



Commento relativo

all'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

I. Situazione iniziale

La presente revisione riunisce gli adattamenti derivanti dalla revisione della legge sulle derrate alimentari (LDerr), comprese le relative ordinanze, e gli adeguamenti dell'aggiornamento annuale, che devono essere eseguiti sulla base dell'allegato 11 relativo alle misure sanitarie e zootecniche applicabili agli scambi di animali vivi e di prodotti animali dell'Accordo tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999¹. Le modifiche sono principalmente di natura tecnica e comprendono in particolare quanto segue:

- recepimento senza modifiche delle disposizioni dell'ordinanza del DFI dell'11 maggio 2009 concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione²;
- adeguamento formale degli allegati in conformità con il regolamento (CE) n. 2073/2005³;
- recepimento dei criteri microbiologici per il controllo degli animali da macello dall'«Istruzione relativa all'applicazione di controlli microbiologici nel quadro dell'autocontrollo dei macelli» dell'ex Ufficio federale di veterinaria del 3 ottobre 2006;
- cancellazione del valore limite per la *Pseudomonas aeruginosa*, poiché integrato nell'Ordinanza del DFI sui cosmetici.

Le novità a livello contenutistico riguardano in particolare il recepimento delle disposizioni UE sugli alimenti surgelati e sul piano di campionamento rivisto per il rilevamento di *E.Coli* in molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi nonché della *Salmonella* nelle carcasse di suino. È stato inoltre introdotto un criterio di igiene del processo per il *Campylobacter* nella macellazione del pollame.

Sulla base della nuova legge sulle derrate alimentari (abolizione del concetto di valore limite/di tolleranza), sono state inoltre introdotte modifiche concernenti la valutazione microbiologica degli alimenti. L'attuale allegato 2 parte A (valori di tolleranza) è stato sostituito integralmente e senza modifiche dal nuovo allegato 1 parte 3 (valori di riferimento), al fine di porre l'accento

¹ RS 0.916.026.81

² RS 817.024.2

³ 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; da ultimo modificato dal regolamento (UE) n. 2015/2285 della Commissione dell'8 dicembre 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005, GU L 323 del 9.12.2015.

sull'osservanza della buona prassi procedurale (buona prassi igienica e buona prassi di fabbricazione). In questo contesto l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha elaborato un sistema che prevede i seguenti punti fondamentali:

- nell'ORI è stato introdotto il concetto di «valore di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale»;
- in linea di principio tali valori di riferimento devono essere stabiliti dal settore nelle direttive settoriali nonché osservati e verificati dal responsabile, in conformità con l'ORI;
- se il settore non ha stabilito valori di riferimento, per le aziende di commercio al dettaglio si applicano quelli previsti nel nuovo allegato 1 parte 3;
- i valori di riferimento dell'allegato 1 parte 3 corrispondono integralmente e senza modifiche ai valori di tolleranza dell'attuale allegato 2 parte A. Pertanto questi ultimi, anziché essere soppressi, sono stati mantenuti a livello di ordinanza come valori di riferimento per le aziende di commercio al dettaglio;
- tutti i valori di riferimento delle direttive settoriali sono raccolti nella lettera informativa rivista n. 173/2013 dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria e quindi pubblicamente accessibili;
- il superamento di un valore di riferimento è indice della mancata osservanza della buona prassi procedurale e pertanto deve essere contestato dalle autorità esecutive. Le misure correttive vengono stabilite caso per caso;
- le aziende non operanti sulla base di direttive settoriali sono tenute a elaborare e rispettare un sistema di buona prassi procedurale equivalente adeguato all'azienda.

Con tale sistema si intende intensificare nel lungo periodo i controlli dei processi in modo da garantire la certezza del diritto.

Si è quindi resa necessaria una revisione totale, poiché sia i singoli capitoli dell'ultima parte dell'ordinanza sia gli allegati sono stati sottoposti a una rielaborazione completa, con conseguenti ripercussioni sulla suddivisione. Inoltre le disposizioni dell'ordinanza concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione sono state recepite nella presente ordinanza.

