

Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (OESA)

Modifica del (PROGETTO 20.06.2007)

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

L'ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale¹ è modificata come segue:

Art. 2 cpv. 2 lett. a. e 2^{bis}

² Essa non si applica a:

a. Abrogata

^{2bis} Essa si applica ai resti di cucina e di ristorazione soltanto se questi ultimi:

1. provengono da mezzi di trasporto impiegati nel traffico transfrontaliero,
2. sono destinati all'alimentazione animale, oppure
3. sono destinati a essere utilizzati in un impianto di produzione di biogas o al compostaggio;

Art. 3 cpv. 1, 5 e 6

¹ Sono considerati *sottoprodotti di origine animale* i corpi di animali, le carcasse di animali e i prodotti di origine animale non destinati all'uso alimentare, interi o in parti, greggi o trasformati, nonché i resti di cucina e di ristorazione.

⁵ Sono considerati *impianti* le installazioni utilizzate per la trasformazione, la valorizzazione e l'incenerimento. Fanno eccezione i centri di raccolta, i veicoli di trasporto e i contenitori, i macelli e le aziende del settore alimentare.

⁶ Sono considerati *resti di cucina e di ristorazione* i resti alimentari provenienti da installazioni in cui si producono derrate alimentari per il consumo immediato quali ristoranti, imprese di catering e cucine, incluse le cucine centralizzate e le cucine domestiche.

¹ RS 916.441.22

Art. 4 lett. g

I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 sono:

- g. resti di cucina e di ristorazione provenienti da mezzi di trasporto impiegati nel traffico transfrontaliero (resti di cucina e di ristorazione provenienti dall'estero).

Art. 6 lett. e e f

I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 sono:

- e. derrate alimentari di origine animale e derrate alimentari contenenti prodotti di origine animale che non rappresentano un rischio per la salute né umana né animale, ma non sono più destinate al consumo, tranne i resti di cucina e di ristorazione.
- f. resti di cucina e di ristorazione diversi da quelli menzionati all'articolo 4 lettera g (resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera).

Art. 9 cpv. 2 lett. f e g

² Non è necessaria un'autorizzazione per:

- f. la raccolta e la valorizzazione di resti di cucina e di ristorazione nel luogo in cui sono prodotti;
- g. l'incenerimento di resti di cucina e di ristorazione in impianti di incenerimento dei rifiuti.

Art. 11a Raccolta, immagazzinamento intermedio, trasporto e identificazione dei resti di cucina e di ristorazione

¹ Per il trasporto dei resti di cucina e di ristorazione è richiesto l'utilizzo di veicoli o di contenitori ermetici, a tenuta stagna e resistenti alla corrosione.

² Gli articoli 10 e 11 non si applicano a:

- a. resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera,
- b. resti di cucina e di ristorazione provenienti dall'estero che vengono inceneriti come spazzatura.

Art. 13 cpv. 3

³ I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 possono essere utilizzati a fini diagnostici, didattici e di ricerca nonché a fini tassidermici e per la produzione di trofei.

Art. 17 Eliminazione dei residui di incenerimento e di fermentazione

L'eliminazione dei residui di incenerimento provenienti da impianti di incenerimento, di biogas e di compostaggio è disciplinata dalla legislazione in materia di protezione dell'ambiente e in materia di agricoltura, in particolare

dall'ordinanza tecnica del 10 dicembre 1990² sui rifiuti, dall'ordinanza del 22 giugno 2005 sui rifiuti, dall'ordinanza del 22 giugno 2005³ sul traffico di rifiuti, dall'ordinanza del 18 maggio 2005⁴ sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici e dall'ordinanza del 10 gennaio 2001⁵ sui concimi.

Art. 18 cpv. 1

¹ A eccezione dei pesci, gli animali non possono essere alimentati con proteine derivate da animali della loro stessa specie. Il foraggiamento con prodotti del sangue, latte, prodotti a base di latte, colostro, gelatina, proteine idrolizzate, fosfato bi- e tricalcico, collagene, uova e loro sottoprodotti nonché resti di cucina e di ristorazione non rientra nel divieto summenzionato.

Art. 18c Resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera

I resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera possono essere utilizzati come componenti di alimenti per suini e pollame se:

- a. sono raccolti e trasformati in impianti che soddisfano i requisiti degli allegati 2 e 3 oppure sono valorizzati nell'economia domestica privata in cui vengono prodotti, e
- b. sono stati trasformati conformemente all'allegato 4 cifra 39a.

Art. 20 Alimentazione dei suini

Per alimentare i suini possono essere utilizzati:

- a. alimenti liquidi ricavati da sottoprodotti di origine animale della categoria 3 che sono stati sottoposti a sterilizzazione a pressione conformemente all'allegato 4;
- b. resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera che sono stati sottoposti al trattamento di cui all'allegato 4 cifra 39a.

Art. 22 cpv. 1

Abrogato

Art. 28 cpv. 1 e 1^{bis}

¹ L'autorità cantonale rilascia l'autorizzazione d'esercizio se l'impianto soddisfa i requisiti posti dalla presente ordinanza e dal diritto federale, in particolare dalla legislazione in materia di protezione dell'ambiente.

^{1bis} Essa definisce nell'autorizzazione d'esercizio:

- a. lo scopo dell'impianto;

² RS 814.600

³ RS 814.610

⁴ RS 814.81

⁵ RS 916.171

- b. la categoria di sottoprodotti di origine animale ammessa;
- c. la capacità di esercizio massima ammessa sulla base delle capacità di trasporto, di ricezione, di immagazzinamento e della capacità tecnica di trasformazione;
- d. le condizioni e gli oneri.

