



Rapporto esplicativo concernente la modifica dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI)

20.05.2020

I. Situazione iniziale

Con la presente proposta di adeguamento dell'ORI al diritto dell'UE, la Svizzera adempie agli impegni assunti nel quadro dell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999¹ tra la Svizzera e l'UE (cfr. allegato 11 «relativo alle misure sanitarie e zootecniche applicabili agli scambi di animali vivi e di prodotti di origine animale»).

Nello specifico, i cambiamenti riguardano i requisiti relativi alla surgelazione della carne e dei prodotti della sua trasformazione, le condizioni per il trasporto di carcasse o di parti di esse nonché i requisiti per la fabbricazione di collagene.

Inoltre si intende abrogare la parte 3 dell'allegato 1 con i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale, dato che tutti i valori di riferimento di questo allegato figurano nelle direttive settoriali.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 4 capoversi 2 lettera c e 5

La nozione di «valore indicativo per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valore microbiologico indicativo per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori indicativi di altre ordinanze.

Articolo 29 capoverso 1

In seguito alle nuove disposizioni nei capoversi 4^{bis} e 4^{ter} si precisa che le temperature prescritte nel capoverso 1 sono le temperature interne.

Articolo 29 capoverso 3

Nella sua versione attuale, il capoverso 3, in base al quale la carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente, è in vigore dal 2006. Tale disposizione fa parte dell'allegato 11 dell'Accordo sul commercio di prodotti agricoli con l'UE ed è conforme al regolamento (CE) n. 853/2004², con la differenza però che in quest'ultimo regolamento il

¹ RS 0.916.026.81

² Regolamento (UE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.



commercio al dettaglio è escluso dal campo d'applicazione. Con la presente revisione, in futuro anche in Svizzera il commercio al dettaglio sarà esentato dal requisito in questione, in analogia alle prescrizioni dell'UE. In altre parole, la disposizione concernente la surgelazione della carne non si applicherà più alle aziende di commercio al dettaglio. Mediante misure di controllo autonomo, nei singoli casi la sicurezza alimentare dovrà però essere garantita in qualsiasi momento grazie alla pratica della surgelazione.

Articolo 29 capoversi 4^{bis} e 4^{ter}

Vengono elencate le condizioni in base alle quali le carcasse possono lasciare il macello prima di aver raggiunto la temperatura interna prescritta di 7°C. Se tali requisiti sono rispettati, le carcasse o parti di esse possono essere trasportate per una durata massima di sei ore fino al luogo di destinazione dove saranno ulteriormente sezionate o trasformate.¹

Le frattaglie appartenenti alle carcasse da trasportare possono essere trasportate insieme alle carcasse in questione se le frattaglie sono state refrigerate prima del trasporto alla temperatura di trasporto di 3°C conformemente all'articolo 29, capoverso 1, lettera d e capoverso 4 ORI.

Per tempi di trasporto superiori a sei ore e per i trasporti transfrontalieri verso l'Unione Europea si applicano le disposizioni del regolamento (UE) 2017/1981³.

Articolo 30 capoverso 1^{bis}

Il capoverso in questione stabilisce le condizioni alle quali carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in non più di tre pezzi possono essere disossate o sezionate prima di raggiungere la temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1 lettera a.

Articolo 32 capoverso 1

Nella versione tedesca il termine «Schlachtkörper» viene sostituito con il termine «Schlachttierkörper».

Articolo 32 capoverso 6

Se un'azienda alimentare durante la fabbricazione di carne separata meccanicamente non è in grado di soddisfare il criterio microbiologico per la *salmonella* di cui all'allegato 1 parte 1 ORI, tale carne può essere utilizzata soltanto per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente; l'azienda in questione deve essere inoltre autorizzata conformemente all'articolo 21 ODerr. Ciò è conforme alle disposizioni dell'articolo 3 capoverso 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005⁴.

Articolo 36 capoverso 3

Sono stati adeguati i requisiti relativi al procedimento di fabbricazione di collagene.

Articolo 48 capoverso 4, articolo 49, capoverso 1 lettera a e articolo 69 capoverso 1

Adeguamenti relativi all'indicazione dei metodi di riferimento.

³ Regolamento (UE) n. 2017/1981 della Commissione, del 31 ottobre 2017, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 10.

⁴ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/229, GU L 37 dell'8.2.2019, pag. 106.



Articolo 66 capoverso 1 lettera c e capoverso 4

La nozione di «valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valori microbiologici di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori di riferimento di altre ordinanze.

In seguito alla revisione del diritto svizzero sulle derrate alimentari del 2017, tutte le associazioni di categoria sono state invitate a rivedere le proprie direttive settoriali conformemente all'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)⁵ e alla lettera informativa 2017/6 dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) concernente l'elaborazione delle linee direttive per la buona prassi procedurale. Contestualmente è stata sollecitata l'indicazione di valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale all'interno di tali direttive settoriali, in modo che, entro l'entrata in vigore della presente revisione, tutti i settori disponessero di valori di riferimento e i valori di riferimento dell'allegato 1 parte 3 (valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale nelle aziende di commercio al dettaglio) fossero ancorati nelle direttive settoriali. La parte 3 dell'allegato 1 diventa quindi superflua e può essere abrogata. Tutti i valori di riferimento di tutte le direttive settoriali approvate verranno riassunti in una lettera informativa dell'USAV e resi pubblicamente accessibili ai fini di un'esecuzione uniforme. Se in futuro dovesse essere necessario stabilire ulteriori valori di riferimento non ancora previsti dalle associazioni settoriali, l'USAV continuerà ad avere la possibilità di legiferare in materia (cpv. 4).