II. Commenti alle singole disposizioni

In generale

Alcuni articoli sono stati leggermente modificati dal punto di vista linguistico, senza effetti sui contenuti. Di seguito sono illustrati esplicitamente soprattutto gli articoli che comportano una modifica sostanziale del diritto in materia di igiene.

Nell'ORI vengono utilizzati vari termini quali «se necessario», «adeguato» o «opportuno». Tali termini consentono di tenere conto delle circostanze del caso specifico e di applicare il diritto con accortezza, allo scopo di avere una certa flessibilità in presenza di condizioni definite e garantendo la sicurezza delle derrate alimentari. Questa flessibilità è prevista soprattutto per le piccole aziende e le microaziende, in caso di utilizzo di metodi tradizionali nonché per i prodotti tradizionali.

Analogamente a quanto avviene con il pacchetto igiene dell'UE, questa flessibilità consente di tenere conto in modo mirato delle strutture aziendali svizzere.

A integrazione del capitolo 4 «Procedimenti termici e igiene nella trasformazione», nell'allegato della nuova ordinanza del DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti alla preparazione di derrate alimentari sono descritti altri procedimenti ammessi per prolungare la conservabilità delle derrate alimentari o aumentarne la sicurezza igienico-batteriologica.

Articolo 1

Nuovo titolo: «Oggetto» invece di «Oggetto e campo d'applicazione».

Gli oggetti d'uso non rientrano più nell'oggetto dell'ORI. Finora nel campo degli oggetti d'uso l'ORI conteneva esclusivamente prescrizioni concernenti i cosmetici. Queste prescrizioni rimangono invariate, tuttavia vengono recepite nell'allegato 11 della nuova ordinanza del DFI sui cosmetici.

Ai fini dell'eshaustività, alle lettere d ed e di questo articolo vengono inserite le disposizioni particolari sulle derrate alimentari di origine animale e le disposizioni speciali per la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione, trattate nei capitoli 5 e 6.

D'ora in avanti rispetto all'ORI sono fatti salvi unicamente i requisiti specifici dell'ordinanza del 23 novembre 2005 sulla produzione primaria⁴. Con la presente revisione l'ordinanza concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione viene inserita nell'ORI integralmente e senza modifiche. Finora i requisiti riguardanti la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione erano disciplinati da un'apposita ordinanza come deroga ai requisiti dell'ORI. Ora tutte le prescrizioni in materia di igiene sono raccolte in un'unica ordinanza.

Articolo 2

La modifica del titolo di questo articolo concerne solo il testo tedesco.

Come nell'attuale versione, sono ammesse deroghe alle prescrizioni igieniche generali solo per produttori e aziende di commercio al dettaglio che consegnano prodotti primari o derrate alimentari ai consumatori esclusivamente per via diretta. Tale disposizione corrisponde alla legislazione UE ed è parte integrante dell'accordo. In questo contesto è tuttora ammessa la consegna di piccole quantità di prodotti primari di fabbricazione propria tramite aziende di commercio al dettaglio locali. Ai sensi della definizione, gli esercizi di ristorazione sono considerati aziende di commercio al dettaglio (cpv. 1).

Il rimando all'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)⁵ è stato adeguato a livello redazionale. Nel capoverso 3 si rileva, come in precedenza, che devono in ogni caso essere osservati i principi di cui all'articolo 10 capoversi 1–3 ODerr.

⁴ RS 916.020

⁵ RS 817.02

Articolo 3

Con la nuova numerazione degli allegati, è stato adeguato il rimando agli stessi. Nel capoverso 1 l'attuale formulazione «in tutte le fasi di fabbricazione, di trasformazione e di distribuzione» include anche lo stoccaggio.

Articolo 4

Gli attuali articoli 4 e 5 sono stati sostituiti dal nuovo articolo 4 «Definizioni». Analogamente alle prescrizioni europee, vengono definiti i termini «derrate alimentari pronte al consumo», «criteri di sicurezza delle derrate alimentari e di igiene del processo» e «derrate alimentari surgelate». Inoltre si rimanda alla definizione di «azienda di estivazione». La novità è costituita dall'introduzione della definizione di derrate alimentari surgelate, ora disciplinate nell'ORI con il recepimento della direttiva 89/108/CEE⁶. In questo caso l'applicazione delle disposizioni europee è necessaria in ragione dell'accordo agricolo bilaterale con l'UE.

