

---

# Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale

## Modifica del ...

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle derrate alimentari di origine animale è modificata come segue:

*Titolo prima dell'art. 1*

### **Capitolo primo: Oggetto, campo d'applicazione, specie animali ammesse e prescrizioni specifiche**

*Art. 2a*            Prescrizioni specifiche

<sup>1</sup> Alle derrate alimentari congelate di origine animale si applicano i seguenti requisiti:

- a. fino al momento in cui la derrata alimentare è trasformata, il responsabile dell'azienda alimentare deve provvedere a che all'azienda alimentare a cui è fornita la derrata alimentare nonché, su richiesta, all'autorità competente siano messe a disposizione in modo chiaro e inequivocabile le seguenti informazioni:
  1. la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse;
  2. la data di uccisione per la selvaggina;
  3. la data di raccolta o di pesca per i prodotti della pesca;
  4. la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione, a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale;
  5. la data di congelamento, qualora diversa dalla data di cui ai numeri 1–4.
- b. Se un alimento è prodotto a partire da una partita di materie prime con diverse date di cui alla lettera a numeri 1 -5, devono essere rese note le date meno recenti, a seconda dei casi.
- c. La scelta della forma più idonea in cui vanno riportate tali informazioni resta a discrezione del fornitore.

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.022.108

*Art. 3 cpv. 1–4*

<sup>1</sup> Per carne s'intendono tutte le parti commestibili di animali appartenenti alle specie enumerate all'articolo 2 lettere a–e.

<sup>2</sup> La carne fresca è carne che non ha subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sotto vuoto o in atmosfera controllata.

<sup>3</sup> Per preparati di carne s'intende carne fresca, compresa quella ridotta in pezzi, che ha subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi oppure trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna e a eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca. La carne macinata è considerata un preparato di carne se contiene l'1 % o più di sale.

<sup>4</sup> I prodotti a base di carne sono prodotti trasformati derivanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di prodotti trasformati nei quali, al taglio, è possibile constatare nella parte centrale della superficie di taglio la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.

*Art. 8 cpv. 6*

<sup>6</sup> Per i preparati di carne e i prodotti a base di carne che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuate grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con l'avvertenza «carne ricomposta».

*Art. 9 cpv. 9 e 10*

<sup>9</sup> Sugli imballaggi e sugli involucri di carne fresca di pollame o preparati a base di carne di pollame, nello stesso campo visivo della denominazione specifica deve figurare un'indicazione in merito all'igiene, da cui risulti:

- a. che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo;
- b. come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa.

<sup>10</sup> I preparati di carne e i prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la seguente menzione: «Non adatto ai celiaci». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati ad essere consumati senza essere riscaldati.

*Art. 11 cpv. 1 lett. a*

<sup>1</sup> Per la produzione di gelatina possono essere impiegate solo le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 dell'ordinanza del 27 giugno 1995<sup>2</sup> sulle epizoozie ;

*Art. 13 cpv. 1*

<sup>1</sup> Per la produzione di collagene destinato a essere utilizzato in derrate alimentari possono essere impiegate solo le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 dell'ordinanza del 27 giugno 1995<sup>3</sup> sulle epizoozie ;
- b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito;
- c. pelli e ossa di suini;
- d. pelli e ossa di volatili;
- e. legamenti;
- f. pelli di selvaggina allo stato libero;
- g. pelli e spine di pesce.

*Art. 19 cpv. 3*

<sup>3</sup> Per i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di pesce, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata per mezzo di altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «pesce ricomposto».

*Art. 20 cpv. 4*

<sup>4</sup> I prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la seguente menzione: «Non adatto ai celiaci». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati ad essere consumati senza essere riscaldati.

*Art. 31 cpv. 1 lett. a*

<sup>1</sup> Nel caso del latte pronto al consumo, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 OCDerr<sup>4</sup> devono figurare:

- a. ogni tipo di trattamento atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica; sono ammesse abbreviazioni quali «past», «altamente pastorizzato», «UHT» o «sterile». In caso di trattamenti di filtrazione o separazione sono ammesse indicazioni come «filtrato» o «separato»;

<sup>2</sup> RS 916.401

<sup>3</sup> RS 916.401

<sup>4</sup> RS 817.022.21

*Art. 37 cpv. 3 lett. e*

<sup>3</sup> Per la cura del formaggio sono permessi:

- e. il trattamento meccanico (p. es. con spazzole, panni).

*Art. 40 cpv. 6*

<sup>6</sup> Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 35 capoverso 1 lettera a, si deve indicare la categoria di tenore di grasso con la sua denominazione secondo l'articolo 38 capoverso 1 o in percentuale di grasso s.s.

II

*Disposizione transitoria*

Le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate conformemente al diritto anteriore fino al ... (1 anno dopo l'entrata in vigore). Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

III

La presente modifica entra in vigore il ....

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO