

Rapporto esplicativo concernente la modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

20.05.2020

I. Situazione iniziale

I requisiti relativi alle materie prime per la produzione di gelatina e collagene sono integrati con le disposizioni del regolamento (UE) n. 2016/355¹.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 4 capoversi 1 e 4

In tedesco, la definizione di «carne» nel capoverso 1 viene adeguata a livello redazionale al fine di evitare conflitti terminologici con il diritto in materia di epizootie.

In tedesco, nell'ambito della definizione di «carne separata meccanicamente» il termine «Schlachtkörper» è sostituito dal termine «Schlachttierkörper» utilizzato all'articolo 3 lettera g dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190).

Articolo 8 capoverso 1

Si precisa che le materie prime utilizzate per la fabbricazione di carne separata meccanicamente devono adempiere i requisiti validi per la carne fresca. Ai sensi dell'articolo 4 capoverso 2 ODOA, per *carne fresca* si intende carne che non ha subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sotto vuoto o in atmosfera controllata.

Di conseguenza, un prodotto ottenuto mediante rimozione meccanica da materie prime precedentemente cotte non è carne separata meccanicamente. Pertanto, non deve essere caratterizzato come tale, bensì come prodotto a base di carne.

Articolo 10 capoversi 1 lettera e e 10

In tedesco, nel capoverso 1 lettera e per le carni separate meccanicamente si prescrive che, nell'ambito della caratterizzazione di un prodotto, in futuro nell'elenco degli ingredienti si possa utilizzare l'espressione «Separatorenfleisch» oppure ora anche «mechanisch separiertes Fleisch».

Sulla base delle nuove conoscenze scientifiche, l'avvertenza al capoverso 10 relativa ai preparati di carne e ai prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi è stata cancellata.

¹ Regolamento (UE) n. 2016/355 della Commissione, dell'11 marzo 2016, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai requisiti specifici per la gelatina, il collagene e i prodotti altamente raffinati di origine animale destinati al consumo umano, GU L 67 del 12.3.2016, pag. 22.



Articolo 12

I capoversi 1-4 e 10 sono ripresi dal vigente articolo 12.

Quale novità, nell'articolo 12 capoverso 5 si precisa che le materie prime per la fabbricazione di gelatina e collagene che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione o il congelamento devono provenire da aziende notificate conformemente all'articolo 20 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

I capoversi 6–8 dell'articolo 12 disciplinano l'utilizzo di determinate materie prime trasformate. Analogamente al regolamento (UE) 2016/355², viene creata la possibilità di utilizzare materie prime trattate, in particolare per garantire l'approvvigionamento di materie prime provenienti da Paesi terzi. L'uso di determinate materie trattate deve essere consentito soltanto se esse sono state sottoposte ai trattamenti ivi descritti e adempiono ai requisiti stabiliti.

Le materie prime sottoposte a trattamento conformemente al capoverso 6 lettere a e b possono provenire da aziende che sono elencate solo nel Paese di provenienza e non sono soggette ad autorizzazione.

Se per le materie prime vengono utilizzati procedimenti di trattamento diversi da quelli descritti al capoverso 6 lettere a e b, tali materie prime devono provenire da aziende dichiarate ai sensi dell'articolo 20 o autorizzate ai sensi dell'articolo 21 ODerr (cpv. 6 lett. c).

Secondo il capoverso 9 i centri di raccolta e le concerie possono anche fornire materie prime, ad esempio pelli e pellicce, per la produzione di gelatina commestibile e collagene destinato al consumo umano, se l'autorità cantonale competente li autorizza ai sensi dell'articolo 21 ODerr in modo specifico a tale scopo e se dispongono di locali di deposito che soddisfano i requisiti menzionati nel capoverso 9.

Articolo 19 capoversi 1 frase introduttiva e 7

Per evitare inutili ostacoli al commercio, nel capoverso 1 l'obbligo di indicare il metodo di produzione e la categoria di attrezzi da pesca impiegati viene limitato ai prodotti di cui all'allegato I lettere a–c ed e del regolamento (CE) n. 1379/2013³.

In questo caso si tratta dei seguenti prodotti:

- **pesci:** vivi, freschi, refrigerati, congelati, filetti di pesce e altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati;
- **pesci:** secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesce, atti all'alimentazione umana;
- **crostacei:** anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di crostacei, atti all'alimentazione umana.

² Regolamento (UE) 2016/355 della Commissione, dell'11 marzo 2016, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai requisiti specifici per la gelatina, il collagene e i prodotti altamente raffinati di origine animale destinati al consumo umano, GU L 67 del 12.3.2016, pag. 22.

³ 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) 2015/812, GU L 133 del 29.5.2015, pag. 1.



- **molluschi:** anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia;
- **invertebrati acquatici:** diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana.

Sono esclusi gli altri prodotti trasformati, ad esempio in conserve o prodotti composti o impanati.

Il capoverso 1 lettera b precisa che la categoria di attrezzi impiegati per la cattura deve essere indicata solo per i prodotti della pesca marittima e della pesca in acque interne. I prodotti d'acquacoltura non sono interessati da questa disposizione.

Sulla base delle nuove conoscenze scientifiche, nel capoverso 7 l'avvertenza relativa ai prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi è stata cancellata.

Articolo 32 capoverso 1

La nozione di «tutto il prodotto della mungitura» era poco chiara, per cui la definizione di latte è stata precisata. Il termine «latte» viene adeguato alla definizione di cui all'allegato VII, parte III numero 1 del regolamento (UE) 1308/2013⁴.

Articolo 33 capoverso 1 frase introduttiva

Le categorie di tenori di grasso nel latte vaccino si applicano per analogia al latte di bufala.

La menzione del latte di bufala aggiunta nell'articolo 33 capoverso 1 chiarisce la situazione di questo tipo di latte e consente di trattarlo analogamente al latte vaccino secondo la legislazione agricola.

Articolo 41 capoverso 2

Finora non esisteva una disposizione relativa alla caratterizzazione dei prodotti a base di latte di mammiferi diversi dalle mucche. Pertanto nel capoverso 2 viene inserita un'aggiunta in analogia alla norma inerente alla caratterizzazione del latte di mammiferi diversi dalle mucche.

Articolo 76 capoverso 1

Questo articolo fa riferimento, tra l'altro, all'articolo 41 capoverso 1 per la rimanente caratterizzazione del burro. L'articolo 41 capoverso 1 prevede che sia indicato il tenore di grasso nella parte di latte. Tuttavia, il tenore di grasso nella parte di latte è leggermente diverso dal tenore di grasso di latte. Se per uno yogurt il tenore di grasso nella parte di latte è pari al 2,9 %, allora ciò significa che il latte impiegato per lo yogurt ha un tenore di grasso del 2,9 %. Tuttavia, poiché per la produzione di burro viene utilizzata la panna al posto del latte, non ha senso indicare il tenore di grasso nella parte di latte per il burro. Nell'articolo 73 capoverso 1 si richiede invece un tenore minimo di grasso di latte nel burro e in prodotti analoghi. Il tenore di grasso di latte deve pertanto essere espresso in «grammi per chilogrammo», «grammi per 100 grammi» o in percentuale («%»).

⁴ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007, GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/2393, GU L 350 del 29.12.2017, pag 15.



III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste, nell'ambito della carne e dei prodotti della pesca il diritto svizzero viene adeguato a quello dell'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 impegni internazionali della Svizzera

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