Art. 34 cpv. 3

³ Il controllo della produzione e della messa in commercio di alimenti per animali è disciplinato anche dall'ordinanza del 26 maggio 1999⁶ sugli alimenti per animali.

Art. 44 cpv. 4

⁴ Gli impianti esistenti in cui si trasformano i resti di cucina e di ristorazione devono essere adeguati ai requisiti edilizi (allegato 2 cifra 24) entro 12 mesi dall'entrata in vigore della modifica del⁷.

II

Gli allegati 2, 3 e 4 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III

Modifica del diritto vigente

L'ordinanza del 27 giugno 1995⁸ sulle epizootie è modificata come segue:

Art. 41 - 46

Abrogati

IV

La presente modifica entra in vigore il ...

.... 2007

In nome del Consiglio federale svizzero

La presidente della Confederazione: Micheline Calmy-Rey

La cancelliera della Confederazione:
Annemarie Huber-Hotz

⁶ RS 916.307

⁷ RU ...

⁸ RS 916.401

Allegato 1
(art. 10, 11 e 21)

Ziff. 13

- 13 Il materiale delle categorie 1 e 2 che viene sottoposto a una sterilizzazione a pressione deve essere identificato nel modo seguente durante la trasformazione con Glycerol triheptanoate (GTH):
- il GTH deve essere aggiunto quando il materiale ha raggiunto una temperatura di almeno 80°C,
 - deve essere garantita una ripartizione uniforme del GTH.
 - la concentrazione minima nel materiale trasformato è di 250 mg GTH per chilo di grasso.
- Se dopo la sterilizzazione a pressione il materiale trasformato viene incenerito direttamente nello stesso impianto, l'identificazione con il GTH non è necessaria.

Allegato 2
(art. 24)

Ziff. 231

- 231 Devono essere soddisfatti i requisiti di cui agli articoli 43-45 dell'ordinanza tecnica del 10 dicembre 1990⁹ sui rifiuti e quelli di cui all'allegato 2.6 dell'ordinanza del 18 maggio 2005¹⁰ concernente la riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici. Inoltre sono determinanti le direttive e le raccomandazioni concernenti i concimi ottenuti dal riciclaggio emanate dalle stazioni di ricerca Agroscope¹¹.

Ziff. 232

- 232 I requisiti generali di cui alla cifra 1 non si applicano agli impianti di produzione di biogas e agli impianti di compostaggio che trasformano pelli, pelami, pellicce, corna, setole, piume o peli della categoria 3 o prodotti del metabolismo. Una contaminazione del prodotto finito va evitata mediante provvedimenti di tipo edilizio o gestionale.

Ziff. 234

- 234 Gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio che valorizzano resti di cucina e di ristorazione sono soggetti inoltre alle disposizioni di cui alla cifra 24.

⁹ RS 814.600

¹⁰ RS 814.81

¹¹ Direttive di concimazione in campicoltura e foraggicoltura», Agrarforschung, giugno 2001.

*Ziff. 24***24 Requisiti degli impianti di trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione**

- 241 Se sulla stessa area di un impianto in cui si trasformano resti di cucina e di ristorazione si trova anche un'azienda di allevamento di animali da reddito, nelle vie di accesso e di uscita dall'impianto occorre adottare provvedimenti edilizi e gestionali atti a evitare una contaminazione dell'area appartenente all'azienda stessa.
- 242 Gli animali da reddito non possono venire in contatto né direttamente né indirettamente con i veicoli e i contenitori usati per il trasporto dei resti di cucina e di ristorazione crudi.
- 243 È consentito il trasporto della merce igienizzata secondo l'allegato 4 cifre 12, 342 o 39a al settore della produzione di energia o di alimenti per animali tramite un sistema chiuso di condotte o tubi.

Allegato 3
(Art. 24)

Ziff. 33

- 33 I requisiti di cui alla cifra 13 non si applicano agli impianti di produzione di biogas e agli impianti di compostaggio che trasformano pelli, pelami, pellicce, corna, setole, piume o peli della categoria 3 o prodotti del metabolismo. Una contaminazione del prodotto finito va evitata mediante provvedimenti di tipo edilizio o gestionale.

Allegato 4
(art. 12–15, 18a, 20 e 21 cpv. 1 e 1^{bis})

Ziff. 34

- 341 Prima o durante la valorizzazione in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio, il materiale della categoria 3 deve essere sterilizzato a pressione conformemente alla cifra 12.
- 342 Pelli, pelami, pellicce, zoccoli, corna, setole, piume e peli, i resti di cucina e di ristorazione provenienti dalla Svizzera e le derrate alimentari di cui all'articolo 6 lettera a sono esclusi dall'obbligo di sterilizzazione a freddo se prima o durante la fermentazione o il compostaggio, sotto forma di particelle di 12 mm al massimo, sono stati sottoposti per almeno un'ora a trattamento termico con una temperatura interna di 70°C.
- 343 Per i resti di cucina e di ristorazione è ammesso, al posto del trattamento termico di cui alla cifra 342, un processo di fermentazione termofilo o il compostaggio (minimo 53° C) per una durata di almeno 20 giorni.

- 344 Per le piume è anche ammessa, al posto del trattamento termico di cui alla cifra 342, una calcinatura con calce spenta ad una concentrazione del 2-5 per cento.
- 345 Possono essere approvati anche altri metodi di trasformazione, purché la loro efficacia igienica sia equivalente.

Ziff. 39a

39a Resti di cucina e di ristorazione destinati all'alimentazione animale

I resti di cucina e di ristorazione destinati all'alimentazione animale devono essere sottoposti a un trattamento la cui efficacia corrisponda a quella di un riscaldamento a temperatura di ebollizione per almeno 20 minuti.