene superata dal 90 % della popolazione). Per il calcio e il ferro sono stati utilizzati i dati relativi alle donne nella fascia di età dai 14 agli 80 anni nel 90° percentile di assunzione, visto che per queste due sostanze soprattutto le donne non raggiungono le raccomandazioni sull'apporto. Inoltre la percentuale di donne che assume sup-

¹<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html>

² Schürks M, Glynn RJ, Rist PM, Tzourio C, Kurth T (2010) Effects of vitamin E on stroke subtypes: meta-analysis of randomised controlled trials. *BMJ* 341:c5702

Miller ER, Pastor-Barriuso R, Dalal D, Riemersma RA, Appel LJ, Guallar E (2005) Meta-analysis: high-dosage vitamin E supplementation may increase all-cause mortality. *Ann Intern Med* 142(1):37–46

³ MRI (2008) Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrstudie II, Ergebnisbericht, Teil 2. Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.



plementi di calcio è nettamente superiore. Per lo iodio la quantità massima è stata calcolata sulla base del 50° percentile di assunzione per le donne, in quanto la Svizzera è un Paese povero di iodio e il monitoraggio svolto regolarmente ha dimostrato che una percentuale significativa della popolazione (in particolare donne e bambini) non raggiunge il fabbisogno giornaliero. Per le sostanze per le quali nello studio non c'erano dati relativi al consumo (boro, rame, molibdeno, selenio), sono stati utilizzati dati da altre fonti.

Il modello tiene conto dell'esposizione attraverso derrate alimentari arricchite e integratori alimentari. Per l'aggiunta di quantità disponibili di sostanza nutritiva, il rapporto tra derrate alimentari arricchite e integratore è stato fissato a 1:3, un fattore che esprime chiaramente il fatto che gli integratori alimentari rappresentano la forma concentrata delle sostanze nutritive. La razione giornaliera di un integratore alimentare dovrebbe perciò poter contenere una quantità maggiore di una determinata sostanza nutritiva rispetto alla razione giornaliera di una derrata alimentare arricchita. Allo stesso tempo tale fattore consente anche alla razione giornaliera di una derrata alimentare di contenere una quantità significativa di una determinata sostanza nutritiva. Per lo iodio è stato ritenuto opportuno un rapporto 1:1, visto che valori più alti di arricchimento dovrebbero garantire che l'intera popolazione che consuma in maniera mirata supplementi di iodio, e non solo una parte di essa, raggiunga il fabbisogno quotidiano.

La supplementazione e l'arricchimento di sodio sono esclusi per motivi di salute pubblica, anche se il sodio continua ad essere aggiunto come ione di accompagnamento negli integratori alimentari. Nelle altre derrate alimentari può essere aggiunto come ingrediente e deve essere indicato come sale (cloruro di sodio) nella dichiarazione dei valori nutritivi.

Per le sostanze nutritive critiche quali vitamina A, acido nicotinico/esanicotinato di inositolo, vitamina K, boro, rame, magnesio, manganese e zinco è ora ammessa l'aggiunta esclusivamente negli integratori alimentari. La vitamina A è ammessa nelle derrate alimentari arricchite solo come beta carotene. Il calcio è ammesso solo negli integratori alimentari o prodotti sostitutivi del latte e dei latticini, visto che secondo l'EFSA⁴ questi sono la fonte principale di calcio e la loro esclusione dall'alimentazione potrebbe causare carenze di questo minerale. Il fluoro non è più ammesso negli integratori alimentari, vista l'assenza di margine per la supplementazione a causa dell'assunzione tramite sale e altre fonti quali in particolare dentifricio e tè. Cloruro e fosfato non sono più ammessi come aggiunte, ma solo come ioni di accompagnamento, in quanto non rilevanti dal punto di vista fisiologico-nutrizionale e indirettamente assunti in quantità sufficiente (anch'essi come ioni di accompagnamento). Per le sostanze non critiche quali vitamine B1, B2, B12, la biotina e l'acido pantotenico non deve essere più fissata nessuna quantità massima. Nell'ambito del controllo autonomo, spetta alla persona che fabbrica, importa o immette in commercio derrate alimentari provvedere affinché le derrate alimentari siano conformi ai requisiti legali, in particolare anche in riferimento alla protezione della salute e protezione dall'inganno.

Il titolo nella tabella è stato adeguato di conseguenza in «Quantità massima per dose giornaliera».

Allegato 2

Questo allegato disciplina le quantità massime per le altre sostanze che possono essere aggiunte alle derrate alimentari. Il titolo è stato modificato, visto che questo allegato regola esclusivamente le condizioni d'uso di altre sostanze. L'allegato 2 non è da intendersi come lista esaustiva degli altri composti che possono essere aggiunti alle derrate alimentari (cfr. commento all'art. 2 cpv. 2^{bis})

⁴ EFSA European Food Safety Authority (2015) Scientific opinion on dietary reference values for calcium. EFSA J 13(5):4101.



Le sostanze che finora erano già elencate in questo allegato vengono cancellate per diversi motivi, qui di seguito elencati.

La quantità massima per la colina viene eliminata, visto che questa sostanza è ammessa solo negli integratori alimentari e, eventualmente, negli alimenti per sportivi. Non è dunque più necessario regolamentarne le quantità nelle derrate alimentari convenzionali.

La betaina è ora considerata un nuovo tipo di derrata alimentare. La sicurezza di questa sostanza è stata valutata nel 2017 dall'EFSA, ma non è stata ancora inserita nella lista dell'Unione dei nuovi tipi di derrate alimentari e per questo non è ammessa.

La licopina è un nuovo tipo di derrata alimentare ammesso dall'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2) le cui condizioni d'uso (quantità massime per categoria di alimenti) sono già disciplinate nelle singole decisioni relative ai nuovi tipi di derrate alimentari.

Le quantità massime per gli acidi grassi DHA ed EPA sono state riprese dalla precedente ordinanza del DFI concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti, che fissava le quantità massime per l'utilizzo degli oli delle microalghe *Schizochytrium sp.* e *Ulkenia sp.* nonché per estratto lipidico del crostaceo krill antartico *Euphausia Superba* limitando le quantità di DHA ed EPA che potevano essere aggiunte alle derrate alimentari. Dal 1° marzo 2017 sia le microalghe sia l'estratto lipidico di krill sia le altre derrate alimentari con elevato tenore di DHA ed EPA sono considerati nuovi tipi di derrate alimentari e sono dunque disciplinati dalla relativa ordinanza. La quantità massima per gli acidi grassi polinsaturi (n-6) e l'acido alfa-linoleico non deve essere regolamentata sulla base della presente ordinanza, visto che queste sostanze vengono aggiunte solo come oli o estratti lipidici e dunque sono disciplinate indirettamente sulla base dei requisiti per queste derrate alimentari (nuovi tipi o convenzionali) nelle relative ordinanze.

Le colture batteriche vive devono essere rimosse dall'allegato 2 perché per questi microorganismi non vanno definite quantità massime.

Viene aggiunta una nuova sostanza, il lattulosio. Si tratta di una sostanza per la quale nell'UE per un consumo di 10 g/giorno è ammessa un'indicazione sulla salute. Al di sopra di tale dosaggio, tuttavia, il lattulosio in Svizzera è considerato un medicamento e il suo consumo può provocare effetti collaterali (diarrea) a partire da quantità superiori ai 10 g/porzione. Per tale motivo l'utilizzo del lattulosio negli integratori alimentari è limitato a 10 g/dose giornaliera.

L'utilizzo nelle derrate alimentari arricchite deve essere disciplinato in analogia con la determinazione di valori massimi per vitamine e minerali, vale a dire che va utilizzato un fattore di 3:1. Ne consegue che la quantità aggiunta nelle derrate alimentari non può superare i 3.5 g/dose giornaliera.

