



Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Modifica del ...

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso è modificata come segue:

Art. 36 cpv. 1 lett. j e k e 5

¹ Chiunque consegna una derrata alimentare preimballata deve fornire le seguenti indicazioni:

- j. per le derrate alimentari di origine animale di cui all'allegato 2 fabbricate con i metodi di produzione elencati nell'allegato 2: le informazioni corrispondenti secondo l'allegato 2;
- k. per le derrate alimentari di origine vegetale per le quali esiste la possibilità che nella produzione sia stato utilizzato un prodotto fitosanitario elencato nell'appendice 2 dell'ordinanza PIC del 10 novembre 2004²: l'informazione corrispondente secondo l'allegato 2.

⁵ Per le derrate alimentari di cui al capoverso 1 lettere j e k, ad eccezione di magret, foie gras e confit di oche e di anatre, pubblica gli elenchi dei Paesi la cui legislazione vieta i metodi di produzione elencati nell'allegato 2. Tali derrate alimentari non devono essere caratterizzate se sono state fabbricate secondo il diritto del Paese in questione.

Art. 39 cpv. 2 frase introduttiva (concerne soltanto il tedesco) e lett. e

² In ogni caso devono essere indicate per scritto:

- e. le indicazioni di cui all'articolo 36 capoverso 1 lettere j e k.

¹ RS 817.02

² RS 814.82

Art. 95c Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al ... [2 anni] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

I seguenti atti normativi sono modificati come segue:

1. Ordinanza del 14 novembre 2007³ sul vino

Art. 27c Edulcorazione dei vini svizzeri a denominazione di origine controllata

L'edulcorazione dei vini svizzeri a denominazione di origine controllata (DOC) è vietata. I Cantoni possono autorizzare l'edulcorazione dei vini DOC se sono adempite le condizioni sull'edulcorazione dei vini emanate dal DFI secondo l'articolo 14 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁴ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr).

Art. 27e^{bis} Vino totalmente o parzialmente dealcolizzato

¹ Per i vini a denominazione di origine controllata e i vini con indicazione geografica tipica non è ammessa una dealcolizzazione totale ai sensi delle disposizioni sulla caratterizzazione emanate dal DFI secondo l'articolo 36 capoversi 3 e 4 ODerr⁵. Per dealcolizzazione totale s'intende una pratica enologica che porta a un titolo alcolometrico del prodotto pari o inferiore allo 0,5 per cento vol.

² Per i vini a denominazione di origine controllata, i vini con indicazione geografica tipica e i vini da tavola è ammessa una dealcolizzazione parziale ai sensi delle disposizioni sulla caratterizzazione emanate dal DFI secondo l'articolo 36 capoversi 3 e 4 ODerr. Per dealcolizzazione parziale s'intende una pratica enologica che porta a un titolo alcolometrico del prodotto pari allo 0,5 per cento vol., ma inferiore al titolo alcolometrico minimo della categoria.

Art. 27f

I vini, i vini spumanti e i vini liquorosi svizzeri ed esteri devono soddisfare le disposizioni in materia di definizioni, pratiche e trattamenti enologici e caratterizzazione emanate dal DFI secondo gli articoli 14 capoverso 1 e 36 capoversi 3 e 4 ODerr⁶.

³ RS 916.140

⁴ RS 817.02

⁵ RS 817.02

⁶ RS 817.02

Art. 48c Disposizione transitoria della modifica del ...

Il vino totalmente o parzialmente dealcolizzato non conforme alla modifica del ... può essere importato, fabbricato e caratterizzato secondo il diritto anteriore fino al ... [2 anni] ed essere consegnato ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

2. Ordinanza del 19 maggio 2010⁷ sull'immissione in commercio di prodotti conformi a prescrizioni tecniche estere

Art. 2 lett. b n. 12

Costituiscono deroghe al principio di cui all'articolo 16a capoverso 1 LOTC:

b. le seguenti derrate alimentari:

12. derrate alimentari che non soddisfano gli obblighi di caratterizzazione secondo gli articoli 36 capoverso 1 lettere j e k e 39 capoverso 2 lettera d ODErr.

III

Alla presente ordinanza è aggiunto un allegato 2 secondo la versione qui annessa.

IV

¹ Fatto salvo il capoverso 2, la presente ordinanza entra in vigore il

² La cifra II numero 2 entra in vigore il ... [2 anni dopo l'ODErr].

In nome del Consiglio federale svizzero:

...

La presidente della Confederazione,
Il cancelliere della Confederazione,

⁷ RS 946.513.8

Allegato 2
(Art. 36 cpv. 1 lett. j e k)

Derrate alimentari per le quali deve essere fornita un'indicazione del metodo di produzione

Derrata alimentare	Metodo di produzione	Indicazione
Carne bovina, intera o in pezzi, fresca o trasformata	Decornazione senza anestesia	«Prodotta con interventi dolorosi senza ricorso all'anestesia.»
Carne suina, intera o in pezzi, fresca o trasformata	Accorciamento della coda, resezione dei denti o castrazione senza anestesia	«Prodotta con interventi dolorosi senza ricorso all'anestesia.»
Carne di pollo e tacchino, intera o in pezzi, fresca o trasformata, nonché uova di polli domestici (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	Taglio del becco senza anestesia	«Prodotta con interventi dolorosi senza ricorso all'anestesia.»
Cosce di rana, fresche o trasformate	Sezionamento di cosce di rana senza anestesia	«Ottenute con interventi dolorosi senza ricorso all'anestesia.»
Magret di cui all'articolo 1 paragrafo 2 lettera m del regolamento (CE) n. 543/2008 ⁸ , foies gras di cui all'articolo 1 paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 543/2008 e confit di oche e anatre di cui al punto 5.4.1.1 della Spécification technique n° B1-19-08 du ministère de l'économie, des finances et de l'emploi, Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin, foies gras de volaille del gennaio 2008 ⁹ , interi o in pezzi, freschi o trasformati	Alimentazione forzata di oche e anatre	«Ottenuto da oche alimentate forzatamente» o «Ottenuto da anatre alimentate forzatamente.»

⁸ Regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione, del 16 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame, GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 519/2013 del 21.2.2013, GU L 158 del 10.6.2013, pag. 74.

⁹ www.economie.gouv.fr/daj > Observatoire économique de la commande publique (OCEP) > Autres ressources, Documents des Groupes d'études de marchés > GEM - Restauration collective et nutrition, consulter les guides > Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin - Foies gras de volaille.

Derrate alimentari di origine vegetale non trasformate	Utilizzo di prodotti fitosanitari elencati nell'appendice 2 dell'ordinanza PIC del 10 novembre 2004 ¹⁰	«Proviene da un Paese in cui possono essere utilizzati prodotti fitosanitari classificati come pericolosi a livello internazionale».
--	---	--

¹⁰ RS 814.82