



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont)

20.05.2020

I. Situazione iniziale

Dopo l'introduzione dell'ordinanza sui contaminanti (OCont¹), il 1° maggio 2017, oggi sono necessarie alcune correzioni degli articoli e degli allegati, nonché diversi adeguamenti alle norme internazionali (in particolare dell'Unione europea).

Nel quadro della presente revisione sono introdotti nuovi tenori massimi per mantenere lo stesso livello di protezione della salute come in ambito internazionale. Le sostanze interessate sono il cadmio nel cioccolato e nel cacao in polvere, il rame, lo zinco, l'anidride solforosa e il perossido d'idrogeno nella gelatina e nel collagene, i glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e grassi vegetali e negli alimenti per lattanti e di proseguimento, nonché l'atropina e la scopolamina negli alimenti destinati a lattanti e bambini piccoli. Inoltre, sono introdotti valori indicativi per il tenore di acrilammide in varie derrate alimentari in conformità con le disposizioni dell'UE². I provvedimenti in atto già da anni per ridurre l'acrilammide nelle derrate alimentari interessate beneficiano pertanto, con questi valori indicativi, di un sostegno concreto. A supplemento delle nuove disposizioni previste, le misure di attuazione raccomandate saranno pubblicate in una lettera informativa dell'USAV. L'intenzione è che siano accolte dai settori interessati e integrate nelle loro direttive in occasione della prossima revisione o creazione ex novo. Inoltre, sono introdotte disposizioni concernenti i metodi di campionamento e di analisi per i controlli di determinati tenori massimi, sulla base dell'articolo 81 capoverso 3 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr³), anch'esso in revisione. Le disposizioni dell'OCont sono destinate alle aziende alimentari, mentre per i controlli ufficiali sono introdotti metodi di campionamento e di analisi vincolanti nell'ordinanza del DFI concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr⁴). Infine, sono state apportate correzioni ad alcune definizioni e tenori massimi.

II. Commento alle singole disposizioni

Ingresso

Nell'ingresso è aggiunto il rimando all'articolo 81 capoverso 3 ODerr, poiché negli allegati della presente ordinanza sono riportati metodi per il campionamento e l'analisi di determinati contaminanti.

Articolo 1 capoversi 1 e 2

Per l'esecuzione del controllo autonomo sono introdotti nuovi valori indicativi; il testo dell'articolo 1 capoverso 1 è ampliato per tenere conto di questa aggiunta. Nello stesso capoverso si indica anche che l'ordinanza ora prescrive metodi per il campionamento e l'analisi delle derrate alimentari alla ricerca di contaminanti specifici da parte delle aziende alimentari.

¹ RS 817.022.15

² Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti, GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042



Articolo 1a

I valori indicativi stabiliti nella presente ordinanza non sono considerati valori massimi ai sensi dell'articolo 2 capoverso 2 ODerr. Il superamento dei valori indicativi non comporta un reclamo sul prodotto, ma può portare a un reclamo sul processo di fabbricazione (cfr. commento relativo all'art. 5a).

Articolo 2

Secondo la precedente versione dell'articolo 2 capoverso 1, l'USAV ha la competenza per definire i tenori massimi dei contaminanti. Tuttavia, tale disposizione è in contraddizione con l'articolo 6, che conferisce all'USAV solo la competenza di adeguare gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera. In qualità di autorità competente, tuttavia, l'USAV determina i tenori massimi sia per il DFI sia per la sua propria attività legislativa nel quadro dell'articolo 6. Il termine «determina» è lo stesso usato nell'articolo 3 della vecchia ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, che è stata abrogata con la revisione totale del diritto sulle derrate alimentari. La rubrica e i capoversi 1 e 3 dell'articolo 2 sono corretti in tal senso.

Nel capoverso 2 è abrogata la lettera d. Tale criterio si riferiva alle sostanze attive ed era ripreso dall'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, che definiva concentrazioni massime anche per le sostanze attive impiegate nei prodotti fitosanitari. Poiché l'OCont non disciplina sostanze attive, questa norma è superflua e può essere eliminata.

L'inclusione della voce glicidil esteri degli acidi grassi nell'allegato 4 richiede un'aggiunta al capoverso 3 lettera d.

Articolo 4 capoverso 1, frase introduttiva

Nella frase introduttiva del capoverso 1 si precisa che i tenori massimi per le derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate e composte da più di un ingrediente devono essere definiti nell'ambito del controllo autonomo e non ridefiniti.