Allegato 4

Vengono aggiunte due nuove sostanze: la dimetilamilamina (DMAA) e il 2,4-dinitrofenolo (DNP). Si tratta di sostanze impiegate in maniera illegale nelle derrate alimentari per sportivi e nei prodotti dimagranti. A causa di gravi effetti, entrambe le sostanze non sono ammesse in Svizzera né come derrata alimentare né come medicamento. Visto che vengono rilevate comunque, soprattutto in prodotti venduti online, tale divieto va esplicitamente sancito in questa ordinanza. Il lattulosio viene eliminato dall'allegato 4. La sua aggiunta è ora disciplinata nell'allegato 2.

Allegato 5

Il retinolo, fonte di vitamina A, l'acetato di retinile, il palmitato di retinile e l'acido nicotinico, fonte di niacina, non sono più ammessi per l'arricchimento secondo la nuova strategia relativa alle quantità massime e vengono perciò eliminati.



Le seguenti sostanze vengono inserite come fonte di calcio:

oligosaccaridi di fosforil e calcio: si tratta di un ravvicinamento al regolamento (UE) 2017/1203 del 5 luglio 2017⁵. Con la presente revisione questo composto viene autorizzato anche in Svizzera.

Alghe rosse calcaree: le alghe rosse calcaree (Maerl)⁶ erano disciplinate prima del 1° maggio 2017 dall'articolo 22b capoverso 2^{bis} dell'ordinanza sugli alimenti speciali e ammesse come tali nelle derrate alimentari. Con la revisione totale del diritto alimentare nel 2017, esse sono state inserite come fonte di calcio nell'OIAI e nell'ODPPE (alimenti per sportivi). Queste sostanze vengono ora inserite nell'allegato 5 OAVM.

I composti per le altre sostanze vengono eliminati (cfr. allegato 1).

Allegato 8

Viene abrogato, si confronti il commento all'articolo 4 capoverso 4.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

La modifica delle quantità massime ammesse e il conseguente eventuale adattamento delle ricette può causare un onere maggiore per le imprese.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale. Per le vitamine e i sali minerali nell'UE non vi sono quantità massime armonizzate. Finora spettava agli Stati membri fissarle. Il modello di quantità massima previsto con la presente modifica è perciò compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.

⁵ Regolamento (UE) 2017/1203 della Commissione, del 5 luglio 2017, che modifica la direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il silicio organico (monometilsilanetriolo) e le oligosaccaridi di fosforil e calcio (POs-Ca®) aggiunti agli alimenti e usati nella fabbricazione di integratori alimentari, GU L 173 del 6.7.2017, pag. 9.

⁶ Le alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* o le loro miscele.

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi)

I. Situazione iniziale

Gli allegati 3 e 6 vengono adeguati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 4 capoversi 2 lettera d e 9

L'ammissibilità degli aromatizzanti di affumicatura e la relativa definizione sono disciplinate nel regolamento (CE) n. 2065/2003. La modifica contiene ora un rimando concreto al diritto UE (cpv. 9). Il capoverso 2 lettera d non è quindi più necessario e viene abrogato.

Allegato 3 parte B

Nell'elenco delle sostanze aromatizzanti ammesse (allegato 3) sono presenti molte sostanze aromatizzanti la cui valutazione scientifica non si è ancora conclusa.

Dall'entrata in vigore dell'ordinanza del 1° maggio 2017 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha valutato diverse sostanze. Sulla base di una nuova valutazione scientifica è avvenuta una modifica del diritto UE. Queste modifiche devono ora essere riprese anche nel diritto svizzero. A tale scopo è necessario effettuare complessivamente 14 adeguamenti e 3 stralci nell'allegato 3. Le sostanze aromatizzanti devono essere stralciate dall'elenco oppure deve essere limitato il loro campo di applicazione. Inoltre, vengono corrette le voci relative a n. FL 05.140. Per le sostanze che devono essere stralciate dall'allegato 3 parte B non si applica un periodo transitorio (v. art. 11b). Ciò significa che queste sostanze, subito dopo l'entrata in vigore della presente modifica, non possono essere più consegnate ai consumatori.

Allegato 6

Il divieto proposto di conferire un aroma agli alimenti per lattanti e di proseguimento nonché alle derrate alimentari a fini medici speciali per lattanti corrisponde a quello applicato anche nell'UE, I divieti riguardanti l'aromatizzazione di tutte le altre derrate alimentari non sono pertanto necessari in questa ordinanza. Le relative regolamentazioni sono contenute nelle rispettive ordinanze specifiche del DFI.



III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le presenti modifiche si adegua il diritto svizzero a quello dell'UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie. Le restrizioni volte alla protezione della salute tengono conto delle conoscenze scientifiche più recenti e si basano su perizie dell'EFSA.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)

I. Situazione iniziale

Tolleranza

A causa delle differenze nella prassi di autorizzazione tra UE e Svizzera può talvolta capitare che derrate alimentari importate in Svizzera siano contaminate da prodotti OGM autorizzati nell'UE. Al momento in Svizzera sono tollerati residui di OGM fino a una quantità totale di 0,5 per cento in massa di 5 prodotti (mais NK603, mais GA21, mais 1507, mais 59122 e soia MON89788). Le condizioni affinché quantità minime di OGM siano tollerate in Svizzera al momento sono: che esse siano state ammesse per l'impiego nelle derrate alimentari da un'autorità estera con una procedura comparabile a quella della Svizzera e che l'USAV abbia valutato che, secondo lo stato della scienza, è possibile escludere un pericolo per la salute.

Nell'UE sono autorizzati circa 50 prodotti OGM (mais, soia e colza) come derrate alimentari. Malgrado la separazione del flusso delle merci, possono verificarsi mescolamenti indesiderati (p. es. nei container). Pertanto le derrate alimentari consegnate in Svizzera possono essere contaminate da tracce di tali prodotti e di conseguenza non commercializzabili. Nel caso in cui venga rilevata una contaminazione non ammessa, l'importatore deve richiedere un'autorizzazione OGM per l'immissione sul mercato della derrata alimentare, distruggere la merce oppure riesportarla nell'UE. Con questa revisione si creano i presupposti per poter tollerare in maniera più semplice in Svizzera le tracce di OGM ammessi nell'UE come derrate alimentari. Visto che nell'UE durante la procedura di autorizzazione di OGM i rischi di un possibile pericolo per la salute vengono già valutati in maniera approfondita, come si esige anche in Svizzera, è possibile rinunciare nel nostro Paese ad un'ulteriore valutazione dei rischi da parte dell'USAV (art. 6a cpv. 1 lett. c). Tuttavia, visto che i criteri per la valutazione dei pericoli ambientali dell'UE non corrispondono integralmente a quelli della Svizzera, continua a essere necessaria una tale valutazione da parte dell'UFAM e la sua approvazione è il presupposto per poter inserire l'OGM nella lista di tolleranza all'allegato 2 ODerrGM (art. 6a cpv. 2). Con l'ampliamento dell'allegato 2 (si veda il commento in basso all'art. 6a cpv. 4) si mira a semplificare il commercio con l'UE e allo stesso tempo a favorire un eventuale accordo sulla sicurezza delle derrate alimentari.

Per riassumere, con questa revisione in futuro in Svizzera non si verificheranno più contaminazioni da OGM nelle materie prime o nelle derrate alimentari rispetto ad oggi, ma si creano piuttosto i presupposti per mantenere le derrate alimentari commercializzabili nonostante un'eventuale contaminazione ed evitarne dunque la distruzione. Le contaminazioni da OGM saranno comunque tollerate soltanto nel caso in cui è possibile dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tale materiale OGM (art. 32 cpv. 1 lett. b dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, ODerr¹).

