



20.05.2020

Rapporto sui risultati della consultazione concernente la revisione delle ordinanze del diritto sulle derrate alimentari (progetto Stretto 3)

Indice

1	Situazione iniziale	3
2	Procedura di consultazione	3
3	Osservazioni generali.....	3
4	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)	4
5	Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)	4
6	Ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (OPCN)	5
7	Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)	5
8	Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM)	5
9	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).....	5
10	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)	6
11	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA).....	6
12	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)	6
13	Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAL).....	6
14	Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari	7
15	Ordinanza del DFI sulle bevande	7
16	Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)	7
17	Ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi, OAdd)	7
18	Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi).....	8
19	Ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont).....	8
20	Ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA)	8
21	Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM).....	8
22	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI).....	8
23	Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM).....	9
24	Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL).....	9

1 Situazione iniziale

Dopo la revisione della legge sulle derrate alimentari del 2014, il diritto sulle derrate alimentari è stato sottoposto a una revisione totale entrata in vigore il 1° maggio 2017.

Da questo ultimo grande adeguamento, il diritto sulle derrate alimentari dell'UE si è però evoluto, e pertanto è emersa l'esigenza di una revisione di ampia portata per continuare a garantire la tutela della salute dei consumatori in Svizzera ed evitare ostacoli al commercio. Nel quadro della presente revisione, sono anche stati attuati la mozione Bourgeois 15.4114 *Regole appropriate per l'etichettatura «senza OGM/senza ingegneria genetica»*, la mozione Munz 17.3715 *Rendere più efficienti i controlli negli allevamenti*, la mozione Munz 18.3849 *Commercializzare il latte delle mucche che allattano* e il postulato Vogler 17.3418 *Permettere la macellazione in azienda anche per il consumo non privato*.

2 Procedura di consultazione

Il 2 maggio 2019, il DFI ha avviato la procedura di consultazione per la revisione delle ordinanze sulle derrate alimentari (progetto Stretto 3). Oltre ai Cantoni e al governo del Principato del Liechtenstein, vi hanno partecipato i partiti rappresentati nell'Assemblea federale, le associazioni mantello svizzere dei Comuni, delle città e delle regioni di montagna, le associazioni mantello svizzere dell'economia e altre 149 organizzazioni e cerchie interessate. La procedura di consultazione si è conclusa il 26 agosto 2019.

In totale sono pervenuti 147 pareri, consultabili alla pagina Internet <https://www.ad-min.ch/ch/i/gg/pc/ind2019.html#EDI>. Il presente rapporto contiene una sintesi dei pareri espressi suddivisi in base alle ordinanze.

3 Osservazioni generali

Sulla revisione delle ordinanze del diritto sulle derrate alimentari si sono pronunciati 25 Cantoni, la Conferenza svizzera delle direttrici e dei direttori cantonali della sanità (CDS), la Conferenza svizzera dei servizi cantonali dell'agricoltura (COSAC), l'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS), l'Associazione svizzera dei veterinari cantonali (ASVC), associazioni di categoria, ONG, l'Unione svizzera dei contadini, il Partito socialista svizzero, il Partito ecologista svizzero e il Partito verde liberale svizzero.

La maggior parte delle prese di posizione ha riguardato la nuova regolamentazione relativa agli OGM e la proposta di attuazione della mozione Bourgeois. Il PSS, i Verdi, i Verdi liberali, 16 Cantoni, le organizzazioni per la tutela dei consumatori e scienceindustries si oppongono alla possibilità di contrassegnare le derrate alimentari fabbricate con l'ausilio di prodotti derivanti da un processo di fermentazione con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica», in quanto la considerano ingannevole. Per i partiti è importante che i consumatori svizzeri siano informati in modo chiaro e trasparente sull'impiego di OGM nella filiera agroalimentare. L'Unione svizzera dei contadini, le associazioni cantonali dei contadini, le imprese e le associazioni della trasformazione ulteriore di prodotti agricoli, COSAC, AGORA, fial, SANI, la Comunità d'interesse del commercio al dettaglio svizzero, VELEDES e il Cantone di Ginevra approvano la proposta.

L'utilizzo di prodotti derivanti da un processo di fermentazione ha suscitato critiche meno aspre rispetto all'ampliamento della tolleranza per le tracce di OGM autorizzati nell'UE, ma non consentiti in Svizzera.