Articolo 5a

I valori indicativi per verificare il rispetto della buona prassi procedurale nel processo di produzione sono disciplinati nel nuovo allegato 11. Sulla base dell'articolo 6, l'USAV ha la competenza di adeguare anche quest'allegato allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Le aziende alimentari che fabbricano e immettono sul mercato le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 devono adottare misure appropriate per rispettare i valori indicativi e per mantenere il più basso possibile il tenore di acrilammide. Le aziende che non producono e non immettono sul mercato le derrate alimentari in questione non sono interessate.

In caso di superamento di un valore indicativo, un'azienda deve verificare le misure adottate per il rispetto della buona prassi procedurale. Tutte le misure prese devono essere documentate. L'USAV descriverà le misure appropriate in una lettera informativa, che dovranno essere integrate sia nelle direttive settoriali esistenti sia in quelle nuove.

Fanno eccezione le aziende di commercio al dettaglio o le aziende che riforniscono solo il commercio al dettaglio locale. Tuttavia, se l'azienda di commercio al dettaglio opera con un marchio o come parte o affiliato di attività economiche maggiori o sotto le istruzioni di un'azienda alimentare che fornisce derrate alimentari a livello centrale, non può beneficiare dell'eccezione. Anche le aziende di ristorazione sono considerate aziende di commercio al dettaglio.

Un superamento dei valori indicativi non dà adito a misure supplementari da parte dell'autorità esecutive, se il fabbricante può dimostrare di aver controllato i tenori di acrilammide e di aver attuato



correttamente le misure necessarie. Se invece viene superato un valore indicativo senza che l'azienda interessata abbia preso le misure necessarie, viene pronunciata una contestazione del processo di produzione per mancato rispetto della buona prassi procedurale.

Secondo l'articolo 13 ODerr, le derrate alimentari che non rispettano i valori massimi possono essere trasformate ulteriormente soltanto se tale procedura corrisponde alla buona prassi procedurale oppure se la legislazione sulle derrate alimentari lo prevede. Con i valori indicativi gli imprenditori del settore alimentare verificano la buona prassi procedurale. In caso di superamento adottano misure correttive nel processo di trasformazione. Sul prodotto in sé il superamento dei valori indicativi non ha alcun effetto: le derrate alimentari possono ciò nonostante essere immesse sul mercato e quindi anche ulteriormente trasformate.

Articolo 5b

Per la verifica del rispetto dei valori indicativi per l'acrilammide, le aziende sono tenute ad analizzare campioni e a documentare i risultati delle analisi. Sono escluse da quest'obbligo le aziende che sono attive nel commercio al dettaglio o si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale.

Le aziende alimentari che fabbricano le derrate alimentari interessate e sono attive solo nel commercio al dettaglio o si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale non sono obbligate a verificare il rispetto dei valori indicativi tramite l'analisi di campioni, a meno che non appartengano a un marchio commerciale o siano parte o affiliate di imprese economiche più estese e ramificate, e che operino su incarico dell'imprenditore nel settore alimentare.

Il termine **locale** va interpretato nello stesso senso come nell'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)⁵. La lettera informativa 2019/4 sulle derrate alimentari fabbricate artigianalmente illustra i requisiti di interpretazione e informazione sui prodotti alimentari artigianali e definisce il termine *locale*.

Articolo 7 capoverso 1

Questa disposizione viene modificata in modo che sia possibile impartire istruzioni concernenti anche il nuovo allegato 11.

Articolo 8a

È concesso un periodo transitorio di sei mesi per i tenori massimi fissati a causa dei rischi per la salute. Ciò concerne gli allegati 2–4 e 8–9. Poiché i nuovi livelli massimi introdotti sono già in vigore nell'UE, i necessari adeguamenti possono essere attuati in sei mesi. Le derrate alimentari prodotte ai sensi della legislazione previgente possono ancora essere immesse sul mercato fino a esaurimento delle scorte.

È concesso un periodo transitorio di un anno per l'introduzione delle misure di cui agli articoli 5a e 5b e per la verifica della conformità ai valori indicativi di cui all'allegato 11.

Non vi sono modifiche agli allegati 5 e 10 che richiedono un periodo transitorio.

Allegato 2

Sono apportate le seguenti modifiche:

- nella voce «Ocratossina A – frutta secca» è aggiunta l'osservazione «riferito alla materia secca», che era stata erroneamente cancellata nel corso della revisione totale del diritto sulle derrate alimentari;

⁵ RS 817.022.16



- le voci relative alle aflatossine nella frutta secca sono modificate in modo da rendere chiaro che i fichi secchi ne sono esclusi;
- le voci relative all'aflatossina M1 nel latte e negli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento devono essere linguisticamente adattate in modo da essere coerenti con i termini degli altri allegati.

