



Ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108)

Commento

Introduzione

Nell'ambito dell'adeguamento delle prescrizioni sulle derrate alimentari di origine animale alla legislazione dell'UE sono precisate e completate le seguenti disposizioni.

Commento alle modifiche

Art. 2a

Sono recepite prescrizioni specifiche per le derrate alimentari congelate di origine animale secondo il regolamento UE n. 16/2012¹.

Nella fase che precede l'etichettatura di una derrata alimentare di origine animale, ossia prima dell'ulteriore trasformazione, il responsabile dell'azienda alimentare deve dichiarare la data di produzione (p. es. la data di fabbricazione, sezionamento, preparazione, ecc.). Se la data di congelamento è diversa dalla data di produzione, va dichiarata anch'essa.

L'obbligo di indicare il primo congelamento delle derrate alimentari di origine animale deve aiutare l'azienda alimentare a valutare se l'alimento in questione è atto all'alimentazione umana.

Art. 3 cpv. 1-4

Ai fini di una maggior chiarezza è introdotta l'espressione «carne fresca», ripresa dal regolamento (CE) n. 853/2004². Devono quindi essere adeguate anche le definizioni di «carne», «preparati di carne» e «prodotti a base di carne». Per essere conservata, la «carne fresca» può essere refrigerata, congelata o surgelata. Affinché i consumatori siano informati in misura sufficiente del fatto che la carne può essere stata surgelata, secondo l'articolo 18 capoverso 2bis la denominazione specifica deve essere completata con l'avvertenza «scongelato».

Art. 8 cpv. 6

Finora i preparati di carne e i prodotti a base di carne tenuti assieme dalla «colla enzimatica» transglutaminasi erano soggetti all'obbligo di autorizzazione.

Nell'ambito del regolamento (UE) n. 1169/2011 sono state armonizzate le disposizioni sulla caratterizzazione dei prodotti uniti mediante enzimi come la transglutaminasi o altri sistemi.

¹ Regolamento (UE) n. 16/2012 della Commissione, dell' 11 gennaio 2012, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano; GU L 8 del 12.1.2012, pagg. 29.

² 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, pagg. 55.

Con la trasposizione di questi requisiti nel diritto svizzero è abbandonato l'obbligo di autorizzazione. La denominazione specifica deve essere completata con l'avvertenza «carne ricomposta». La transglutaminasi è considerata un ingrediente soggetto all'obbligo di dichiarazione e deve figurare nella denominazione specifica quale ingrediente non abituale estraneo alla carne secondo l'articolo 8 capoverso 3.

Art. 9 cpv. 9

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 *campylobacteriosi* 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 »³, 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).

Da alcuni anni, sugli imballaggi di carne fresca di pollame è apposta facoltativamente un'avvertenza riguardante l'igiene. Tale avvertenza diventerà ora obbligatoria sia per la carne fresca di pollame che per i preparati di carne di pollame (p. es. i prodotti marinati). Essa dovrà figurare nello «stesso campo visivo» della denominazione specifica. Sarà tuttavia sufficiente un rimando che garantisca un chiaro riferimento alla vera e propria avvertenza d'igiene.

L'avvertenza concernente la manipolazione igienica nelle economie domestiche mira innanzitutto a evitare contaminazioni incrociate, attirando l'attenzione sulla necessità di separare chiaramente la carne di pollame dalle altre derrate alimentari (taglieri, coltelli, piatti separati) nonché di lavare accuratamente gli utensili impiegati e le mani dopo ogni impiego (cfr. in proposito le raccomandazioni d'igiene dell'UFSP:

<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=it>).

Art. 9 cpv. 10

I preparati di carne e i prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta di transglutaminasi, che sono inoltre destinati a essere consumati senza essere riscaldati e non hanno subito alcun trattamento termico, devono recare l'avvertenza: «Non adatto ai celiaci».

Si tiene così conto della possibile correlazione tra la transglutaminasi e la celiachia.