¹ RS 817.02



Nuova definizione di derrata alimentare

Dato che da ora il termine di derrata alimentare comprende tutte le sostanze o i prodotti destinati a essere assunti dall'uomo in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata o dai quali si può ragionevolmente attendere siffatta destinazione (v. art. 4 cpv. 1 LDerr2), gli additivi e i coadiuvanti tecnologici non sono più esplicitamente menzionati nel testo di ordinanza (art. 4 cpv. 2 lett. c LDerr). Se rimangono nella derrata alimentare, sono considerati derrate alimentari.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 1 Rubrica

Per motivi di tecnica legislativa viene abrogata la rubrica dell'articolo 1, in quanto unico articolo di questa sezione.

Articolo 2

L'articolo 2 conteneva la definizione dei prodotti OGM, che ora sono già definiti nell'articolo 31 capoverso 1 ODerr. Pertanto, l'analogo articolo dell'ODerrGM può essere abrogato.

Articolo 3 capoverso 2 lettera c

Il rimando alla direttiva sull'emissione deliberata nell'ambiente viene aggiornato.

Articolo 4

L'articolo 4 disciplina le competenze dei diversi uffici nella valutazione e nell'esame di una domanda. L'USAV è l'ufficio responsabile: tiene conto delle valutazioni di autorità estere che seguono una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerrGM (p. es. l'EFSA) e redige un rapporto. L'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) può valutare gli aspetti della domanda che concernono il suo ambito di competenza.

Articolo 5 capoverso 1

Nell'articolo 5 capoverso 1 è necessario aggiornare il rimando alla ODerr.

Articolo 6a

Capoverso 1: la procedura per la tolleranza di OGM deve essere semplificata. Se un'autorità estera ha giudicato l'idoneità dell'OGM all'impiego nelle derrate alimentari nell'ambito di una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerr e dall'ODerrGM, l'USAV non deve più eseguire una valutazione del pericolo per la salute. Sarà ad esempio il caso dei prodotti OGM autorizzati nell'UE. Visto che i criteri per la valutazione dei pericoli ambientali dell'UE non corrispondono integralmente a quelli della Svizzera, l'UFAM continuerà a effettuare tale valutazione. Per la richiesta di inserimento nell'allegato 2 di una tolleranza di una derrata alimentare OGM autorizzata dall'UE è necessario presentare il dossier tecnico. Se il prodotto OGM non è stato ancora autorizzato nell'UE, l'USAV e l'UFAM devono valutare rispettivamente la possibilità di un pericolo per la salute (cpv. 1 lett. c) e di un pericolo per l'ambiente ai sensi della legge sull'ingegneria genetica (LIG, RS 814.91) sulla base del dossier tecnico presentato.

² RS 817.0



Il valore limite dello 0,5 % nel capoverso 1 lettera a si riferisce alla quantità totale di contaminazione tollerabile per varietà di pianta: vale a dire che è ammessa la presenza massima totale dello 0,5 % in massa, per esempio per il mais OGM, indipendentemente da quante siano le varianti di mais geneticamente modificate presenti.

Capoverso 3: rispetto alla regolamentazione vigente, nel capoverso 4 si apportano le modifiche qui di seguito indicate. Siccome il precedente capoverso 3 è stralciato, è necessario specificare il soggetto (ora: «L'USAV può (...)» invece di «Può (...)»). Si precisa inoltre che le limitazioni e i vincoli possono riferirsi anche ai prodotti di cui al capoverso 2, che sono in realtà già contemplati dal capoverso 1. La precisazione serve tuttavia a evitare eventuali incomprensioni.

Capoverso 4 e allegato 2: il capoverso 4 equivale al capoverso 5 del diritto previgente. Per l'ampliamento dell'allegato 2 si considerano i seguenti OGM autorizzati nell'UE:

Specie di pianta	Denominazione	Numero di riconoscimento
Cotone	Mon1445	MON-Ø1445-2
	Mon15985	MON-15985-7
	Mon531	MON-ØØ531-6
	Mon531xMon1445	MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2
	LLCotton25	ACS-GHØØ1-3
	GHB614	BCS-GHØØ2-5
	281-236x3006-210-23	DAS-24236-5xDAS-21Ø23-5
	T304-40	BCS-GHØØ4-7
	MON88913	MON-88913-8
	GHB614xLLCotton25	BCS-GHØØ2-5xACS-GHØØ1-3
	GHB119	BCS-GHØØ5-8
	281-24-236x3006-210-23xMON88913	DAS-24236-5xDAS-21Ø23-5xMON-88913-8
	Mais	Bt11
DAS1507xNK603		DAS-Ø15Ø7-1xMON-ØØ6Ø3-6
MON810		MON-ØØ81Ø-6
NK603 x MON810		MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6
T25		ACS-ZMØØ3-2
MON88017		MON-88Ø17-3
MON89034		MON-89Ø34-3
MIR604		SYN-IR6Ø4-5
MON88017xMON810		MON-88Ø17-3xMON-ØØ81Ø-6
MON89034 xMON88017		MON-89Ø34-3x MON-88Ø17-3
MIR162		SYN-IR162-4
MON89034x1507xNK603		MON-89Ø34-3xDAS-Ø15Ø7-1xMON-ØØ6Ø3-6
MON 87460		MON 8746Ø-4
NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	



	1507	DAS-Ø15Ø7-1
	59122	DAS-59122-7
Colza	GT73	MON-ØØØ73-7
	MS8	ACS-BNØØ5-8
	RF3	ACS-BNØØ3-6
	MS8xRF3	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6
	T45	ACS-BNØØ8-2
	MON 88302	MON-883Ø2-9
	MON88302 x Ms8 x Rf3	MON-883Ø2-9 x ACSBNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6
	MON88302 x Ms8	MON-883Ø2-9 x ACSBNØØ5-8
	MON88302 x Rf3	MON-883Ø2-9 x ACS-BNØØ3-6
Soia	A2704-12	ACS-GMØØ5-3
	MON40-3-2	MON-Ø4Ø32-6
	MON87701	MON-877Ø1-2
	356043	DP-356Ø43-5
	A5547-127	ACS-GMØØ6-4
	MON87701 x MON89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1
	MON 87705	MON-877Ø5-6
	MON 87708	MON-877Ø8-9
	MON 87769	MON-87769-7
	305423	DP-3Ø5423-1
	BPS-CV127-9	BPS-CV127-9
	FG 72	MST-FGØ72-2
	MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1
	MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1
	DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6
	DAS-68416-4	DAS-68416-4
	FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4
	305423 x 40-3-2	DP-3Ø5423-1 x MON-Ø4Ø32-6
Barbabetola da zucchero	H7-1	KM-ØØØH71-4

Prima che esse possano essere inserite nell'allegato 2, l'UFAM deve poter escludere un pericolo per l'ambiente secondo lo stato della scienza e in base alla valutazione del dossier tecnico presentato (cfr. art. 6a cpv. 2).

A seconda dei casi, l'immissione sul mercato di derrate alimentari contaminate da OGM può essere soggetta a restrizioni o vincoli per escludere la possibilità di rischi per l'ambiente. In base allo stato delle conoscenze si stabilisce che la tolleranza della colza può avvenire solo con limitazioni, per esempio in maniera limitata alla colza senza capacità di riproduzione.



Articolo 7

L'articolo 7 disciplina la caratterizzazione per i prodotti OGM. Nel capoverso 1 viene eliminata la menzione degli additivi. Dato ora il termine di derrata alimentare comprende tutte le sostanze o i prodotti destinati a essere assunti dall'uomo in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata o dai quali si può ragionevolmente attendere siffatta destinazione (cfr. art. 4 cpv. 1 LDerr), gli additivi e i coadiuvanti tecnologici non sono più esplicitamente menzionati nel testo di ordinanza. Per i coadiuvanti tecnologici che non restano nelle derrate alimentari si applica l'articolo 4 capoverso 2 lettera c LDerr. Anch'essi sono considerati derrate alimentari.