Articolo 68 capoverso 3

Le analisi microbiologiche delle carcasse devono essere effettuate almeno una volta alla settimana conformemente ai criteri microbiologici di cui all'allegato 1. Ciò corrisponde alle prescrizioni del regolamento (UE) 2073/2005 ed è ora espressamente stabilito pure a livello di ordinanza. L'articolo 68 capoverso 3 è completato di conseguenza.

Articolo 71 capoverso 1 lettera d

La nozione di «valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale» è stata modificata in «valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale». Con questa precisazione si intende facilitare la distinzione rispetto ai valori indicativi di altre ordinanze.

Come già in passato, in caso di superamento dei valori microbiologici indicativi la buona prassi procedurale sarà considerata inadempita e il responsabile dell'azienda in questione dovrà attuare le misure correttive necessarie. Se da una campionatura ufficiale emerge che un valore indicativo è stato superato, viene pronunciata una contestazione.

Articolo 72 capoverso 1

La modifica apportata è puramente formale: la denominazione «Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria» è stata sostituita con il suo acronimo (USAV).

Allegato 1 in generale

Gli allegati dell'ORI sono regolarmente adeguati alle più recenti disposizioni dell'UE. La presente revisione delle parti 1 e 2 dell'allegato recepisce in primo luogo le disposizioni del regolamento (UE) n.

⁵ RS 817.02



2019/229⁶. Si tratta in massima parte di modifiche relative ai metodi di riferimento e alla nomenclatura di singoli microorganismi.

Allegato 1 parte 1

Per quanto concerne i criteri di sicurezza alimentare, la parte 1 dell'allegato 1 è modificata come segue:

Numero 1.2: siccome è comprovato che i germogli possono favorire la proliferazione di *Listeria monocytogenes*, d'ora in poi essi saranno soggetti al criterio per le derrate alimentari pronte al consumo, diverse da quelle destinate ai lattanti e a fini medici speciali, che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*.

Numero 1.20: per quanto riguarda la salmonella, in futuro questo criterio non sarà applicato ai succhi di frutta e di verdura sottoposti a un processo battericida i cui effetti sulla salmonella sono equivalenti a quelli della pastorizzazione.

Nuovo numero 1.30: ai sensi del regolamento (UE) 2020/205 della Commissione, del 14 febbraio 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda la Salmonella nelle carni di rettili⁷ l'UE stabilisce un nuovo criterio di sicurezza alimentare in merito alla presenza di salmonella nella carne di rettili d'allevamento. Questo criterio è ora ripreso nell'ordinanza sui requisiti igienici.

Allegato 1 parte 2

In merito ai criteri di igiene del processo, la parte 2 dell'allegato 1 è modificata in particolare come segue:

Numero 2.1.6: nel caso di carcasse di pollame di polli da ingrasso, al punto «c» è introdotto il valore 15, come già annunciato nella nota 55. Questa nota è stata quindi adattata di conseguenza.

Numero 2.1.9: Nella sezione 2.1 (carne e prodotti a base di carne), sotto «n» e «c» vengono inseriti rispettivamente i valori «5» e «2», tralasciati nel quadro dell'ultima revisione.

Sempre nella parte 2.1, sotto «Interpretazione dei risultati delle analisi relative a carni e prodotti a base di carne» per *Campylobacter* spp sono state stralciate le prescrizioni relative al calcolo del log medio giornaliero. In questo caso si tratta della correzione di un errore. Con l'adozione del nuovo criterio di igiene del processo per *Campylobacter* spp dal 1° maggio 2018, la parte in questione è diventata superflua dato che non si tratta più di un valore medio giornaliero. Inoltre nella versione tedesca il termine «Schlachtkörper» è sostituito con il termine «Schlachttierkörper».

Numeri 2.5.2: Per quanto concerne *E. coli*, in futuro questo criterio non sarà applicato ai succhi di frutta e di ortaggi sottoposti a un processo battericida i cui effetti su *E. coli* sono equivalenti a quelli della pastorizzazione.

Allegato 1 parte 3

La parte 3 dell'allegato 1 è stata abrogata (cfr. commento relativo all'art. 66 cpv. 4 ORI).

⁶ Regolamento (UE) 2019/229 della Commissione, del 7 febbraio 2019, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari per quanto riguarda alcuni metodi, il criterio di sicurezza alimentare relativo alla presenza di *Listeria monocytogenes* nei semi germogliati e il criterio di igiene del processo e il criterio di sicurezza alimentare applicabili ai succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo), GU L 37 dell'8.2.2019, pag. 106.

⁷ Regolamento (UE) 2020/205 della Commissione, del 14 febbraio 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda la Salmonella nelle carni di rettili, GU L 43 del 17.2.2020, pag. 63



Allegato 2

Numero 1.2: adeguamento alle norme cui devono conformarsi gli strumenti di misura utilizzati per il controllo della temperatura.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

La nuova facilitazione per il trasporto di carcasse non ancora refrigerate a 7°C riduce i tempi di refrigerazione nei macelli e accelera la circolazione delle merci nelle aziende di sezionamento e trasformazione, ciò che comporta una riduzione dei costi di produzione.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

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