I dati in possesso dell'UFSP mostrano che la transglutaminasi stessa, anche in forma attiva, non costituisce alcun rischio per le persone senza disturbi della funzione digestiva.

Non è tuttavia possibile escludere che la transglutaminasi ancora attiva nel prodotto finito possa avere un effetto pregiudizievole a contatto con altri alimenti.

L'avvertenza non si applica ai prodotti riscaldati prima di essere consumati poiché durante il processo di riscaldamento la transglutaminasi è disattivata. – Si rimanda alla perizia del Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) del 30 novembre 2011. <http://www.bfr.bund.de/cm/343/transglutaminase-in-fleischerzeugnissen.pdf>

Art. 11 cpv. 1 e art. 13 cpv. 1

Quali materie prime per la produzione di collagene possono ora essere impiegate anche le ossa. Ciò è già ammesso per la produzione di gelatina. In entrambi i casi l'ordinanza stabilisce tuttavia che le ossa impiegate non devono costituire materiale a rischio specificato secondo l'ordinanza sulle epizootie.

Art. 19 cpv. 3

Ai prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta di transglutaminasi si applicano gli stessi requisiti relativi alla caratterizzazione illustrati all'articolo 8 capoverso 6.

³ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=it>

La transglutaminasi è considerata un ingrediente soggetto all'obbligo di dichiarazione e deve figurare nella denominazione specifica quale ingrediente estraneo al pesce e inusuale secondo l'articolo 19 capoverso 2.

Art. 20 cpv. 4

Anche i prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta di transglutaminasi, che sono inoltre destinati ad essere consumati direttamente e non hanno subito alcun trattamento termico, devono recare l'avvertenza: «Non adatto ai celiaci».

Si tiene così conto della possibile correlazione tra la transglutaminasi e la celiachia, come già indicato nel commento all'articolo 9 capoverso 9.

Art. 31 cpv. 1 lett. a

Per essere considerato pronto per il consumo, secondo l'articolo 49 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI, RS 817.024.1) il latte deve essere stato sottoposto a un trattamento sufficiente, ma l'articolo 49 ORI non descrive in modo esaustivo i metodi di trattamento ammessi. Da qualche tempo, sempre più spesso è in commercio latte che presenta una conservabilità prolungata rispetto al latte pastorizzato classico e viene anch'esso tenuto nei banchi frigorifero. Per evitare che i consumatori non siano ingannati sulla sua natura effettiva e possano distinguere il latte con una conservabilità prolungata dal latte pastorizzato tradizionale, nell'ambito della caratterizzazione deve essere segnalato il trattamento tecnologico del latte. Nella caratterizzazione, i processi di filtrazione possono essere dichiarati in modo semplificato con «filtrato» e i processi di separazione (battofugazione) con «separato».

Le disposizioni dell'articolo 29 della presente ordinanza si applicano anche al latte con una conservabilità prolungata. In altre parole, in caso di applicazione di processi di filtrazione con grandezza dei pori $< 0,8 \mu\text{m}$, in cui il retentato non è restituito al permeato dopo un trattamento termico, la composizione del prodotto finale non corrisponde più a quella del latte. Di conseguenza il prodotto non può essere caratterizzato come «latte».

Non è necessario adeguare l'articolo 49 ORI dal momento che all'articolo 49 capoverso 1 lettera d ORI sono già menzionati altri trattamenti che portano a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle della pastorizzazione. Questi processi possono essere applicati da soli o in combinazione con altri processi.

Art. 37 cpv. 3 lett. e

In occasione dell'ultima revisione, nell'elenco dei materiali ammessi per il trattamento meccanico della superficie del formaggio si è verificato un errore, che viene ora corretto.

Art. 40 cpv. 6

A causa di dubbi nell'esecuzione in relazione alla categoria di tenore di grasso che deve essere dichiarata concretamente per il formaggio, la disposizione è stata precisata. Per il formaggio è possibile indicare la denominazione della categoria di tenore di grasso o il valore numerico corrispondente (p. es. grasso o 50 % grasso s.s.).