



# Commento all'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso

(ODerr; RS 817.02)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con la presente revisione vengono attuate le mozioni 19.3112 Munz «Stop allo spreco alimentare» e 20.3910 CSEC-S «Dichiarazione del Paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria», entrambe adottate dal Parlamento.

”

Infine, la formulazione di varie disposizioni viene chiarita e adeguata allo stato attuale del diritto comunitario.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 2 cpv. 1 n. 32

Viene introdotto in questo articolo il concetto di redistribuzione di derrate alimentari con una riformulazione del numero 2.1 degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari (2017/C 361/01<sup>1</sup>).

### Art. 8 cpv. 4

Questa disposizione ha lo scopo di attuare la mozione 19.3112 Munz «Stop allo spreco alimentare». Secondo l'autrice della mozione, la consegna delle derrate alimentari invendute è un dovere etico oltre che un imperativo ecologico. "Il regolamento (UE) 2021/382<sup>2</sup> introduce le condizioni quadro per la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Esse fanno parte del pacchetto igiene e vengono ora riprese nel diritto svizzero. È necessario creare a livello di Dipartimento un quadro giuridico chiaro con le condizioni che devono essere soddisfatte per la redistribuzione di derrate alimentari (si veda il proposto articolo 27a dell'ordinanza sui requisiti igienici, RS 817.024.2). Vengono disciplinate in modo chiaro le responsabilità e definiti i processi per garantire la sicurezza alimentare. Per la regolamentazione a livello di Dipartimento viene creata una corrispondente delega.

””””

### Art. 15 cpv. 1 lett. i n. 1 e k e cpv. 1<sup>bis</sup>

La definizione di nuovo tipo di derrata alimentare con le categorie è stata ripresa dall'articolo 3 capoverso 2 lettera a del regolamento (UE) 2015/2283<sup>3</sup>. Poiché l'articolo 3 capo 2 lettera a ix) primo trattino del regolamento (UE) 2015/2283 fa riferimento alla lettera a vii) di questo capoverso, («fabbricate con un processo di produzione non tradizionale prima del 15 maggio 1997»), l'articolo 15 capoverso 1 lettera

<sup>1</sup> COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE, orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, (2017/C 361/01) del 25.10.2017.

<sup>2</sup> REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, aggiornato il 3.3.2021

<sup>3</sup> 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.



in numero 1 ODerr deve fare riferimento alla lettera g invece che alla lettera f, come invece accade nella versione odierna. Questo errore viene corretto con la presente revisione.

La categoria dei nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali, in precedenza presente nell'articolo 15 capoverso 1 lettera k, viene elencata in un capoverso separato (art. 15 cpv. 1<sup>bis</sup>), analogamente a quanto accade nel regolamento (UE) 2015/2283. Le procedure di autorizzazione continueranno ad essere due: quella come nuovo tipo di derrata alimentare secondo l'articolo 2 dell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2) e quella come nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale secondo l'articolo 3 dell'ordinanza sui nuovi tipi di derrate alimentari.

#### **Art. 28 cpv. 3 lett. c note a piè di pagina**

Le note a piè di pagina con i riferimenti ai testi pertinenti del Codex Alimentarius sono state aggiornate e corrispondono allo stato attuale.

#### **Art. 39 cpv. 1 bis**

Entro il 2030, il Consiglio federale vuole dimezzare le perdite alimentari evitabili rispetto al 2017. Secondo uno studio dell'ETH di Zurigo, la maggior parte delle perdite alimentari evitabili sono riconducibili ai prodotti di panetteria, in particolare al pane. Il nuovo articolo 39 capoverso 1bis ODerr intende consentire alle organizzazioni di pubblica utilità esenti da imposte di redistribuire i prodotti di panetteria in vendita sfusa e di cederli alle persone in difficoltà economica. Tali organizzazioni consegnano le derrate alimentari al di fuori della distribuzione commerciale, gratuitamente o in cambio di una somma simbolica, a una clientela composta esclusivamente da persone che possiedono un'apposita carta acquisti. Quest'ultima viene rilasciata solo alle persone assistite da determinati servizi sociali. In questo modo si riducono gli sprechi alimentari fornendo alle persone che vivono in condizioni di ristrettezze finanziarie un alimento prezioso da aggiungere alla loro alimentazione abituale.

Il processo di raccolta dei prodotti di panetteria (ad esempio, una panetteria che alla sera raccoglie tutto il pane e gli altri prodotti di panetteria invenduti in un sacco e lo consegna all'organizzazione di pubblica utilità esente da imposte) rende impossibile per le organizzazioni di pubblica utilità esenti da imposte fornire le informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nel pane e nei prodotti di panetteria fine e di biscotteria richieste dall'articolo 5 capoverso 1 lettera d OID. La dichiarazione sintetica degli allergeni potenzialmente contenuti nel pane e negli altri prodotti di panetteria ora ammessa consente una redistribuzione ragionevole di queste categorie di prodotti. La protezione della salute continua a essere garantita, in quanto le persone aventi diritto agli alimenti devono essere informate per iscritto della possibile presenza di allergeni e i soggetti allergici sono invitati a non consumare i prodotti in questione. Sebbene le persone allergiche non possano beneficiare della donazione di questi prodotti di panetteria, non sono discriminate in senso stretto da tale dichiarazione generica, poiché la donazione non copre i bisogni primari ma fornisce un'integrazione all'alimentazione abituale.

Il nuovo regolamento viene inserito nell'articolo 39 ODerr perché si discosta dal principio di base della caratterizzazione di derrate alimentari consegnate sfuse ai sensi di questa disposizione.

La possibilità di una dichiarazione semplificata degli allergeni deve essere limitata alle organizzazioni di pubblica utilità esenti da imposte, con una clientela definita e circoscritta, che di fatto ricevono i prodotti gratuitamente. Le altre aziende alimentari, ad esempio un panificio o i negozi al dettaglio, non possono beneficiare di questa possibilità, visto che i loro processi di produzione e vendita consentono l'indicazione dettagliata degli allergeni come richiesto dall'ordinanza. Inoltre, un'indicazione sintetica degli allergeni non avrebbe effetti positivi sulla riduzione degli sprechi alimentari in questi canali di vendita, ma priverebbe un gruppo più ampio di consumatori di informazioni rilevanti per la salute.

#### **Art. 39 cpv. 2 lett. d**

Nel 2021, il Parlamento ha adottato la mozione 20.3910 CSEC-S intitolata «Dichiarazione del Paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria», che aveva lo scopo di garantire ai consumatori un'informazione chiara sull'origine del pane e degli altri prodotti di panetteria fine immessi sul mercato sfusi, stabilendo l'obbligo di indicare il Paese di produzione di questi prodotti per iscritto in un modo chiaramente visibile al consumatore.

Le derrate alimentari immesse sul mercato sfuse sono quelle di cui all'articolo 2 capoverso 1 numero 12 ODerr; rientrano in questa categoria anche le derrate alimentari offerte sfuse negli esercizi di ristorazione collettiva. Resta invariato il principio secondo cui devono essere messe a disposizione le stesse informazioni per i prodotti alimentari immessi sul mercato sfusi e per quelli preconfezionati.

Il capoverso 2 è stato integrato con la lettera d, in modo che nella vendita sfusa sia sempre indicato per iscritto il Paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di biscotteria. L'obiettivo della mozione è garantire una maggiore trasparenza per il consumatore e promuovere una scelta consapevole per quei prodotti freschi per i quali il potenziale di inganno sulla provenienza è elevato. Infatti, si potrebbe essere portati a pensare che il pane fresco venduto sugli scaffali provenga necessariamente dalla Svizzera, quando in realtà potrebbe trattarsi di un prodotto congelato e importato che è stato poi soltanto cotto in Svizzera.

Il nuovo obbligo di dichiarazione qui proposto si applica, con le eccezioni descritte sopra, a tutto il pane e a tutti i prodotti di panetteria in vendita sfusa. Tuttavia, è possibile rinunciare all'indicazione scritta del Paese di produzione se la provenienza del pane o dei prodotti di panetteria è chiaramente visibile per i consumatori senza che essi siano costretti a chiederla. È il caso, per esempio, di un'indicazione di provenienza secondo l'articolo 48b della legge sulla protezione dei marchi (RS 232.11) che informa i consumatori sul Paese di provenienza e non costituisce un inganno. Questa possibilità è quindi esplicitamente menzionata nell'ordinanza (art. 39 cpv. 2 lett. d secondo periodo).

È importante notare che i prodotti di biscotteria (come definiti nell'art. 77 cpv. 2 ODOV) non sono coperti da questo obbligo. Per il pane venduto o servito come tale (intero) oppure in pezzi, l'origine deve essere specificata per iscritto in ogni caso. Ciò significa che, per esempio, deve essere dichiarato per iscritto il Paese di produzione del pane servito a fette in un ristorante e di quello usato per farcire dei sandwich. Questa dichiarazione può essere fatta, per esempio, su un cartellino o con una dicitura ben visibile al consumatore. L'obbligo vale anche per altri prodotti di panetteria come croissant, girelle alla cannella, panini al latte, ecc. Tutti gli stabilimenti che commercializzano pane o prodotti di panetteria, interi o in pezzi, sono interessati da questo obbligo (panetterie, ristoranti, alberghi, punti vendita al dettaglio, ecc.).

#### **Art. 49a**

""Affinché gli operatori del mercato, nelle fasi successive della catena del valore, abbiano a disposizione informazioni sufficienti sugli inchiostri per gli imballaggi o sulle sostanze di base per la loro fabbricazione per poter garantire la conformità di questi prodotti, la loro composizione deve essere comunicata a chi li acquista. Queste informazioni riguardano solo le sostanze utilizzate intenzionalmente e devono essere fornite secondo la nomenclatura corrente (ad esempio numero CAS, numero CE, InfoCard ECHA, ecc.).

#### **Art. 76 cpv. 1 Nota a piè di pagina**

Nel settembre 2020, la Commissione del Codex Alimentarius ha introdotto nel proprio standard «General Principles of Food Hygiene» 1-1969 il concetto di cultura della sicurezza alimentare con lo scopo di incoraggiare gli operatori del settore a implementare un'adeguata cultura della sicurezza alimentare nel loro operato. L'obiettivo è aumentare la consapevolezza del personale sul questo tema e migliorare il comportamento. Come nell'UE<sup>4</sup>, questo concetto viene introdotto anche in Svizzera. La nota a piè di pagina viene adattata di conseguenza con il riferimento alla norma del Codex.

#### **Art. 80 cpv. 3 lett. a nota a piè di pagina**

Le note a piè di pagina con i riferimenti ai testi pertinenti del Codex Alimentarius sono state aggiornate e corrispondono allo stato attuale.

<sup>4</sup> REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, aggiornato il 3.3.2021.

## Art. 91

L'articolo 91 viene adeguato dal punto di vista linguistico e del contenuto al regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793<sup>5</sup>, che nel frattempo ha sostituito il regolamento (UR) n. 669/2009<sup>6</sup>.

Il capoverso 1 è ripreso senza modifiche dal diritto previgente (cpv. 1).

Il capoverso 2 corrisponde al capoverso 1<sup>bis</sup> del diritto previgente, tranne qualche adattamento linguistico

Capoverso. 3: i certificati per i controlli approfonditi trasmessi al posto di controllo frontaliero per via elettronica devono essere conformi alle prescrizioni dell'articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793.

Capoverso. 4: la campionatura e l'analisi prima dell'esportazione in Svizzera devono avvenire in modo da rispettare le prescrizioni dell'allegato IV del regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793. I relativi dati sono registrati nel certificato ufficiale.

Il capoverso 5 disciplina i requisiti del certificato ufficiale e il capoverso 6 la sua durata di validità.

I capoversi 7 e 8 sono ripresi in maniera immutata dal diritto previgente (cpv. 3<sup>bis</sup> e cpv. 6).

## Modifica dell'ordinanza sull'immissione in commercio di prodotti conformi a prescrizioni tecniche estere (OIPPE)

### Art. 2 lett. c n. 11

La modifica propone un'eccezione al principio di Cassis de Dijon ai sensi dell'articolo 16a capoverso 1 della legge federale del 6 ottobre 1995<sup>7</sup> sugli ostacoli tecnici al commercio (LOTC). Il Consiglio federale decide sull'introduzione dell'eccezione. Può decidere di concedere tale eccezione se sono soddisfatti i requisiti di cui all'articolo 4 capoversi 3 e 4 LOTC.

Per le sostanze vietate nei prodotti cosmetici, nell'articolo 54 capoverso 1 l'ODerr fa riferimento al diritto UE (Regolamento [CE] n. 1223/2009 sui prodotti cosmetici). Tuttavia, il Consiglio federale autorizza il DFI a stabilire singole eccezioni dal diritto UE (art. 54 cpv. 7 ODerr).

Nei cosmetici, le furocumarine sono proibite in Svizzera e nell'UE, tranne nel caso di un contenuto normale negli oli essenziali naturali. Questa eccezione prevede per alcuni prodotti in Svizzera e nell'UE una concentrazione massima di furocumarine di 1 ppm. Tuttavia, i prodotti a cui si applica questa concentrazione massima differiscono tra la Svizzera e l'UE. Nell'UE la concentrazione massima di 1 ppm si applica solo alle creme solari e ai prodotti abbronzanti. Nell'articolo 6 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>8</sup> sui cosmetici (OCos), il DFI ha stabilito una regolamentazione divergente rispetto all'UE prescrivendo il valore massimo di 1 ppm anche per quei cosmetici che possono rimanere sulla pelle ed essere direttamente esposti alla luce del sole durante un uso normale e ragionevolmente prevedibile (ad es. creme per il viso). La Svizzera ha quindi un'eccezione più restrittiva dell'UE.

Essa è giustificata da motivi di protezione della salute: le furocumarine sono sostanze fototossiche, cioè vengono attivate dai raggi UV e possono quindi alterare il materiale genetico delle cellule e causare cancro alla pelle (cancerogenicità genotossica).

Pertanto, ai seguenti cosmetici si applica un valore massimo di 1 ppm:

- In Svizzera: cosmetici, eccetto profumi, acque da toeletta e acqua di Colonia che possono rimanere sulla pelle ed essere direttamente esposti alla luce del sole.
- Nell'UE: solo protezioni solari e prodotti abbronzanti.

Il fatto che nell'UE il contenuto di furocumarine sia specificamente regolato nei prodotti abbronzanti e di protezione solare e non in altri cosmetici ha ragioni storiche e non è basato su prove scientifiche. In

<sup>5</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793 della Commissione, del 22 ottobre 2019, relativo all'incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza che disciplinano l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni paesi terzi, e che attua i regolamenti (UE) 2017/625 e (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga i regolamenti (CE) n. 669/2009, (UE) n. 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 e (UE) 2018/1660 della Commissione, GU L 277 del 29.10.2019, pag. 89.

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> RS 946.51

<sup>8</sup> RS 817.023.31

passato, le furocumarine erano specificamente utilizzate nei prodotti abbronzanti e di protezione solare per il loro effetto abbronzante. Questa distinzione tra prodotti abbronzanti e di protezione solare e altri prodotti cosmetici che possono essere esposti al sole non è in linea né con lo stato attuale della scienza e della tecnologia né con le [raccomandazioni del Comitato scientifico della sicurezza dei consumatori \(CSSC\) della Commissione europea](#) e quindi non è più sostenibile. Nonostante i regolari aggiornamenti dei suoi standard, l'IFRA (*International fragrance association*) non modifica la sua raccomandazione relativa alla concentrazione massima di furanocumarina (5-MOP) (ultimo aggiornamento 50° emendamento degli standard IFRA di gennaio 2022, [Guidance of the use of IFRA standards di maggio 2020](#) 2020). Tuttavia, sta lavorando a una strategia ottimizzata per l'identificazione di marcatori di furanocumarine rilevanti per la sicurezza e sta sviluppando metodi analitici per la loro quantificazione. L'obiettivo è ottimizzare il controllo dei processi di produzione, il che renderà più facile rispettare anche i nuovi livelli massimi prescritti dalla legislazione nel prodotto finale (i primi risultati concreti sono attesi per il 2022). I cosmetici provenienti dall'UE che non soddisfano i requisiti dell'articolo 6 capoverso 1 OCos dovrebbero quindi essere esclusi dal principio di Cassis de Dijon per ragioni di protezione della salute.

### III. Ripercussioni

#### 1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

#### 2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

#### 3. Ripercussioni per l'economia

L'indicazione scritta del Paese di produzione richiesta dal Parlamento per il pane e i prodotti di panetteria fine, esclusi i prodotti di biscotteria, interi o in pezzi (art. 39), comporterà un onere supplementare.

I cosmetici provenienti dall'UE che non soddisfano i requisiti dell'articolo 6 capoverso 1 OCos in riferimento al contenuto di furocumarine non possono più essere immessi sul mercato in Svizzera sulla base della LOTC (Cassis de Dijon) per motivi di protezione della salute. Per tali prodotti, la misura rappresenta una barriera tecnica al commercio. Essi devono essere riformulati per rispettare la concentrazione massima di 1 ppm applicabile secondo la legislazione svizzera. Questa misura di protezione della salute comporta un onere supplementare per i produttori stranieri. Come dimostrato da esempi concreti, in molti casi una riformulazione si può ottenere facilmente in tempi molto brevi. Inoltre, prima dell'introduzione del Cassis-de-Dijon, per la commercializzazione in Svizzera doveva essere comunemente rispettato il valore limite inferiore. Con questa modifica, si applicano le stesse condizioni ai prodotti importati e a quelli fabbricati in Svizzera.

#### 4. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Nel settore dei cosmetici, la Svizzera non ha impegni internazionali, soprattutto nei confronti dell'UE.

La proposta di fare un'eccezione dal principio di Cassis de Dijon per i cosmetici (furanocumarine) potrebbe causare ostacoli al commercio: alcuni cosmetici che contengono più di 1 mg/kg (1 ppm) di furanocumarine nel prodotto finale non potranno essere commercializzati in Svizzera. Per poter essere commercializzati in Svizzera, dovrebbero essere riformulati in modo da rispettare la concentrazione massima di 1 ppm prevista dalla legislazione svizzera.

Anche nel settore degli alimenti di origine vegetale, la Svizzera non ha impegni nei confronti dell'UE. La dichiarazione scritta del Paese di produzione per i prodotti di panetteria e pasticceria si riferisce esclusivamente alla vendita sfusa. Pertanto, questo nuovo obbligo di caratterizzazione non dovrebbe causare alcun problema dal punto di vista commerciale.



# Commento relativo all' ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)

del ...

## I. Situazione iniziale

La presente revisione dell'OELDerr attua la mozione 18.4411 Savary «Agenti di vigilanza per rafforzare la lotta contro le frodi nell'ambito delle denominazioni protette dei prodotti agricoli» accolta dal Parlamento.

La revisione prevede inoltre una nuova regolamentazione dei requisiti per lo scambio e il trattamento dei dati delle persone che completano le formazioni nell'ambito dell'esecuzione in materia di derrate alimentari ricevono una nuova regolamentazione.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 1 cpv. 1 lett. h

A causa dell'introduzione delle nuove disposizioni sulle organizzazioni private che controllano i prodotti agricoli a designazione protetta, è necessario ampliare l'oggetto della presente ordinanza.

### Art. 22a

La mozione 18.4411 Savary chiede di salvaguardare meglio contro le frodi i prodotti agricoli a designazione protetta ai sensi dell'articolo 16 LAgr. Le organizzazioni di settore e dei produttori possono designare un'organizzazione di controllo privata accreditata che assume i compiti in tal senso. I committenti comunicano all'USAV l'organismo di certificazione competente perché venga inserito nell'allegato 1 dell'ordinanza. I committenti sono responsabili anche del finanziamento delle organizzazioni di controllo private. Nell'ambito del diritto alimentare, l'attuazione si fonda sull'articolo 55 della legge sulle derrate alimentari (LDerr, RS 817.0).

Per garantire la protezione dall'inganno, le organizzazioni di controllo private devono poter controllare la conformità dei prodotti con tutti gli elementi dell'elenco degli obblighi (cpv. 1). L'accento è posto anche sulle aziende di trasformazione, il commercio intermedio e le aziende di importazione ed esportazione (cpv. 2).

Secondo le disposizioni dell'articolo 55 capoverso 4 primo periodo LDerr, i compiti e le competenze degli organi di controllo devono essere delimitati con precisione. Per poter raggiungere gli obiettivi di protezione dall'inganno perseguiti dalla mozione, le organizzazioni di controllo devono avere accesso, nell'adempimento del loro lavoro, a tutti i documenti contabili e della catena di fornitura, in conformità all'articolo 30 capoverso 3 LDerr (cpv. 3).

Il capoverso 4 corrisponde all'articolo 30 capoverso 4 LDerr.

Le organizzazioni di controllo che constatano violazioni non possono né sporgere denuncia né adottare misure (vedi anche art. 55 cpv. 4 secondo periodo LDerr), ma segnalano tali violazioni alle autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari. Queste ultime sono tenute ad effettuare ulteriori accertamenti (cpv. 5).



Le organizzazioni private devono essere accreditate secondo le norme SN EN ISO/IEC 17020<sup>1</sup> e SN EN ISO/IEC 17065. Con questa disposizione si attua l'articolo 55 capoverso 2 LDerr. Per individuare meglio le violazioni, le organizzazioni di controllo private devono avere competenze specifiche in materia di contabilità e controllo finanziario. Le persone che effettuano questi controlli devono avere qualifiche professionali adeguate. Questi aspetti devono essere garantiti nell'ambito della procedura di accreditamento (cpv. 6).

L'obbligo di rendicontazione si basa sull'articolo 55 capoverso 6 LDerr.

#### **Art. 37 cpv. 1**

Poiché nell'articolo 22a capoverso 1 viene creato un nuovo allegato 1, il vigente allegato 1 è ora numerato 1a.

#### **Art. 63 cpv. 1**

Nessuna modifica sostanziale, ma una nuova formulazione.

#### **Art. 80**

La parte teorica dell'esame di diploma deve essere limitata ora solo alle materie di cui all'articolo 79 capoverso 2 lettere a–e. Nel diritto vigente viene elencato anche, erroneamente, il capoverso f.

#### **Art. 92 cpv. 1**

Le materie d'esame di cui all'articolo 90 capoverso 2 lettere a–f, non solo quelle di cui alle lettere b–d, sono valutate singolarmente con «superato/non superato».

