

## **Note esplicative relative alla modifica dell'ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale**

---

### **1. Contesto**

In Svizzera si producono ogni anno circa 300 000 resti di cucina e di ristorazione, di cui il 70% circa è destinato all'alimentazione suina. Altre modalità di smaltimento sono l'incenerimento, il compostaggio e la fermentazione in impianti di biogas per la produzione di energia termica ed elettrica.

Accogliendo la mozione Scherer (06.3270; Valorizzazione di resti e sottoprodotti alimentari), il Parlamento ha incaricato il Consiglio federale di continuare a rendere possibile un riciclaggio ecologico ed economicamente adeguato dei resti alimentari. Questo materiale può comportare tuttavia il rischio che vengano introdotte delle epizoozie, perché può essere contaminato da resti alimentari importati illegalmente da regioni infette. La comparsa di numerose epizoozie in Svizzera e in Europa è riconducibile alla trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione in alimenti per animali (ad es. afta epizootica in Gran Bretagna nel 2001, peste suina classica nei Paesi bassi nel 1997; vari casi di peste suina classica in Svizzera nel 1993). Poiché nel 2001 l'afta epizootica ha provocato in Inghilterra danni economici per decine di miliardi di franchi, nel 2002 l'UE ha vietato in tutto il territorio della Comunità la trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione in alimenti per animali; gli ultimi termini transitori sono scaduti a fine ottobre 2006.

L'ordinanza svizzera del 27 giugno 1995 sulle epizoozie (OFE; RS 916.401) stabilisce i requisiti per la valorizzazione dei resti alimentari come alimenti per animali: tali rifiuti possono essere utilizzati solo dopo essere stati sottoposti a un trattamento termico. La raccolta, la valorizzazione e anche la cessione di questi rifiuti a terzi come foraggio per animali sono soggetti ad autorizzazione.

Dal 1° novembre 2006 la Svizzera è quindi l'unico Paese dell'Europa occidentale in cui è ancora consentito alimentare i suini con i resti di cucina e di ristorazione. Da un'analisi del rischio effettuata nel 2006 è emerso che tale pratica può comportare il rischio di diffondere tra gli animali da reddito della Svizzera un'epizoozia altamente contagiosa. Sebbene sia minima, questa probabilità esiste. Un rischio del genere non va trascurato, bensì ridotto poiché, come già detto, i danni economici possono essere ingenti. Per un'ulteriore riduzione del rischio ci sono sostanzialmente due possibilità:

1. proibire completamente la trasformazione dei resti alimentari in alimenti per animali o
2. inasprire le norme sulla trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione.

Nella modifica dell'ordinanza qui esposta si preferisce la seconda possibilità.

Il rischio che durante la fase di eliminazione si trasmettano malattie attraverso il contatto tra gli animali e resti alimentari crudi oppure resti sottoposti a un trattamento termico insufficiente sussiste indipendentemente dal fatto che tali rifiuti siano utilizzati come foraggio oppure finiscano negli impianti di compostaggio e di biogas di aziende di allevamento di animali. In futuro la fermentazione dei resti di cucina e di ristorazione per ricavare calore ed elettricità assumerà un ruolo sempre più importante. Le norme relative all'eliminazione dei resti di cucina e di ristorazione erano finora contenute nell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizoozie (OFE; RS 916.401), ma a livello tematico rientrano nell'ambito dell'ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (OESA, RS 916.441.22) e con la presente revisione vengono ora introdotte nell'OESA.

## 2. Principali aspetti della modifica dell'ordinanza

In futuro il riciclaggio dei resti di cucina e di ristorazione dovrà ridurre a un minimo trascurabile il rischio di propagazione di epizoozie.

Continueranno a essere consentiti sia la trasformazione in foraggio sia il loro riciclaggio negli impianti di biogas o di compostaggio. Entrambe le modalità di eliminazione devono essere disciplinate in modo uniforme nell'OESA.