Il capoverso 8 è abrogato. I requisiti per la menzione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» ora sono disciplinati nell'ODerr (cfr. art. 37 ODerr).

Nel capoverso 9 è adeguato sotto il profilo formale il rimando al diritto UE.

Articolo 8

L'articolo 8 disciplina il contenuto della documentazione per i prodotti OGM. A causa della nuova definizione di derrata alimentare, nel capoverso 1 lettere a e b e nel capoverso 3 vengono stralciati gli additivi e i coadiuvanti tecnologici (si vedano i commenti all'art. 7).

Nel capoverso 1 lettera c è aggiornato il rimando. L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr) è stata sostituita dall'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).

Nel capoverso 2 è stato adeguato sotto il profilo linguistico il rimando al regolamento UE.

Articolo 10

Nella frase introduttiva è adeguato il rimando all'ODerr. Inoltre, sempre nella frase introduttiva e nella lettera a viene cancellata la menzione degli additivi. Per la motivazione vedi il commento all'articolo 7.

Articolo 10a

A questo articolo viene aggiunto un secondo paragrafo. L'USAV deve poter prevedere disposizioni transitorie quando si aggiorna l'allegato 2.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Ci si aspetta che la nuova regolamentazione secondo cui saranno tollerate contaminazioni con prodotti OGM autorizzati nell'UE senza verifica da parte dell'USAV porti uno sgravio di lieve entità per la valutazione dei residui di OGM.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

³ RS 817.022.16



3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. L'adeguamento al diritto europeo agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

BONZA



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI)

I. Situazione iniziale

Con la presente proposta di adeguamento dell'ORI al diritto dell'UE, la Svizzera adempie agli impegni assunti nel quadro dell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999¹ tra la Svizzera e l'UE (cfr. allegato 11 «relativo alle misure sanitarie e zootecniche applicabili agli scambi di animali vivi e di prodotti di origine animale»).

Nello specifico, i cambiamenti riguardano i requisiti relativi alla surgelazione della carne e dei prodotti della sua trasformazione, le condizioni per il trasporto di carcasse o di parti di esse nonché i requisiti per la fabbricazione di collagene.

Inoltre si intende abrogare la parte 3 dell'allegato 1 con i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale, dato che tutti i valori di riferimento di questo allegato figurano nelle direttive settoriali.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 4 capoversi 2 lettera c e 5

La nozione di «valore indicativo per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valore microbiologico di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori di riferimento di altre ordinanze.

Articolo 29 capoverso 3

Nella sua versione attuale, il capoverso 3, in base al quale la carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente, è in vigore dal 2006. Tale disposizione fa parte dell'allegato 11 dell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli con l'UE ed è conforme al regolamento (CE) n. 853/2004², con la differenza però che in quest'ultimo regolamento il commercio al dettaglio è escluso dal campo d'applicazione. Con la presente revisione, in futuro anche in Svizzera il commercio al dettaglio sarà esentato dal requisito in questione, in analogia alle prescrizioni dell'UE. In altre parole, la disposizione concernente la surgelazione della carne non si applicherà più alle aziende di commercio al dettaglio. Mediante misure di controllo autonomo, nei singoli casi la

¹ RS 0.916.026.81

² Regolamento (UE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.



sicurezza alimentare dovrà però essere garantita in qualsiasi momento grazie alla pratica della surgelazione.

Articolo 29 capoversi 4^{bis} e 4^{ter}

Vengono elencate le condizioni in base alle quali le carcasse possono lasciare il macello prima di aver raggiunto la temperatura interna prescritta di 7°C. Se tali requisiti sono rispettati, le carcasse o parti di esse possono essere trasportate per una durata massima di sei ore fino al luogo di destinazione dove saranno ulteriormente sezionate o trasformate. Se il trasporto dura più di sei ore o in caso di trasporti transfrontalieri verso l'Unione europea, valgono le disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/1981³.

Articolo 30 capoverso 1^{bis}

Il capoverso in questione stabilisce le condizioni alle quali carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in non più di tre pezzi possono essere disossate o sezionate prima di raggiungere la temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1 lettera a.

Articolo 32 capoverso 6

Se un'azienda alimentare durante la fabbricazione di carne separata meccanicamente non è in grado di soddisfare i criteri microbiologici di cui all'allegato 1, tale carne può essere utilizzata soltanto per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente; l'azienda in questione deve essere inoltre autorizzata conformemente all'articolo 21 ODerr.

Articolo 36 capoverso 3

Sono stati adeguati i requisiti relativi al procedimento di fabbricazione di collagene.

Articolo 66 capoverso 1 lettera c e capoverso 4

La nozione di «valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valori microbiologici di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori di riferimento di altre ordinanze.

In seguito alla revisione del diritto svizzero sulle derrate alimentari del 2017, tutte le associazioni di categoria sono state invitate a rivedere le proprie direttive settoriali conformemente all'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)⁴ e alla lettera informativa 2017/6 dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) concernente l'elaborazione delle linee direttive per la buona prassi procedurale. Contestualmente è stata sollecitata l'indicazione di valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale all'interno di tali direttive settoriali, in modo che, entro l'entrata in vigore della presente revisione, tutti i settori disponessero di valori di riferimento e i valori di riferimento dell'allegato 1 parte 3 (valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale nelle aziende di commercio al dettaglio) fossero ancorati nelle direttive settoriali. La parte 3 dell'allegato 1 diventa quindi superflua e può essere abrogata. Tutti i valori di riferimento di tutte le direttive settoriali approvate verranno riassunti in una lettera informativa dell'USAV e resi pubblicamente accessibili ai fini di un'esecuzione uniforme. Se in futuro dovesse essere necessario stabilire ulteriori valori di riferimento non ancora previsti dalle associazioni settoriali, l'USAV continuerà ad avere la possibilità di legiferare in materia (cpv. 4).

³ Regolamento (UE) n. 2017/1981 della Commissione, del 31 ottobre 2017, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 10.

⁴ RS 817.02



Articolo 68 capoverso 3

Le analisi microbiologiche delle carcasse devono essere effettuate almeno una volta alla settimana conformemente ai criteri microbiologici di cui all'allegato 1. Ciò corrisponde alle prescrizioni del regolamento (UE) 2073/2005⁵ ed è ora espressamente stabilito pure a livello di ordinanza. L'articolo 68 capoverso 3 è completato di conseguenza.

Articolo 71 capoverso 1 lettera d

La nozione di «valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valori microbiologici di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori di riferimento di altre ordinanze.

Come già in passato, in caso di superamento dei valori microbiologici di riferimento la buona prassi procedurale sarà considerata inadempita e il responsabile dell'azienda in questione dovrà attuare le misure correttive necessarie. Se da una campionatura ufficiale emerge che un valore di riferimento è stato superato, viene pronunciata una contestazione.

Articolo 72 capoverso 1

La modifica apportata è puramente formale: la denominazione «Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria» è stata sostituita con il suo acronimo (USAV).

Allegato 1 in generale

Gli allegati dell'ORI sono regolarmente adeguati alle più recenti disposizioni dell'UE. La presente revisione delle parti 1 e 2 dell'allegato recepisce in primo luogo le disposizioni del regolamento (UE) n. 2019/229⁶. Si tratta in massima parte di modifiche relative ai metodi di riferimento e alla nomenclatura di singoli microorganismi.

Allegato 1 parte 1

Per quanto concerne i criteri di sicurezza alimentare, la parte 1 dell'allegato 1 è modificata come segue:

Numero 1.2: Siccome è comprovato che i germogli possono favorire la proliferazione di *Listeria monocytogenes*, d'ora in poi essi saranno soggetti al criterio per le derrate alimentari pronte al consumo, diverse da quelle destinate ai lattanti e a fini medici speciali, che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*.

Numero 1.20: Per quanto riguarda la salmonella, in futuro questo criterio non sarà applicato ai succhi di frutta e di verdura sottoposti a un processo battericida i cui effetti sulla salmonella sono equivalenti a quelli della pastorizzazione.

Nuovo numero 1.30: L'UE prevede di stabilire un nuovo criterio di sicurezza alimentare in merito alla presenza di salmonella nella carne di rettili. Non appena tale criterio sarà approvato dalla Commissione europea, esso verrà ripreso nell'ordinanza sui requisiti igienici.

⁵ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁶ Regolamento (UE) 2019/229 della Commissione, del 7 febbraio 2019, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari per quanto riguarda alcuni metodi, il criterio di sicurezza alimentare relativo alla presenza di *Listeria monocytogenes* nei semi germogliati e il criterio di igiene del processo e il criterio di sicurezza alimentare applicabili ai succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo), GU L 37 dell'8.2.2019, pag. 106.



Allegato 1 parte 2

In merito ai criteri di igiene del processo, la parte 2 dell'allegato 1 è modificata in particolare come segue:

Numero 2.1.9: Nella sezione 2.1 (carne e prodotti a base di carne), sotto «n» e «c» vengono inseriti rispettivamente i valori «5» e «2», tralasciati nel quadro dell'ultima revisione.

Sempre nella parte 2.1, sotto «Interpretazione dei risultati delle analisi relative a carni e prodotti a base di carne» per *Campylobacter* spp sono state stralciate le prescrizioni relative al calcolo del log medio giornaliero. In questo caso si tratta della correzione di un errore. Con l'adozione del nuovo criterio di igiene del processo per *Campylobacter* spp dal 1° maggio 2018, la parte in questione è diventata superflua dato che non si tratta più di un valore medio giornaliero.

Numeri 2.5.2: Per quanto concerne *E. coli*, in futuro questo criterio non sarà applicato ai succhi di frutta e di ortaggi sottoposti a un processo battericida i cui effetti su *E. coli* sono equivalenti a quelli della pastorizzazione.

Allegato 1 parte 3

La parte 3 dell'allegato 1 è stata abrogata (cfr. commento relativo all'art. 66 cpv. 4 ORI).

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

La nuova facilitazione per il trasporto di carcasse non ancora refrigerate a 7°C riduce i tempi di refrigerazione nei macelli e accelera la circolazione delle merci nelle aziende di sezionamento e trasformazione, ciò che comporta una riduzione dei costi di produzione.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione

I. Situazione iniziale

Nel quadro della revisione del diritto in materia di derrate alimentari, entrata in vigore il 1° maggio 2017, l'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC, RS 817.190) è stata sottoposta a una revisione totale, mentre l'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM, RS 817.190.1) è stata riveduta parzialmente.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 3

Numero 2.1 capoverso 2

Nella versione tedesca della presente ordinanza, per uniformare la terminologia con l'OMCC il termine «zerlegen» è stato sostituito con «zerteilen». Poiché nella versione italiana delle due ordinanze in questione entrambi i termini sono stati resi con «sezionamento», non occorre alcuna modifica nel testo italiano.

Numero 2.3 capoverso 6^{bis}

Qualora siano destinati a ulteriore trasformazione in derrate alimentari, gli stomaci devono essere puliti e sbiancati. Se si tratta però di stomaci di vitelli destinati alla produzione di caglio, essi vanno soltanto svuotati.

Allegati 5 e 6

Nel nuovo regolamento sui controlli ufficiali¹, l'UE per i vitelli ha elevato il limite d'età da sei settimane a otto mesi. Questa modifica viene ora recepita anche nella legislazione svizzera relativa all'igiene nella macellazione. Tale adeguamento faciliterà il lavoro di controllo delle carni e aiuterà a evitare errori nella statistica annuale sulle macellazioni di bovini. Esso riguarda tuttavia soltanto aspetti relativi all'igiene della carne, e non la distinzione, rilevante ai fini della classificazione della carne, tra vitelli e bovini. Un impegno volontario per evitare la malattia del muscolo bianco è stato assunto dagli operatori del settore.

¹ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/249 e (UE) 2016/3031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio, versione della GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.



Allegato 7 numero 1.1.5 lettera a

La carcassa intera non è idonea al consumo e deve essere eliminata come sottoprodotto di origine animale non soltanto quando un'alterazione estremamente grave con disturbo del benessere generale a causa di malattie infiammatorie è constatata al pericardio, ma anche se tale alterazione interessa il cuore. La disposizione va pertanto completata di conseguenza.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFE concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL)

I. Situazione iniziale

In passato si è posta spesso la questione della necessità, dal punto di vista della sicurezza alimentare, di prescrivere una mungitura due volte al giorno. La precisazione della definizione di latte nell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108) implica un adattamento anche nell'OlgPL.

II. Commento alle singole disposizioni

Art. 10 cpv. 1 lett. h

La definizione di latte nell'articolo 32 capoverso 1 ODOA viene adattata con la presente revisione. Si specifica nel concreto che il latte è il prodotto ricavato, attraverso una o più mungiture, dalla normale secrezione mammellare di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a ODOA.

Il requisito secondo cui possa essere consegnato solo latte vaccino munto almeno due volte al giorno è obsoleta dal punto di vista del diritto alimentare. L'articolo 10 capoverso 1 lettera h dell'OlgPL deve essere pertanto abrogato.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubbli- co (OPPD)

I. Situazione iniziale

Le concentrazioni di perclorato rilevate di recente nell'acqua potabile hanno dimostrato che tale sostanza può costituire un rischio per la salute. Per garantire che l'acqua potabile sia innocua, è necessario fissare un valore massimo sulla base delle considerazioni tossicologiche e della campagna NAQUA svolta nel 2018 (si veda il sito Internet: [Perclorato nelle acque sotterranee](#))

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 16 capoverso 1

Questa disposizione transitoria non ha più ragion d'essere, visto che accordava un termine transitorio di quattro anni, scaduto il 31 dicembre 2018.

Allegato 2

Le valutazioni tossicologiche attuali del perclorato dimostrano che concentrazioni superiori a 6 µg/l nell'acqua possono costituire un rischio per la salute umana.

Come dimostrato dalla campagna NAQUA, condotta in Svizzera nel 2018, solo lo 0,4 per cento dei campioni di acque sotterranee (2 su 527) superano il valore di µg/l.

In base alla tossicologia e all'esposizione dovuta alle acque sotterranee, che rappresentano l'80 per cento delle risorse d'acqua potabile, si stima che la stragrande maggioranza della popolazione non dovrebbe essere esposta a concentrazioni di perclorato superiori a 4 µg/l.

III. Ripercussioni

Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

Ripercussioni per i Cantoni

Nessuna.



IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

L'introduzione di questo nuovo parametro è conforme agli impegni presi nel quadro del Protocollo su acqua e salute elaborato dall'Ufficio regionale per l'Europa dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS/EURO) e dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE) (RS 0.814.201).

BOZZA



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi (OITE-PT)

Avamprogetto del 03.04.19

1 Situazione iniziale

Nell'Accordo bilaterale agricolo¹ tra Svizzera e UE la Svizzera si è impegnata a emanare condizioni per l'importazione e il transito di animali e prodotti animali provenienti da Paesi terzi equivalenti per contenuto a quelle dell'UE (allegato 11 dell'Accordo agricolo). In ambito veterinario, la Svizzera e gli Stati membri dell'UE sono considerati uno spazio veterinario comune, e pertanto le ispezioni frontaliere effettuate negli Stati membri dell'UE vengono riconosciute in Svizzera, e viceversa.

Ai fini del mantenimento dell'equivalenza dei contenuti, l'ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi (OITE-PT) deve essere adeguata a seguito della nuova legislazione UE in materia di controlli all'importazione nell'ambito del regolamento (UE) 2017/625² (di seguito denominato regolamento sui controlli UE). Le nuove disposizioni si applicano nell'UE dal 14 dicembre 2019.

Inoltre vanno riformulati alcuni articoli, definite con maggiore chiarezza le responsabilità e, in determinati settori, garantita una maggiore flessibilità.

A seguito della revisione totale della legislazione sulle derrate alimentari del 1° maggio 2017, anche i rimandi ad essa vanno aggiornati. Ciò vale per l'ingresso e gli articoli 3, 31, 51 cpv. 4, 72 cpv. 1 lett. c, 107 cpv. 2 e 109 cpv. 4.

2 Commento alle singole disposizioni

Art. 3 cpv. 1

A seguito della revisione totale del diritto sulle derrate alimentari viene aggiornato il rimando all'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso³ (ODerr) e viene introdotta l'ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari⁴.

¹ RS 0.916.026.81

² Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, GU. L 95 del 7.4.2017

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042

Art. 4 lett. c n. 3 e d

Le espressioni «prodotti animali» e «sottoprodotti di origine animale» vengono adeguate dal punto di vista linguistico alla nuova definizione di cui all'articolo 3 lettera b dell'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale⁵ (OSOAn).

Art. 4 lett. e

La definizione di certificato sanitario deve essere adeguata in modo che in futuro esso possa essere disponibile anche in formato elettronico.

In virtù dell'articolo 21 capoverso 3 il DFI stabilirà i requisiti dei certificati sanitari elettronici. Il certificato sanitario deve essere firmato elettronicamente dall'autorità competente.

Per il certificato sanitario elettronico valgono gli stessi requisiti che per quello in formato cartaceo. Deve quindi essere allegato alla partita (art. 21 cpv. 1), vale a dire che deve poter essere presentato alle autorità di controllo sul posto in formato elettronico (ad es. tramite smartphone o tablet).

Art. 4 lett. f

Il DVCE si chiama ora DSCE (documento sanitario comune di entrata). Questa nuova abbreviazione viene ora utilizzata in tutta l'ordinanza. La corrispondente definizione e il rimando al nuovo regolamento sui controlli UE devono essere aggiornati.

Art. 4 lett. g

La definizione di TRACES e il rimando al nuovo regolamento sui controlli UE devono essere aggiornati.

Art. 4 lett. h

La definizione di partita viene precisata e adeguata a quella del nuovo regolamento sui controlli UE.

Art. 4 lett. o

La definizione di posto di ispezione frontaliero viene precisata e adeguata a quella del nuovo regolamento sui controlli UE.

Art. 11

I requisiti per la reimportazione delle partite respinte devono essere precisati e formulati più chiaramente (cpv. 1).

Le disposizioni devono inoltre essere allentate in due punti:

adesso dovrebbe essere possibile anche la reimportazione di merci che pur adempiendo alle condizioni di importazione del Paese terzo sono state rifiutate dall'importatore per motivi economici (ad es. ordinazione errata, confezione sbagliata). Il capoverso 1 viene riformulato in questo senso. A causa di questo adeguamento la rubrica viene rinominata: «Reimportazione delle partite respinte o rifiutate».

Per i prodotti animali in contenitori con sigilli intatti in futuro sarà sufficiente una conferma da parte dell'impresa di spedizione (cpv. 2).

Il capoverso 3 resta invariato.

⁵ RS 916.441.22

Art. 12 cpv. 1 lett. b

I possibili scopi d'uso come campioni vengono formulati più chiaramente. Ora tutti i campioni destinati a scopi di ricerca, diagnostici e analitici rientrano sotto l'articolo 12. La formulazione «campioni per studi particolari o analisi» viene abbandonata: non è chiara ed è causa di interrogativi nell'esecuzione.

Art. 12 cpv. 3

I contenuti di questa disposizione restano invariati. L'abbreviazione OSOAn essendo già stata introdotta all'articolo 4 lettera d, va utilizzata per il rimando all'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale.

Art. 14

Per lettere e pacchi destinati a privati e per tutti i prodotti animali devono ora valere le stesse disposizioni che nel traffico turistico. Sinora tale principio era applicabile solo per le derrate alimentari. In questo modo in futuro sarà possibile ricevere per lettera o pacco anche sottoprodotti di origine animale che possono essere importati dai viaggiatori per il consumo privato.

Art. 15 cpv. 1

Il capoverso deve essere formulato in modo più generico. I prodotti soggetti a un controllo veterinario di confine non sono obbligatoriamente voci della tariffa doganale o prodotti composti. Contemporaneamente, in futuro dovrebbe anche essere possibile esentare in generale dall'obbligo di controllo prodotti che concernono più voci della tariffa doganale.

Art. 17 cpv. 2 e 3

A causa di una recente modifica tecnica al programma TRACES effettuata dall'UE, gli importatori possono ora essere registrati solo dalle competenti autorità cantonali. La regolamentazione previgente prevedeva che gli importatori che non sono registrati contemporaneamente anche come aziende di destinazione venissero registrati dall'USAV. Ora ciò non è più possibile per motivi tecnici. Di conseguenza, in futuro le autorità cantonali dovranno registrare anche quelle persone (cpv. 2) e la competenza dell'USAV decade (cpv. 3).

L'assegnazione dei diversi ruoli in TRACES non deve più essere regolamentata. Da un lato la regolamentazione è troppo dettagliata per un'ordinanza federale. Dall'altro non è più necessaria perché in futuro tutti gli importatori saranno registrati dai Cantoni. Quali ruoli vengono assegnati alle persone registrate deve essere comunicato ai Cantoni nell'ambito della loro formazione.

Art. 17 cpv. 5 e 8

I requisiti per l'accesso a TRACES da parte di importatori e persone soggette all'obbligo di dichiarazione devono essere mitigati. Da ora è sufficiente la trasmissione interna all'azienda delle conoscenze necessarie. In questo caso non è necessaria una formazione da parte dell'USAV (cpv. 5).

Nel capoverso 8 si specifica che l'USAV propone la sua formazione a titolo gratuito.

Art. 18 cpv. 2^{bis}

Alle autorità competenti di alcuni Paesi terzi è possibile registrare o trasmettere elettronicamente direttamente in TRACES i dati sulle partite da esportare. Gli utenti in Svizzera possono avere accesso a questi dati e copiarli direttamente in una nuova notifica preventiva. In questo modo è possibile evitare errori di trascrizione e sbrigare in modo più efficiente le notifiche. Le persone responsabili devono ora essere obbligate ad utilizzare questa opportunità.

Art. 22 cpv. 1^{bis}

Per evitare l'introduzione o la trasmissione di agenti patogeni, le partite devono essere imballate in modo sicuro. A questo scopo nessun prodotto animale o secrezione come ad esempio sangue, liquido tissutale, feci e urine deve poter fuoriuscire o defluire. Se l'imballaggio non corrisponde alle disposizioni, il servizio veterinario di confine può disporre delle misure (v. anche art. 67).

Art. 23

Il titolo viene precisato. In questo modo viene espresso già nel titolo che questa disposizione non concerne unicamente le temperature durante il trasporto, bensì anche quelle durante l'immagazzinamento.