### **Capitolo 5: Gestione dei dati**

#### **Art. 95a–d**

Questi nuovi articoli disciplinano lo scambio e il trattamento dei dati personali delle persone che completano una formazione come organo di esecuzione del controllo delle derrate alimentari. Questi dati vengono registrati in un sistema informativo della Confederazione, il «Learning Management System» (LMS). Il Learning Management System dell'USAV è utilizzato per realizzare i seguenti compiti:

- registrare gli obiettivi della formazione;
- pianificare e realizzare la formazione;
- gestire i processi di formazione;
- controllare la formazione;
- analizzare i risultati della formazione;
- assicurare il trasferimento delle conoscenze;
- garantire la gestione delle competenze.

#### **Allegato 1**

Questo allegato è di nuova introduzione. Esso riporterà in futuro l'elenco delle organizzazioni private autorizzate al controllo dei prodotti agricoli a denominazione protetta.

#### **Allegato 1a**

Il vigente allegato 1 diventa allegato 1a.

#### **Allegato 5**

L'elenco dei metodi per le campionature ufficiali e le analisi, prove e diagnosi di laboratorio è aggiornato allo stato più recente dell'UE. Riguardo all'analisi dell'ocratossina A nei fichi, si fa riferimento al metodo

<sup>1</sup> Valutazione della conformità - Requisiti per il funzionamento di vari tipi di organismi che eseguono ispezioni (ISO/IEC 17020:2012).

di campionamento UE per le aflatossine nei fichi, e riguardo all'analisi dei residui di pesticidi nelle derrate alimentari, al metodo di campionamento UE per i residui di pesticidi.

#### **Allegato 10**

Anche questo allegato è nuovo. Elenca i dati che l'USAV può trattare nell'ambito dell'ordinanza (vedi art. 95a e seguenti). Disciplina anche quali dati l'USAV può scambiare con i relatori e i partecipanti ai corsi.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Nessuna.

#### **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

Lo sforzo richiesto per il campionamento e la preparazione dei campioni per l'analisi dell'ocratossina A nei fichi aumenterà, ma i risultati dell'analisi saranno più rappresentativi e solidi.

#### **3. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Le modifiche all'ordinanza proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera. Esse non incidono su nessun obbligo internazionale perché riguardano esclusivamente le autorità di esecuzione svizzere.



# Commento relativo all'ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (OPCNP, RS 817.032)

Data ...

## I. Situazione iniziale

L'ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (OPCNP) disciplina i controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (art. 2.cpv. 1) e stabilisce, tra l'altro, il periodo massimo tra due controlli per ogni categoria di azienda. L'OPCNP è entrata in vigore il 27 maggio 2020 dopo una revisione totale e nell'ambito di «Stretto 4» subisce quindi solo modifiche minime.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Allegato 1 elenco 1

In futuro, non solo le aziende ittiche con una produzione annuale di oltre 500 kg dovranno essere controllate almeno ogni quattro anni, ma anche altre aziende con animali acquatici (ad es. gamberetti). Il punto 1.2 è quindi modificato di conseguenza. Inoltre, l'elenco deve essere esteso per includere le aziende detentrici di insetti i cui animali sono utilizzati per scopi alimentari e per l'alimentazione animale, dato che l'interesse per l'impiego di insetti come derrate alimentari o alimenti per animali è in aumento. Anche per queste aziende l'intervallo di controllo dovrebbe essere di 4 anni (numero 1.5).

### Allegato 1 elenco 2

Nel diritto attuale, ai numeri 2.10 e 2.11 si fa una distinzione tra macelli in generale e macelli di pollame. Gli intervalli di controllo annuali sono prescritti per entrambe le categorie. Tuttavia, non ha senso distinguere tra grandi aziende in generale e grandi aziende per la macellazione del pollame domestico. Le attività di esecuzione non distinguono tra le specie animali macellate, ma tra grandi aziende e aziende con un'esigua capacità produttiva. Questa circostanza è presa in considerazione con la modifica proposta. Poiché i macelli con un'esigua capacità produttiva hanno in totale solo un volume di macellazione di circa il 5 % calcolato per tutta la Svizzera, i rischi che presentano per l'igiene alimentare non sono considerati elevati. In pratica quindi, già oggi non sono controllati sistematicamente ogni anno. Pertanto, l'intervallo annuale sarà mantenuto solo per i grandi macelli e sarà introdotto un intervallo di due anni per i macelli con un'esigua capacità produttiva.

L'articolo 51 capoverso 3 dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC, RS 817.190) stabilisce che la natura e l'intensità dei controlli nei singoli macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina dipendono dai risultati della valutazione dei rischi. Tuttavia, non devono essere superati gli intervalli massimi specificati tra due controlli ai sensi dell'allegato 1 elenco 2. Il periodo tra due controlli regolari può essere unicamente ridotto e gli intervalli specificati devono essere intesi come un periodo di tempo massimo.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Le modifiche proposte non hanno ripercussioni per la Confederazione.

#### **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

L'obbligo di controllare determinate aziende detentrici di insetti comporterà un certo onere supplementare per i Cantoni. Al contrario, questi saranno un po' alleggeriti dall'introduzione dell'intervallo di controllo di due anni per i macelli con un'esigua capacità produttiva.

L'estensione dei controlli delle aziende ittiche (nell'ordinanza italiana definite erroneamente aziende di acquacoltura) a tutte le aziende detentrici di animali acquatici comporterà solo un onere supplementare minimo, dato che ne sono interessate solo poche aziende.

#### **3. Ripercussioni per l'economia**

Le modifiche proposte non hanno ripercussioni sull'economia.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera.



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con la modifica dell'OMCC si intende soprattutto adeguare l'esecuzione del controllo delle carni al diritto europeo e precisare alcuni punti poco chiari per l'applicazione pratica. Per esempio, per chiarire il luogo delle macellazioni occasionali di volatili da cortile e conigli domestici, si stabilisce che queste possono avvenire soltanto nell'azienda di provenienza degli animali. Inoltre, per questo tipo di macellazione sono introdotti l'obbligo di notifica e l'obbligo di dotarsi di un sistema di controllo autonomo.

Il nuovo regolamento sui controlli dell'UE<sup>1</sup> e il pertinente regolamento di esecuzione (UE) 2019/627<sup>2</sup>, entrati in vigore nel dicembre del 2019, prevedono che nei controlli ufficiali delle carni sia posto maggiormente l'accento sull'esame visivo delle carcasse se la valutazione dei rischi delle aziende di provenienza e degli animali macellati e la situazione epizootica generale lo consentono (cfr. commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione [OIGM; RS 817.190.1]). Questo permette un'organizzazione più flessibile del controllo ufficiale delle carni. Anche i compiti dei veterinari ufficiali e degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni vengono adeguati al diritto europeo.

Viene altresì precisato che la presenza del veterinario ufficiale è necessaria soltanto per l'uccisione al pascolo di bovini, ma non per la selvaggina di allevamento. Inoltre, in caso di uccisione in azienda o al pascolo, per il controllo ufficiale degli aspetti di protezione degli animali devono poter essere riscossi emolumenti.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Ingresso

L'ingresso viene integrato con gli articoli 58 capoverso 6 della legge sulle derrate alimentari (LDerr; RS 817.0) e 41 capoverso 3 della legge federale sulla protezione degli animali (LPAn; RS 455). L'articolo 58 capoverso 6 LDerr conferisce al Consiglio federale la facoltà di fissare i limiti per gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e il controllo delle carni e non è stato finora menzionato nell'ingresso. L'articolo 41 capoverso 3 LPAn conferisce al Consiglio federale la facoltà di fissare il quadro tariffale degli emolumenti per l'esecuzione della legislazione sulla protezione degli animali. In applicazione dell'articolo 41 capoverso 2 lettera c LPAn, i Cantoni possono riscuotere emolumenti per le prestazioni

<sup>1</sup> 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 95/1 del 7.4.2017, pag. 1.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali; GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51.



speciali che hanno causato un onere superiore all'ordinaria attività ufficiale. In questo modo è data la possibilità di riscuotere emolumenti per la sorveglianza di aspetti di protezione degli animali in caso di uccisioni in azienda o al pascolo (cfr. commento all'art. 60).

### **Sostituzione di un'espressione**

In varie disposizioni (art. 9 cpv. 2 lett. a, 10 e 11 cpv. 1 e titolo prima dell'art. 10) l'espressione «bestiame da macello» viene sostituita con «animali», poiché le pertinenti prescrizioni non si applicano soltanto al bestiame da macello, ma a tutti gli animali. Inoltre «equidi» è sostituito con «animali della specie equina».

### **Articolo 1**

In futuro la macellazione occasionale di cui all'articolo 3 lettera p sarà consentita soltanto nell'azienda di provenienza degli animali (cfr. art. 9 cpv. 2 lett. b). Dato che per questo tipo di macellazione devono essere emanate prescrizioni specifiche, il campo di applicazione deve essere adeguato di conseguenza (cpv. 1 lett. a n. 1). Le restanti modifiche sono di natura redazionale.

### **Articolo 3**

Nella definizione di «bestiame da macello» (lett. b) non sono più compresi i cervi e gli «altri animali domestici delle famiglie zoologiche dei suidi ed equidi». I cervi appartengono alla selvaggina di allevamento secondo la lettera e e l'altra definizione non ha un significato indipendente che ne giustifichi la presenza accanto a «animali della specie suina ed equina». Occorre inoltre menzionare che alla famiglia zoologica dei *Bovidae* (lett. b) appartengono anche i bisonti. La definizione di ratiti (lett. d) deve essere ampliata e comprendere oltre agli struzzi anche i nandù e gli emù, perché in Svizzera vengono macellati anche questi. La lettera g precisa che con la parola «carcassa» si intende il corpo di un animale prima e dopo lo scuoiamento. Si intende così esplicitare che anche i corpi di animali da selvaggina non scuoiati sono considerati carcasse. Alla lettera i viene adeguato il titolo dell'OSOAn. Alla lettera m numero 2 il limite massimo per la macellazione di «altri animali» è aumentato a 150 000 kg all'anno per le aziende con un'esigua capacità produttiva. Questa quantità massima corrisponde all'incirca a quelle attualmente ammesse dal diritto UE. Dagli audit condotti dall'Unità federale per la filiera agroalimentare (UFAL) nelle aziende interessate è emerso che l'aumento dell'attuale capacità di 60 000 kg è sostenibile a condizione che siano rispettate tutte le altre prescrizioni legali. La lettera p precisa che in futuro la macellazione occasionale sarà consentita soltanto nell'azienda di provenienza degli animali. Inoltre è stabilito che vige un limite massimo di 10 volatili da cortile o conigli domestici in una settimana o la produzione complessiva di al massimo 1000 kg di peso di macellazione all'anno.

### **Titolo prima dell'articolo 4 e articolo 4**

Al titolo prima dell'articolo 4 e all'articolo 4 capoverso 1 vengono aggiunte le «aziende di provenienza», dato che anche queste devono soddisfare i requisiti fondamentali della presente ordinanza. Al capoverso 3 viene aggiunto «macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina» per chiarire che soltanto in queste strutture devono essere disponibili postazioni riservate al controllo.

### **Titolo dopo l'articolo 5 e articolo 5a**

I detentori di animali che eseguono macellazioni occasionali sottostanno in futuro a un obbligo di notifica (cfr. anche il combinato disposto dell'art. 11 LDerr e degli art. 21 cpv. 2 lett. d e f e 20 cpv. 1 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; RS 817.02). L'obiettivo è garantire che le autorità cantonali d'esecuzione abbiano una visione d'insieme di questi stabilimenti. Questo è importante poiché la carne prodotta viene commercializzata e non si può quindi escludere un certo rischio per i consumatori.

### **Articolo 5b**

Il contenuto dell'articolo 9a capoverso 2 viene spostato nella sezione relativa all'obbligo di notifica e di autorizzazione. Si precisa inoltre che è necessaria un'autorizzazione conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari soltanto per l'uccisione in azienda del bestiame da macello e per l'uccisione al pascolo di bovini. L'uccisione al pascolo di selvaggina da allevamento rientra già nell'autorizzazione di cui all'articolo 89 lettera a dell'ordinanza sulla protezione degli animali (RS 455.1), il che rende superflua un'autorizzazione ai sensi dell'OMCC.

## **Articolo 8**

Nel capoverso 1 lettera b viene rimossa l'enumerazione delle singole specie o categorie di animali, dato che questa prescrizione ha carattere universale. La modifica della lettera h è di natura redazionale.

## **Articolo 9**

Al capoverso 2 lettera a l'espressione «bestiame da macello» è sostituita con «animali». Nel capoverso 2 lettera b sono menzionate semplicemente le «macellazioni occasionali» senza ulteriore specificazione. La definizione di macellazione occasionale è già fornita all'articolo 3 lettera p; non è pertanto necessario ripetere le categorie di animali che vi rientrano.

## **Articolo 9a**

L'articolo 9a è oggetto di una revisione totale, dato che è modificato per oltre la metà. Non sono apportate modifiche di contenuto ai capoversi 1, 5 (precedentemente 3) e 6 (precedentemente 4). Con lo spostamento dell'obbligo di autorizzazione all'articolo 5b è necessario modificare la struttura e la numerazione dell'articolo 9a. Le prescrizioni dei capoversi 2, 3 e 4 dell'articolo rivisto si applicano indipendentemente dall'obbligo di autorizzazione e sono pertanto elencate singolarmente e indipendentemente da tale obbligo. Nel nuovo capoverso 7 (precedentemente 5) si precisa che la presenza di un veterinario ufficiale è necessaria per l'uccisione al pascolo di bovini, mentre non lo è per la selvaggina di allevamento.

## **Articoli 13–17**

Negli articoli 13–17 si aggiunge che i requisiti minimi di igiene si applicano anche alle aziende di provenienza in cui si eseguono macellazioni occasionali. Dato che viene commercializzata, la carne prodotta deve soddisfare i requisiti fondamentali previsti dalla legislazione sulle derrate alimentari. Inoltre, all'articolo 17 capoverso 1 si precisa che le carcasse che devono essere sezionate e lavorate a temperatura di macellazione non vanno subito refrigerate. È inoltre modificata la struttura del capoverso 1 e una parte del contenuto è trasferita nel nuovo capoverso 1<sup>bis</sup>.

## **Articolo 18**

Il termine «volatili» viene sostituito con «volatili da cortile». Inoltre, la prescrizione si applica in futuro anche ai ratiti.

## **Articolo 19**

Nel capoverso 1 si specifica che le prescrizioni per il controllo autonomo secondo i capoversi 1–4 si applicano esclusivamente ai macelli e agli stabilimenti di lavorazione della selvaggina. Per coerenza con il resto dell'articolo, nel capoverso 3 è inserita la forma plurale di azienda. Il nuovo capoverso 5 definisce i requisiti per il controllo autonomo delle aziende di provenienza che eseguono macellazioni occasionali. È richiesto un sistema di controllo autonomo adeguato alle dimensioni dell'azienda che comprenda almeno un registro di macellazione che riporti la data, la specie e il numero di animali macellati e il peso di macellazione.

## **Titolo prima dell'articolo 22**

Con l'adeguamento del titolo si chiarisce che gli obblighi relativi alla notifica della macellazione e al controllo delle entrate si applicano soltanto ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina. Nelle aziende di provenienza la valutazione dello stato di salute degli animali destinati alla macellazione incombe al detentore degli animali.

## **Articolo 24**

Nel capoverso 3 lettera h viene aggiornato il rimando alla pertinente disposizione dell'ordinanza sulle epizoozie (OFE; RS 916.401). Nel capoverso 5 il termine «equidi» viene sostituito con «animali della specie equina» per ragioni di uniformità ed è inoltre aggiornato il rimando all'ordinanza concernente Identitas AG e la banca dati sul traffico di animali (OIBDTA; RS 916.404.1).

### **Titolo prima dell'articolo 26a e articolo 26a**

Il nuovo articolo 26a sancisce in modo esplicito l'obbligo di svolgere un controllo del bestiame da macello e un controllo delle carni nei macelli e negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina. Le aziende di provenienza che eseguono macellazioni occasionali non sono soggette a quest'obbligo.

### **Titolo prima dell'articolo 27**

La vigente sezione 1 diventa sezione 1a.

### **Articolo 27**

Nel capoverso 1 è stralciato il riferimento al veterinario ufficiale. I compiti specifici dei diversi organi di esecuzione sono disciplinati negli articoli 52–57. Inoltre, un controllo sistematico è ora richiesto soltanto per il bestiame da macello, la selvaggina da allevamento e i ratiti. Per i volatili da cortile e i conigli domestici destinati alla macellazione il controllo deve essere effettuato soltanto per campionatura su animali di ciascun effettivo (cpv. 2). Questa regolamentazione è conforme al diritto UE.

### **Articolo 28**

Per ragioni di uniformità, nel capoverso 1 viene modificato l'ordine delle specie animali.

Secondo il capoverso 3, gli animali da macello il cui controllo è stato eseguito nell'azienda di provenienza non devono entrare in contatto con animali non controllati né durante il trasporto né al macello. L'espressione «seguendo l'itinerario più diretto» viene stralciata in quanto prescrizione impraticabile, dal momento che capita spesso che nel quadro dei trasporti vengano portati effettivi provenienti da diverse aziende e caricati animali già controllati.

Nel capoverso 3 è stralciato il riferimento al veterinario ufficiale e sostituito con organi di esecuzione. I compiti specifici dei diversi organi di esecuzione sono disciplinati negli articoli 52–57.

### **Articolo 29**

Le carni del bestiame da macello, della selvaggina da allevamento e dei ratiti devono essere controllate sistematicamente, mentre per i volatili da cortile e i conigli domestici, in analogia al diritto europeo, basta un controllo a campione su animali di ciascun effettivo a breve intervallo dalla macellazione.

### **Articoli 30 e 30a**

Anche le prescrizioni relative al controllo delle carni vengono adeguate al diritto europeo. È introdotta la distinzione tra controllo delle carni e, in presenza di indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o per il benessere dell'animale, controllo esteso delle carni. Questo consente a chi esegue il controllo ufficiale delle carni di valutare, in una prima fase, gran parte delle carni mediante un esame visivo e di svolgere esami più approfonditi soltanto nei casi sospetti. Lo svolgimento dei controlli è disciplinato nei dettagli nell'OlgM.

Il controllo della carcassa e delle restanti parti dell'animale al fine di accertare la presenza di microrganismi patogeni e agenti che causano putrefazione è superfluo, in quanto si tratta di organismi invisibili all'occhio umano; lo stesso vale per le sostanze estranee. Pertanto, nell'articolo 30 deve essere adeguata la lettera d e stralciata la lettera e.

### **Articoli 40a–40d**

Nell'ambito del programma nazionale di sorveglianza degli effettivi svizzeri secondo l'articolo 76a OFE vengono prelevati campioni dai bovini anche nei macelli (art. 31 cpv. 1 lett. e OMCC). All'inizio del programma di sorveglianza, della durata di un anno civile, si stabilisce per quali epizootie l'effettivo svizzero deve essere sorvegliato e quanti animali o quanti campioni devono essere esaminati per ogni malattia<sup>3</sup>.

Il sistema d'informazione dell'USAV per il campionamento dei bovini nei macelli (RiBeS) è di supporto ai veterinari ufficiali nella scelta dei bovini, che vanno selezionati in base a criteri specifici (età, contatto

<sup>3</sup> Per maggiori dettagli si rimanda al sito [www.usav.admin.ch](http://www.usav.admin.ch) > Animali > Salute degli animali > Sorveglianza > Programma di sorveglianza

con animali infetti, tipo di azienda detentrica di animali di provenienza ecc.), dai quali devono essere prelevati campioni nel quadro del controllo delle carni nei macelli.

Gli articoli 40a–40d OMCC creano la base legale per il trattamento dei dati personali nel sistema RiBeS. L'USAV inserisce in RiBeS i dati elencati all'articolo 40b capoverso 1. All'inizio di ogni programma di sorveglianza, ossia all'inizio dell'anno, vengono registrati nel sistema RiBeS vari dati: le epizootie per le quali i bovini vanno esaminati, i macelli dove vanno prelevati i campioni e i laboratori in cui vengono svolti i controlli. All'inizio, ma anche durante il programma di sorveglianza (a scopo di aggiornamento), vengono registrati anche i numeri d'identificazione dei bovini potenzialmente idonei al campionamento e i numeri BDTA delle aziende detentriche di animali da cui provengono.

Al macello si confrontano i numeri d'identificazione e i numeri BDTA registrati nel sistema RiBeS con i numeri d'identificazione e i numeri BDTA dei bovini destinati alla macellazione. Se c'è una corrispondenza, il sistema RiBeS la rileva e si procede al prelievo di un campione dal bovino segnalato. Una volta raggiunto il numero di animali previsto dal programma di sorveglianza per il campionamento, il sistema RiBeS non visualizza più alcun bovino. Se il sistema d'informazione del macello è connesso a RiBeS, l'elaborazione dei dati è automatizzata, in caso contrario bisogna procedere manualmente. Il campione prelevato viene successivamente inviato dal personale del macello a un laboratorio accreditato dall'USAV conformemente all'articolo 312 OFE, che esegue le analisi necessarie per accertare o escludere la presenza dell'epizootia monitorata. Il laboratorio inserisce il risultato del campione analizzato nel sistema d'informazione per i dati di laboratorio (ALIS) secondo l'articolo 16 e seguenti dell'ordinanza concernente il Sistema d'informazione per il Servizio veterinario pubblico (RS 916.408), che può essere consultato dall'USAV.

I numeri d'identificazione e i numeri BDTA registrati in RiBeS che coincidono con quelli dei bovini destinati alla macellazione vengono automaticamente salvati dal sistema. Lo stesso vale per la data del prelievo del campione, lo status del campione (p. es. «spedito»), il laboratorio al quale è stato inviato e i dati di accesso a RiBeS del veterinario ufficiale che avvia il confronto dei dati. Questi dati e i numeri BDTA del macello nel quale è stato prelevato il campione dovranno essere conservati da un minimo di 10 a un massimo di 30 anni. Per contro, al termine del programma di sorveglianza, ossia dopo un anno, dal sistema RiBeS vengono cancellati i dati dei bovini potenzialmente idonei al campionamento dai quali però non è stato prelevato alcun campione perché, per esempio, non sono stati macellati o perché al momento della consegna al macello era già stato prelevato un numero sufficiente di campioni per la sorveglianza dell'effettivo. Al termine del programma sono cancellati dal sistema anche i dati dei macelli e dei laboratori dove devono essere, rispettivamente, prelevati e analizzati i campioni.

#### **Articolo 44**

Il vigente capoverso 1 è riformulato per motivi di leggibilità. Inoltre vi è integrato il capoverso 2 (lett. e). Si intendono così chiarire le possibilità d'impiegare il personale dell'azienda nell'ambito del controllo ufficiale delle carni. A ciò si aggiunge la nuova prescrizione introdotta dalla lettera f, secondo la quale il personale dell'azienda è autorizzato a svolgere attività ufficiali di controllo delle carni soltanto in presenza del veterinario ufficiale o dell'assistente specializzato ufficiale. Questa prescrizione si basa sul diritto europeo.

#### **Articolo 45**

È apportata una modifica redazionale. L'adeguamento della rubrica riguarda soltanto il testo tedesco.

#### **Articolo 52**

Nel capoverso 3 lettera a il tenore viene adeguato al diritto europeo: l'espressione «secondo le indicazioni» viene sostituita con «sotto la sorveglianza» o «sotto la responsabilità». Un'attività viene svolta «sotto la sorveglianza», se il veterinario ufficiale si trova sul posto. Un'attività viene svolta «sotto la responsabilità» in assenza del veterinario ufficiale, che tuttavia è responsabile della sua corretta esecuzione (cfr. anche il commento alla modifica dell'art. 53).

### **Articolo 53**

In adeguamento al diritto europeo, al capoverso 1 viene aggiunta una nuova lettera in cui è specificato che il veterinario ufficiale deve verificare che negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina le procedure siano conformi al sistema HACCP (lett. a<sup>bis</sup>). La responsabilità in materia resta tuttavia del medico cantonale (cfr. art. 51 cpv. 1 lett. c). Inoltre, la lettera j stabilisce che i veterinari ufficiali siano responsabili delle decisioni riguardo al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni, anche se lo svolgimento di questi compiti è stato conferito agli assistenti specializzati ufficiali.

Il capoverso 2 è adeguato in modo che la presenza permanente del veterinario ufficiale per tutta la durata del controllo degli animali da macello e delle carni sia richiesta soltanto nelle grandi aziende. Il vigente capoverso 2<sup>bis</sup> viene integrato nel capoverso 2.

Il nuovo capoverso 4 sancisce inoltre che il veterinario ufficiale è responsabile della formazione e della formazione continua del personale dell'azienda di cui all'articolo 44, che nei macelli svolge compiti specifici per il controllo ufficiale delle carni sui volatili da cortile e sui conigli domestici.

### **Articolo 54**

Questo articolo viene adeguato al diritto europeo. Il capoverso 1 specifica quali lavori possono svolgere gli assistenti specializzati ufficiali sotto la sorveglianza e sotto la responsabilità dei veterinari ufficiali o dei medici cantonali. Possono ad esempio procedere ai controlli prescritti su tutti gli animali consegnati al macello, inclusi i ruminanti, se il controllo degli animali da macello è già stato svolto nell'effettivo di provenienza (lett. a). Nel capoverso 1 è apportata un'aggiunta alla lettera b che consente agli assistenti specializzati ufficiali di eseguire, sotto la responsabilità del medico cantonale, il controllo degli animali da macello e delle carni nelle aziende con un'esigua capacità produttiva, come è già oggi prassi in alcuni Cantoni. La condizione è che in caso di dubbio sia disponibile un veterinario ufficiale cui possano chiedere un consulto o chiarimenti. Nel diritto vigente gli assistenti specializzati ufficiali possono eseguire in modo autonomo soltanto il controllo delle carni nelle aziende isolate che effettuano esclusivamente vendita diretta al consumatore. Per motivi di coerenza lessicale il capoverso 3 subisce una modifica redazionale.

### **Articolo 57**

Oltre al veterinario ufficiale, anche altri dipendenti delle autorità veterinarie devono poter inserire i risultati del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni nell'apposito sistema d'informazione. Per questo motivo si è scelta una formulazione più aperta (cpv. 1). Inoltre, sono aggiornati i rimandi all'ordinanza del 27 aprile 2022 concernente i sistemi d'informazione dell'USAV per la filiera agroalimentare (O-SIFA). Dato che non è necessario registrare ogni giorno i risultati degli ulteriori controlli, questo requisito è stralciato dal capoverso 2. Nel capoverso 3 è adeguato il rimando al capoverso corrispondente (nuovo cpv. 2).

### **Articolo 60**

Il controllo degli animali da macello e il controllo delle carni non mirano soltanto a garantire la sicurezza alimentare, ma, per certi aspetti, anche a salvaguardare la salute degli animali e garantirne la protezione. Sul piano esecutivo a volte non è chiaro come debbano essere calcolati gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni. Secondo l'articolo 58 capoverso 2 lettera e LDerr vengono riscossi emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni nella misura in cui serve allo scopo della LDerr. Per quanto concerne il controllo degli animali da macello e delle carni, l'esecuzione della legislazione sulle epizootie e sulla protezione degli animali non prevede invece emolumenti. Non essendo necessario ripetere questo principio nell'OMCC, la pertinente frase contenuta nel capoverso 1 può essere stralciata. L'integrazione del capoverso 3 è tesa a chiarire che gli emolumenti servono soltanto a coprire la parte del controllo che riguarda la legislazione sulle derrate alimentari. Se l'emolumento viene calcolato in base al dispendio di tempo, può essere fatturato solo un terzo del tempo impiegato (presupponendo che un terzo del tempo sia impiegato per la sicurezza alimentare, un terzo per la salute degli animali e un terzo per la protezione degli animali). Nel capoverso 4 lettera f l'espressione «cavallo» viene sostituita con «animali della specie equina» per motivi di coerenza lessicale.

## **Articolo 61**

Gli articoli 58 capoverso 6 LDerr e 41 capoverso 3 LPAn conferiscono al Consiglio federale la facoltà di fissare i limiti per gli emolumenti riscossi per l'esecuzione, rispettivamente, della legislazione sulle derivate alimentari e della legislazione sulla protezione degli animali. Per quanto riguarda la protezione degli animali, i Cantoni possono, in applicazione dell'articolo 41 capoverso 2 lettera c LPAn, riscuotere emolumenti per le prestazioni speciali che hanno causato un onere superiore all'ordinaria attività ufficiale. Nella sorveglianza delle uccisioni in azienda o al pascolo da parte del veterinario ufficiale (cfr. art. 9a cpv. 4 e 5) sono fondamentali non soltanto gli aspetti della sicurezza alimentare, ma anche quelli della protezione degli animali. Questo tipo di sorveglianza va oltre l'ordinaria attività di esecuzione nei macelli e rappresenta una prestazione speciale. Pertanto, i Cantoni possono riscuotere emolumenti per questa attività, come viene ora precisato nel capoverso 1.

## **Articolo 63a**

Per le macellazioni occasionali nell'azienda di provenienza i termini transitori sono fissati nel seguente modo: 5 anni per gli adattamenti edilizi necessari, 1 anno per l'attuazione dell'obbligo di notifica, 1 anno per l'introduzione di un sistema di controllo autonomo.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Le modifiche proposte non hanno ripercussioni per la Confederazione.

### **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

La nuova procedura per il controllo delle carni (cfr. commento alla modifica dell'art. 30 e al nuovo art. 30a) porta con sé un cambiamento nell'organizzazione dell'attività di esecuzione dei Cantoni. Nel suo insieme, l'onere resta più o meno invariato.

### **3. Ripercussioni per l'economia**

Le modifiche proposte non hanno alcuna ripercussione per l'economia.

## **IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera, in particolare con l'allegato veterinario dell'Accordo bilaterale agricolo tra la Svizzera e l'UE (allegato 11; RS 0.916.026.81), o finalizzate all'armonizzazione con il diritto europeo.



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza sul controllo del latte (OCL, RS 916.351.0)

del ...

## I. Situazione iniziale

Dall'ultima modifica dell'OCL, sono cambiate alcune condizioni quadro in relazione al controllo del latte. Il presente pacchetto di revisione («Stretto 4») tiene conto di questi cambiamenti.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Ingresso

Il rimando agli articoli 15 capoverso 3 e 37 capoverso 1 della legge del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari non è più attuale e viene adeguato. Gli articoli menzionati corrispondono agli articoli 10 capoverso 3 lettera a e 44 della legge del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari.

### Articolo 7 capoverso 1

I diritti di trattamento e di consultazione dei dati di controllo sono retti dall'ordinanza del 27 aprile 2022 concernente sistemi d'informazione dell'USAV per la filiera agroalimentare (O-SIFA, RS 916.408). Ne fanno parte anche gli organi elencati nell'articolo 7 capoverso 1. Questo capoverso è quindi obsoleto. Non è necessario introdurre un rimando specifico a questa ordinanza nell'ambito dell'OCL.

### Articolo 12

A partire dal 2021, la società semplice Controllo del latte (einfache Gesellschaft Milchprüfung) sarà considerata beneficiaria dell'aiuto finanziario al posto di Suissselab AG nell'ambito del controllo del latte. La precedente disposizione dell'articolo 12, secondo la quale i laboratori di prova devono presentare ogni anno all'USAV un rapporto sulla propria attività, in particolare sull'utilizzo dei fondi federali, viene quindi adattata. Le organizzazioni dei produttori e dei valorizzatori (art. 3 cpv. 2) devono assumersi questo compito.

### Articolo 13

A partire dalla fine del 2017, il laboratorio europeo di riferimento per il latte e i prodotti a base di latte è stato abolito e rimosso dalla lista dei laboratori di riferimento dell'UE. Anche in Svizzera, nell'ambito del pacchetto di revisione «Stretto 3», il laboratorio per il latte e i prodotti a base di latte è stato stralciato dalla lista dei laboratori nazionali di riferimento (LNR) nell'allegato all'ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr; RS 817.042). I compiti che eseguiva l'allora laboratorio nazionale di riferimento per il latte e i prodotti a base di latte sono ora trasferiti direttamente ad Agroscope. Poiché il compito di coordinamento tra i laboratori di prova e i laboratori nazionali e internazionali nell'ambito del controllo del latte deve continuare nonostante la cessazione del laboratorio europeo, il capoverso 1 lettera c è stato adattato di conseguenza..

## III. Ripercussioni

### 1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

## **2. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi 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 le informazioni sulle derrate alimentari

(OID, RS 817.022.16)

del ...

## I. Situazione iniziale

### Aspetti generali

L'OID sarà adattata al diritto dell'UE nell'ambito della presente revisione. Nei settori in cui il diritto svizzero differisce da quello UE (indicazione dell'origine degli ingredienti, caratterizzazione degli allergeni), vengono proposte soluzioni che riducono gli ostacoli al commercio esistenti.

### Dichiarazione dell'origine degli ingredienti primari

I requisiti che indicano quando l'origine di un ingrediente debba essere dichiarata differiscono tra la Svizzera e l'UE. In Svizzera, la dichiarazione dell'origine deve essere fatta solo se l'ingrediente è contenuto in una quantità significativa (art. 16 cpv. 1 lett. a e cpv. 3 OID) e se la presentazione dell'imballaggio della derrata alimentare induce a pensare che tale ingrediente abbia un'origine diversa (protezione dagli inganni, art. 16 cpv. 1 lett. b OID). Mentre in Svizzera il Paese di produzione deve essere sempre indicato, nell'UE il Paese d'origine o il luogo di provenienza deve essere indicato solo se la mancanza di questa indicazione potrebbe indurre in errore il consumatore sul Paese d'origine o il luogo di provenienza reale della derrata alimentare e, in certi casi, per la carne. Quando il Paese di origine o il luogo di provenienza di una derrata alimentare è indicato e non è lo stesso del Paese di origine o del luogo di provenienza del suo ingrediente primario, deve essere indicato anche il Paese di origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario o deve essere indicato che l'ingrediente primario proviene da un Paese di origine o da un luogo di provenienza diverso dalla derrata alimentare (art. 26 del regolamento (UE) n. 1169/2011<sup>1</sup>). L'indicazione obbligatoria del Paese di produzione in Svizzera (art. 12 cpv. 1 della legge sulle derrate alimentari, LDerr, RS 817.0) può quindi essere sufficiente nell'UE per far scattare l'obbligo di dichiarare l'origine degli ingredienti se il Paese di produzione e il Paese di origine dell'ingrediente non coincidono.

Anche il tipo di indicazione dell'origine è regolamentato in modo diverso. In Svizzera, occorre fornire un'indicazione precisa (ad es. «Italia»). Se l'ingrediente proviene da diversi Paesi, allora tutti i Paesi devono essere elencati; una lista selettiva non è autorizzata. Questo vale anche se l'indicazione è fornita su base volontaria (art. 39 cpv. 2 OID). Nell'UE sono ammessi diversi tipi di indicazioni (regolamento di esecuzione (UE) 2018/775<sup>2</sup>). Oltre all'indicazione precisa del Paese come in Svizzera, sono possibili sia regioni geografiche più ampie con una formulazione positiva e negativa (ad es. «UE», «non UE» e «UE e non UE»), sia indicazioni come «L'ingrediente non proviene dal 'Paese di produzione'». Tuttavia, una

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, del 28 maggio 2018, recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento; GU L 131 del 29.5.2018, pag. 8.



lista selettiva non è consentita nemmeno nell'UE. Questa differenza di regolamentazione porta a ostacoli al commercio.

Per ridurre questi ostacoli commerciali, tale modifica – in deroga all'articolo 39 capoverso 2 OID – crea la possibilità, per l'indicazione volontaria dell'origine degli ingredienti, di indicare regioni geografiche più ampie con una formulazione positiva (come «UE» o «Sudamerica»). Tuttavia, se i requisiti per un'indicazione obbligatoria dell'origine in Svizzera sono soddisfatti, allora, come finora, deve essere fornita un'indicazione precisa.

### **Dichiarazione degli allergeni**

In Svizzera, la dichiarazione degli allergeni è obbligatoria da molti anni, anche quando possono entrare involontariamente in una derrata alimentare oltre un certo livello (art. 11 cpv. 5 OID). Nel 2010, la lettera informativa n. 161 intitolata «La caratterizzazione di allergeni in miscele casuali» ha chiarito la dichiarazione di tali contaminazioni incrociate o miscele involontarie. La lettera informativa è diventata obsoleta con la revisione del diritto alimentare del 2017. Anche se le regole per la dichiarazione degli allergeni non sono cambiate, l'introduzione dell'articolo 39 capoverso 2 OID, che disciplina la dichiarazione volontaria di informazioni ai sensi dell'articolo 3 OID, ha cambiato il contesto di questa regolamentazione. Di conseguenza, l'eccezione per la dichiarazione per gruppo («noci» o «cereali contenenti glutine») in caso di miscele involontarie al di sotto del limite di dichiarazione non era più ammessa. Questo ha portato a problemi nella dichiarazione per le derrate alimentari caratterizzate secondo i regolamenti dell'UE. Anche se nell'UE la dichiarazione delle miscele involontarie di allergeni non è obbligatoria e non è regolamentata, in pratica la presenza di tracce di allergeni è generalmente dichiarata al di sotto dei limiti stabiliti dall'articolo 11 capoverso 5 OID, sotto termini generici come «frutta oleaginosa» o «frutta a guscio». Al fine di limitare gli ostacoli al commercio, in deroga all'articolo 39 capoverso 2 OID, si propone di consentire le miscele di allergeni involontarie come termine generico anche nel diritto svizzero, ma solo se si tratta di una dichiarazione volontaria al di sotto dei limiti massimi stabiliti.

## **II. Commento alle singole disposizioni**

### **Art. 3 cpv. 1 lett. j**

Nella precedente revisione, l'articolo 17 è stato modificato. I pesci non sono più regolamentati. Di conseguenza, l'espressione «nonché per il pesce» è stata eliminata dall'articolo 3 capoverso 1 lettera j, in quanto il rimando all'articolo 17 non è più corretto.

### **Art. 5 cpv. 1 lett. e**

Poiché l'articolo 22 capoverso 3 viene abrogato, il rimando in questa disposizione deve essere adeguato.

### **Art. 8 cpv. 2**

Concerne soltanto il testo francese. Mancava la precisazione secondo cui tutti gli ingredienti debbano essere elencati nell'elenco degli ingredienti con la loro denominazione specifica. Il tenore del capoverso 2 deve pertanto essere il seguente:

*<sup>2</sup> Tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le pourcentage en masse des ingrédients au moment de la transformation de la denrée alimentaire est déterminant.*

### **Art. 11 cpv. 7<sup>bis</sup>**

La dichiarazione degli allergeni deve essere sempre precisa, indicando ad esempio il tipo di frutta a guscio o di cereali contenenti glutine in questione. Questo vale anche per la dichiarazione degli allergeni che non sono stati aggiunti intenzionalmente a una derrata alimentare, ma che possono comunque essere involontariamente presenti superando con la relativa percentuale il limite massimo, come definito nel capoverso 5 (contaminazione incrociata o miscela involontaria). Tuttavia, i produttori possono dichiarare la potenziale presenza di allergeni (tracce o miscele involontarie) al di sotto di questo limite su base volontaria (cpv. 7). Solo in questo caso è ora consentito dichiarare la presenza di tracce di allergeni con i termini generici come «noci», «frutta oleaginosa», o «frutta a guscio» per gli allergeni dell'allegato 6 numero 8 o «cereali contenenti glutine» per gli allergeni dell'allegato 6 numero 1. Questo costituisce

una deroga all'articolo 39 capoverso 2. Occorre menzionare che la presenza di arachidi deve sempre essere dichiarata separatamente, dato che si distinguono dalla frutta a guscio in termini sia botanici sia allergologici (allegato 6 n. 5).

Questa modifica non esenta la persona responsabile dall'obbligo di prendere tutte le misure necessarie per evitare, per quanto possibile, miscele involontarie, come specificato nel capoverso 6, che rimane invariato. È sua responsabilità informare il consumatore nel modo più accurato possibile sulle derrate alimentari immesse sul mercato, e questa eccezione non deve quindi essere utilizzata in modo improprio. Infatti, una dichiarazione degli allergeni per gruppo non costituisce un'informazione precisa e completa per chi soffre di un'allergia alimentare.

#### **Art. 15 cpv. 3<sup>bis</sup> e 5**

Capoverso 3<sup>bis</sup>: questo capoverso è stato aggiunto per garantire una maggiore trasparenza sull'origine delle derrate alimentari. In precedenza, una pagnotta di pane cruda importata dall'estero e poi semplicemente cotta sul posto in Svizzera aveva «Svizzera» come Paese di produzione, il che poteva essere considerato un inganno ai danni del consumatore. D'ora in poi, la semplice operazione di cuocere una pagnotta di pane, per esempio, non conferisce al prodotto l'indicazione del Paese di produzione come luogo di cottura, anche se questa operazione ha portato a una nuova denominazione specifica del prodotto alimentare.

Capoverso 5: questa precisazione permette di limitare l'obbligo di dichiarare la zona di pesca ai prodotti della pesca definiti nell'allegato I lett. a–c del regolamento UE 1379/2013<sup>3</sup>.

#### **Art. 16 cpv. 2<sup>bis</sup>**

In Svizzera, quando l'indicazione dell'origine degli ingredienti è obbligatoria alle condizioni previste dall'articolo 16, essa deve menzionare il Paese esatto di origine del prodotto di base utilizzato come ingrediente ai sensi dell'articolo 15 capoverso 2. D'ora in poi è possibile indicare una regione geografica più ampia come origine dello stesso, se un ingrediente è stato indicato su base volontaria (cpv. 2<sup>bis</sup>). Altre indicazioni consentite dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 rimangono vietate in Svizzera (ad es. indicazioni negative come «non UE»). Questo capoverso costituisce un'eccezione all'articolo 39 capoverso 2 sull'informazione volontaria.

#### **Art. 17 cpv. 1 e 5**

Il contenuto di questo articolo non viene modificato. Solo la struttura e la formulazione sono state adeguate per garantire che il capoverso 5 non sia da considerarsi un'eccezione dall'obbligo di dichiarazione dei numeri di autorizzazione ai sensi del capoverso 1 lettera a per i singoli pezzi di carne di bovino. Questa nuova struttura chiarisce inoltre che le informazioni di cui al capoverso 1 lettere a, b e c sono obbligatorie in ogni caso.

#### **Art. 18**

L'articolo 18 è sottoposto a revisione totale. Il capoverso 1 equivale al primo periodo del precedente capoverso 1. Il capoverso 2 lettere a e b è nuovo. Esso consente ulteriori deviazioni del tenore alcolico effettivo nel caso di bevande alcoliche in cui possano verificarsi deviazioni superiori allo 0,5 per cento in volume (cpv. 2 lett. c; precedentemente cpv. 1 secondo periodo). Ciò costituisce un'armonizzazione parziale con la legislazione UE pertinente in questo ambito (art. 44 del regolamento (UE) n. 2019/33<sup>4</sup> e allegato XII del regolamento (UE) n. 1169/2011). Il capoverso 3 corrisponde al precedente capoverso 2.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione; GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

## **Art. 21**

L'articolo 21 viene completamente rivisto, poiché in questo articolo, e non più nell'articolo 22 capoverso 4, si stabiliscono ora i casi in cui una dichiarazione del valore nutritivo deve essere effettuata per le derrate alimentari di cui all'allegato 9.

Il capoverso 1 disciplina – come in precedenza – il principio che una dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria.

Per le derrate alimentari secondo l'allegato 9 – in deroga al capoverso 1 – una dichiarazione del valore nutritivo è obbligatoria solo in casi specifici (cpv. 2). Se una dichiarazione del valore nutritivo non è obbligatoria per le derrate alimentari di cui all'allegato 9, può continuare a essere fornita su base volontaria.

Il capoverso 3 corrisponde al precedente capoverso 3.

## **Art. 22**

L'articolo 22 disciplina le informazioni richieste per una dichiarazione conforme del valore nutritivo. Il capoverso 2 è abrogato, quindi le indicazioni nutrizionali con solo informazioni sul valore energetico, il contenuto di grassi, carboidrati, proteine e sale (Big 5) non sono più consentite. A causa dell'abrogazione del capoverso 2, l'eccezione nel capoverso 3 non è più necessaria. I casi in cui una dichiarazione del valore nutritivo è richiesta per le derrate alimentari di cui all'allegato 9 sono ora disciplinati nell'articolo 21 capoverso 2. Anche il capoverso 4 può quindi essere abrogato.

## **Art. 23**

A causa della nuova strutturazione dell'articolo 22, i riferimenti all'articolo 22 capoverso 1 devono essere corretti.

## **Art. 35 cpv. 5<sup>bis</sup>**

Le eccezioni ai sensi dell'articolo 35 capoverso 5 non dovrebbero più essere concesse sotto forma di autorizzazione individuale. Dovrebbe essere possibile per tutti i distributori utilizzare queste denominazioni generali. Le eccezioni in questione saranno elencate nel nuovo allegato 14a. Attualmente, nell'allegato 14a non vi è ancora nessuna voce.

## **Art. 42b**

Le disposizioni relative all'informazione volontaria sull'osmolarità delle bevande sono ora disciplinate nell'OID anziché nell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE). Pertanto, questa informazione volontaria è possibile anche per le bevande diverse da quelle per sportivi, a condizione che siano soddisfatti i requisiti (cpv. 1). Tuttavia, queste indicazioni non sono consentite sulle bevande alcoliche e su quelle contenenti caffeina (cpv. 2).

## **Allegati**

### **Allegato 5**

#### **Parte B, C ed E**

L'articolo 10 si riferisce solo all'elenco degli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate. Pertanto, dovrebbe essere sostituito da un rimando all'articolo 11, che regola la caratterizzazione degli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate.

#### **Parte D n. 1.1**

La modifica concerne soltanto la versione tedesca. A livello di contenuto non è stata effettuata alcuna modifica.

### **Allegato 6 n. 1**

Il contenuto dell'allegato rimane invariato, soltanto la formulazione del numero 1 è stata leggermente modificata al fine di allinearsi alla formulazione del regolamento europeo (regolamento (UE) n. 1169/2011). Pertanto, nel caso del farro e del frumento Khorasan, non è obbligatorio specificare che si tratta di una varietà di grano.

### **Allegato 14**

L'indicazione sulla salute sulle soluzioni di carboidrati è stata inclusa di recente (regolamento di esecuzione (UE) 2021/686<sup>5</sup>).

L'indicazione sulla salute per il chitosano non era precedentemente permessa per gli integratori alimentari. Questa eccezione viene cancellata. In linea di principio, l'uso dell'indicazione sulla salute per il chitosano negli integratori alimentari è pertanto ora possibile. Inoltre, le condizioni d'uso sono state adattate linguisticamente (questo adattamento riguarda solo la versione italiana)

Il requisito esistente di informare i consumatori di integratori alimentari e alimenti arricchiti sull'assunzione giornaliera massima di acido docosaesaenoico (DHA) o di acido docosaesaenoico e acido eicosapentaenoico (DHA/EPA) quando si usano indicazioni sulla salute è esteso agli alimenti per sportivi. In Svizzera, gli alimenti sportivi non rientrano né tra gli integratori alimentari né tra le derrate alimentari arricchite e devono quindi essere elencati separatamente. Le condizioni d'uso delle indicazioni sulla salute relative all'acido eicosapentaenoico (DHA/EPA) e all'acido docosaesaenoico (DHA) e all'acido eicosapentaenoico (EPA) vengono adattate per allinearle alla legislazione dell'UE. Viene omessa la specificazione che DHA ed EPA devono essere utilizzati in combinazione. Questo è già chiaro dalla formulazione delle indicazioni sulla salute. Non è stata effettuata alcuna modifica materiale. Le quantità indicate di DHA ed EPA continuano a essere applicate alla combinazione delle due sostanze. Le indicazioni sulla salute relative all'acido docosaesaenoico (DHA) e relative all'acido docosaesaenoico (DHA) e l'acido eicosapentaenoico (EPA) sono state adattate per corrispondere al diritto europeo (questa modifica riguarda solo la versione francese)

Le condizioni d'uso per le indicazioni sulla salute per i sostituti dei pasti per il controllo del peso (riguarda solo la versione tedesca e italiana) e le indicazioni sulla salute per i sostituti dello zucchero (ossia edulcoranti intensi; xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lattitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio o D-tagatosio e isomaltulosio) vengono adeguate a livello linguistico.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

### **2. Ripercussioni per l'economia**

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 a entrambi i mercati di effettuare caratterizzazioni secondo prescrizioni unitarie.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La presente modifica è compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.

<sup>5</sup> Regolamento (UE) 2021/686 della Commissione, del 23 aprile 2021, 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 143 del 27.4.2021, pag. 80.



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate ali- mentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108)

del ...

## I. Premessa

L'attuale revisione dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108) apporta modifiche alle definizioni nel settore della carne, ampliando le possibilità di denominare in tedesco la carne separata meccanicamente. Inoltre, sono specificati gli ingredienti consentiti nella fabbricazione e nel trattamento del formaggio. Per evitare doppioni con l'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16), le disposizioni sulla caratterizzazione della carne e dei prodotti della pesca vengono stralciate.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Articolo 2 lettera c numero 1 e lettera m

Il termine tedesco «Fleischfresser» per carnivori non è pertinente. Nel contesto dell'ordine biologico, il termine tedesco corretto per carnivori è «Raubtiere». Di conseguenza, è stato adeguato l'elenco delle specie animali ammesse per la produzione di derrate alimentari (lett. c n. 1). Inoltre, altre specie di rane vengono aggiunte all'elenco (lett. m).

### Articolo 9 capoverso 3

Il capoverso viene stralciato poiché le disposizioni corrispondenti sulla caratterizzazione dei prodotti a base di carne si trovano anche nell'OID (vedi allegato 2, parte A «Particolari indicazioni obbligatorie nella caratterizzazione delle derrate alimentari» numeri 4–7 OID).

### Articolo 10 capoverso 1 lettera e

Le espressioni ammesse per definire in tedesco la carne separata meccanicamente sono state ampliate per includere anche l'espressione «mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch» [«carne separata meccanicamente di (specie animale)»]

### Articolo 18

Al fine di evitare inutili ostacoli al commercio, la lettera a limita l'obbligo di dichiarare il nome comune e scientifico nella denominazione specifica dei prodotti della pesca ai prodotti elencati alle lettere a–c dell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013<sup>1</sup>.

Il capoverso 2 è soppresso, poiché le disposizioni corrispondenti sulla caratterizzazione dei prodotti della pesca si trovano anche nell'OID (vedi allegato 2, parte A «Particolari indicazioni obbligatorie nella caratterizzazione delle derrate alimentari» numeri 4–7 OID).

<sup>1</sup> 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) 2020/560, GU L 130 del 24.4.2020, pag. 11.



### **Articolo 19 capoverso 1 nota a piè di pagina della frase introduttiva**

La nota a piè di pagina con rimando al regolamento (UE) n. 1379/2013 nel capoverso 1 è modificata (nuova: «Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 18 cpv. 1 lett. a.»), poiché il rimando completo è ora nell'articolo 18 capoverso 1 lettera a.

### **Articolo 21 lettera d–g**

L'elenco delle specie di lumache ammesse come derrate alimentari è stata integrata con ulteriori specie.

### **Articolo 22 capoverso 1**

Le cosce di rana immesse sul mercato come derrate alimentari devono provenire unicamente dalle specie di rana di cui all'articolo 2 lettera m.

### **Articolo 39 capoverso 1**

Secondo l'articolo 2 capoverso 1 numero 20 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) la definizione di «ingrediente» comprende tutte le sostanze e tutti i prodotti, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, che sono utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare e che, eventualmente in una forma modificata, rimangono presenti nel prodotto finale. È considerato ingrediente anche ogni parte di un ingrediente composto; i residui non sono considerati ingredienti. L'aggiunta degli additivi accanto agli ingredienti è obsoleta e viene pertanto stralciata.

### **Articolo 50 capoverso 4**

La disposizione in vigore finora contenuta nel capoverso 4, secondo la quale nella fabbricazione di formaggio maturato devono essere aggiunti, oltre ai coadiuvanti tecnologici, soltanto componenti del latte, non ha alcun senso dal punto di vista sistematico nell'articolo 50 il cui titolo è «Definizioni». Tuttavia, dato che la disposizione deve rimanere valida, è ora integrata nell'articolo 51.

### **Articolo 51**

Come parte del pacchetto di revisione «Stretto 3», il divieto esplicito di aromatizzare il formaggio maturato e non maturato e il formaggio di siero di latte è stato rimosso dall'allegato 6 dell'ordinanza sugli aromi. Questo solleva la questione di cosa si intende per «altri ingredienti adatti a conferire sapore» secondo quanto disciplinato finora dall'articolo 51 capoverso 2 lettera c. Questo è ora specificato: oltre agli ingredienti secondo il capoverso 1 lettere a e b, sono specificatamente ammessi nella produzione di formaggio, analogamente all'ordinanza tedesca sui formaggi, solo le spezie, le preparazioni di spezie, le erbe aromatiche e le preparazioni di erbe aromatiche e i loro rispettivi aromi contenenti sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche. Per il trattamento del formaggio, oltre agli ingredienti menzionati nel capoverso 1, possono essere utilizzati inoltre gli ingredienti specificamente elencati fino a ora (incluse le vinacce di birra, vino o mosto). La menzione del trattamento meccanico con spazzole o panni è superflua in questo contesto. Il presente articolo è rinominato di conseguenza e strutturato più chiaramente.

Il principio della sicurezza alimentare secondo l'articolo 7 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0) costituisce la base per la fabbricazione di derrate alimentari. Pertanto, la specificazione nel capoverso 1 lettera a «innocui per la salute» è obsoleta e può essere stralciata.

### **Articolo 53 capoverso 2 lettera a**

Le sostanze o i trattamenti utilizzati nella fabbricazione o nel trattamento dei formaggi per conferire un sapore devono figurare in aggiunta alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID. Essi sono ora elencati nell'articolo 51 (cpv. 1 lett. c e cpv. 2 lett. d–f). Non è consentito utilizzare altri ingredienti per conferire sapore al formaggio. Di questo adeguamento si tiene conto nell'articolo 53, capoverso 2, lettera a.

Se per conferire sapore al formaggio vengono impiegati ingredienti diversi da quelli previsti dall'articolo 51, non si tratta di formaggio, ma deve essere dichiarato come preparato di formaggio ai sensi dell'articolo 56, a condizione che venga rispettato l'articolo 57.

### **Articolo 75 capoverso 3**

In tedesco, l'espressione «aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten» è sostituita dall'espressione «aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 HyV unterzogen wurden». In italiano, l'unica modifica è la precisazione che si tratta di un trattamento termico ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 e 3 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI, RS 817.024.1).

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, è necessario distinguere tra il burro o i grassi lattieri fabbricati con materie prime o ingredienti che hanno subito un trattamento termico ai sensi dell'articolo 26 ORI e quelli da materie prime o ingredienti che non sono stati sottoposti a tale trattamento.

### **Articolo 93 lettera c**

Il riferimento alla lettera b nell'articolo 93 lettera c è errato e viene corretto. Nel caso di uova liquide di cui all'articolo 57 capoverso 7 ORI deve essere apposta, in aggiunta all'indicazione di cui alla lettera a, la dicitura «uova liquide non pastorizzate - da trattare nel luogo di destinazione», come pure la data e l'ora in cui sono state sbattute.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

### **2. Ripercussioni per l'economia**

Al fine di evitare inutili ostacoli al commercio, l'obbligo di dichiarare il nome comune e il nome scientifico nella denominazione specifica dei prodotti della pesca è limitato ai prodotti elencati alle lettere a–c dell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi 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 derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV, RS 817.022.17)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con l'attuale revisione l'ordinanza viene adeguata allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. L'elenco di divieto delle piante, delle parti di piante e dei preparati da esse ottenuti che non sono ammessi nelle derrate alimentari secondo l'allegato 1 è stato aggiornato ed esteso per includere sostanze vegetali e singoli preparati specifici con queste sostanze. Anche questi non possono essere utilizzati come derrate alimentari o aggiunti ad esse. Nel settore degli oli d'oliva, la modifica riguarda l'estensione delle procedure per le prove organolettiche. Per gli aceti è prevista una deroga per l'aceto di vino di riso. Inoltre, nell'allegato sui funghi commestibili (allegato 4) viene apporta una correzione delle denominazioni del precedente fungo *Chlorophyllum rhacodes*. Per quanto riguarda il cioccolato devono essere inclusi nell'allegato 6 le definizioni e i requisiti per il cioccolato e il cioccolato al latte con un requisito di qualità analogo all'articolo 3 numero 5 della direttiva UE 2000/36/CE<sup>1</sup>.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 3

L'allegato 1 comprende ora anche le sostanze e i singoli preparati specifici ottenuti dalle piante. L'allegato 1 è pertanto suddiviso in una nuova parte A e in una nuova parte B. L'articolo 3 è esteso di conseguenza.

### Art. 12 cpv. 5 e 6

Le prove organolettiche previste, che prima si basavano sul regolamento (CEE) n. 2568/91<sup>2</sup>, sono ampliate con «procedimenti equivalenti». Questi ulteriori procedimenti equivalenti ammessi devono essere procedimenti convalidati che forniscono risultati comparabili ai procedimenti applicati secondo il regolamento (CEE) n. 2568/91.

### Art. 104 cpv. 2 lett. f

Nel definire gli altri tipi di aceto di fermentazione, l'elenco non esaustivo è completato con l'esempio dell'aceto di vino di riso.

<sup>1</sup> Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19.

<sup>2</sup> Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/1604, GU L 250 del 30.9.2019, pag. 14.

## **Art. 105 cpv. 1 lett. a**

Un'eccezione si applica all'aceto di vino di riso per quanto riguarda l'acidità totale calcolata come acido acetico. Deve contenere almeno 40 g per litro, a differenza di tutti gli altri aceti di fermentazione, che devono contenere almeno 45 g per litro di acidità totale calcolata come acido acetico. Il contenuto di acidità totale, calcolato come acido acetico, di molti aceti di vino di riso asiatici è di almeno 40 g per litro.

## **Allegati**

### **Allegato 1**

Attualmente, solo le piante sono elencate nell'allegato 1, ma non le sostanze o i singoli preparati a base di piante. Ora sono inclusi anche le sostanze e alcuni preparati con sostanze vegetali. L'allegato 1 è quindi ora suddiviso in parte A e parte B. La parte A elenca le piante e le parti di piante (compresi i loro preparati) e la parte B elenca le sostanze e i preparati contenenti queste sostanze, il cui impiego non è consentito nelle derrate alimentari.

Con il regolamento (UE) n. 2021/468<sup>3</sup>, le sostanze e i preparati a base di foglie delle specie Aloe vengono vietati nell'UE per l'utilizzo nelle derrate alimentari perché sono nocivi per la salute. Anche in Svizzera, al posto delle piante *Aloe vera* (succo di foglie [essudato]) e *Aloe ferox* (succo di foglie [essudato]), sono ora inclusi nella nuova parte B dell'elenco di divieto le sostanze aloe-emodina, emodina e dantrone e tutti i preparati contenenti queste sostanze, così come i preparati da foglie di specie Aloe contenenti derivati dell'idrossiantracene. L'*Aloe vera* (succo di foglie [essudato]) e l'*Aloe ferox* (succo di foglie [essudato]) sono quindi stralciati dalla parte A.

L'allegato 1 parte A viene aggiornato (ad es. con le denominazioni scientifiche e tedesche) e ampliato con le piante che sono state incluse nella seconda edizione degli elenchi di sostanze del Governo federale e degli Stati federali dalla Germania<sup>4</sup> (elenco delle piante) e che, a causa dei loro rischi, non sono adatti per l'uso come o nelle derrate alimentari indipendentemente dal dosaggio.

### **Allegato 2**

Attualmente si applicano i metodi di campionamento e di analisi secondo le disposizioni degli allegati Ia e II–XX del regolamento (CEE) n. 2568/91. D'ora in avanti sono possibili anche procedimenti equivalenti.

### **Allegato 4**

La nuova letteratura europea utilizza la denominazione di *Chlorophyllum olivieri* per il *Chlorophyllum rhacodes* invece di *Chlorophyllum rhacodes* (o anche *rachodes*). La denominazione di questa specie di funghi dovrebbe essere adattata secondo la denominazione attuale.

### **Allegato 6**

Nell'allegato 6 sono ora inclusi i requisiti che si applicano nell'UE secondo l'articolo 3 numero 5 della direttiva 2000/36/CE<sup>5</sup> per il cioccolato e il cioccolato al latte con un requisito di qualità. L'obiettivo è anche quello di armonizzare i requisiti di questi prodotti con le specifiche europee.

I requisiti di qualità pubblicizzati possono essere, ad esempio, per il «cioccolato con requisito di qualità» (n. 6.5) il «cioccolato fondente» e per il «cioccolato al latte» (n. 7.8) il «cioccolato al latte intero».

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

<sup>3</sup> Regolamento (UE) 2021/468 della Commissione, del 18 marzo 2021, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specie botaniche contenenti derivati dell'idrossiantracene, GU L 96 del 19.3.2021, pag. 6.

<sup>4</sup> «Elenco delle sostanze adottato dal Governo federale tedesco e dagli Stati federali – con la partecipazione di esperti da Germania, Austria e Svizzera», [www.bvl.bund.de/stofflisten](http://www.bvl.bund.de/stofflisten)

<sup>5</sup> Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19.

Nessuna.

## **2. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna. Le piante recentemente incluse nell'allegato 1 parte A già oggi non possono essere utilizzate come o nelle derrate alimentari per motivi tossicologici.

Le sostanze recentemente incluse nell'allegato 1 parte B sono già oggi vietate attraverso il divieto di utilizzo di piante intere (precedentemente elencate nell'allegato 1). Pertanto, non è più vietato l'essudato della pianta di Aloe in quanto tale, ma solo le sostanze potenzialmente pericolose che ne derivano.

Per questi motivi, l'estensione dell'allegato 1 non ha alcun effetto sull'economia nazionale.

## **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 tenori massimi di contaminanti (OID, RS 817.022.15)

del ...

## I. Situazione iniziale

Le disposizioni sui contaminanti sono regolarmente adattate agli ultimi sviluppi. Il testo principale di riferimento è il regolamento (CE) 1881/2006<sup>1</sup>.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Allegati

#### Allegato 1

In questo allegato sono inclusi i nuovi valori massimi per il perclorato, pertanto il titolo viene adattato.

Nel commento (parte A), al numero 3 si fa riferimento alle categorie per frutta, verdura e cereali definite nell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>2</sup> concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA). Ciò corrisponde alla categorizzazione dei valori massimi dell'UE.

Nella parte B si definiscono i valori massimi per il perclorato. Questi corrispondono ai valori massimi fissati nel regolamento (UE) 2020/685<sup>3</sup>. L'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.

#### Allegato 2

Nel commento (parte A), al numero 10 si fa riferimento alle categorie di frutta, verdura e cereali secondo i prodotti definiti nell'OAOVA. Ciò corrisponde alla categorizzazione dei valori massimi dell'UE.

Nella parte B, i tenori massimi sono introdotti per gli sclerozi della *Claviceps* spp. e gli alcaloidi della *Claviceps* spp. Questi sono basati sui tenori massimi introdotti nel regolamento (UE) 2021/1399<sup>4</sup>. Di conseguenza, i tenori massimi esistenti per la *Claviceps* spp. non sono più rilevanti e saranno eliminati. L'osservazione della voce per i cereali e la farina di cereali di zearalenone viene corretta.

<sup>1</sup> Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2020/2040 della Commissione, dell'11 dicembre 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari, GU L 420 del 14.12.2020, pag. 1.

<sup>2</sup> RS 817.021.23

<sup>3</sup> Regolamento (UE) 2020/685 della Commissione, del 20 maggio 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di perclorato in alcuni prodotti alimentari, GU L 160 del 25.5.2020, pag. 3.

<sup>4</sup> Regolamento (UE) 2021/1399 della Commissione, del 24 agosto 2021, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della *Claviceps* spp. e di alcaloidi della *Claviceps* spp. in alcuni prodotti alimentari, GU L 301 del 25.8.2021, pag. 1.



### Allegato 3

Nel commento (parte A), al numero 8 si fa riferimento alle categorie di frutta, verdura e cereali secondo i prodotti definiti nell'AOVA. Ciò corrisponde alla categorizzazione dei valori massimi dell'UE.

Nella parte B si adottano le seguenti modifiche:

#### Arsenico:

I livelli massimi per l'arsenico nell'alga bruna *Sargassum fusiforme* (*Hizika fusiformis*) sono cancellati, poiché sono obsoleti e non soddisfano più i requisiti di protezione della salute. Dato che non vengono stabiliti nuovi tenori massimi, i titolari della merce devono garantire che i prodotti siano conformi alle disposizioni generali del diritto alimentare.

La voce per l'arsenico nel «riso parboiled e semigreggio» viene corretta per chiarire che si applica al riso semigreggio o al riso parboiled.

#### Piombo:

I tenori massimi totali per il piombo sono sostituiti. Queste modifiche sono basate sulle disposizioni del regolamento (UE) 2021/1317<sup>5</sup>. In questo contesto, vengono completati e adattati anche i commenti.

Vengono apportate le seguenti modifiche:

Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Modifica
Piombo	bevande senz'alcool	0,2	Cancellata
"	vino aromatizzato, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	0,2	Invariata
"	vino aromatizzato, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	0,15	Limitazione alle raccolte fino al 2021
"	vino aromatizzato, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	0,1	Nuova
"	cavoli a foglia	0,3	Invariata
"	verdure a foglia	0,3	Invariata
"	cavolo a infiorescenza	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	spezie ottenute da pistilli di fiori	1	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	mirtilli giganti americani	0,2	Invariata
"	frutti del corbezzolo	0,2	Invariata
"	carni di bovini, ovini, suini e pollame	0,1	Invariata
"	fior di sale	2	Nuova
"	ortaggi a frutto	0,05	Invariata
"	frutta	0,6	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta, esclusivamente da bacche e da altri piccoli frutti	0,05	Invariata
"	succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	0,03	Invariata
"	aceto di fermentazione	0,2	Invariata
"	gelatina	5	Invariata, ora: la gelatina e il collagene sono elencati separatamente
"	verdura	0,1	Cancellata, i gruppi di verdura sono elencati separatamente
"	bevande per lattanti e bambini piccoli	0,5	Modificata
"	"	0,02	Modificata
"	cereali	0,2	Invariata
"	alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,02	Modificata
"	sale grigio	2	Nuova
"	bacche di sambuco	0,2	Invariata
"	miele	0,1	Invariata
"	legumi	0,2	Invariata
"	leguminose	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	zenzero	0,8	Nuova

<sup>5</sup> Regolamento (UE) 2021/1317 della Commissione, del 9 agosto 2021, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di piombo in alcuni prodotti alimentari, GU L 286 del 10.8.2021, pag. 1.

Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Modifica
"	ribes a grappoli	0,2	Invariata
"	orecchio di giuda ( <i>Auricularia auricula-judae</i> )	10	Cancellata
"	spezie ottenute da boccioli	1	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	cavolo rapa	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	collagene	5	Invariata, ora: la gelatina e il collagene sono elencati separatamente
"	cefalopodi	0,3	Invariata
"	cavolo a testa	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	crostacei	0,5	Invariata
"	curcuma	0,8	Nuova
"	alimenti a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti e ai bambini	0,02	Modificata
"	"	0,01	Invariata
"	alimenti per sportivi con un tenore definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per sportivi	3	Nuova, come gli integratori alimentari
"	vino liquoroso ottenuto da uve	0,15	Nuova
"	latte	0,02	Invariata, i descrittori nel campo delle osservazioni sono stati spostati
"	molluschi bivalvi	1,5	Invariata
"	muscolo di pesce	0,3	Invariata
"	integratori alimentari	3	Invariata
"	frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame	0,5	Cancellata e sostituita da nuovi valori
"	frattaglie di bovini e ovini	0,2	Nuova
"	frattaglie di suini	0,15	Nuova
"	frattaglie di pollame	0,1	Nuova
"	frutta	0,1	Invariata
"	spezie ottenute da corteccia	2	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	semi	0,9	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	0,02	Modificata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.
"	"	0,01	Invariata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.
"	salsefritica	0,3	Invariata
"	grassi e oli commestibili	0,1	Invariata
"	sale commestibile	1	Nuova eccezione per «fior di sale» e «sale grigio»
"	verdure a gambo	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	vino, sidro e vino di frutta	0,2	Invariata
"	"	0,15	Limitazione al 2021
"	"	0,1	Nuova
"	funghi selvatici	0,8	Modificata
"	ortaggi a radice e tubero	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato, nuove eccezioni
"	spezie ottenute da radici e rizomi	1,5	Nuovi tenori massimi per le spezie
"	champignon, orecchioni, shiitake	0,3	Invariata
"	mais dolce	0,1	Invariata
"	ortaggi a bulbo	0,1	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato

Per gli alimenti per gli sportivi con un tenore definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per sportivi, ad eccezione delle bevande, sono fissati gli stessi valori massimi degli integratori alimentari. Questi prodotti secondo l'articolo 37 lettera b dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)<sup>6</sup> sono simili agli integratori alimentari. Per altri alimenti per sportivi, i contenuti ammissibili possono essere dedotti dai tenori massimi delle materie prime.

#### Cadmio:

I tenori massimi totali per il cadmio vengono sostituiti. Queste modifiche si basano sulle disposizioni del regolamento (UE) 2021/1323<sup>7</sup>. I valori massimi per varie bevande sono stati cancellati. Per i succhi di frutta, i contenuti ammissibili possono essere dedotti dai tenori massimi di frutta e verdura.

Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Modifiche
Cadmio	alghe	3	Eliminata
"	bevande senz'alcool	0,01	Eliminata
"	fungo ostrica	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	ananas	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	melanzane	0,03	Modificata, ora elencata separatamente
"	banane	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	bacche e piccoli frutti	0,03	Modificata, ora elencata separatamente
"	ortaggi a foglia ed erbe fresche	0,1	Modificata, ora elencata separatamente
"	cavoli a foglia	0,1	Modificata, ora elencata separatamente
"	arachidi	0,2	Modificata
"	carni di bovini, ovini, suini e pollame	0,05	Invariata
"	carne di equini	0,2	Invariata
"	erbe fresche	0,2	Ora elencata separatamente, il valore è rimasto invariato
"	ortaggi a frutto	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	succhi di frutta, succhi di frutta diluiti, nettari di frutta e sciroppi di frutta	0,03	Eliminata
"	aceto di fermentazione e acido acetico commestibile	0,02	Invariata
"	gelatina	0,5	Invariata
"	verdura e frutta	0,05	Cancellata, i gruppi di verdura e frutta sono elencati separatamente
"	orzo	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,04	Invariata
"	bevande per lattanti e bambini piccoli	0,02	Nuova
"	cereali	0,1	Modificata (eccezioni)
"	frutta con guscio	0,2	Nuova
"	grano duro	0,18	Modificata, ora elencata separatamente
"	leguminose	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	lamponi	0,04	Modificata, ora elencata separatamente
"	legumi	0,04	Modificata, ora elencata separatamente
"	cacao in polvere (100 % sostanza secca di cacao totale)	0,6	Invariata
"	frutta a granelli	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	kiwi	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	aglio	0,05	Modificata, ora elencata separatamente

<sup>6</sup> RS 817.022.104

<sup>7</sup> Regolamento (UE) 2021/1323 della Commissione, del 10 agosto 2021, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di cadmio in alcuni prodotti alimentari, GU L 288 dell'11.08.2021, p. 13, pag. 13.

Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Modifiche
"	sedano rapa	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	cavoli	0,04	Modificata, ora elencata separatamente
"	collagene	0,5	Invariata
"	cefalopodi	1	Invariata
"	granchi e crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> )	0,5	Invariata
"	crostacei	0,5	Invariata
"	funghi coltivati	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	porro	0,04	Modificata, ora elencata separatamente
"	alimenti per sportivi con un tenore definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per sportivi	1	Nuova, come gli integratori alimentari
"	fegato di bovini, ovini, suini, pollame e equini	0,5	Invariata
"	semi di lino	0,5	Modificata, ora elencata separatamente
"	manghi	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	rafano	0,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	semi di papavero	1,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	molluschi bivalvi	1	Invariata
"	muscolo di pesce dei seguenti pesci: tombarello ( <i>Auxis species</i> )	0,15	Modificata
"	muscolo di pesce dei seguenti pesci: <i>Sicyopterus lagocephalus</i> sgombro ( <i>Scomber species</i> ) tonno e tonnetto ( <i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> )	0,1	Invariata
"	muscolo di pesce dei seguenti pesci: acciuga ( <i>Engraulis species</i> ) pesce spada ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25	Invariata
"	muscolo di pesce	0,05	Invariata
"	integratori alimentari	1	Invariata
"	integratori alimentari composti esclusivamente o principalmente da alghe marine essiccate, da prodotti derivati da alghe marine o da molluschi bivalvi essiccati	3	Invariata
"	reni di bovini, ovini, suini, pollame e equini	1	Invariata
"	frutta	0,05	Modificata
"	sidro senz'alcool	0,03	Eliminata
"	semi oleosi	0,1	Modificata
"	papaie	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	pastinache	0,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	radici di prezzemolo	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	pinoli	0,3	Modificata, ora elencata separatamente
"	proteine ottenute da legumi	0,1	Nuova
"	semi di colza	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	barbabietola rossa	0,06	Modificata, ora elencata separatamente
"	riso e quinoa	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	ramolaccio	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	segale	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino	0,01	Invariata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.

Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Modifiche
"	"	0,005	Invariata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.
"	alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,02	Invariata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.
"	"	0,01	Invariata; l'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.
"	cioccolato (cioccolato al latte) contenente < 30 % di sostanza secca di cacao totale	0,1	Invariata
"	cioccolato contenente ≥ 30 % e < 50 % di sostanza secca di cacao totale	0,3	Invariata
"	cioccolato contenente ≥ 50 % e < 70 % di sostanza secca di cacao totale	0,8	Invariata
"	cioccolato contenente ≥ 70 % di sostanza secca di cacao totale	0,9	Invariata
"	salsefrica	0,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	semi di senape	0,3	Modificata, ora elencata separatamente
"	piantine di senape	0,2	Nuova
"	shiitake	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	semi di soia	0,2	Invariata
"	semi di girasole	0,5	Modificata, ora elencata separatamente
"	sale commestibile	0,5	Invariata
"	rapa	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	spinaci e simili (foglie)	0,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	sedano	0,1	Modificata, ora elencata separatamente
"	verdure a gambo	0,03	Modificata, ora elencata separatamente
"	frutta a nocciolo	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	olive da tavola	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	ortaggi a radice e tubero	0,05	Modificata, ora elencata separatamente
"	germi di frumento	0,2	Modificata, ora elencata separatamente
"	fibra di frumento	0,15	Modificata, ora elencata separatamente
"	glutine di frumento	0,15	Nuova
"	vermut e bitter senz'alcool	0,03	Eliminata
"	funghi selvatici	0,5	Modificata, ora elencata separatamente
"	ortaggi a radice e tubero	0,1	Modificata
"	agrumi	0,02	Modificata, ora elencata separatamente
"	ortaggi a bulbo	0,03	Modificata, ora elencata separatamente

Per gli alimenti per sportivi con un tenore definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per sportivi, ad eccezione delle bevande: cfr. commento di cui sopra relativo al piombo.

#### Mercurio:

Per il mercurio, nell'OAOVA sono fissati i tenori massimi che provengono anche dalle contaminazioni ambientali. Pertanto, si fa riferimento a questi nella lista. Inoltre, i valori massimi per varie bevande sono

stati cancellati. Per i succhi di frutta, i contenuti ammissibili possono essere dedotti dai tenori massimi di frutta e verdura.

Per gli alimenti per sportivi con un tenore definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per sportivi, ad eccezione delle bevande: cfr. commento di cui sopra relativo al piombo.

#### **Allegato 4**

Per regolamentare la contaminazione da 3-MCPD nei grassi e negli oli provenienti da varie fonti, i tenori massimi sono fissati in conformità al regolamento (UE) 2020/1322<sup>8</sup>. Sulla base di questo regolamento, anche i tenori massimi di glicidil esteri degli acidi grassi sono adattati e integrati; anche l'olio di pesce è ora regolamentato. L'espressione «formule per la prima infanzia», introdotta nell'UE, non è necessaria in Svizzera, poiché tali prodotti rientrano negli alimenti di proseguimento.

#### **Allegato 6**

I tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici sono fissati per gli alimenti di origine vegetale in polvere per la preparazione di bevande. Questi si basano sul regolamento (UE) 2020/1255<sup>9</sup>.

#### **Allegato 8**

I tenori massimi di acido erucico sono aggiornati in base al regolamento (UE) 2019/1870<sup>10</sup>.

Per gli alcaloidi tropanici vengono introdotti nuovi tenori massimi per varie derrate alimentari sulla base del regolamento (UE) 2021/1408<sup>11</sup>, estendendo anche i tenori massimi esistenti per atropina e scopolamina agli alimenti a base di cereali e ad altri alimenti trasformati a base di mais destinati a lattanti e bambini piccoli.

Sono ora inseriti i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in varie derrate alimentari. A tal fine, la definizione del valore somma è stabilita nella parte A e i tenori massimi nella parte B. Le disposizioni si basano sul regolamento (UE) 2020/2040<sup>12</sup>.

#### **Allegato 11**

Sulla base di studi e indagini condotti in Svizzera<sup>13</sup>, è stato possibile dimostrare che il valore guida per l'acrilammide nelle patate fritte può essere ridotto a 200 µg/kg, raggiungendo così un livello più alto di protezione per i consumatori.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Nessuna.

<sup>8</sup> Regolamento (UE) 2020/1322 della Commissione, del 23 settembre 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), 3-MCPD esteri degli acidi grassi e glicidil esteri degli acidi grassi in alcuni alimenti, GU L 310 del 24.9.2020, pag. 2.

<sup>9</sup> Regolamento (UE) 2020/1255 della Commissione, del 7 settembre 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale nonché nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale e che fissa un tenore massimo di IPA negli alimenti di origine vegetale in polvere utilizzati per la preparazione di bevande, GU L 293 dell'8.9.2020, pag. 1.

<sup>10</sup> Regolamento (UE) 2019/1870 della Commissione, del 7 novembre 2019, che modifica e rettifico il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido erucico e di acido cianidrico in alcuni prodotti alimentari, GU L dell'8.11.2019, pag. 37.

<sup>11</sup> Regolamento (UE) 2021/1408 della Commissione, del 27 agosto 2021, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in alcuni prodotti alimentari, GU L 304 del 30.8.2021, pag. 1.

<sup>12</sup> Regolamento (UE) 2020/2040 della Commissione, dell'11 dicembre 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari, GU L 420 del 14.12.2020, pag. 1.

<sup>13</sup> K. Grob et al. Eur Food Res Technol (2003) 217:185–194. French fries with less than 100 µg/kg acrylamide. A collaboration between cooks and analysts und M. Biedermann et al. Food Additives and Contaminants (2010) 27(10): 1352–1362. Acrylamide monitoring in Switzerland, 2007–2009: results and conclusions.

## **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

Le autorità cantonali di esecuzione devono far rispettare i nuovi requisiti. Tuttavia, questo non causa un onere supplementare, poiché l'infrastruttura è già presente.

## **3. Ripercussioni per l'economia**

Le aziende alimentari devono garantire che i loro prodotti siano conformi ai nuovi requisiti. Poiché questi sono conformi ai requisiti dell'UE, l'esportazione verso e l'importazione dai Paesi dell'UE viene semplificata. L'onere per il controllo autonomo rimane quindi invariato.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La Svizzera è obbligata a rispettare i requisiti dell'UE per le derrate alimentari di origine animale. Questo obbligo viene attuato con la revisione.

BONIVA



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAI, RS 817.022.14)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con l'attuale revisione l'OIAI viene adeguata allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dell'UE.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 3 cpv. 1, art. 4 lett. b e 7 lett. f

La disposizione sull'indicazione della denominazione specifica (art. 3 cpv. 1) è adattata all'articolo 6 capoverso 1 della direttiva 2002/46/CE<sup>1</sup>. In futuro, come denominazione specifica del prodotto sarà sufficiente «integratore alimentare». L'obbligo di indicare i nomi delle categorie di vitamine, sali minerali o altre sostanze che caratterizzano il prodotto o l'indicazione della natura di tali vitamine, sali minerali o altre sostanze ai sensi dell'articolo 6 paragrafo 3 lettera a della direttiva 2002/46/CE vengono eliminati come integrazione alla denominazione specifica (attualmente all'art. 3 cpv. 1) e inseriti nell'articolo 3 capoverso 7 lettera f. Si tratta di un allineamento con il diritto UE.

Per poter fare riferimento a un'altra sostanza, almeno il 15 % della quantità massima secondo l'allegato 1 parte B deve essere contenuta per dose giornaliera raccomandata. La quantità massima è basata sulla protezione della salute e non sul fabbisogno. In singoli casi, quindi, una quantità significativa può essere presente anche se è contenuto meno del 15 % della quantità massima. L'articolo 3 capoverso 4 lettera b è quindi integrato in modo che una deroga a questa disposizione sia possibile in via eccezionale se sulla base di dati e informazioni scientifici universalmente riconosciuti si può dimostrare che la sostanza è presente in una quantità tale che è idonea a ottenere un effetto nutritivo o fisiologico. Questa prova deve essere documentata nell'ambito del controllo autonomo.

### Allegati

#### Allegato 1 parte A

Il nicotinamide riboside cloruro è stato autorizzato nell'UE mediante il regolamento di esecuzione (UE) 2020/16<sup>2</sup> come nuovo tipo derrata alimentare da utilizzare negli integratori alimentari con una quantità massima di 300 mg negli integratori alimentari per la popolazione adulta generale (escluse le donne in gravidanza e in allattamento) e 230 mg per le donne in gravidanza e in allattamento. Con il

<sup>1</sup> Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari, GU L 183, 12.7.2002, pag. 51; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/418, GU L 83 del 10.3.2021, pag. 1.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2020/16 della Commissione, del 10 gennaio 2020, che autorizza l'immissione sul mercato del nicotinamide riboside cloruro quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, GU L 7 del 13.1.2020, pag. 6.



regolamento (UE) n. 2021/418<sup>3</sup> il nicotinamide riboside cloruro è stato incluso come composto consentito per la niacina nell'allegato II della direttiva 2002/46/CE ed è quindi incluso anche nell'allegato 2 della presente ordinanza. La quantità massima giornaliera di niacina consentita è integrata di conseguenza per l'uso di questo composto.

### **Allegato 1 parte B**

Nel suo parere n. 052/2019 del 20 dicembre 2019<sup>4</sup>, l'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi (Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR) ha dedotto per l'assunzione isolata degli aminoacidi a catena ramificata leucina, isoleucina e valina (singolarmente o in combinazione) valori guida per le assunzioni giornaliere tollerabili per gli adulti, che possono essere assunte in aggiunta all'alimentazione. Le quantità massime degli aminoacidi L-isoleucina, L-leucina e L-valina sono adeguate in base a questo parere.

### **Allegato 2**

Con il regolamento (UE) n. 2021/418<sup>5</sup>, il citrato-malato di magnesio e il nicotinamide riboside cloruro sono stati inclusi nell'allegato II della direttiva 2002/46/CE come composti consentiti rispettivamente per il magnesio e la niacina. Questi due composti sono quindi inclusi anche in Svizzera nell'allegato 2 come composti ammessi negli integratori alimentari per il magnesio e la niacina.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

### **2. Ripercussioni 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.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La presente modifica è compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.

---

<sup>3</sup> Regolamento (UE) 2021/418 della Commissione, del 9 marzo 2021, che modifica la direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il nicotinamide riboside cloruro e il citrato-malato di magnesio usati nella fabbricazione di integratori alimentari e per quanto riguarda le unità di misura usate per il rame, GU L 83 del 10.3.2021, pag. 1.

<sup>4</sup> Parere del BfR n. 052/2019 del 20 dicembre 2019: Integratori alimentari – gli aminoacidi isolati a catena ramificata possono avere un effetto negativo sulla salute se assunti a dosi elevate.

<sup>5</sup> Cfr. nota a piè di pagina 2.



## Commento relativo

# alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE, RS 817.022.104)

del ...

### I. Situazione iniziale

Nell'ambito della presente revisione, l'ordinanza sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE, RS 817.022.104) è stata modificata per adeguarla allo stato delle conoscenze scientifiche, per aumentare la sicurezza dei consumatori e dei bambini nella prima infanzia e per adeguarla ad alcune modifiche legislative introdotte dall'Unione europea.

### II. Commento alle singole disposizioni

#### Articolo 40 capoverso 4<sup>bis</sup>

Gli alimenti per sportivi commercializzati in forma concentrata come compresse espongono la popolazione a rischi paragonabili a quelli legati al consumo di integratori alimentari. La composizione di alcuni prodotti sul mercato può anche essere identica anche se uno è commercializzato come alimento per sportivi e l'altro come integratore alimentare. Per questo motivo, il DFI ha deciso di estendere l'obbligo per alcune indicazioni agli alimenti per sportivi. La presente modifica include tre nuove indicazioni che devono ora far parte delle informazioni da indicare sull'imballaggio degli alimenti per sportivi. L'obiettivo della modifica è quindi aumentare il livello di sicurezza per i consumatori, inclusi i bambini nella prima infanzia, per i quali non si può escludere un rischio per la salute in caso di ingestione accidentale di alcuni di questi prodotti.

#### Articolo 40 capoverso 4<sup>ter</sup>

La dichiarazione del valore nutritivo degli alimenti per sportivi con un contenuto definito di vitamine e sali minerali o altre sostanze rilevanti per gli sportivi non è più obbligatoria. Se queste sostanze figurano volontariamente nella dichiarazione del valore nutritivo, devono essere soddisfatti i requisiti dell'articolo 40 capoverso 4<sup>quater</sup>.

#### Articolo 40 capoverso 4<sup>quater</sup>

Per gli alimenti per sportivi di cui all'articolo 37 lettera b, come già accade per gli integratori alimentari (cfr. art. 3 cpv. 4 dell'ordinanza del DFI sugli integratori alimentari [RS 817.022.14]), sono state introdotte quantità minime che devono essere rispettate per l'indicazione dell'una o dell'altra sostanza. In deroga all'allegato 10 parte A numero 2 OID, le quantità significative di vitamine e sali minerali sono espresse per la dose giornaliera raccomandata.

#### Articolo 40, capoverso 5

Il capoverso è abrogato. Le disposizioni sull'osmolarità relative all'isotonicità e all'ipotonicità sono ora contenute nell'ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).Allegato 1

Il composto L-metilfolato di calcio è identico alla forma naturale dell'acido folico presente nel latte materno. Nel suo parere del 27 novembre 2019<sup>1</sup>, l'EFSA ha concluso che l'L-metilfolato di calcio è una fonte a partire dalla quale è biodisponibile il folato ed è sicuro nell'uso e nelle dosi proposte per la popolazione a cui è destinato, cioè i lattanti (< 12 mesi) e i bambini nella prima infanzia (12 mesi - < 36 mesi).

Per consentire l'uso del composto anche negli alimenti per lattanti, negli alimenti di proseguimento e negli alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento, cosa che finora non era prevista, viene adeguata di conseguenza la voce corrispondente nella tabella dell'allegato 1 ODPPE.

Questa modifica è conforme alla modifica apportata dal regolamento delegato (UE) 2021/571<sup>2</sup>.

### **Allegato 8**

Per ragioni di sicurezza e chiarezza del diritto, l'UE ha deciso di allineare la definizione di residui di pesticidi nei regolamenti delegati (UE) 2016/127 e (UE) 2016/128 alla definizione contenuta nell'articolo 3, paragrafo 2, punto c), del regolamento (CE) n. 396/2005.

Poiché le definizioni di residui di sostanze attive dovrebbero applicarsi come definite nel regolamento (CE) n. 396/2005, è opportuno inserire negli elenchi di cui agli allegati IV e V del regolamento delegato (UE) 2016/127 e (UE) 2016/128 soltanto i composti originari delle sostanze attive in vista di future modifiche al regolamento (CE) n. 396/2005.

Con questa revisione, l'ODPPE è stata allineata al regolamento delegato (UE) 2021/1041 della Commissione<sup>3</sup>.

### **Allegato 11**

Per gli aminoacidi BCAA (L-isoleucina, L-leucina e L-valina) vengono fissate nuove quantità massime consentite per gli adulti, conformemente ai risultati della valutazione dei rischi, basata sulle ultime conoscenze scientifiche in questo settore, effettuata e presentata dal BfR nel suo parere n. 052/2019 del 20 dicembre 2019<sup>4</sup>.

## **III. Ripercussioni**

### **Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e per l'economia**

Nessuna.

## **IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera.

<sup>1</sup> Gruppo NDA (gruppo scientifico su prodotti dietetici, nutrizione e allergie) dell'EFSA, «Scientific Opinion on Calcium L-methylfolate as a source of folate added for nutritional purposes to infant and follow-on formula, baby food and processed cereal-based food», EFSA Journal, doi: 10.2903/j.efsa.2020.5947.

<sup>2</sup> Regolamento delegato (UE) 2021/571 della Commissione, del 20 gennaio 2021, 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 alle formule per lattanti, alle formule per la prima infanzia, agli alimenti a base di cereali e ad altri alimenti per la prima infanzia, GU L 120 dell'8.4.2021, pag. 1–3.

<sup>3</sup> Regolamento delegato (UE) 2021/1041 della Commissione, del 16 aprile 2021, recante modifica del regolamento delegato (UE) 2016/127 per quanto riguarda le prescrizioni in materia di pesticidi nelle formule per lattanti e nelle formule di proseguimento, GU L 225/4 del 26.06.2021, pag. 4–6

<sup>4</sup> Integratori alimentari – Gli aminoacidi isolati a catena ramificata possono influire sulla salute in caso di consumo elevato. Parere del BfR n. 052/2019 del 20 dicembre 2019.



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle bevande (RS 817.022.12)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con l'attuale revisione l'ordinanza viene adeguata allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. Nel settore delle bevande spiritose, questo riguarda il chiarimento dell'uso di latte e prodotti a base di latte nel liquore a base di uova, la precisazione delle disposizioni per il «London Gin» e l'uso della denominazione «dry». È stata aggiunta la categoria di bevande spiritose mancante «topinambur». Nel caso delle bevande contenenti caffeina, la modifica riguarda un chiarimento del tenore massimo ammissibile di caffeina per razione giornaliera. Inoltre, il termine tedesco «Coffein» deve essere scritto allo stesso modo in tutto l'atto normativo, motivo per cui «Koffein» è sostituito da «Coffein».

## II. Commento alle singole disposizioni

### Indicazione generale

Lo scopo dell'indicazione generale è quello di armonizzare il termine tedesco «Coffein» in tutto l'atto normativo. Di conseguenza, il termine «Koffein» è sostituito da «Coffein».

### Articolo 38 capoverso 1

Nel precedente capoverso 1 è stato regolamentato che il tenore di caffeina non deve essere superiore a 160 mg per razione giornaliera secondo l'allegato 7 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM). Ciò significa che è consentito un massimo di 160 mg di caffeina per 500 g di bevanda contenenti caffeina. Non era chiaro se il tenore massimo di caffeina si riferisse sempre a 500 g di bevanda pronta, anche se nella caratterizzazione il produttore indica una razione giornaliera specifica per il prodotto. Questa ambiguità viene chiarita con questa modifica elencando ora esplicitamente entrambi i casi. Se nella caratterizzazione di una bevanda contenente caffeina (ad es. Energy Drink) è indicata una razione giornaliera specifica che si discosta dalla razione giornaliera secondo l'allegato 7 OAVM (ovvero meno o più di 500 g di bevanda), il tenore massimo ammissibile di caffeina di 160 mg si riferisce alla razione giornaliera dichiarata. Se la caratterizzazione non indica una razione giornaliera da non superare, il tenore massimo di caffeina ammesso di 160 mg si riferisce a 500 g di bevanda secondo l'allegato 7 OAVM.

### Articolo 39 capoverso 1 lettera c numero 1 e capoverso 2

Sostituzione di un'espressione. Concerne soltanto il testo tedesco.

<sup>1</sup> RS 817.022.32



#### **Articolo 58 capoverso 4**

L'attuale definizione di tè di erbe e di frutti comprende una bevanda aromatica preparata per infusione in acqua a partire da parti di piante o loro estratti. Questa definizione non è più attuale a causa dei metodi di produzione odierni. Dovrebbe essere applicabile anche ai tè prodotti a freddo e non solo a quelli alle erbe e alla frutta in infusione. La definizione per i tè di erbe e di frutti dovrebbe quindi essere adattata e «per infusione» dovrebbe essere eliminato dalla definizione.

#### **Articolo 120**

Nell'articolo 144 capoverso 4, il «London Gin» viene ora definito come una categoria di bevanda spiritosa separata. Non può essere aromatizzato, ed è per questo che l'articolo 120 deve essere completato.

#### **Articolo 144**

Capoverso 2: i requisiti di qualità dell'alcool etilico di origine agricola sono chiaramente definiti nell'allegato 14. Di conseguenza, la dicitura «di qualità che presenti» nel capoverso 2 è ridondante e può essere cancellata.

Capoverso 2<sup>bis</sup>: in linea di principio, il gin distillato può anche essere edulcorato. Non vi sono restrizioni nell'allegato 16 a questo proposito. In analogia al diritto dell'UE, si crea qui la possibilità di poter designare un prodotto non zuccherato come «dry». Pertanto, vengono integrate le nuove condizioni corrispondenti.

Capoversi 4 e 5: Sebbene il «London Gin» sia un gin distillato, rappresenta comunque una propria categoria di bevanda spiritosa. A differenza del gin distillato, il suo aroma è creato esclusivamente dalla distillazione di alcol etilico con piante vegetali naturali. Questo è ora esplicitamente definito nel capoverso 4. Anche il «London Gin» può portare il termine «dry». Questo è disciplinato nel capoverso 5. Queste disposizioni sono analoghe a quelle dell'UE.

#### **Articolo 154 capoverso 3**

In futuro la possibilità di impiegare latte e prodotti a base di latte nel liquore a base di uova e nel liquore all'uovo sarà consentito. Questa modifica è stata apportata anche nell'UE.

#### **Articolo 161a**

Il periodo transitorio è di 1 anno dall'entrata in vigore del nuovo diritto. Dopodiché, le derrate alimentari interessate dal nuovo diritto potranno essere vendute ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

#### **Allegato 15**

Per il topinambur, nell'elenco dell'allegato 15 mancava finora il titolo alcolometrico volumico minimo, che sarà ora incluso.

#### **Allegato 16**

Per la nuova categoria di bevanda spiritosa regolamentata separatamente «London Gin» si applica un tenore massimo di zucchero di 0,1 g/l per la denominazione «dry». Ciò viene completato di conseguenza.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

#### **2. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi 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 pubblico

(OPPD, RS 817.022.11)

del ...

## I. Situazione iniziale

Nell'ambito della presente revisione, i termini sono definiti in modo più uniforme ed esplicito e vengono apportati chiarimenti formali. Queste modifiche tengono conto in particolare delle esigenze delle autorità di esecuzione e dei fornitori d'acqua. Per la prima volta viene incluso anche un elenco di sostanze attive e procedure per la disinfezione delle acque per piscine (allegato 5a), in modo da poter chiarire le ambiguità presenti a questo proposito dall'ultima revisione.

Le modifiche materiali dovute alla nuova direttiva UE sull'acqua potabile 2020/2184 del 16 dicembre 2020<sup>1</sup> riguardano solo l'inclusione del bisfenolo A nell'allegato 2. Ulteriori adeguamenti al diritto europeo saranno valutati per una revisione successiva, poiché la situazione dei dati nell'UE e in Svizzera non è ancora chiara o i termini fissati per l'attuazione dei nuovi requisiti sono molto lunghi.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Sezione 2: Acqua potabile

#### Articolo 2 lettera d

La lettera d specifica che l'impianto domestico fa parte dell'impianto di approvvigionamento idrico, poiché le disposizioni dell'articolo 4 si applicano anche ai proprietari e ai gestori di impianti domestici (ad eccezione dell'art. 4 cpv 1).

#### Articoli 3 e 4

Invece di diversi termini, viene usato esclusivamente il termine «impianto di approvvigionamento idrico» definito nell'articolo 2 lettera d.

L'articolo 3 capoverso 3 è integrato in quanto i proprietari e gli operatori di impianti domestici sono esenti da questa disposizione.

L'articolo 4 capoverso 4 è integrato, in quanto le sostanze e le procedure ammesse dall'allegato 4, analogamente all'articolo 12 della direttiva UE sull'acqua potabile 2020/2184, devono soddisfare determinati requisiti per l'uso nel settore dell'acqua potabile o le regole tecniche riconosciute. In merito a questo, sono sorti problemi in passato nell'erogazione idrica, soprattutto per quanto riguarda la purezza delle sostanze. A causa del campo di applicazione dell'ordinanza sui biocidi<sup>2</sup>, i biocidi per l'impiego nel settore alimentare devono essere regolamentati separatamente. L'esecuzione di questa disposizione è di competenza delle autorità cantonali di esecuzione.

<sup>1</sup> Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2020 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, GU L 435 del 23.12.2020, pag. 1.

<sup>2</sup> RS 813.12

## **Articolo 5**

Come eccezione all'articolo 2 lettera d, i proprietari e i gestori di impianti domestici sono esclusi dall'obbligo di fornire informazioni.

### **Sezione 3: Acqua per docce e piscine**

## **Articolo 7**

Nella lettera g, la definizione di impianto di balneazione con rigenerazione biologica dell'acqua è adeguata allo stato dell'arte in rapida evoluzione. Le vasche devono essere completamente impermeabilizzate rispetto al terreno sottostante e per isolare non sono ammessi strati di argilla. Non devono esserci cambi d'acqua. La disinfezione UV per ridurre i germi patogeni è consentita, ma non si possono usare disinfettanti chimici o conservanti.

## **Articolo 9**

L'acqua per docce non deve solo soddisfare i requisiti microbiologici (vedi commento all'allegato 5), ma anche i requisiti organolettici dell'acqua potabile, in modo che, ad esempio, l'acqua grigia non venga utilizzata come acqua per docce. Pertanto, il capoverso 2 si riferisce ora ai requisiti relativi a odore, sapore e aspetto.

## **Articolo 10 capoverso 1**

Dall'ultima revisione, vi è stata una mancanza di chiarezza su quali sostanze attive e procedure si applicano per la disinfezione delle acque per piscine. Il capoverso 1 si riferisce al nuovo allegato 5a. Possono essere utilizzati solo prodotti omologati per questi usi secondo l'ordinanza sui biocidi (vedi anche il commento all'articolo 4 capoverso 4).

## **Allegati**

### **Allegato 1**

Nella posizione 1.2, la misurazione dei germi aerobici e mesofili è stralciata, poiché si tratta di un parametro di processo utilizzato principalmente per controllare il trattamento. Quest'ultimo, invece, può essere regolamentato nel quadro della buona prassi procedurale. Inoltre, questo parametro non può essere sempre rispettato nel trattamento biologico (filtrazione lenta a sabbia, carbone attivo) e l'influenza del punto di campionamento spesso falsifica anche il risultato della misurazione.

La posizione 2 viene precisata, poiché da un punto di vista igienico sono soprattutto i sistemi di erogazione dell'acqua (rubinetto, tubi ecc.) e non i bocconi stessi ad essere la causa della contaminazione.

Metodi analitici di riferimento in microbiologia: viene aggiunta questa disposizione, poiché sono ammessi altri metodi di analisi purché siano convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo protocolli accettati a livello internazionale e portino alle stesse valutazioni dei metodi di riferimento.

### **Allegato 2**

Valore massimo bisfenolo A: il bisfenolo A è ora incluso in questo allegato con un valore massimo basato sulla salute di 2,5 µg/l al fine di soddisfare i requisiti secondo la direttiva UE sull'acqua potabile 2020/2184. Inoltre, questo valore massimo per materiali destinati a entrare in contatto con l'acqua potabile era già specificato nell'allegato 13 numero 3 dell'ordinanza sui materiali e gli oggetti<sup>3</sup>.

Campioni da impianti domestici (piombo, rame, nichel): la disposizione di prelevare campioni dopo aver fatto scorrere 500 ml di acqua viene stralciata, poiché con tale procedura non è chiaro se l'acqua viene testata nella rete di distribuzione o nell'impianto domestico. La direttiva UE sull'acqua potabile 2020/2184 richiede che tali campioni siano prelevati al rubinetto del consumatore senza aver prima fatto scorrere l'acqua.

---

<sup>3</sup> RS 817.023.21

Diclorometano: il valore massimo di 20 µg/l è in contraddizione con il valore massimo di 10 µg/l stabilito per gli idrocarburi alogenati volatili. Pertanto, il riferimento a questo parametro di somma è eliminato.

Idrocarburi alogenati volatili: il diclorometano con un valore massimo di 20 µg/l è escluso da questo parametro di somma (10 µg/l).

Silicato: entrambi i valori massimi sono eliminati, poiché questo parametro non è rilevante per la salute quando viene assorbito attraverso l'acqua.

Sostanze di cui all'allegato 2 dell'ordinanza sui materiali e gli oggetti: si specifica con un'aggiunta redazionale che i valori limite di migrazione si applicano alle sostanze utilizzate per la fabbricazione di materiali e oggetti in *plastica* a contatto con l'acqua potabile.

Sostanze di cui all'allegato 13 dell'ordinanza sui materiali e gli oggetti: poiché i requisiti per i materiali a contatto con l'acqua potabile devono essere regolamentati solo nell'OPPD e non in aggiunta nell'ordinanza sui materiali e gli oggetti, è stata introdotta la disposizione sui valori limite di migrazione per le sostanze provenienti da vernici e rivestimenti.

#### **Allegato 4**

Il titolo è adeguato per essere coerente con le definizioni dell'articolo 2.

Elenco 1: il titolo è adeguato per distinguerlo dall'elenco 2, poiché le procedure di disinfezione appartengono alle procedure di trattamento.

Elenco 2: il titolo è adeguato per differenziarlo dall'elenco 1 e per prendere in considerazione la protezione della rete e procedure come la disinfezione per ultrafiltrazione, che non rientrano nella definizione classica di disinfezione. È ora incluso il processo di ultrafiltrazione, usato per l'eliminazione fisica dei microrganismi nel trattamento dell'acqua di sorgente, di lago e sotterranea, come unica fase di trattamento o in combinazione con altre fasi di trattamento a monte e/o a valle. La descrizione e lo scopo dell'utilizzo di argento sono specificati in conformità con l'elenco 5.

Elenco 3: il titolo è adeguato per essere coerente con le definizioni dei termini dell'articolo 2. L'aggiunta di sostanze per ridurre la formazione di biofilm negli impianti domestici è ora elencata esclusivamente nel settore dell'acqua calda. Questo metodo può essere utilizzato se, ad esempio, nelle tubature dell'impianto domestico non è possibile mantenere le temperature raccomandate per la prevenzione della legionella.

Elenco 4: è ora inclusa la ceramica per il trattamento dell'acqua, ad esempio nelle membrane per l'ultrafiltrazione.

Elenco 5: il titolo è adeguato in conformità con l'elenco 2. Per l'argento, vengono chiarite le principali funzioni e il nitrato d'argento viene eliminato come sostanza attiva non autorizzata per i biocidi.

Elenco 6: il titolo è adeguato per essere coerente con le definizioni dell'articolo 2. Le voci di sostanze con argento sono adeguate in conformità con l'elenco 3.

#### **Allegato 5**

La tabella è ampliata per eliminare ambiguità. L'acqua per le vasche idromassaggio e i bagni di vapore umido (posizioni 3 e 4) deve soddisfare gli stessi requisiti microbiologici dell'acqua per gli stabilimenti accessibili al pubblico (posizione 1), oltre ai requisiti relativi alla legionella. L'acqua per le docce (posizione 5), a sua volta, deve soddisfare i requisiti microbiologici dell'acqua potabile secondo l'allegato 1 numero 1.4 (vedi commento all'articolo 9).

Metodi analitici di riferimento in microbiologia: sono ammessi altri metodi di analisi purché siano convalidati rispetto al metodo di riferimento in conformità con i protocolli riconosciuti internazionalmente e giungano alle stesse valutazioni dei metodi di riferimento.

#### **Allegato 5a**

Questo nuovo allegato elenca i principi attivi e le procedure per la disinfezione chimica delle acque di balneazione secondo lo stato dell'arte (vedi commento all'art. 10 cpv. 1). Si basa sulle indicazioni norma SIA 385/9 e sui principi attivi approvati e i biocidi omologati per questo settore secondo l'ordinanza sui biocidi.

#### **Allegato 6**

Poiché la misura del pH dipende dalla temperatura, la misurazione del pH deve essere effettuata nelle vasche e non in laboratorio.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

#### **2. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera.

BONNA



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari

(Ordinanza sui materiali e gli oggetti, RS 817.023.21)

del ...

## I. Situazione iniziale

La revisione dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari ha lo scopo di allineare il diritto svizzero in materia di materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari al diritto dell'Unione europea. Vengono riprese soprattutto le ultime modifiche al regolamento (UE) n. 10/2011<sup>1</sup> sui materiali e gli oggetti di plastica derivanti dal regolamento (UE) 2020/1245<sup>2</sup>. Il regolamento (UE) n. 10/2011 e in particolare gli elenchi delle sostanze ammesse negli allegati devono essere adeguati a cadenza regolare per tenere conto delle conoscenze scientifiche e tecniche, includendo nuove sostanze consentite o adeguando le restrizioni d'uso.

Vengono inoltre allineati al diritto europeo<sup>3</sup> i requisiti per i materiali e oggetti in ceramica, vetro, smalto e materiali simili.

È adattato il regolamento delle sostanze ammesse per la fabbricazione di inchiostri per imballaggi: la parte B dell'allegato 10, in cui erano elencate le sostanze non valutate in precedenza, è abrogata. Tuttavia, a condizione che siano soddisfatti i requisiti per le sostanze non elencate, vale a dire nessun trasferimento alle derrate alimentari (migrazione nella derrata alimentare o simulante alimentare < 0,01 mg/kg) e nessuna proprietà tossicologica problematica («sostanze CMR»), tutte le sostanze possono essere utilizzate per la produzione di inchiostri per imballaggi. Inoltre, per gli inchiostri per imballaggi è prescritto il rilascio di una dichiarazione di conformità così come la relativa attività di conformità.

La regolamentazione dei materiali a contatto con l'acqua potabile come materiali e oggetti nell'ordinanza in oggetto segue ampiamente il diritto europeo armonizzato per i materiali e gli oggetti che vengono a contatto con gli alimenti (Food contact materials). Tuttavia, nell'UE i materiali a contatto con l'acqua potabile sono disciplinati separatamente dai materiali a contatto con le derrate alimentari. Attualmente non esiste un regolamento armonizzato a livello europeo per i materiali a contatto con l'acqua potabile. I regolamenti degli Stati membri Germania, Francia e Paesi Bassi, seguiti in pratica anche da altri Paesi, sono significativamente più severi di quelli per i materiali a contatto con gli alimenti per quanto riguarda la base dei test e della valutazione. Inoltre, l'esecuzione dei test è più costosa e complessa. È quindi essenziale che i materiali a contatto con l'acqua potabile utilizzati in Svizzera siano sottoposti anche a procedure di test e di valutazione secondo le regole della tecnica generalmente riconosciute e non a

<sup>1</sup> Regolamento (UE) n. 10/2011, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, GU L 12 del 15.1.2011, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2020/1245, GU L 288 del 3.9.2020, pag. 1.

<sup>2</sup> Regolamento (UE) 2020/1245 della Commissione, del 2 settembre 2020, che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, GU L 288 del 3.9.2020, pag. 1.

<sup>3</sup> Direttiva del Consiglio del 15 ottobre 1984 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto riguarda gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (84/500/CEE), GU. L 277 del 20.10.1984, pag. 12; modificata da ultimo dalla direttiva 2005/31/CE della Commissione, GU L 110 del 30.4.2005, pag. 36.



procedure di test e di valutazione per i materiali a contatto con gli alimenti, che sarebbero inappropriate o insufficienti per questo tipo di materiali.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Articolo 1 capoverso 3

Nell'articolo 1 capoverso 3 si fa ora riferimento all'ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)<sup>4</sup>, in modo che, per motivi di chiarezza e trasparenza, i requisiti per i materiali a contatto con l'acqua potabile siano descritti in un'unica ordinanza. Questa modifica rispecchia meglio l'attuale regolamento degli Stati membri dell'UE e consente dunque maggiore flessibilità per le modifiche future.

### Articolo 8 capoverso 1<sup>bis</sup>

Le regolamentazioni per i materiali a contatto con l'acqua potabile che riguardano i metalli e le leghe metalliche sono ora elencate solo nell'OPPD e vengono quindi rimosse dall'ordinanza sui materiali e gli oggetti.

### Art. 11 capoverso 2 lettera d

Le modifiche dell'introduzione in questo capoverso hanno finalità di precisazione. Le sostanze non elencate nella tabella 1 allegato 2 possono essere utilizzate se, nel materiale o oggetto finito, non mettono in pericolo la salute dei consumatori.

Questa disposizione corrisponde all'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>5</sup>. I sali di sostanze aggiuntive da acidi, fenoli o alcoli ammessi possono essere utilizzati anche se i sali stessi non sono inclusi nell'elenco delle sostanze ammesse nell'allegato 2. L'elenco delle sostanze ammesse per formare i sali si trova nella tabella 4 dell'allegato 2.

### Art. 14 capoverso 3 lettera a

Nell'allegato 2 numero 1, l'ordinanza sui prodotti chimici non contiene alcun elenco con sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) di categoria 1A, 1B o 2, ma piuttosto rimanda alla versione in vigore del regolamento (CE) 1272/2008<sup>6</sup>, che presenta tale elenco con le sostanze CMR. Il rimando alla classificazione secondo il diritto sulle sostanze chimiche viene pertanto adeguato.

### Articolo 20

I requisiti per la dichiarazione di conformità per la plastica riciclata o i materiali e gli oggetti in plastica riciclata sono stati originariamente ripresi dal regolamento (CE) 282/2008<sup>7</sup>. La formulazione attuale può offrire un'interpretazione erranea dei requisiti e quindi viene precisata.

### Articolo 26 capoversi 2–3

I requisiti della dichiarazione di conformità e dei documenti di accompagnamento per i materiali e oggetti in ceramica sono formulati più chiaramente e disciplinati nel nuovo allegato 8a. Ora la dichiarazione di conformità deve essere disponibile in tutte le fasi della commercializzazione, compresa la vendita al dettaglio. È stato ripreso il contenuto della direttiva UE 84/500/CEE<sup>8</sup>.

---

<sup>4</sup> RS 817.022.11

<sup>5</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

<sup>6</sup> Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006.

<sup>7</sup> Regolamento (CE) n. 282/2008 della Commissione, del 27 marzo 2008, relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006, GU L 86 del 28.3.2008, pag. 9; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2016/1906, GU L 278 del 23.10.2015, pag. 11.

<sup>8</sup> Direttiva del Consiglio, del 15 ottobre 1984, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto riguarda gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (84/500/CEE), GU. L 277 del 20.10.1984, pag. 12; modificata da ultimo dalla direttiva 2005/31/CE della Commissione, GU. L 110 del 30.4.2005, pag. 36.

## **Articolo 32 capoverso 2**

Questa modifica corrisponde al contenuto del regolamento (CE) 2020/1245<sup>9</sup>. I sali di sostanze aggiuntive da acidi, fenoli o alcoli ammessi possono essere utilizzati anche se i sali stessi non sono inclusi nell'elenco delle sostanze ammesse nell'allegato 9. L'elenco delle sostanze ammesse per formare i sali si trova nella tabella 4 dell'allegato 2.

## **Articolo 35**

Ora gli inchiostri per imballaggi possono essere fabbricati non soltanto con le sostanze elencate negli allegati 2 e 10, ma anche con altre sostanze che soddisfano i requisiti di cui alle lettere b e c.

Lettera a: l'attuale capoverso 1 viene ripreso. Viene eliminato il «non», visto che ora sono ammesse anche altre sostanze (lettere b e c).

Lettera b: i sali di sostanze aggiuntive da acidi, fenoli o alcoli ammessi possono essere utilizzati anche se i sali stessi non sono inclusi nell'elenco delle sostanze ammesse nell'allegato 10. L'elenco delle sostanze ammesse per formare i sali si trova nella tabella 3 dell'allegato 10. Questa modifica corrisponde all'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>10</sup>.

Lettera c: altre sostanze possono essere impiegate nell'ambito del controllo autonomo se non si verifica un trasferimento rilevabile nella derrata alimentare o nei simulanti alimentari. In assenza di limiti di rilevazione specifici per alcune sostanze o gruppi di sostanze, si applica un limite di rilevazione di 0,01 mg/kg. Le sostanze con proprietà tossicologiche gravi (mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione, le cosiddette sostanze «CMR» secondo l'allegato 2 n. 1 dell'ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi [OPChim]<sup>11</sup>) non possono essere utilizzate.

## **Articolo 35a**

Per gli inchiostri per imballaggi viene introdotta una dichiarazione di conformità analoga a quella già esistente per i materiali e oggetti in plastica. Questa dichiarazione di conformità è richiesta a tutti i livelli, tranne che nel commercio al dettaglio, e deve essere riemessa dopo cambiamenti significativi nella composizione o nella produzione. Le informazioni che la dichiarazione di conformità deve contenere sono elencate nel nuovo allegato 15.

## **Articolo 35b**

Questa disposizione stabilisce i requisiti della documentazione necessaria per il rilascio di una dichiarazione di conformità e chi è responsabile della sua messa a disposizione.

## **Art. 37 capoverso 1 lettera c numero 1**

Nell'allegato 2 numero 1, l'ordinanza sui prodotti chimici non contiene alcun elenco con sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) di categoria 1A, 1B o 2, ma piuttosto rimanda alla versione in vigore del regolamento (CE) 1272/2008<sup>12</sup>, che presenta tale elenco con le sostanze CMR. Il rimando alla classificazione secondo il diritto sulle sostanze chimiche viene pertanto adeguato.

## **Allegato 2**

Adeguamento del testo con il link al sito Internet dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria.

**Numero 1:** nella tabella 1 «Elenco delle sostanze» sono state modificate le voci della sostanza n. 5119 «1,3-fenilendiammina» e n. 1134 «triossido di antimonio». Si aggiungono le voci relative alla sostanza n. 5328 «argilla di montmorillonite modificata da bromuro di esadeciltrimetilammonio», 5329 «estere trifenilico dell'acido fosforoso polimerizzato con esteri alchilici C10-16 di alfa-idro-omega-idrossipoli [ossi

<sup>9</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2

<sup>10</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

<sup>11</sup> RS 813.11

<sup>12</sup> Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006.

(metil-1,2-etandiolo]» e 5330 «biossido di titanio trattato in superficie con allumina modificata con fluoro». Questa disposizione riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>13</sup>.

**Numero 2.3.1:** sono state aggiornate le limitazioni all'impiego di diversi metalli e sostanze nei materiali e oggetti in plastica che, nel rispetto dei relativi requisiti, possono essere utilizzati anche per la fabbricazione di sali ammessi. A tale scopo viene introdotta la tabella 4. Questa disposizione riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>14</sup>.

**Numero 2.3.2:** sono precisate e modificate le limitazioni delle ammine aromatiche primarie nei materiali e oggetti in plastica. Questa disposizione riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>15</sup>.

**Numero 2.3.4:** le regolamentazioni per i materiali a contatto con l'acqua potabile che riguardano la plastica sono ora elencate solo nell'OPPD e vengono quindi rimosse dall'ordinanza sui materiali e gli oggetti.

**Numero 3:** nella tabella 5 concernente le «indicazioni sulla verifica di conformità» vengono inserite le voci 28 e 29. Questa disposizione riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>16</sup>.

### Allegato 3

Alla lettera f i requisiti per la dichiarazione di conformità di materiali e oggetti in plastica sono adeguati alle prescrizioni sull'ordinanza (UE) 2020/1245<sup>17</sup>. In concreto, sono formulate con maggiore chiarezza le indicazioni necessarie sulle sostanze utilizzate e sui loro prodotti di degradazione.

### Allegato 4

La modifica dell'allegato riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>18</sup>. Ai numeri **2.3.1**, **2.3.2**, **2.3.3.1**, **2.3.3.2**, **2.4.2.1.3 lett. d** e **2.4.2.1.6** vengono modificati diversi requisiti per le condizioni di prova e di contatto. Viene definita con maggiore rigore la stabilità dei materiali e oggetti a uso ripetuto. Se la migrazione di una sostanza aumenta nel corso di tre misurazioni, il materiale e oggetto non è conforme neanche se i valori di misurazione non superano il limite di migrazione specifico (LMS).

### Allegato 8

Vengono precisate le regole generali per la determinazione della cessione di piombo e cadmio e i metodi di analisi da utilizzare vengono precisati al numero 3 dell'allegato. A tale proposito si rimanda agli allegati I e II della direttiva 84/500/CEE<sup>19</sup>.

### Allegato 8a

Questo allegato di nuova introduzione precisa i requisiti della dichiarazione di conformità dei materiali e oggetti in ceramica. Si riprende il contenuto dell'allegato III della direttiva UE 84/500/CEE<sup>20</sup>.

### Allegato 9

Adeguamento del testo con il link al sito Internet dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria. **Numero 2.2.1:** sono state aggiornate le limitazioni all'impiego di diversi metalli e sostanze nei materiali e oggetti in silicone che, nel rispetto dei relativi requisiti, possono essere utilizzati anche per la fabbricazione di sali ammessi. A tale scopo viene introdotta la tabella 4. Questa modifica riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>21</sup>.

---

13 Cfr. nota a piè di pagina n. 2

14 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

15 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

16 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

17 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

18 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

19 Direttiva 84/500/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1984, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto riguarda gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (84/500/CEE), GU. L 277 del 20.10.1984, pag. 12; modificata da ultimo dalla direttiva 2005/31/CE della Commissione, GU L 110 del 30.4.2005, pag. 36.

20 Cfr. nota a piè di pagina n. 19.

21 Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

**Numero 2.2.2:** vengono precisate e adattate le limitazioni delle ammine aromatiche primarie nei materiali e oggetti in silicone. Questa modifica riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (UE) 2020/1245<sup>22</sup>.

#### **Allegato 10**

Adeguamento del testo con il link al sito Internet dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria **Numero 1.1 / Tabella 1:** vengono eliminate la colonna 6 nella tabella 1 e il commento alla colonna 6. Le colonne successive vengono spostate a sinistra. Le sostanze non valutate non sono più elencate nell'allegato 10. Tutte le sostanze che rispettano i requisiti di cui all'articolo 35 lettera c possono essere impiegate per la fabbricazione di inchiostri per imballaggi.

**Numero 2.2:** al numero 2.2.1 vengono eliminate le condizioni di impiego Parte B Sostanze. Le voci successive sulla limitazione di determinate sostanze vengono spostate in modo da colmare i buchi di numerazione.

**Numero 2.2.2:** vengono precisate e adattate le limitazioni delle ammine aromatiche primarie negli inchiostri per imballaggi. Questa modifica riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (UE) 2020/1245<sup>23</sup>.

**Numero 2.2.5:** sono state aggiornate le limitazioni all'impiego di diversi metalli e sostanze negli inchiostri per imballaggi che, nel rispetto dei relativi requisiti, possono essere utilizzati anche per la fabbricazione di sali ammessi. A tale scopo viene introdotta la tabella 3. Questa disposizione riprende il contenuto dell'articolo 15 del regolamento (CE) 2020/1245<sup>24</sup>.

#### **Allegato 13**

**Numero 3:** le regolamentazioni per i materiali a contatto con l'acqua potabile che riguardano vernici e rivestimenti sono ora elencate solo nell'OPPD e vengono quindi rimosse dall'ordinanza sui materiali e gli oggetti.

#### **Allegato 15**

Questo allegato di nuova introduzione contiene le informazioni che devono essere presenti sulla dichiarazione di conformità degli inchiostri per imballaggi. I requisiti corrispondono, per quanto possibile, a quelli per la dichiarazione di conformità dei materiali e oggetti di plastica di cui all'allegato 3.

### **III. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni nonché per l'economia**

Non ci si aspettano ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni. Le ripercussioni di queste modifiche sull'economia dovrebbero essere limitate, visto che l'onere per l'invio dei dossier relativi alle sostanze per la parte B sottoposta a revisione e per il lavoro di conformità rientra in quello che già deve essere fatto in base al diritto vigente per attuare il controllo autonomo.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La modifica persegue l'adeguamento al diritto europeo ed è pertanto compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.

---

<sup>22</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

<sup>23</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

<sup>24</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL, RS 916.351.021.1)

del ...

## I. Situazione iniziale

Con le modifiche qui presentate l'OlgPL è adeguata allo stato attuale della scienza e della tecnica. A condizione che si possa garantire la sicurezza alimentare e la qualità del latte, i potenziali ostacoli per i sistemi di produzione del latte e il loro sviluppo dovrebbero essere evitati il più possibile.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Articolo 10 capoverso 4 primo periodo

Il primo periodo è superfluo e può essere stralciato. La definizione di colostro si trova già nell'articolo 86 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sulle derrate alimentari di origine animale.

### Articolo 14 capoversi 4, 6 e 7

L'attuale capoverso 6 richiede che la prima mungitura possa essere immagazzinata per 48 ore al massimo prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione. A causa dei bassi volumi di produzione, delle distanze spesso molto lunghe fino all'azienda di trasformazione del latte ovino e caprino più vicina e di una parziale mancanza di presa in consegna regolare, i piccoli produttori di latte ovino e caprino spesso non riescono a rispettare questa disposizione. Ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 20 ottobre 2010<sup>2</sup> sul controllo del latte, i produttori di latte sono responsabili di una produzione igienica del latte. Essi assicurano l'osservanza delle prescrizioni riguardanti l'igiene (inclusi i requisiti del latte) e l'impiego dei mezzi e delle materie ausiliarie conformemente all'uso previsto. A condizione che i produttori di latte possano garantire la sicurezza alimentare e la qualità del latte con altre misure, è ora consentito immagazzinare per più di 48 ore la prima mungitura prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione. Il capoverso 6 è quindi stralciato e il capoverso 4 adeguato.

Il quarto periodo dell'attuale capoverso 7, secondo cui la sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni momento, è obsoleto e può essere stralciato. La sicurezza alimentare deve essere garantita per tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, compresa la produzione primaria, nella misura in cui questa serve alla fabbricazione di derrate alimentari o oggetti d'uso, in conformità con l'articolo 2 capoverso 2 e l'articolo 7 della legge del 14 giugno 2014 sulle derrate alimentari<sup>3</sup>. Quindi, non sono solo gli addetti alla trasformazione del latte a dover garantire la sicurezza alimentare.

### Articolo 16 capoverso 3 secondo periodo

Se il periodo di immagazzinamento della prima mungitura prima del trasporto non è più limitato a 48 ore, questa modifica deve essere presa in considerazione anche qui. Il secondo periodo deve essere adeguato di conseguenza.

<sup>1</sup> RS 817.022.108  
<sup>2</sup> RS 916.351.0  
<sup>3</sup> RS 817.0



### **Allegato 1 elenco 1**

Il divieto di somministrare porro, cipolla, aglio e altre allioideae al bestiame da latte e agli animali tenuti nelle stalle è obsoleto dal punto di vista della sicurezza alimentare. A condizione che porro, cipolla, aglio o i loro componenti siano somministrati come alimenti solo in quantità tali da non pregiudicare la salute degli animali e la qualità del latte (art. 4 cpv.1), tale somministrazione è possibile. Porro, cipolla, aglio e altre allioideae devono quindi essere stralciate dall'allegato 1 elenco 1.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, per i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

### **2. Ripercussioni per l'economia**

Con l'abolizione della disposizione secondo cui la prima mungitura può essere immagazzinata per un massimo di 48 ore prima del trasporto all'azienda di trasformazione, si incentiva l'esistenza di piccoli caseifici di latte ovino e caprino.

Lo stralcio di porro, cipolla, aglio e altre allioideae dall'elenco 1 dell'allegato 1 degli alimenti per animali vietati permetterà ulteriori studi scientifici sull'alimentazione del bestiame da latte con aglio e suoi componenti.

Con queste modifiche il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

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



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano (OCCU, RS 817.023.41)

del ...

## I. Situazione iniziale

La presente revisione adatta i requisiti per gli inchiostri per tatuaggi e per il trucco permanente a quelli del nuovo regolamento europeo (UE) 2020/2081<sup>1</sup>.

Inoltre, vengono apportate all'ordinanza altre modifiche minori per tenere conto dell'evoluzione della legislazione europea e delle norme tecniche.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 2 cpv. 3

Per gli oggetti metallici inseriti come piercing nelle parti perforate del corpo, rispetto ad altri oggetti metallici che entrano a contatto con la pelle, si applica per il nichel un valore limite inferiore, pari a 0,2 µg per cm<sup>2</sup> e settimana. Perché risulti chiaro che ciò si applica anche ad altre parti di orecchini con un maggiore contatto con la pelle, è stata adattata di conseguenza la formulazione dell'articolo 2 capoverso 3.

### Art. 2a cpv. 1

La presente disposizione viene riformulata per chiarire che il livello massimo di cadmio nei gioielli e negli articoli di fantasia si applica solo alle parti a contatto con la pelle. Poiché il diritto svizzero in materia di derrate alimentari non può regolamentare gli aspetti ambientali, vi è quindi uno scostamento dal diritto europeo sui prodotti chimici, che disciplina invece tutti gli aspetti.

### Art. 2b cpv. 1

Anche questa disposizione viene riformulata per chiarire che il contenuto massimo di piombo nei gioielli e nei prodotti di fantasia si applica solo alle parti che entrano in contatto con la pelle. Per la differenza con il diritto europeo sui prodotti chimici, si veda sopra.

### Art. 5

Nel contesto dell'adozione dei regolamenti europei sugli inchiostri per tatuaggi e per il trucco permanente, questo articolo contiene ora solo i requisiti per i piercing e viene rinominato di conseguenza: **«Requisiti relativi ai piercing»**.

### Art. 5a

Con questo nuovo articolo vengono riprese le disposizioni del regolamento europeo (UE) 2020/2081 per quanto riguarda le sostanze contenute negli inchiostri per tatuaggi o trucco permanente. I valori massimi delle sostanze in questa applicazione si basano, da un lato, sulla loro presenza nell'elenco

<sup>1</sup> Regolamento (UE) 2020/2081 della Commissione, del 14 dicembre 2020, che modifica l'allegato XVII del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) per quanto riguarda le sostanze contenute negli inchiostri per tatuaggi o trucco permanente, GU L 423 del 15.12.2020, pag. 6.

dell'ordinanza del DFI sui cosmetici<sup>2</sup> e, dall'altro, sulla loro classificazione nel diritto sui prodotti chimici secondo il regolamento (CE) n. 1272/2008<sup>3</sup>. Per altre sostanze si applicano i livelli massimi specifici del regolamento (UE) 2020/2081.

In deroga alle disposizioni europee, a determinate sostanze negli inchiostri per tatuaggi e trucco permanente si applicano livelli massimi più elevati (cpv. 5, all. 2). Il capoverso 6 prevede una regolamentazione più severa di quella dell'UE per i conservanti: si possono usare solo conservanti autorizzati per i prodotti cosmetici che rimangono sulla pelle. A titolo di chiarimento, si specifica che devono essere rispettate le limitazioni d'uso.

L'attuale articolo 5 capoverso 2 può essere stralciato. L'indicazione che gli inchiostri per tatuaggi e per il trucco permanente, nell'uso a cui sono destinati, non debbano mettere in pericolo la salute dei consumatori, deriva già dal diritto superiore (cfr. art. 15 LDerr e art. 61 cpv. 1 ODerr) ed è quindi superflua.

#### **Art. 8 cpv. 1 lettere b, c e f–j**

Le disposizioni del regolamento europeo (UE) 2020/2081 sulla caratterizzazione delle sostanze negli inchiostri per tatuaggi e trucco permanente completano le disposizioni esistenti. Alle lettere b e c la formulazione è adattata per migliorare la comprensibilità. Le lettere b e f chiariscono inoltre il rapporto con la caratterizzazione degli inchiostri per tatuaggi e trucco permanente secondo il diritto sulle sostanze chimiche. Le lettere g e h sono riprese dal regolamento europeo (UE) 2020/2081. Le lettere i e j sono riprese dall'attuale articolo 5 (art. 5 cpv. 3<sup>ter</sup> e 4<sup>quater</sup>) con una riformulazione che ne migliora la comprensibilità.

#### **Art. 22 cpv. 2**

Per le sostanze contenute nei tessuti che entrano in contatto con la pelle e che sono disciplinate nell'ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici<sup>4</sup> l'esecuzione è disciplinata dalle prescrizioni della legislazione corrispondente. Per questo motivo, il rimando di carattere dichiarativo viene eliminato.

#### **Allegati**

##### **Allegato 1**

Le seguenti norme tecniche vengono aggiornate:

**SN EN 12472:2021:** Metodo per la simulazione dell'usura e della corrosione per la determinazione accelerata del rilascio di nichelio da articoli ricoperti

**SN EN 16128:2016:** Ottica – Metodo di prova di riferimento per il rilascio di nichelio da montature per occhiali da vista e da sole

##### **Allegato 2**

Questo nuovo allegato contiene i livelli massimi di sostanze negli inchiostri per tatuaggi e trucco permanente, che differiscono dai livelli massimi dell'Unione europea. I livelli massimi basati sul rischio sono fissati a un livello più basso rispetto all'UE.

##### **Allegato 3**

La seguente norma tecnica viene aggiornata:

**SN EN ISO 15223-1:2021:** Dispositivi medici – Simboli da utilizzare con le informazioni fornite dal produttore – Parte 1: Requisiti generali (ISO 15223-1:2021)

---

<sup>2</sup> RS 817.23.31

<sup>3</sup> Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006, GU L 353 del 31.12.2008, pag. 1, modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/57, GU L 188 del 28.5.2021, pag. 27.

<sup>4</sup> RS 814.81

Anche se le lenti a contatto cosmetiche afocali rientrano nel campo di applicazione della nuova ordinanza relativa ai dispositivi medici (ODmed)<sup>5</sup>, i requisiti legali secondo la sezione 3 e l'allegato 3 di questa ordinanza rimangono in vigore. I prodotti senza una destinazione medica non sono ancora coperti dall'ODmed fino alla pubblicazione delle specifiche comuni oppure si rimanda completamente alla legislazione originale (quindi soprattutto al diritto alimentare) tramite l'articolo 106 ODmed.

#### **Allegato 4**

Le seguenti norme tecniche vengono aggiornate:

**SN EN 1273:2020:** Articoli per puericoltura – Girelli – Requisiti di sicurezza e metodi di prova

**SN EN 13209-1:2021:** Articoli per puericoltura – Zaini porta-bambini – Requisiti di sicurezza e metodi di prova – Parte 1: Zaini porta-bambini con telaio

**SN EN 14350:2020:** Articoli per puericoltura – Dispositivi per bere – Requisiti di sicurezza e metodi di prova

#### **Allegato 5**

La seguente norma tecnica viene aggiornata:

**SN EN 1103:2006:** Tessili – Tessuti per abbigliamento – Procedimento dettagliato per determinare il comportamento al fuoco

#### **Allegato 8**

La seguente norma tecnica viene aggiornata:

**SN EN ISO 17234-1:2021:** Cuoio – Analisi chimiche per la determinazione di alcuni coloranti azoici nei cuoi tinti – Parte 1: Determinazione di alcune ammine aromatiche derivate dai coloranti azoici

#### **Allegato 9**

Le seguenti norme tecniche vengono aggiornate:

**SN EN ISO 9994:2019:** Accendini – Specifiche di sicurezza (ISO 9994:2018)

**SN EN 13869:2016:** Accendini – Requisiti per la sicurezza dei bambini– Requisiti in materia di sicurezza e metodi di prova

### **III. Ripercussioni**

#### **Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e l'economia**

Le modifiche previste non dovrebbero avere alcuna ripercussione sulla Confederazione, sui Cantoni o sui Comuni, né sull'economia nazionale.

### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La presente modifica allinea la Svizzera al diritto dell'Unione europea e in principio è compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera. Le disposizioni secondo l'articolo 5a capoverso 5 si discostano dal diritto europeo. Ciò è in contraddizione con l'accordo esistente nel settore dei biocidi. Tale scostamento dal diritto europeo è giustificato dalla protezione della salute dei consumatori, che non sarebbe garantita dall'uso di conservanti negli inchiostri per tatuaggi e trucco permanente in conformità con le normative europee. Gli altri scostamenti dal diritto europeo che vengono introdotti (vedi art. 5a e allegato 2) non sono in conflitto con gli obblighi internazionali della Svizzera.