L'Unione svizzera dei contadini plaude al fatto che, con il progetto di revisione, venga attuata la mozione Bourgeois 15.4114 *Regole appropriate per l'etichettatura «senza OGM/senza ingegneria genetica»*. Inoltre chiede la creazione di altre possibilità a livello di caratterizzazione in modo da permettere di pubblicizzare in modo adeguato il valore aggiunto garantito dai contadini svizzeri.

In merito alla nuova strategia relativa alle quantità massime ammesse, sono pervenuti pareri dei Cantoni, dell'ACCS e di associazioni direttamente interessate come fial, SANI, l'Associazione svizzera dei droghieri, le organizzazioni per la tutela dei consumatori e la Federazione delle cooperative Migros. Con la suddetta strategia, le quantità di vitamine e sali minerali ammesse per l'arricchimento tengono

conto delle esigenze in materia di tutela della salute. Se questo nuovo approccio in generale è stato accolto positivamente, le modalità di ripartizione delle quantità hanno però suscitato reazioni contrastanti e richiesto ripetuti chiarimenti con le parti interessate.

L'ACCS approva il progetto di revisione, sollecitando però adeguamenti in diversi ambiti rilevanti per l'esecuzione. La presa di posizione dell'ACCS è confluita in numerosi pareri dei Cantoni.

L'ASVC è in linea di principio favorevole alle modifiche apportate.

La valutazione generale delle associazioni di categoria riguardo all'ulteriore armonizzazione del diritto sulle derrate alimentari con le norme europee è positiva. Sono invece di natura più eterogenea le prese di posizione concernenti le disposizioni specifiche.

4 Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Diverse associazioni di categoria hanno deplorato in generale che i rinvii ai regolamenti dell'UE rendono più complessa la consultazione delle norme rispetto a una ripresa pari pari delle disposizioni dell'UE.

La maggior parte dei pareri relativi all'ODerr riguarda l'attuazione della mozione Bourgeois, ossia la disposizione grazie alla quale sarà possibile pubblicizzare le derrate alimentari di origine animale prodotte in Svizzera con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». Tranne il Cantone di Zurigo e Bio Suisse, tutti i partecipanti alla procedura di consultazione sono dell'avviso che i prodotti fabbricati in un sistema chiuso a partire da OGM e poi separati da questi ultimi, depurati e chimicamente definiti (prodotti derivanti da un processo di fermentazione) non debbano essere considerati OGM, ma vadano disciplinati come derrate alimentari di nuovo tipo.

La proposta di riprendere nel diritto svizzero la decisione della Commissione europea che fissa l'elenco dei prodotti di cui all'allegato XII, punto III.1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, è in linea di principio salutata con favore. I Cantoni, l'ACCS, organizzazioni per la tutela dei consumatori, associazioni del settore lattiero, fial, aziende dell'industria alimentare, associazioni del commercio al dettaglio, GastroSuisse, hotelleriesuisse e Coop ritengono tuttavia che dovrebbe essere possibile utilizzare le denominazioni ammesse allo stesso modo in tutte e tre le lingue ufficiali. Soprattutto le associazioni auspicano inoltre che vengano riprese soltanto le denominazioni usuali anche in Svizzera. La cooperativa Produttori svizzeri di latte è assolutamente contraria a questo adeguamento.

La nuova possibilità di autorizzare ulteriori indicazioni sulla salute è respinta dalle organizzazioni per la tutela dei consumatori, le quali auspicano che tali indicazioni siano ammesse soltanto per le derrate alimentari la cui composizione è sana ed equilibrata.

La proposta di munire di una data di scadenza anche le derrate alimentari vendute sfuse che devono essere conservate refrigerate per ragioni microbiologiche è considerata impraticabile da tutti i partecipanti alla consultazione, per i quali è sufficiente che i consumatori siano informati a voce al riguardo.

Le nuove disposizioni sui controlli approfonditi delle derrate alimentari importate per via aerea sono condivise dalla maggioranza dei partecipanti, purché ciò non comporti costi aggiuntivi.

5 Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)

Il parere dell'ACCS sulla revisione totale di questa ordinanza è stato fatto proprio da quasi tutti i Cantoni. Diverse disposizioni recepite dal regolamento sui controlli ufficiali dell'UE hanno sollevato critiche: sottolineando che il modo in cui è organizzata l'esecuzione in Svizzera ed efficace, l'ACCS come pure i Cantoni temono che l'adozione delle norme europee comporti una separazione tra ispettorati e laboratori e generi oneri amministrativi supplementari inutili. Ai fini del rafforzamento della sicurezza alimentare, per i Cantoni e l'ACCS è inoltre importante avere anche in futuro la possibilità di sviluppare metodi di analisi con cui migliorare la raccolta di prove (soprattutto in caso di frode).

I Cantoni e l'ACCS hanno altresì avanzato richieste di modifica riguardanti la parte relativa alla formazione delle autorità di esecuzione cantonali. Secondo l'Unione svizzera delle arti e mestieri, l'Associazione svizzeri mastri panettieri-confettieri e l'Unione professionale svizzera della carne, il fatto che gli assistenti specializzati ufficiali non necessitino di esperienze professionali o di una formazione professionale di base conclusa nel settore alimentare costituisce un errore.

I Cantoni e l'ACCS infine non approvano del tutto le regolamentazioni proposte per quanto concerne gli accertamenti di focolai di malattie e lo scambio di dati con terzi, auspicando che i loro compiti e competenze siano definiti in maniera più chiara.

6 Ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (OPCN)

L'ampliamento degli intervalli di controllo per i controlli di base delle imprese, così come l'introduzione di controlli amministrativi nell'ambito della produzione primaria animali, hanno riscosso un largo consenso da parte dei Cantoni, della COSAC e delle associazioni agricole. Queste ultime temono però che l'introduzione di controlli amministrativi possa comportare un aumento degli oneri amministrativi per le imprese. Il Cantone di Friburgo è contrario alla cancellazione del criterio di 0,2 unità di manodopera standard nell'allegato 1 poiché teme che ciò possa rendere più gravosa l'attività di controllo.

I Cantoni e l'ACCS sottolineano che, secondo il diritto agricolo, il controllo ufficiale delle denominazioni riguarda solo la protezione dagli inganni, e non i controlli lungo l'intera filiera agroalimentare, e sollecitano dunque una precisazione in tal senso.

7 Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

La nuova regolamentazione in materia di macellazione in azienda e macellazione al pascolo in adempimento del postulato Vogler 17.3418 *Permettere la macellazione in azienda anche per il consumo non privato* ha suscitato numerose reazioni. I Cantoni, l'ASVC, la SVS e il Servizio veterinario del Cantone di Soletta approvano l'introduzione della macellazione in azienda e della macellazione al pascolo, sottolineando però che il termine macellazione include non solo lo stordimento e il dissanguamento, ma anche il sezionamento. Poiché la regolamentazione proposta sulla macellazione in azienda e la macellazione al pascolo concerne tuttavia solo le prime due fasi del processo di macellazione, chiedono pertanto un adeguamento della terminologia.

8 Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OIgM)

In merito a questa ordinanza sono pervenuti solo pochi pareri. Secondo il PSS, la soluzione adottata dagli operatori del settore per evitare la malattia del muscolo bianco è insoddisfacente, e perciò chiede un esame del livello di emoglobina nel sangue.

9 Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

Le organizzazioni per la tutela della salute e quelle del settore agricolo sono favorevoli alle ulteriori indicazioni che devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica. Le cerchie economiche sono invece più critiche al riguardo, sottolineando come, malgrado lo spazio limitato, siano sempre maggiori le informazioni che occorre fornire nel quadro della caratterizzazione. Esse auspicano pertanto di poter mettere a disposizione le relative indicazioni in forma elettronica.

La nuova possibilità di segnalare adeguamenti alle ricette finalizzati a ridurre il tenore di zuccheri e sale ha suscitato numerose reazioni, anche di segno opposto. Soprattutto i dettaglianti e le imprese più grandi plaudono a questa disposizione e chiedono di poter pubblicizzare le modifiche alle ricette per oltre un anno. Altri ambienti, specialmente i Cantoni, l'ACCS e le organizzazioni per la tutela dei consumatori, hanno invece espresso un parere contrario, dato che relative indicazioni sono difficilmente controllabili.