I resti di cucina e di ristorazione provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali sono considerati, come nell'UE, sottoprodotti di origine animale della categoria 1 (a rischio più elevato) e devono essere inceneriti. Tutti i resti di cucina e di ristorazione prodotti all'interno del Paese sono considerati sottoprodotti di origine animale della categoria 3 (a rischio minore); nel rispetto di diverse misure di sicurezza e dopo un'adeguata trasformazione possono essere utilizzati come foraggio o come concime.

L'eliminazione, ovvero la raccolta, l'immagazzinamento, il trasporto e la valorizzazione dei resti di cucina e di ristorazione è soggetto ad autorizzazione. È necessario evitare che gli animali da reddito vengano in contatto con resti alimentari crudi, per questo gli impianti di trasformazione devono essere nettamente separati dagli allevamenti degli animali sia a livello edilizio che gestionale.

La trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione in impianti di biogas o di compostaggio deve portare a una riduzione degli agenti patogeni affinché l'utilizzo tecnico dei residui non comporti rischi.

L'inasprimento delle norme relative al foraggiamento porterà a una professionalizzazione del riciclaggio dei resti alimentari. In seguito ai nuovi requisiti di sicurezza, i gestori dei piccoli impianti di preparazione di alimenti per animali decideranno se investire personalmente nel necessario adeguamento degli impianti o se associarsi con altri gestori. Una via alternativa è la fermentazione di tali rifiuti negli impianti di biogas e di compostaggio, ma anche in questo caso occorre rispettare requisiti altrettanto severi.

Oltre a inasprire le norme, è anche necessario rafforzare la loro esecuzione. Il rispetto delle nuove disposizioni deve essere controllato maggiormente dagli uffici cantonali competenti e dall'Unità federale per la filiera alimentare; eventuali abusi devono essere puniti adeguatamente.

## 3. Rapporti con il diritto europeo

L'OFE e l'OESA rientrano nell'Accordo agricolo CH-CE (RS 0.916.026.81). Le disposizioni concernenti i sottoprodotti di origine animale devono pertanto essere conformi al regolamento (CE) n. 1774/2002<sup>1</sup>, al fine di non compromettere l'equivalenza legislativa tra la Svizzera e l'UE in materia di epizoozie e di agevolare il commercio dei prodotti animali.

Contrariamente a quanto previsto nell'UE, con il presente progetto di revisione non si proibisce la trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione in alimenti per animali e si cerca invece di ridurre ulteriormente i rischi mediante un inasprimento delle disposizioni. Nemmeno vietando la trasformazione degli scarti alimentari in foraggio si può eliminare completamente il rischio di propagazione di epizoozie. Il rischio di foraggiamenti illegali con resti provenienti da singoli allevamenti non può essere escluso nemmeno con un divieto generale. Non è ancora possibile valutare con certezza se con l'attuale revisione dell'OESA sono soddisfatte le condizioni per l'equivalenza tra le due legislazioni. Nell'ambito dell'indagine conoscitiva, anche l'UE viene informata del progetto di modifica dell'ordinanza. Qualora l'UE sollevasse delle riserve, la modifica dell'ordinanza dovrebbe essere riesaminata.

---

<sup>1</sup> Regolamento (Ce) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano. GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1; modificato dal regolamento (Ce) n. 2007/2006 della Commissione del 22.12.2006, GU L 379 del 28.12.2006, pag. 98

#### **4. Commento ai singoli articoli**

##### Art. 2 cpv. 2 lett. a e 2<sup>bis</sup>.

Il campo d'applicazione dell'OESA comprende i resti alimentari prodotti a bordo di mezzi di trasporto internazionali e quelli destinati all'alimentazione animale o a impianti di compostaggio o di biogas. Lo smaltimento della spazzatura domestica non è soggetto a tali disposizioni.

##### Art. 3 cpv. 5 e 6

Le economie domestiche non sono tenute a soddisfare i requisiti posti agli impianti per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, ad esempio per il compostaggio dei resti alimentari, pertanto sono ora escluse dalla definizione di impianti.