---

<sup>5</sup> RS 812.213



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

(RS 817.022.2)

del ...

## I. Situazione iniziale

Tutti i nuovi tipi di derrate alimentari elencati nell'allegato e tutti i nuovi tipi di derrate alimentari autorizzati sulla base del regolamento (UE) 2015/2283<sup>1</sup> sono consentiti in Svizzera senza autorizzazione. L'allegato è ora ampliato per includere i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali approvati di recente dall'USAV per mezzo di una decisione di portata generale e viene inoltre adeguato al diritto dell'UE.

## I. Commento alle singole disposizioni

### Allegato

I nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali *Lilium davidii* L. (tubero) e *Chenopodium pallidicaule* Aellen (cañahua, cañihua, quinoa silvestre) (grani), approvati dall'USAV con decisione di portata generale tra il 2019 e il 2021, sono stati inseriti ora nell'allegato. Il nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale *Coffea arabica* L. autorizzato dall'USAV nel 2020 (bucce e polpa essiccata per l'impiego quale infuso [Cascara]) non è stato invece inserito. Il motivo è che dopo l'autorizzazione svizzera, anche l'UE ha autorizzato questo nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale. L'autorizzazione dell'UE riguarda non solo l'infuso di *Coffea arabica* L. e non solo la specie *Coffea*, come nel caso dell'autorizzazione svizzera, ma anche la sua polpa ed entrambi i prodotti (infuso e polpa). Inoltre, copre anche la specie *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner. Poiché questa autorizzazione UE di più ampia portata è ammessa anche per la Svizzera ai sensi dell'articolo 6 capoverso 1 e dell'allegato dell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari, si rinuncia all'inclusione dell'autorizzazione della Cascara in Svizzera.

Le disposizioni per i semi di chia e gli insetti rimangono invariate.

Inoltre, diverse disposizioni da rispettare per i nuovi tipi di derrate alimentari approvati in Svizzera vengono allineate con quelle che si applicano nell'UE per queste derrate alimentari dopo l'avvenuta autorizzazione. Questo perché nell'UE tutte le autorizzazioni per i nuovi tipi di derrate alimentari (nuove e vecchie) sono in principio generiche ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283. Ciò significa che qualsiasi imprenditore del settore alimentare può immettere un Novel Food autorizzato sul mercato dell'Unione europea, a condizione che le condizioni d'uso autorizzate, i requisiti di caratterizzazione e le specifiche siano rispettati. Poiché l'allegato 6 dichiara che le derrate alimentari autorizzate come nuovi tipi di derrate alimentari nell'UE sono commercializzabili anche in Svizzera (vedi la prima posizione dell'allegato), si verificherebbero altrimenti divergenze indesiderate tra la legislazione europea e quella svizzera.

## II. Ripercussioni

### 1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

<sup>1</sup> 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. Ripercussioni per l'economia**

Nessuna.

## **III. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

La presente modifica è compatibile con gli obblighi internazionali della Svizzera.

BONZA



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1)

del ...

## I. Situazione iniziale

Il nuovo regolamento sui controlli ufficiali dell'UE<sup>1</sup> e il pertinente regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/627<sup>2</sup>, entrati in vigore nel dicembre del 2019, prevedono che nei controlli ufficiali delle carni sia posto maggiormente l'accento sull'esame visivo delle carcasse se la valutazione dei rischi delle aziende di provenienza e degli animali macellati e la situazione epizootica generale lo consentono (cfr. commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni [OMCC; RS 817.190], in particolare la modifica dell'articolo 30 e il nuovo articolo 30a).

Un altro aspetto della revisione riguarda l'introduzione delle esigenze per le aziende di provenienza nelle quali si eseguono macellazioni occasionali ai sensi dell'articolo 3 lettera p OMCC. Sono inoltre precisati alcuni punti poco chiari per l'applicazione pratica e apportati adeguamenti redazionali.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Ingresso

Nell'ingresso è inserito il nuovo articolo 30a OMCC, il cui capoverso 2 conferisce al DFI la facoltà di disciplinare l'esecuzione del controllo esteso delle carni.

### Sostituzione di un'espressione

Concerne soltanto il testo tedesco.

### Titoli prima degli articoli 1 e 3 e articoli 1 e 3

Nei titoli delle sezioni 1 e 2 sono integrate le aziende di provenienza nelle quali si eseguono macellazioni occasionali (cfr. modifica dell'OMCC), dato che in entrambe le sezioni sono inserite anche esigenze specifiche per queste aziende.

Gli articoli 1 capoverso 2 e 3 capoverso 2 rimandano ai nuovi allegati 2 e 3a, nei quali, a garanzia di un ambiente igienico durante la macellazione e del rispetto di determinate misure d'igiene, sono definite le

<sup>1</sup> 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, pag. 1.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali; GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51.

esigenze minime per le aziende di provenienza nelle quali si eseguono macellazioni occasionali. In previsione della sua messa in circolazione, anche la carne così prodotta deve soddisfare esigenze igieniche di base.

#### **Articolo 6**

Nel capoverso 1 è stralciato il rimando al veterinario ufficiale, dato che i compiti degli organi di esecuzione sono disciplinati negli articoli 52–57 OMCC. La rubrica «Controllo» è ridenominata «Controllo delle carni».

#### **Articoli 8 e 9**

Nell'ultima modifica dell'OlgM (RU 2020 2531), il limite d'età dei vitelli è stato innalzato da sei settimane a «inferiore a otto mesi», in analogia al diritto UE. Oltre a essere dettato da motivi di armonizzazione con il diritto europeo, l'adeguamento del limite di età tra vitelli e bovini adulti si rende necessario per poter di nuovo distinguere chiaramente i vitelli dai bovini adulti nella statistica sul bestiame da macello. La modifica va riportata anche negli articoli 8 capoverso 1 lettera a numero 1 e 9 capoverso 1 lettera a e b.

All'articolo 9 capoverso 2 è inoltre precisato che gli intervalli di tempo per il controllo delle carni di cui al capoverso 1 si applicano ai controlli delle carni che non hanno dato luogo a contestazioni sostanziali o che non hanno rilevato indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio al benessere dell'animale quando era ancora in vita. Il controllo esteso delle carni ai sensi dell'articolo 30a OMCC può eventualmente richiedere intervalli più lunghi.

#### **Articolo 10**

A seguito delle modifiche apportate al presente articolo i capoversi sono stati rinumerati (1–5).

Nella prassi le prescrizioni che disciplinano la disposizione di un'analisi microbiologica delle carni non sono interpretate uniformemente. Pertanto, in futuro, a determinate condizioni un'analisi microbiologica deve soltanto essere presa in considerazione e non più eseguita obbligatoriamente (cpv. 2). È possibile rinunciarvi se non permette di acquisire ulteriori elementi. È inoltre precisato che cosa comprende un'analisi microbiologica delle carni (cpv. 1) e quando è indicata dal punto di vista tecnico e metodologico (cpv. 3). Al capoverso 3 lettera c è specificato che deve essere eseguita se l'animale, ad eccezione della selvaggina cacciata, è stato eviscerato oltre 90 minuti, e non più oltre 45 come finora, dopo lo stordimento e l'uccisione o se l'eviscerazione non è stata eseguita a regola d'arte. Non ci sono evidenze scientifiche che parlano contro un prolungamento di questo termine.

#### **Articolo 12a**

Per le aziende di provenienza nelle quali si eseguono macellazioni occasionali sono stabiliti termini di transizione per gli adeguamenti edilizi (5 anni) e le misure d'igiene (1 anno).

#### **Allegato 1**

Nell'intero allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità. Le modifiche di contenuto riguardano i punti seguenti:

Il precedente numero 1.1 capoverso 1 lettera d numero 1 è ora incluso nel capoverso 1<sup>bis</sup>. Il precedente n. 2 è eliminato perché è impossibile scaricare le acque reflue direttamente nel loro punto di origine.

Nel titolo del numero 1.5 è specificato che si tratta di locali frigoriferi e di congelazione.

Per maggiore chiarezza il numero 1.7 è suddiviso nelle lettere a e b; il contenuto non è cambiato.

Al numero 1.8 capoverso 3 è aggiunto l'aggettivo «scuoiate» al termine carcasse per chiarire che le carcasse non scuoiate possono entrare in contatto con le superfici galvanizzate.

Al numero 1.9 capoverso 3 lettera b «locale apposito» è sostituito con «locale separato», nel capoverso 4 è adeguato il titolo dell'OSOAn, nel capoverso 5 il letame è ora elencato separatamente, in quanto non è un prodotto del metabolismo secondo l'OSOAn (art. 3 lett. n).

Nel numero 1.10 capoverso 2 è adeguato il titolo dell'OSOAn.

Al numero 2.2. capoverso 1 lettera b numero 2, il termine «tolettatura» è sostituito con «lavori di macellazione». Si tratta di una precisazione che si riferisce al lavoro nel contesto della macellazione e non al lavoro di taglio.

Al numero 2.3 capoverso 4 «locale apposito» è sostituito con «locale separato».

Al numero 3 capoverso 3 «volatili e conigli» è sostituito con «volatili da cortile e conigli domestici». Si tratta di un adattamento alla terminologia dell'OMCC (art. 3 lett. a).

Al numero 4.1.1 lettera e viene fatta una precisazione linguistica. La sicurezza delle derrate alimentari può essere compromessa dalle acque reflue e non dal sistema di drenaggio.

Al numero 5 capoversi 1 e 2 i ratiti sono ora elencati separatamente per sottolineare che queste norme si applicano anche a questa specie. Inoltre, la formulazione del capoverso 1 è modificata: l'espressione «grandi macelli» è sostituita con «ad eccezione delle aziende con un'esigua capacità produttiva».

## **Allegato 2**

In questo nuovo allegato sono stabilite le esigenze minime per le installazioni delle aziende di provenienza. Tra le installazioni di refrigerazione e di congelazione rientrano anche i frigoriferi e i congelatori. Probabilmente non tutte le aziende di provenienza dispongono di locali frigoriferi o di congelazione, ma utilizzano le installazioni di cui sopra.

## **Allegato 3**

Nell'intero allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità.

## **Allegato 3a**

In questo nuovo allegato sono stabilite le esigenze minime per le misure d'igiene nei locali delle aziende di provenienza.

## **Allegato 4**

Nell'allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità ed è inserita una precisazione concernente la dichiarazione sanitaria per la macellazione degli animali della specie equina.

## **Allegato 5**

Il numero 4.2.8 è abrogato dato che, secondo l'allegato 6, nel controllo delle carni le mammelle delle scrofe madri devono essere oggetto di un esame visivo anche se non sono destinate all'uso alimentare. La modifica dei numeri 6.1.1 e 7.1.1 concerne soltanto il testo tedesco.

## **Allegato 6**

I numeri 1–5 vengono armonizzati in ampia misura alle prescrizioni dell'UE sui controlli. In futuro sono previsti, se non vi sono contestazioni sostanziali, un controllo delle carni che consiste principalmente in un esame visivo e, in caso di indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio del benessere dell'animale (cfr. art. 30 e 30a OMCC), un controllo esteso.

È inoltre adeguato il numero 6 concernente i volatili da cortile e i conigli domestici e per i ratiti è introdotto un numero separato (7), dato che le prescrizioni vigenti sul controllo delle carni non contemplano questi animali. Nel numero 8 sono precisate le prescrizioni sul controllo delle carni della selvaggina.

## **Allegato 7**

Adeguamenti redazionali di lieve entità. Al numero 1.1.1 è stralciato l'elenco alle epizootie altamente contagiose e inserito un rimando generale all'articolo 2 dell'ordinanza sulle epizootie (RS 916.401). I criteri di idoneità al consumo sono stati riesaminati sotto il profilo tecnico e il numero 3 è stato adeguato di conseguenza. Il numero 3.1.2 è parzialmente integrato e i numeri 3.1.3 e 3.1.9 sono stralciati. Ai criteri di non idoneità al consumo sono inoltre aggiunte le «alterazioni patologiche vistose della muscolatura o degli organi di rilevanza sistemica» (3.1.12).

## **Allegato 12**

Adeguamento delle categorie di animali «cavallo» e «volatili» in, rispettivamente, «animali della specie equina» e «volatili da cortile».

## **Allegato 14**

Concerne soltanto il testo tedesco.

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Le modifiche proposte non hanno alcuna ripercussione per la Confederazione.

#### **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

La nuova procedura per il controllo delle carni porta con sé un cambiamento nell'organizzazione dell'attività di esecuzione dei Cantoni. Nel suo insieme, l'onere resta più o meno invariato.

#### **3. Ripercussione per l'economia**

Le modifiche proposte non hanno alcuna ripercussione per l'economia.

### **IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera, in particolare con l'accordo bilaterale sull'agricoltura tra la Svizzera e l'UE (RS 0.916.026.81, allegato 11), o finalizzate all'armonizzazione con il diritto europeo.



# 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, RS 817.022.41)

del ...

## I. Situazione iniziale

L'allegato 3 elenca le sostanze aromatizzanti ammesse. L'elenco comprende circa 2800 voci. Circa il 20 % di queste sostanze può essere utilizzata solo provvisoriamente, poiché la relativa valutazione da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) non è ancora conclusa. Le valutazioni dell'EFSA vengono effettuate in modo continuo e successivamente adattate singolarmente o in gruppo nel regolamento UE relativo agli aromi (UE) n. 1334/2008.

Secondo l'articolo 6 capoverso 3, le sostanze aromatizzanti recentemente autorizzate nell'UE possono essere utilizzate direttamente anche in Svizzera. Tuttavia, questo automatismo non si applica se una sostanza aromatizzante è già regolamentata dal diritto svizzero e deve essere rimossa dall'elenco o il suo uso deve essere limitato. In questi casi, si deve poter adeguare l'allegato 3 il più rapidamente possibile per garantire lo stesso livello di protezione in Svizzera.

È stato anche dimostrato che questo allegato è molto complicato da usare a causa del gran numero di voci e del fatto che queste sono ordinate secondo il sistema UE (numeri FLAVIS). Inoltre, deve essere soddisfatto anche il desiderio di utilizzarlo per via elettronica. Si propone quindi di pubblicare in futuro l'allegato sul sito dell'USAV e non più nella Raccolta delle leggi federali.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Allegati

#### Allegato 3

Questo allegato deve essere pubblicato solo sulla pagina Internet dell'USAV. Allo stesso tempo, viene allineato al regolamento UE relativo agli aromi modificato: le sostanze (n. FL) 07.130, 07.134, 07.225, 07.226 e 07.231 sono soppresse; vengono incluse le nuove sostanze 16.127, 16.130 e 16.133.

#### Allegato 4

Anche i due elenchi di questo allegato saranno disponibili ora solo sulla pagina Internet dell'USAV. Non è soggetto ad alcuna modifica materiale.

## III. Ripercussioni

### Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e l'economia

Nessuna.



#### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Con l'adeguamento tempestivo dell'ordinanza al regolamento UE relativo agli aromi si evitano ostacoli al commercio nei confronti del nostro principale partner commerciale.

BONZA



# Commento relativo all' ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il tratta- mento delle derrate alimentari

## (Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI; RS 817.024.1)

del ...

### I. Situazione iniziale

Nell'ambito dell'attuazione del regolamento (UE) 2021/382<sup>1</sup>, sono stati stabiliti requisiti per i contenitori adibiti al trasporto e le attrezzature utilizzati per le derrate alimentari al fine di prevenire o limitare la presenza di sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate. Tali requisiti devono essere ripresi nel diritto svizzero. Anche i principi del regolamento (UE) 2021/382, che stabilisce le condizioni in cui le derrate alimentari possono essere ridistribuite, devono essere ripresi dal diritto UE. Queste disposizioni hanno lo scopo di evitare che le derrate alimentari in eccesso ma sicure vengano eliminate. Oltre ai supermercati sociali, gli attori della ridistribuzione delle derrate alimentari possono anche essere associazioni e organizzazioni per il «recupero alimentare», come «Tavolino magico».

La mozione 20.4349 Silberschmidt «Ridurre lo spreco di risorse dovuto agli imballaggi consentendo la vendita di derrate alimentari surgelate non preimballate», approvata dal Parlamento, richiede che le derrate alimentari surgelate nel commercio al dettaglio non debbano più essere obbligatoriamente preimballate per la consegna diretta ai consumatori. L'attuazione di questa mozione avviene altresì nell'ambito della presente revisione dell'ORI.

### II. Commento alle singole disposizioni

#### Art. 12 cpv. 8 Trasporto

Nell'autunno 2020 il Codex Alimentarius ha pubblicato un codice di comportamento per la gestione degli allergeni nel settore alimentare (CXC 80-2020). Esso contiene raccomandazioni su come arginare gli allergeni alimentari con un approccio armonizzato e sulla base di requisiti igienici generali lungo la filiera alimentare.

**Per attuare questo standard del Codex e garantire che le derrate alimentari prodotte in Svizzera siano conformi ad esso, sono state fissate norme per l'introduzione di una buona prassi igienica che mirano a prevenire o limitare la presenza, nelle attrezzature e nei contenitori adibiti al trasporto utilizzati per la raccolta, il trasporto o il deposito delle derrate alimentari, di sostanze o**

<sup>1</sup> Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, GU L 74/3 del 04.03.2021.

**prodotti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, conformemente all'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16). ””Capitolo 4 Procedimenti termici e igiene della trasformazione**

#### **Art. 25 Surgelazione**

La mozione 20.4349 Silberschmidt viene attuata nell'articolo 25 capoverso 4 ORI. Si intende abolire l'attuale obbligo di preimballare le derrate alimentari surgelate nel commercio al dettaglio per la consegna diretta ai consumatori. Affinché la sicurezza alimentare sia comunque garantita, bisogna assicurare, nell'ambito del controllo autonomo dell'azienda alimentare, che le derrate alimentari siano protette da contaminazioni di qualsiasi tipo, dalla disidratazione e dall'infestazione da microrganismi e da altri effetti negativi. In particolare, bisogna tenere conto anche dell'articolo 39 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e dell'OID (art. 14 cpv. 4).

#### **Articolo 27a**

Questo nuovo capitolo e articolo riprende dal regolamento (UE) 2021/382 le condizioni quadro che le aziende alimentari devono rispettare quando vogliono ridistribuire derrate alimentari. L'obiettivo è garantire che le derrate alimentari ridistribuite non siano né nocive per la salute né inadatte al consumo umano.

Per aziende alimentari si intendono sia le aziende di produzione sia le organizzazioni che distribuiscono derrate alimentari. Le organizzazioni che distribuiscono effettivamente derrate alimentari devono eseguire un controllo autonomo adeguato alle loro attività.

#### **Art. 38 Trattamento delle materie prime**

Gli sviluppi tecnologici hanno reso possibili alcune tecniche di imballaggio, come l'imballaggio sottovuoto, per il quale non sono necessari specifici requisiti in materia di temperatura per garantire la sicurezza delle derrate alimentari di ciccioli. Pertanto, questi requisiti in materia di temperatura sono stralciati. Nell'ambito del controllo autonomo, la sicurezza dei ciccioli deve essere garantita dall'azienda alimentare.

#### **Art. 41 Prodotti freschi della pesca**

Nei contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca non imballati, i prodotti della pesca non possono rimanere a contatto con l'acqua di fusione del ghiaccio. È stato specificato inoltre che questa acqua di fusione deve essere scaricata (cpv. 5).

#### **Art. 69 Campionatura nei settori di trasformazione e nelle attrezzature**

L'espressione «*Enterobacter sakazakii*» è obsoleta, resta valida esclusivamente l'espressione «*Cronobacter* spp.» (cpv. 3).

#### **Allegati**

##### **Allegato 1**

L'espressione «*Enterobacter sakazakii*» è obsoleta, resta valida esclusivamente l'espressione «*Cronobacter* spp.».

### **III. Ripercussioni**

#### **Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni, nonché per l'economia nazionale**

Nessuna.

#### **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte corrispondono in gran parte a un adeguamento delle disposizioni attuali dell'UE e sono pertanto compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera.

BONZA



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico

(RS 916.402)

del ...

## I. Situazione iniziale

Lo scambio e il trattamento dei dati in relazione alla formazione, al perfezionamento e all'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico richiedono una base giuridica adeguata. Le disposizioni qui proposte si basano su quelle emanate sulla base degli articoli 95a e segg. dell'ordinanza sull'esecuzione dell'ordinanza sulle derrate alimentari (RS 817.042) ai fini della formazione del personale responsabile dell'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Sezione 5a Dati personali

#### Art. 18a–18f

Questi nuovi articoli regolamentano il salvataggio e il trattamento dei dati personali, i diritti delle persone interessate, lo scambio di dati e la conservazione e distruzione dei dati.

I dati devono essere salvati e trattati nel Learning Management System (LMS), il sistema già esistente della Confederazione. Questo sistema serve a svolgere i seguenti compiti:

- registrare gli obiettivi della formazione;
- pianificare e realizzare la formazione;
- gestire i processi della formazione;
- controllare la formazione;
- analizzare i risultati della formazione;
- assicurare il trasferimento delle conoscenze;
- garantire la gestione delle competenze.

### Allegato 3

Il presente allegato specifica i dati e i servizi aventi diritti di accesso che possono trattare i dati nell'ambito dell'ordinanza.

### **III. Ripercussioni**

**Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e l'economia**

Nessuna.

BONZA



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM, RS 817.022.51)

del ...

## I. Situazione iniziale

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 6 cpv. 3

Il capoverso rimane identico nel contenuto, viene corretto nella forma. L'USAV può limitare o vincolare a condizioni la tolleranza dei prodotti di cui ai capoversi 1 e 2.

### Allegato 2

Ai sensi dell'articolo 6 ODerrGM sono tollerate senza autorizzazione quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse. Nell'allegato 2 sono elencati i materiali geneticamente modificati che sono tollerati nelle derrate alimentari, a condizione che possa essere escluso un pericolo ambientale sulla base di una valutazione dell'UFAM secondo lo stato delle conoscenze scientifiche.

L'allegato 2 è quindi aggiornato in base alle ultime perizie dell'UFAM.

## III. Ripercussioni

### Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e l'economia

Nessuna.

## IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera

Gli obblighi internazionali sono rispettati grazie all'adeguamento al diritto europeo e alla possibilità di apportare modifiche in modo ancora più rapido.