Diversi partecipanti alla consultazione hanno inoltre chiesto modifiche a vari allegati dell'ordinanza non previste dal progetto di revisione.

10 Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

Diversi Cantoni, l'ACCS, il Konsumentenforum, l'USAM, hotelleriesuisse e e Swisscofel approvano l'eliminazione della lista dei funghi ammessi e la sua sostituzione con una lista di funghi che possono essere immessi sul mercato solo a determinate condizioni. Si oppone invece a questa modifica la Swiss Retail Federation, che sottolinea come le lettere informative (soft law) pubblicate in numero crescente dall'USAV costituiscano un notevole onere supplementare soprattutto per le imprese più piccole, per le quali è difficile mantenere una visione d'insieme.

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

La precisazione di cosa si intende per «carne separata meccanicamente» è stata unanimemente condivisa. Per quanto riguarda il corrispondente termine tedesco («Separatorenfleisch»), è stata chiesta una denominazione semplificata in analogia al francese e all'inglese («mechanisch separiertes Fleisch», MSF).

La cancellazione dell'avvertenza relativa all'utilizzo della transglutaminasi è stata approvata dall'Unione professionale svizzera della carne, hotelleriesuisse, GastroSuisse e da aziende di trasformazione della carne. Il Konsumentenforum ritiene che probabilmente tale misura comporterà discussioni legate al suo carattere potenzialmente ingannevole, ma non è contrario alla modifica in questione.

Parimenti i Cantoni, l'ASVC, l'Unione svizzera dei contadini, i Produttori di pollame svizzero, associazioni degli allevatori, Proviande e aziende di trasformazione della carne condividono l'adeguamento al diritto dell'UE per quanto concerne le materie prime per la fabbricazione di collagene e gelatina. A tale proposito, i Cantoni, il Servizio di controllo delle derrate alimentari del Cantone di Soletta e il Servizio veterinario/laboratorio dei Cantoni primitivi auspicano però una definizione più precisa delle procedure di pretrattamento ammesse.

La nuova definizione di latte, che dovrebbe consentire di utilizzare anche il latte delle mucche che allattano, è accolta con favore dall'Unione svizzera dei contadini, associazioni mantello dell'agricoltura, organizzazioni per la protezione degli animali, PSL, Demeter, frc e dalla Fondazione per la protezione dei consumatori; è stato tuttavia rilevato che il termine «normale» risulta di dubbia interpretazione. I Cantoni che si sono espressi in merito, così come il Servizio di controllo delle derrate alimentari del Cantone di Soletta, il Servizio veterinario/laboratorio dei Cantoni primitivi, Fromarte e Switzerland Cheese Marketing, rifiutano invece la modifica in questione, esprimendo perplessità sulla qualità igienica e chimica di questo tipo di latte.

L'abrogazione delle disposizioni relative al formaggio fuso e al formaggio fuso da spalmare ha suscitato un'ampia opposizione da parte del rispettivo settore, che ha invece sollecitato altre modifiche nella suddivisione in categorie dei formaggi.

12 Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)

Nel quadro della procedura di consultazione, in merito a questa ordinanza è pervenuta una presa di posizione di Sponser Sport Food, riferita tra l'altro alle quantità massime giornaliere autorizzate per diverse sostanze.

13 Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAL)

Le prese di posizione di frc, Fondazione per la protezione dei consumatori, Coop, Federazione delle cooperative Migros, fial, SANI e altre associazioni mantello degli ambiti dei medicinali e degli integratori alimentari, dei produttori, dell'Unione svizzera dei contadini, dei Cantoni di Zurigo, Turgovia e Argovia, dell'Ufficio per la protezione dei consumatori del Cantone di San Gallo e dell'ACCS hanno riguardato senza eccezioni la strategia in materia di quantità massime giornaliere ammesse, che è alla base della revisione dell'ordinanza in questione. Per quanto riguarda singole vitamine, sali minerali e altre sostanze, sono state avanzate richieste discordi di nuovi valori massimi. Inoltre la Swiss Retail

Federation, l'Associazione svizzera delle birrerie e l'Associazione svizzera delle sorgenti di acqua minerale e dei produttori di soft drink hanno chiesto un periodo di transizione più lungo per procedere alle necessarie modifiche della composizione degli integratori alimentari.

14 Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

Nel quadro di questa ordinanza, hanno suscitato reazioni le disposizioni in merito all'utilizzo di semi di chia e la circostanza che, in futuro, i prodotti derivanti da un processo di fermentazione potranno essere immessi sul mercato come derrate alimentari di nuovo tipo. I Cantoni e l'ACCS hanno auspicato condizioni d'uso più severe per i semi di chia, mentre GastroSuisse e la Swiss Retail Federation si sono espresse a favore di una prassi meno restrittiva.

Le organizzazioni per la tutela dei consumatori chiedono che sia garantita la trasparenza delle procedure di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari fabbricati a partire da OGM e poi separati da questi ultimi, depurati e chimicamente definiti (prodotti derivanti da un processo di fermentazione).

15 Ordinanza del DFI sulle bevande

La modifica proposta, che consente la miscelazione di acque minerali naturali, è avversata dalla Fondazione per la protezione dei consumatori e dalla frc in quanto considerata non conforme alle aspettative dei consumatori. L'Associazione svizzera delle birrerie sostiene invece la modifica in questione. Per i partecipanti alla consultazione è importante che la composizione delle diverse acque miscelate sia paragonabile. Per quanto riguarda la caratterizzazione delle acque minerali provenienti dalle stesse sorgenti, le associazioni di categoria auspicano che vi sia la possibilità di commercializzare questi prodotti con diverse denominazioni, mentre le organizzazioni per la tutela dei consumatori, l'ACCS nonché i Cantoni Argovia, Ginevra, Glarona e Grigioni sono contrari a una soluzione del genere.

L'USAM, Spiritsuisse, l'Associazione Svizzera Frutta e la Swiss Retail Federation plaudono all'abrogazione delle disposizioni speciali in materia di caratterizzazione delle bevande alcoliche zuccherate (al-copop), mentre le organizzazioni per la tutela dei consumatori sono contrarie.

Sono inoltre pervenuti pareri dettagliati in merito a singoli allegati.

16 Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)

Aqua suisse, l'Unione svizzera produttori di verdura, Salute pubblica Svizzera e le organizzazioni per la tutela dei consumatori approvano espressamente l'introduzione di un valore massimo per il percloreto. La Società Svizzera dell'Industria del Gas e delle Acque, i Cantoni e l'ACCS sollecitano una profonda revisione dell'allegato 4, che elenca le procedure e i prodotti riconosciuti per il trattamento dell'acqua potabile e la protezione degli impianti di acqua potabile. Secondo i Cantoni e l'ACCS, la formulazione relativa ai biocidi autorizzati per la disinfezione e al personale che può utilizzare tali prodotti negli impianti di balneazione accessibili al pubblico risulta inoltre poco chiara.

17 Ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi, OAdd)

L'obiettivo di questa revisione è l'adeguamento delle disposizioni in materia di additivi a quelle dell'UE. I partecipanti alla consultazione condividono la maggior parte delle modifiche. La frc chiede però lo stralcio di vari additivi per tutelare la salute dei consumatori ed evitare che siano ingannati.

L'ACCS sottolinea che, con la cancellazione della categoria dei «prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali», l'aggiunta di edulcoranti a questo genere di prodotti non è più consentita. L'ACCS esige però che l'impiego di edulcoranti nei prodotti da forno a ridotto contenuto calorico continui a essere permesso.

18 Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi)

La modifica concernente le derrate alimentari che non possono essere aromatizzate è stata commentata da fial, PSL, dall'Unione svizzera dei contadini, dall'Associazione svizzera delle birrerie, dall'ACCS e dal Cantone di Turgovia. Secondo fial, l'Unione svizzera dei contadini, l'ACCS e il Cantone di Turgovia, il fatto che l'aromatizzazione sia d'ora in poi disciplinata nelle ordinanze specifiche relative alle diverse categorie di prodotti è poco pratico.

19 Ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont)

I due nuovi articoli per verificare il rispetto della buona prassi procedurale hanno suscitato osservazioni critiche sia da parte dei Cantoni e dell'ACCS che delle associazioni di categoria. La maggior parte di essi considera poco convincenti soprattutto il modo di valutare i risultati e il tipo di misure da adottare. Sono state invece accolte con favore le informazioni di accompagnamento annunciate per implementare con successo le misure di riduzione del tenore di acrilammide nelle derrate alimentari. Il recepimento dei valori massimi stabiliti dall'UE per il cadmio nel cioccolato è in linea di massima condiviso. Il settore interessato rileva che il tenore di cadmio nel cioccolato dipende dalla provenienza del cacao e che dei valori massimi troppo bassi impedirebbero in futuro di rifornirsi da determinate regioni.

20 Ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA)

Vari Cantoni, l'ACCS, Salute pubblica Svizzera e la Fondazione per la protezione dei consumatori deplorano che, per molte derrate alimentari trasformate, i livelli massimi per i residui siano stati stralciati e che non siano nemmeno disponibili fattori di trasformazione per effettuare la conversione dei livelli massimi per i residui ammessi.

Il fatto che d'ora in poi l'elenco con i livelli massimi per gli antiparassitari sarà pubblicato sul sito Internet dell'USAV è in linea di principio visto con favore. Sono stati sollevati interrogativi in merito alla reperibilità di questa lista e ai periodi di transizione.

21 Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM)

I commenti relativi a questa ordinanza si riferiscono prevalentemente agli adeguamenti dovuti al riame delle quantità massime giornaliere ammesse di vitamine, sali minerali e altre sostanze nel quadro della strategia in materia.

I Cantoni e le organizzazioni per la tutela dei consumatori auspicano che l'elenco delle altre sostanze nell'allegato 2 continui anche in futuro a essere esaustivo.

22 Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

I Cantoni, l'ACCS, il Servizio di controllo delle derrate alimentari del Cantone di Soletta, Coop, Federazione delle cooperative Migros, fial e la Comunità d'interesse del commercio al dettaglio svizzero si oppongono all'abrogazione dei valori di riferimento nella parte 3 dell'allegato, malgrado sia prevista l'indicazione di tali valori di riferimento nelle rispettive direttive settoriali.

In linea di principio, le diverse associazioni di categoria condividono le agevolazioni proposte. Inoltre auspicano ulteriori eccezioni e facilitazioni, ad esempio per quanto riguarda le deroghe alle prescrizioni igieniche nell'ambito della consegna diretta ai consumatori e la fabbricazione di derrate alimentari che presentano caratteristiche tradizionali.

23 Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)

Tutti i pareri espressi respingono l'abrogazione dell'articolo con la definizione dei prodotti OGM, benché questi ultimi siano già definiti nell'articolo 31 ODerr. Le organizzazioni per la tutela dei consumatori e le ONG si oppongono alla nuova regolamentazione concernente l'esame della documentazione, mentre le associazioni di categoria e quelle dei contadini in linea di massima la approvano. Fial, SANI, Switzerland Cheese Marketing, GastroSuisse, Emmi SA e Geiser SA propongono di limitare l'esame agli OGM in grado di moltiplicarsi.

La soluzione di tollerare quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse è avversata dai Cantoni, dalle ONG, dai partiti e praticamente da tutte le organizzazioni per la tutela dei consumatori. Tale rifiuto è dovuto da un lato alla richiesta di ridurre la soglia di tolleranza allo 0,1 per cento e, dall'altro, al timore che le quantità di OGM nelle derrate alimentari siano in realtà maggiori. Le associazioni dei contadini, le associazioni di categoria e l'industria approvano per contro questa regolamentazione e, in parte, propongono una soglia di tolleranza superiore allo 0,5 per cento.

24 Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL)

I partecipanti alla consultazione hanno espresso pareri diversi in merito all'abrogazione della prescrizione di mungere le vacche almeno due volte al giorno. Le organizzazioni per la tutela dei consumatori approvano questa modifica a condizione che siano garantiti la salute delle vacche da latte e una qualità ineccepibile del latte. La maggioranza dei Cantoni invece la respinge, così come Fromarte e Switzerland Cheese Marketing. Bio Suisse e la Scuola universitaria di scienze agrarie, forestali e alimentari di Berna sono favorevoli a questa modifica poiché essa consente di promuovere l'allevamento dei vitelli a contatto con la madre.

Ulteriori prese di posizione chiedono che la durata dell'immagazzinamento nelle aziende di allevamento venga prolungata a 56 ore.