Art. 24 cpv. 2 lett. a

Deve essere chiarito che il trasporto verso il servizio veterinario di confine deve avvenire non solo immediatamente ma anche per via diretta. Dato che, fino alla fine del controllo veterinario di confine, la partita può comportare rischi potenziali, questa deve essere portata al controllo il più rapidamente possibile e senza deviazioni. Sono fatti salvi i lavori come disimballaggio e rifacimento dell'imballaggio che sono necessari alla preparazione conforme alle norme vigenti. Le partite commerciali continuano quindi a non poter essere trasportate come bagaglio.

Art. 24 cpv. 2 lett. b

In futuro i documenti di accompagnamento dovranno poter essere messi a disposizione anche in formato elettronico.

Art. 31

Cfr. informazioni all'ultimo paragrafo del punto 1 (Situazione iniziale).

Art. 39 cpv. 1 lett. e

I requisiti per l'imballaggio della partita (art. 22 cpv. ^{1bis}) devono valere anche per il transito.

Art. 51 cpv. 4

Cfr. informazioni all'ultimo paragrafo del punto 1 (Situazione iniziale).

Art. 52 cpv. 1 lett. a nota a piè di pagina

Nella nota a piè di pagina viene aggiornato il rimando al regolamento (UE) n. 142/2011.

Art. 58 cpv. 2

Da un punto di vista tecnico, la previgente limitazione dell'elenco dei possibili controlli sui prodotti animali non è sensata. Un controllo fisico può comprendere anche la verifica del mezzo di trasporto e dell'identificazione (etichettatura ai sensi degli art. 10 e 20 della presente ordinanza per i prodotti animali, microchip ecc. per gli animali). Il capoverso corrispondente va completato in questo senso.

Art. 64 cpv. 3

In futuro, l'USAV deve poter ordinare maggiori controlli anche in caso di elevato rischio di epizootia. In caso di rischi legati alla sicurezza delle derrate alimentari può essere sensato limitare il rafforzamento dei controlli a determinate aziende di provenienza. La legislazione va completata di conseguenza.

Art. 65

In futuro la riduzione della frequenza dei controlli deve poter essere possibile per tutti i tipi di controllo. La frequenza non si baserà più su rigide prescrizioni giuridiche ma si orienterà su una continua analisi dei rischi. I fattori presi in considerazione per tale analisi comprendono la natura dei prodotti animali, risultati di controlli passati, il profilo regionale del Paese di esportazione e altri dati scientifici. La relativa continua analisi dei rischi viene effettuata con l'aiuto di TRACES. Per le importazioni a basso rischio di infrazione delle norme di polizia sanitaria o di igiene delle derrate alimentari, l'USAV può di conseguenza ridurre i controlli.

Art. 67 lett. b

Le partite sono non conformi anche quando durante l'immagazzinamento non vengono rispettati i livelli di temperatura indicati nel certificato sanitario (cfr. art. 23). Il capoverso viene completato di conseguenza.

Art. 67 lett. h e i

Le lettere h e i non subiscono nessuna modifica. Poiché viene introdotta la lettera j, la parola «oppure» deve essere tolta dalla fine della lettera h e messa ora alla fine della lettera i.

Art. 67 lett. j

Le partite sono non conformi anche quando l'imballaggio non soddisfa i requisiti di cui all'articolo 22 capoverso 1^{bis}. Il capoverso viene completato di conseguenza.

Art. 68 cpv. 1 lett. c

Il testo viene adeguato a quello del nuovo regolamento sui controlli UE. I possibili metodi di trasformazione o trattamento sono descritti all'articolo 71.

Art. 68 cpv. 2^{bis}

Ora il servizio veterinario di confine può eccezionalmente e a determinate condizioni disporre delle misure solo per una parte della partita. In casi particolari debitamente motivati, questa possibilità può evitare che una partita in parte non conforme debba essere completamente distrutta.

Art. 70 cpv. 1 e 4

I capoversi 1 e 4 corrispondono ai capoversi 1 e 3 in vigore.

Art. 70 cpv. 2

Per quel che riguarda il termine per la rispedizione non si distingue più tra animali e prodotti animali. Ciò per ragioni di armonizzazione e di mancanza di infrastrutture per lo stoccaggio delle partite non conformi.

Art. 70 cpv. 3

I criteri per la rispedizione vengono riordinati e completati. In tal modo si intende garantire che le partite respinte possano essere rispediti per via diretta e solo con l'accordo del Paese di destinazione.

Art. 70 cpv. 5

Secondo gli standard internazionali (Codex Alimentarius linea guida CAC/GL 25-1997) in caso di respingimento, se appropriato le autorità competenti del Paese di provenienza devono essere informate. Questa disposizione deve quindi essere ripresa nella legislazione svizzera.

Art. 71

Le possibili misure, oltre a sequestro, respingimento o confisca, devono essere completate e meglio descritte in accordo con il nuovo regolamento sui controlli UE. In questo contesto si parla ora di «trasformazione o trattamento» che deve soddisfare determinati scopi, essere efficace e senza rischi nonché essere documentato. Possibili esempi sono il riscaldamento per uccidere eventuali agenti patogeni (trattamento) o la trasformazione di carne non adatta al consumo in alimenti per animali da compagnia. Ora questo tipo di misura può essere applicato anche agli animali. Potrebbe trattarsi ad esempio di un trattamento contro i parassiti per evitare agli animali di essere ritrasportati nel Paese di provenienza. Una trasformazione o un trattamento sono ora pensabili anche in caso di rischio di epizoozie, se non comportano nessun ulteriore pericolo. La limitazione per cui i prodotti trasformati non possono più essere utilizzati come derrate alimentari o alimenti per animali viene stralciata. I prodotti animali possono essere trasformati o trattati anche per un altro scopo ammesso (ad es. riciclaggio in impianti di produzione di biogas o quali prodotti intermedi per cosmetici).

In caso di lacune minime che non comportano rischi possono essere disposte misure diverse dal trattamento, ad esempio il nuovo imballaggio di merci in caso di danneggiamento della confezione esterna.

Con l'adeguamento dell'articolo 71 le autorità competenti (servizio veterinario di confine e autorità cantonali [v. anche art. 82 e art. 84 più sotto]) ottengono maggior flessibilità.

Art. 72 cpv. 1 lett. c

Cfr. informazioni all'ultimo paragrafo del punto 1 (Situazione iniziale).

Art. 72 cpv. 1 lett. e

Anche i prodotti animali per i quali, a causa di motivi contemplati dalla legislazione sulle epizoozie o sull'igiene delle derrate alimentari, non è possibile la risedizione nel Paese di provenienza o il proseguimento del trasporto devono essere confiscati. Con questo adeguamento viene colmata un'involontaria lacuna legislativa.

Art. 81 rubrica (concerne solo il testo francese)

Nella versione francese la parola «postal» deve essere eliminata (adeguamento alla versione tedesca). Inoltre il termine «privés» viene sostituito da «particuliers» così da uniformare l'utilizzo del termine al resto dell'ordinanza.

Art. 82 cpv. 1

Le misure della competente autorità cantonale devono servire a proteggere la salute umana e animale. Questo principio, già citato all'articolo 84, va ripreso per armonizzazione anche nell'articolo 82.

Art. 82 cpv. 2

Per i prodotti animali, le misure che possono essere disposte dalle autorità competenti devono ora corrispondere a quelle del servizio veterinario di confine. In tal modo, le autorità cantonali competenti in futuro avranno a disposizione una più ampia scelta di possibili misure. Queste dovranno però in ogni caso interessare l'intera partita. L'eventuale disposizione di un successivo controllo veterinario di confine deve essere preventivamente concordata con il relativo posto d'ispezione frontaliero.

Art. 82 cpv. 3

Questa disposizione rimane invariata.