Allegato 3

Sono apportate le seguenti modifiche:

- i tenori massimi di piombo nel sidro, vermut e bitter senz'alcool sono eliminati poiché sono già inclusi nell'attuale tenore massimo per le bevande senz'alcool;
- i tenori massimi di piombo nel vino sono estesi al sidro e al vino di frutta, in linea con le disposizioni del regolamento (CE) 1881/2006⁶. Le definizioni di vino, sidro e vino di frutta si basano sull'ordinanza del DFI sulle bevande. Quest'ordinanza include il vino spumante nella definizione di vino. Per definizione, il vino liquoroso non appartiene al vino;
- la specificazione «oli e grassi» nel disciplinamento del piombo viene modificata in «grassi e oli commestibili», per conformarsi ad altre voci dell'ordinanza;
- il termine «prataioli» viene corretto in «champignon», poiché sono intesi i funghi della specie *Agaricus bisporus*;
- per il cadmio nel cioccolato e nel cacao in polvere sono introdotti nuovi tenori massimi. Il tenore massimo di 0,9 mg/kg nel cioccolato contenente più del 70 % di cacao si basa sul Codex Alimentarius, gli altri tenori massimi corrispondono a quelli definiti nell'UE⁷;
- per il rame e lo zinco sono reintrodotti i tenori massimi nella gelatina e nel collagene stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004⁸, che figuravano già nell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti;
- i tenori massimi di cobalto nella birra e nella birra senz'alcool sono abrogati poiché risalgono agli anni 1960 e non sono più stati rivisti da allora. All'epoca nella birra venivano illecitamente aggiunti composti del cobalto come stabilizzatori di schiuma. Nel frattempo non ci sono più indizi che questa pratica sia ancora in uso, inoltre l'utilizzo di additivi è disciplinato dall'ordinanza sugli additivi (OAdd⁹). Per tutti questi motivi non ha più senso mantenere questi tenori massimi nell'OCont;
- i tenori massimi di nichelio nelle margarine, nella minarina e nel grasso commestibile sono obsoleti e non hanno un riscontro a livello internazionale, pertanto sono abrogati.

Nella versione francese per la denominazione della carne di cavallo viene indicato il genere degli equidi al posto della specie. I tenori massimi si applicano alle relative derrate alimentari dell'intero genere degli equidi e non solo al cavallo.

⁶ Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5; da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2019/1901 della Commissione, del 7 novembre 2019, GU L 293 del 14.11.2019, pag. 2

⁷ Regolamento (UE) n. 488/2014 della Commissione, del 12 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari; GU L 138 del 13.5.2014, pag. 75.

⁸ Regolamento (CE) 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; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/1981, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 10.

⁹ RS 817.022.31



Allegato 4

In linea con i tenori massimi vigenti nell'UE¹⁰, sono definiti tenori massimi per i glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e grassi vegetali, nonché negli alimenti per lattanti e in quelli di proseguimento.

Allegato 5

Nella versione francese viene corretto il termine di somma degli iPCB.

Allegato 8

In quest'allegato sono definiti i tenori massimi per gli alcaloidi tropanici atropina e scopolamina negli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini piccoli contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati, in conformità con i tenori massimi stabiliti nell'UE¹¹.

Allegato 9

Sono apportate le seguenti modifiche:

- per l'anidride solforosa e il perossido d'idrogeno sono reintrodotti i tenori massimi nella gelatina e nel collagene stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004¹², che figuravano già nell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti;
- i tenori massimi di metanolo sono adattati in modo da corrispondere esattamente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 110/2008¹³;
- viene introdotto un nuovo tenore massimo di genziana o acquavite di genziana di 1500 g/hl, poiché gli studi hanno dimostrato che anche in questa bevanda spiritosa si possono trovare contenuti di metanolo più elevati. A causa della tossicità del metanolo, il valore è stato fissato allo stesso livello del valore massimo applicabile (per l'acquavite di residui di frutta).
- con la modifica dell'ordinanza sono introdotti metodi vincolanti per il controllo del tenore di ulteriori tossine microbiche. Il testo rimanda al regolamento di esecuzione (UE) 2074/2005¹⁴;
- analogamente a quanto prescritto nell'UE¹⁵, devono essere introdotti metodi per il controllo del tenore di contaminanti derivanti dalla produzione di gelatina e collagene. In questo caso specifico si rimanda alla Farmacopea europea¹⁶.

