



Ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui requisiti igienici (ORI; RS 817.024.1)

Commento

Introduzione

Dall'ultima revisione dell'ordinanza sui requisiti igienici sono entrati in vigore vari regolamenti dell'Unione europea, che nell'ambito dell'accordo veterinario bilaterale la Svizzera si è impegnata a recepire nella propria legislazione. Per il campo d'applicazione dell'ordinanza sui requisiti igienici assumono rilievo i seguenti atti:

- regolamento (UE) n. 558/2010¹,
- regolamento (UE) n. 1086/2011²
- regolamento (UE) n. 1276/2011³.

Nel 2008 è stata istituita la cosiddetta piattaforma sul *Campylobacter*, a cui partecipano rappresentanti della autorità nazionali e cantonali, del settore avicolo e della ricerca. L'obiettivo della piattaforma è di contribuire alla stabilizzazione e alla riduzione della frequenza di *campilobatteriosi* nell'essere umano in Svizzera. Dopo aver effettuato un'analisi dei rischi, riassunta nel rapporto « *Campylobacter* in Svizzera. Fattori di rischio e misure di gestione del problema »⁴, l'UFSP propone misure concernenti la consegna di fegato di volatili fresco (regolamentazione nell'ordinanza sui requisiti igienici) nonché avvertenze vincolanti in materia d'igiene (regolamentazione nell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale).

Commento alle modifiche

Articolo 33a

La valutazione dei rischi effettuata dall'UFSP ha permesso di stabilire che tra i fattori di rischio legati alla contaminazione da *Campylobacter* spicca in particolare il fegato di volatili fresco. Parallelamente,

¹ Regolamento (UE) n. 558/2010 della Commissione, del 24 giugno 2010, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; GU L 159 del 25.6.2010, pag. 18.

² Regolamento (UE) n. 1086/2011 della Commissione, del 27 ottobre 2011, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione per quanto riguarda la salmonella presente nella carne fresca di pollame; GU L 281 del 28.10.2011, pag. 7.

³ Regolamento (UE) n. 1276/2011 della Commissione, dell'8 dicembre 2011, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano; GU L 327 del 9.12.2011, pag. 39.

⁴ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=it>

mediante studi scientifici è stato dimostrato che la surgelazione comporta una riduzione di 0,7-2,9 log della contaminazione da *Campylobacter* e di conseguenza rappresenta un fattore rilevante per la sua riduzione. Il nuovo articolo 33a mira quindi a contribuire a stabilizzare e ridurre la frequenza di *campylobacteriosi* nell'essere umano in Svizzera.

Articolo 36 capoversi 3 e 4

Le disposizioni sulla fabbricazione di collagene sono adeguate conformemente al regolamento (UE) n. 558/2010.

Articolo 42

Le disposizioni sulla protezione dai parassiti nei prodotti della pesca sono adeguate conformemente al regolamento (UE) n. 1276/2011, con qualche modifica. Il regolamento (UE) n. 1276/2011 si applica a tutti i parassiti, ad eccezione dei trematodi, e prevede per principio il trattamento di congelamento. Siccome tuttavia la maggior parte dei prodotti della pesca interessati dall'articolo 42 è importata, si è rinunciato al recepimento delle seguenti disposizioni:

- la possibilità che l'autorità competente conceda deroghe al trattamento di congelamento; e
- la valutazione dei rischi di trematodi secondo il *guidance document*⁵.

Per la valutazione da parte delle competenti autorità di esecuzione è determinante la documentazione secondo l'articolo 42 capoverso 5.

Articolo 44, titolo e capoverso 4 lettera c

Il titolo è stato corretto con l'aggiunta di «e vendita» in «Temperature per il deposito, il trasporto e la vendita », siccome al capoverso 4 sono disciplinate le temperature per la vendita.

Negli ultimi anni, la temperatura per la vendita di prodotti di sushi preconfezionati ha dato adito a continue discussioni. In base a un *challenge-test* è ora stato possibile dimostrare che il sushi può essere conservato dal momento della fabbricazione fino alla scadenza del consueto termine per il consumo di 2-3 giorni a 5°C senza dover temere un rischio accresciuto di *Listeria monocytogenes*. Per questo motivo il capoverso 4 stabilisce ora espressamente che per il sushi fabbricato secondo il metodo tradizionale (con riso acetato con aceto di riso con pH inferiore a 4,5) è ammessa una temperatura per la vendita di 5°C.

Articolo 58c capoversi 3 e 4

Il capoverso 3 è stato esteso al prelievo di campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche una volta alla settimana anche per la carne fresca di pollame. Si tratta di un adeguamento al regolamento (UE) n. 1086/2011.

Contemporaneamente, al capoverso 4 sono previsti allentamenti della frequenza di analisi settimanale per la carne di polli da carne di origine svizzera. Ancora una volta, all'origine di questi allentamenti vi è il regolamento (UE) n. 1086/2011, secondo cui la frequenza di campionamento per la ricerca di *Salmonella* può essere ridotta se programmi di controllo nazionali della *Salmonella* dimostrano che negli animali acquistati dal macello la prevalenza della *Salmonella* è bassa.

Lo studio di ricerca fondamentale sulla prevalenza della *Salmonella* negli allevamenti di polli da carne⁶, realizzato dall'UFV nel 2007, ha dimostrato che la Svizzera presenta una prevalenza dello 0,3 per cento sia in relazione a tutti i sierotipi di *Salmonella* sia in relazione al gruppo «*Salmonella enteritidis* e/o *Salmonella typhimurium*» e quindi è già al di sotto dell'obiettivo di prevalenza dell'1 per cento dell'UE. Il programma di controllo delle infezioni da *Salmonella* dei volatili domestici⁷, esteso dalla fine del 2009, assicura il monitoraggio continuo.

⁵ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/areas_cyprus/20111214_scfcah_guidance_parasites_en.pdf

⁶ <http://www.bvet.admin.ch/themen/02794/03039/index.html?lang=de>

⁷ http://www.bvet.admin.ch/gesundheit_tiere/01551/index.html?lang=de

Allegato 1

Nell'allegato 1 sono stati inseriti criteri microbiologici per la *Salmonella typhimurium* e la *Salmonella enteritidis* nella carne fresca di pollame. Si tratta di un adeguamento al regolamento (UE) n. 1086/2011.

Allegato 2

Il valore di tolleranza per i germi mesofili aerobi in bevande da distributori automatici è stato adeguato in base ai valori empirici attuali delle autorità cantonali di esecuzione. Contemporaneamente, sulla scorta di una valutazione dei rischi è stato introdotto un valore di tolleranza per il *Bacillus cereus*.