I resti di cucina e di ristorazione sono i rifiuti provenienti da installazioni in cui si producono derrate alimentari per il consumo immediato, come ad esempio ristoranti, imprese di catering, cucine centralizzate e cucine domestiche. I punti vendita del commercio al dettaglio quali supermercati, macellerie o aziende alimentari che producono generi alimentari per il commercio al dettaglio non sono invece inclusi. Ma se ad esempio un bar che vende panini per il consumo immediato si trova all'interno di un supermercato, i rifiuti di tale bar sono considerati resti di cucina e di ristorazione.

La definizione include anche i resti alimentari che non sono di origine animale poiché i sistemi di separazione efficaci per separare tali rifiuti sono difficili da realizzare.

##### Art. 4 lett. g

I resti alimentari rinvenuti a bordo di mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali sono potenzialmente molto pericolosi: essi infatti non sono soggetti alle disposizioni in materia di importazione che vietano l'introduzione di materiale proveniente da regioni infette. Essi devono quindi essere classificati nella categoria 1, ovvero in quella a rischio più elevato. È irrilevante se i mezzi di trasporto transitano in Stati membri dell'UE o in Stati terzi, dal momento che un'ulteriore distinzione dei rifiuti in base alla provenienza, ovvero la loro rintracciabilità, comporterebbe un onere logistico eccessivo.

##### Art. 6 lett. e

Sono considerati sottoprodotti di origine animale anche i prodotti alimentari a base di carne che, per motivi commerciali o per difetti produttivi, non sono destinati al consumo umano.

##### Art. 6 lett. f

I resti di cucina e di ristorazione prodotti in Svizzera rientrano nei sottoprodotti di origine animale della categoria 3. Il pericolo rappresentato da tali rifiuti è modesto, poiché normalmente contengono solo materiale proveniente da zone dove non vi sono epizoozie. Se tuttavia si aggiungono a essi resti di cibi importati illegalmente, non si può escludere la trasmissione di qualche epizoozia.

##### Art. 9 cpv. 2 lett. g e f

Non è necessaria un'autorizzazione per riciclare i resti alimentari del compost privato e per usarli come alimenti per i propri animali. Non è richiesta un'autorizzazione ai sensi dell'OESA neanche per gli impianti di incenerimento dei resti di cucina e di ristorazione provenienti dall'estero. Se i resti alimentari prodotti privatamente vengono usati per alimentare i propri animali, devono prima essere sottoposti a un trattamento termico conformemente all'allegato 4 cifra 39a.

#### Art. 11a

Le disposizioni relative all'identificazione e al trasporto di sottoprodotti di origine animale non si applicano ai resti di cucina e di ristorazione prodotti in Svizzera: essi non devono essere identificati come materiale della categoria 3 e non devono essere muniti di schede d'accompagnamento. Anche i resti di cucina e di ristorazione provenienti dall'estero non sono soggetti a queste disposizioni se vengono inceneriti come rifiuti. Tuttavia si applicano, conformemente alla legislazione in materia di rifiuti e all'articolo 28 capoverso 4, l'obbligo di tenere un registro e determinati requisiti per i contenitori usati nel trasporto.

#### Art. 13 cpv. 3

L'obbligo di autorizzazione per l'utilizzo di materiali della categoria 1 a scopi diagnostici, didattici e di ricerca nonché per la realizzazione di preparati tassidermici viene abolito completamente.

#### Art. 17 Eliminazione dei residui di incenerimento e di fermentazione

Ora anche l'eliminazione dei residui provenienti dagli impianti di biogas o di compostaggio è disciplinata dalla legislazione in materia di protezione dell'ambiente e in materia di agricoltura.

#### Art. 18. cpv. 1

Si completa la lista delle eccezioni al principio del non cannibalismo. Oltre ai prodotti a base di latte e uova, possono essere usati come alimenti per animali anche prodotti che hanno subito molte trasformazioni, quali gelatina, fosfato bi- e tricalcico, collagene, uova e loro sottoprodotti nonché resti di cucina e di ristorazione.

#### Art. 18c Resti di cucina e di ristorazione

Le disposizioni dell'OESA sulla trasformazione di tali resti in alimenti per animali sono riprese dall'OFE. I requisiti per gli impianti sono ancora più severi (cfr. allegati 2 e 3).

#### Art. 20

Da quando la pesca si è ridotta a seguito della minore sovralfertilizzazione dei laghi svizzeri, i pesci bianchi non vengono più usati per l'alimentazione suina; le disposizioni a questo riguardo risultano quindi obsolete. Per alimentare i suini si possono usare ancora gli alimenti liquidi derivati dagli scarti dalla macellazione nonché i resti di cucina e di ristorazione.

#### Art. 22 cpv. 1

I pesci bianchi non sono più destinati all'alimentazione di altri pesci (cfr. sopra).

#### Art. 28 cpv. 1 e 1<sup>bis</sup>

Si precisa che la capacità di esercizio massima è data non solo dalla capacità tecnica di trasformazione, bensì anche dalle capacità di trasporto, di ricezione e di immagazzinamento.

#### Art. 34 cpv. 3

Si precisa che un'autorizzazione secondo il diritto in materia di derrate alimentari non sostituisce un'autorizzazione di diritto veterinario secondo l'OESA.

#### Art. 44 cpv. 4

Per l'adeguamento edilizio degli impianti di trasformazione dei resti di cucina e di ristorazione viene concesso un termine di 12 mesi.

#### Modifica del diritto vigente

Le disposizioni dell'OESA sulla valorizzazione dei resti di cucina e di ristorazione sono riprese dall'OFE.

### Allegato 1

L'identificazione con *Glycerol triheptanoate* non rilascia odori né colore e, mediante appositi test, permette di rilevare eventuali contaminazioni con materiale trasformato delle categorie 1 e 2.

Una disposizione sull'identificazione del materiale delle categorie 1 e 2 è attualmente in fase di elaborazione all'UE.<sup>2</sup> Essa dovrebbe entrare in vigore nel corso di quest'estate ed essere attuata in tutti gli Stati membri entro l'inizio del 2008.

### Allegato 2

I prodotti del metabolismo (urina, contenuto del ruminante, dello stomaco e dell'intestino) rappresentano solo un modesto rischio di infezione, pertanto essi possono essere trasformati anche in impianti di biogas e di compostaggio che non soddisfano i requisiti edilizi dell'allegato 2.

Se i resti di cucina e di ristorazione vengono riutilizzati come alimenti per animali o come substrato di fermentazione, essi devono soddisfare ulteriori requisiti affinché si possa garantire una netta separazione da un allevamento di animali eventualmente presente nella stessa azienda. Le vie di accesso e di entrata al luogo in cui sono detenuti gli animali non devono incrociare quelle dell'impianto di eliminazione. Gli animali non possono venire in contatto con i contenitori utilizzati per trasportare resti di cucina e di ristorazione. I veicoli sui cui sono trasportati tali materiali non possono essere usati né contemporaneamente né in un secondo momento per il trasporto di animali.

### Allegato 3

Nella trasformazione dei prodotti del metabolismo non è necessario separare nettamente i settori puliti da quelli non puliti, come richiesto nell'allegato 3, se si può evitare una contaminazione del prodotto finale con altri provvedimenti edilizi o gestionali.

### Allegato 4

I resti di cucina e di ristorazione devono essere sottoposti a sterilizzazione a freddo prima di essere riciclati in impianti di biogas o di compostaggio. In alternativa è possibile anche un processo di igienizzazione preliminare o una fermentazione termofila per almeno 20 giorni. Soltanto in questo modo si garantisce una riduzione sufficiente degli agenti patogeni tale da consentire il riutilizzo dei residui per scopi tecnici.

I requisiti per l'igienizzazione e la trasformazione in alimenti per animali sono ripresi dall'OFE.

---

<sup>2</sup> Draft Commission Regulation amending Regulation (EC) No 1774/2002 of the European Parliament and of the Council as regards marking of animal by-products. (Doc. SANCO/10571/2006)