¹⁰ Regolamento (UE) 2018/290 della Commissione, del 26 febbraio 2018, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di glicidil esteri degli acidi grassi negli oli e nei grassi vegetali, nelle formule per lattanti, nelle formule di proseguimento e negli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, GU L 55 del 27.2.2018, pag. 27.

¹¹ Regolamento (UE) 2016/239 della Commissione, del 19 febbraio 2016, recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in determinati alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini, GU L 45 del 20.2.2016, pag. 3.

¹² Cfr. nota a piè di pagina 5.

¹³ Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, GU L 39 del 13.2.2008, pag. 16–54; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/674, GU L 114 del 30.4.2019, pag. 21.

¹⁴ Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/1139, GU L 180 del 4.7.2019, pag. 12.

¹⁵ Cfr. nota a piè di pagina 12.

¹⁶ Farmacopea europea (Ph. Eur.), 10^a edizione. La Ph. Eur. può essere ordinata in tedesco o francese presso www.pubblicazionifederale.admin.ch o l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica, Vendita di pubblicazioni, 3003 Berna, alle condizioni previste dall'ordinanza del 19 novembre 2014 sugli emolumenti per le pubblicazioni (OEm-Pub; RS 172.041.11).
Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI
sui tenori massimi di contaminanti



Allegato 10

Nella spiegazione numero 5, l'eccezione per l'acqua potabile è soppressa. Pertanto, il valore massimo per le derrate alimentari liquide si applica anche all'acqua potabile. Secondo una valutazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica, responsabile della radioprotezione, questo può corrispondere al tenore massimo applicabile alle derrate alimentari liquide. Se vige una situazione d'emergenza, la Confederazione ha la possibilità di adeguare questo valore. I valori indicativi di cui all'allegato 3 dell'ordinanza sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico non si applicano in caso di emergenza radiologica.

Allegato 11

Sulla base delle disposizioni del regolamento (UE) 2017/2158¹⁷, nell'allegato 11 sono introdotti valori indicativi per l'acrilammide, oltre ai requisiti per il campionamento e l'analisi. Le misure entrate in vigore più di dieci anni fa per ridurre il tenore di acrilammide nelle derrate alimentari beneficiano quindi del supporto di valori indicativi. L'USAV intende raccogliere le misure di attenuazione in una lettera informativa e garantire che siano integrate nelle direttive dei settori interessati. Attualmente l'allegato 11 include solo l'acrilammide, ma è possibile che in futuro sarà completato da altri contaminanti.

Le derrate alimentari sono denominate secondo le denominazioni comuni in Svizzera e i termini definiti nella legislazione sulle derrate alimentari e devono essere interpretati come segue:

- le patatine fritte sono patate tagliate a fette e fritte a base di patate fresche. Sono compresi anche i prodotti surgelati che vengono fritti o cotti in forno; il rösti non rientra tra essi;
- patatine a base di patate fresche e di pasta di patate, cracker e altri prodotti a base di patate e di pasta di patate comprendono tutti i prodotti a base di patate a base di pasta di patate o principalmente a base di pasta di patate, che vengono fritti o cotti in forno. Le patate duchessa, le crocchette, le pommes noisettes e prodotti simili non rientrano in questa categoria;
- per il pane si applica la definizione dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV, RS 817.022.17); le tortilla non rientrano in questa categoria;
- i cereali per la prima colazione comprendono tutti i cereali pronti al consumo, come i cornflakes o il riso soffiato; i fiocchi di cereali e il porridge non sono inclusi;
- biscotti e cialde sono prodotti dolci o salati, comprese le barre di cereali. Sono esclusi i prodotti da forno come torte e muffin;
- i cracker sono prodotti da forno essiccati a base di farina di cereali;
- pane croccante;
- prodotti simili a biscotti, cialde, cracker, pane croccante e pan di zenzero sono tutti prodotti che non appartengono alle categorie sopracitate, ma sono simili;
- caffè torrefatto, estratto del caffè e succedanei del caffè sono definiti nell'ODOV;
- gli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e bambini nella prima infanzia sono definiti nell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE, RS 817.022.104).

¹⁷ Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti, GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24
Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI
sui tenori massimi di contaminanti



III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

I controlli per verificare le misure di riduzione del tenore di acrilammide nelle derrate alimentari possono comportare un lavoro supplementare per le autorità cantonali di esecuzione.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato al diritto 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.

Con l'introduzione di valori indicativi per l'acrilammide, alcune aziende alimentari sono obbligate a considerare quest'aspetto nei controlli del processo. Numerose aziende hanno già opportunamente adeguato il loro modello di controllo autonomo, perciò non vi sono da attendersi rilevanti costi aggiuntivi.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

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