Art. 84 cpv. 4

Per i prodotti animali, le misure che possono essere disposte dalle autorità competenti devono ora corrispondere a quelle del servizio veterinario di confine. In tal modo, le autorità cantonali competenti in futuro avranno a disposizione una più ampia scelta di possibili misure. Queste dovranno però in ogni caso interessare l'intera partita. L'eventuale disposizione di un successivo controllo veterinario di confine deve essere preventivamente concordata con il relativo posto d'ispezione frontaliere. Si rimanda alla disposizione dell'articolo 82 capoverso 2 al fine di non doverla ripetere in questo capoverso.

Art. 98 cpv. 1, frase introduttiva e lett. g

Per registrare i risultati delle analisi, i laboratori in questione devono essere registrati in TRACES. La legislazione viene completata in tal senso.

Art. 103 cpv. 1 lett. c

Per ragioni di completezza, i costi di cui all'articolo 64 capoverso 2 devono essere elencati anche qui.

Art. 103 cpv. 1 lett. e^{bis}

È necessario creare una base esplicita affinché i costi dovuti a misure cautelative da adottare temporaneamente in futuro possano in ogni caso essere fatturati all'importatore. Finora l'assunzione dei costi da parte dell'importatore avveniva tramite il rimando alle relative soggiacenti decisioni dell'UE sulle misure cautelative.

Art. 107 cpv. 2 e 109 cpv. 4

Cfr. informazioni all'ultimo paragrafo del punto 1 (Situazione iniziale).

4 Ripercussioni finanziarie e sul personale

1. Ripercussioni per la Confederazione

La presente revisione non affida alla Confederazione nuovi compiti, pertanto non causa né oneri finanziari aggiuntivi né ripercussioni sul personale. Ne deriverà una trascurabile diminuzione degli oneri per l'USAV, dato che non dovrà più registrare in TRACES gli importatori che non sono anche aziende di destinazione. Negli ultimi due anni l'USAV ha effettuato circa 6 nuove registrazioni di questo tipo all'anno. Dato che non è necessario effettuare accertamenti sul posto, il tempo impiegato per le registrazioni è stato di circa 10 minuti per importatore.

2. Ripercussioni per i Cantoni

Per i Cantoni vi sarà un minimo onere aggiuntivo dovuto alla registrazione degli importatori che non sono anche aziende di destinazione, compito che riprendono dall'USAV. Si deve presupporre che l'onere per i Cantoni sarà dell'ordine di grandezza di quello sostenuto finora dall'USAV (cfr. spiegazioni al n. 4.1)

3. Ripercussioni per l'economia

La presente revisione non comporta ripercussioni negative sull'economia. In alcuni punti viene ridotto l'onere amministrativo per gli importatori.

Inoltre, in futuro le misure del servizio veterinario di confine potranno riferirsi anche solo a una parte della partita. In casi particolari debitamente motivati questa possibilità può impedire che una partita solo in parte non conforme debba essere completamente distrutta. Questa regolamentazione è anch'essa vantaggiosa per gli importatori.

5 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

A livello di contenuto le modifiche dell'OITE-PT sono equivalenti alle prescrizioni del diritto dell'UE. La Svizzera adempie così ai propri obblighi nei confronti dell'UE derivati dall'Accordo agricolo (cfr. spiegazioni al n. 1).



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia (OITE-UE)

Avamprogetto del 03.04.2019

1 Situazione iniziale

A seguito del nuovo regolamento (UE) 2017/625¹ (di seguito denominato regolamento sui controlli UE), nell'OITE-UE devono essere adeguate determinate definizioni. Contemporaneamente vengono aggiornati i rimandi alla nuova legislazione sulle derrate alimentari entrata in vigore il 1° maggio 2017.

2 Commento alle singole disposizioni

Ingresso e art. 3 cpv. 1

A seguito della revisione totale del diritto sulle derrate alimentari, l'ingresso e l'articolo 3 vengono aggiornati. Nell'articolo 3 viene aggiornato il rimando all'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso² e viene introdotta l'ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari³.

Art. 4 lett. c n. 3 e d

Le espressioni «prodotti animali» e «sottoprodotti di origine animale» vengono adeguate dal punto di vista linguistico alla nuova definizione di cui all'articolo 3 lettera b dell'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale⁴ (OSOAn).

Art. 4 lett. e

La definizione di certificato sanitario viene adeguata a quella nel regolamento sui controlli UE. La definizione di certificato sanitario deve essere ampliata in modo che in futuro esso possa essere disponibile anche in formato elettronico. In virtù dell'articolo 10 capoverso 4 il DFI stabilirà i requisiti dei certificati sanitari elettronici nell'ordinanza del DFI concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia⁵ (OITE-UE-DFI). Il certificato sanitario deve essere firmato elettronicamente dall'autorità competente.

¹ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, versione della GU. L 95 del 7.4.2017

² RS 817.02

³ RS 817.042

⁴ RS 916.441.22

⁵ RS 916.443.111

Per il formato elettronico del certificato sanitario valgono gli stessi requisiti che per quello cartaceo. Il certificato sanitario elettronico deve quindi essere allegato alla partita (art. 10 cpv. 2) e accompagnarla fino all'azienda di destinazione. Vale a dire che deve poter essere presentato alle autorità di controllo sul posto in formato elettronico (ad es. tramite smartphone o tablet). Anche i certificati sanitari elettronici devono essere conservati dall'azienda di destinazione per tre anni dopo la ricezione della partita (art. 20).

Art. 4 lett. f

La definizione di TRACES e il rimando al nuovo regolamento sui controlli UE devono essere aggiornati.

Art. 4 lett. g

La definizione di partita viene precisata e adeguata a quella del nuovo regolamento sui controlli UE.

Art. 7 cpv. 1 lett. b

Sotto il profilo materiale, nella nota a piè di pagina viene aggiornato il rimando alla disposizione UE.

L'abbreviazione OSOAn essendo già stata introdotta all'articolo 4 lettera d, va utilizzata per il rimando all'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale.

Art. 16 rubrica

Il titolo viene precisato. In questo modo viene espresso già nel titolo che questa disposizione non concerne unicamente le temperature durante il trasporto, bensì anche quelle durante l'immagazzinamento.

Art. 18

Il rimando alla nuova ordinanza del 16 dicembre 2016⁶ concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC) deve essere adeguato.

Art. 24 cpv. 3 lett. f e art. 25 cpv. 1 lett. e

A seguito dell'adeguamento della rubrica nell'articolo 16, anche il rimando tra parentesi deve essere adeguato.

Art. 28 lett. b

Nell'articolo 3 lettera h^{bis} OSOAn il 1° giugno 2018 è stata introdotta la definizione di «proteine animali trasformate». Il rimando al diritto UE può quindi essere sostituito dal rimando all'OSOAn.

Art. 46 cpv. 2 e 48 cpv. 4

In entrambe le disposizioni deve essere adeguato il rimando alla nuova legge del 20 giugno 2014⁷ sulle derrate alimentari.

⁶ RS 817.190

⁷ RS 817.0

4 Ripercussioni finanziarie e sul personale

1. Ripercussioni per la Confederazione

La presente revisione non affida alla Confederazione nuovi compiti, pertanto non causa né oneri finanziari aggiuntivi né ripercussioni sul personale.

2. Conseguenze per i Cantoni

Ai Cantoni non vengono affidati nuovi compiti, non risultano quindi oneri finanziari o di personale aggiuntivi.

3. Conseguenze per l'economia

La presente revisione non comporta ripercussioni negative sull'economia. Grazie ai certificati sanitari elettronici l'onere amministrativo per gli importatori dovrebbe diminuire.

5 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

A livello di contenuto le modifiche dell'OITE-UE sono equivalenti alle prescrizioni del diritto dell'UE. La Svizzera adempie così ai propri obblighi nei confronti dell'UE derivanti dall'Accordo agricolo⁸.

⁸ RS 0.916.026.81