



CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato de Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-12/692869/

Vs. riferimento:

Ns. riferimento: BEM/GUT/KA/MST/OZ/SPI/WIS

Liebefeld, 9 luglio 2010

Lettera informativa n. 155: trattamento delle derrate alimenti d'origine vegetale fino al procedimento di lavaggio atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica

Gentili Signore e Signori,

negli ultimi mesi abbiamo ricevuto un numero sempre maggiore di domande relative all'applicazione di vari procedimenti atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica, soprattutto per quanto concerne il procedimento di lavaggio di frutta e verdura.

A questo proposito vi esponiamo il nostro parere.

Situazione giuridica attuale

Secondo l'articolo 19 capoverso 1 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; SR 817.02) le derrate alimentari, che si prestano a tale scopo, possono essere sottoposte a procedimenti biologici, chimici o fisici atti a prolungarne la conservabilità o ad aumentarne la sicurezza igienico-microbiologica. I procedimenti devono essere applicati in modo che le derrate alimentari siano innocue per la salute e la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari siano modificate il meno possibile (art. 19 cpv. 2 ODerr). Per modifica della composizione e delle proprietà fisiologiche delle derrate alimentari s'intende, ad esempio, la formazione di nuove sostanze o una modifica rilevante del valore nutrizionale o del contenuto vitaminico.

Nuovi procedimenti tecnologici suscettibili di trasformare, in modo comprovato, le proprietà fisiologiche o la composizione delle corrispondenti derrate alimentari necessitano dell'autorizzazione dell'UFSP (art. 20 cpv. 1 lett. b ODerr).

Secondo l'articolo 19 capoverso 3 lettera b ODerr, il DFI è chiamato a disciplinare le condizioni di applicazione dei procedimenti biologici, chimici o fisici. Dato che finora tali condizioni non erano state fissate, ci si deve attenere innanzitutto all'articolo 19 capoverso 2 ODerr. Spetta agli operatori del settore alimentare garantire l'osservanza di questa disposizione.

Nell'ambito del trattamento delle derrate alimentari possono essere impiegati anche additivi (trattamento dell'acqua di lavaggio con, p. es., acido citrico, tartarico o acetico) che vengono in seguito eliminati durante il processo di trasformazione. Tali sostanze non sono considerate additivi, bensì coadiuvanti tecnologici secondo l'articolo 2 capoverso 1 lettera n ODerr. Gli additivi che secondo l'allegato 7 dell'ordinanza sugli additivi (OAdd; RS 817.022.31) non sono ammessi nel prodotto finale, possono essere impiegati come coadiuvanti tecnologici. I residui o i derivati di sostanze ausiliarie, tecnicamente inevitabili, devono essere innocui per la salute e non devono esplicare azione alcuna nel prodotto finale.

Secondo l'articolo 2 capoverso 1 lettera k e l'articolo 17 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21), le derrate alimentari preimballate devono recare le indicazioni relative al trattamento tecnologico nel caso in cui una loro omissione dovesse trarre in inganno i consumatori. Tale prescrizione ha lo scopo d'informare i consumatori sull'origine della qualità del prodotto, ossia di specificare se essa è da ricondurre a un trattamento tecnologico particolare nell'ambito della fabbricazione o se si tratta di un risultato ottenuto secondo modalità tradizionali.

Va inoltre rilevato che le derrate alimentari di origine vegetale, trattate con nuovi procedimenti tecnologici, devono soddisfare in ogni momento tutti i requisiti del diritto delle derrate alimentari. Particolare attenzione va prestata all'articolo 1 dell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (OSoE; RS 817.021.23), secondo cui le sostanze estranee e i componenti (sostanze) possono essere presenti negli o sugli alimenti solo in quantità innocue per la salute e se tecnicamente indispensabili.

Apprezzamento

In considerazione delle normative summenzionate, l'applicazione secondo l'articolo 19 ODerr relativa al trattamento di derrate alimentari di origine vegetale nell'ambito del procedimento di lavaggio è ammessa.

Pertanto si deve tener conto della protezione contro l'inganno e dell'obbligo d'informazione dei consumatori, mediante la caratterizzazione opportuna delle derrate alimentari di origine vegetale trattate secondo il procedimento descritto all'articolo 19 ODerr, ad esempio: «trattato con x (p. es. ozono, cloro, UV) per prolungare la conservabilità».

In conclusione, facciamo presente che l'applicazione di procedimenti atti a prolungare la conservabilità o ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica delle derrate alimentari di origine vegetale può solo contribuire a garantire la sicurezza delle derrate alimentari. L'applicazione di tali procedimenti non deve né portare a trascurare la buona prassi di fabbricazione (BPF), né sostituirsi alla buona prassi d'igiene o ad altre misure atte a garantire la sicurezza delle derrate alimentari nell'ambito del controllo autonomo.

Ringraziandovi per l'attenzione, porgiamo distinti saluti.

Divisione sicurezza delle derrate alimentari
Il capo

Dr. Michael Beer