Nel capoverso 1 la definizione di «derrate alimentari pronte al consumo» corrisponde ora a quella del termine europeo «alimenti pronti» (regolamento (CE) n. 2073/2005). Tuttavia viene mantenuta inalterata la formulazione «derrate alimentari pronte al consumo».

Al capoverso 2 lettera c viene introdotto, al posto dei valori di tolleranza, il valore indicativo in seguito definito al capoverso 5. I valori di riferimento da impiegarsi per la verifica della buona prassi procedurale definiscono il numero di microrganismi che in base all'esperienza non viene superato nei prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il periodo di conservabilità se le materie prime sono scelte con cura, se è rispettata la buona prassi procedurale e se il prodotto è conservato in modo adeguato.

Viene inoltre introdotta nell'ORI la definizione finora mancante del termine «partita» (cpv. 6), ampiamente utilizzato negli articoli successivi dell'ordinanza e corrispondente a quello del regolamento (CE) n. 2073/2005.

Articolo 5

Questo articolo corrisponde all'attuale articolo 6, fatta eccezione per il rimando al Manuale svizzero delle derrate alimentari che decade, poiché ora i metodi di riferimento stabiliti sono forniti direttamente negli articoli e negli allegati in corrispondenza delle relative analisi.

Articoli 6 e 7

Questi due articoli corrispondono agli attuali articoli 7 e 8.

I requisiti e le ordinanze previsti per le cosiddette aziende di lavorazione della selvaggina sono descritti nei commenti relativi all'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione.

Articolo 9

Questo articolo rimane invariato, compresa la formulazione di cui al capoverso 1, in base alla quale i servizi igienici non devono dare direttamente sui locali nei quali sono trattate le derrate alimentari.

⁶ Direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, GU L 40 del 11.02.1989, pag. 34, modificata da ultimo dalla direttiva 2013/20/UE, GU L 158 del 10.06.2013, pag. 234.

Articolo 11

In linea con il regolamento (CE) n. 2073/2005, l'articolo 11 viene ampliato con la dicitura «locali utilizzati principalmente come abitazione privata nei quali sono però preparate regolarmente derrate alimentari destinate a essere immesse sul mercato», al fine di tenere conto del crescente utilizzo di locali privati per la preparazione e la consegna di alimenti e pasti. Lo svolgimento di questa attività deve essere conforme ai requisiti igienici fondamentali ed essere notificato alle autorità cantonali competenti in materia di esecuzione (obbligo di notifica ai sensi dell'articolo 20 ODerr).

Articolo 14

Il nuovo capoverso 2 lettera c ammette la presenza di animali nelle sale da pranzo dei ristoranti se sono tenuti in modo da non comportare un rischio di contaminazione (ossia in acquari o terrari).

Articolo 15 capoverso 3

Adeguamento linguistico. La dicitura «depositati temporaneamente ed eliminati in modo adeguato» è stata sostituita dalla formulazione «devono essere adottati provvedimenti adeguati per il deposito e l'eliminazione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti», in conformità con il regolamento (CE) n. 852/2004⁷.

Articolo 16 capoverso 6

L'attuale disposizione riguardante la separazione delle condotte è diventata obsoleta. La presente formulazione stabilisce i requisiti per l'impedimento del riflusso in funzione del potenziale contaminante per l'acqua potabile.

Articolo 17

Nei capoversi 1 e 4 l'espressione «non idoneo al consumo» è stata sostituita dalla dicitura «non idoneo al consumo umano», basata sull'articolo 8 capoverso 2 ODerr.

Il capoverso 2 stabilisce che le derrate alimentari crude non pronte al consumo devono essere conservate separatamente da quelle pronte al consumo. Il confezionamento degli alimenti è da considerarsi una possibile forma di separazione.

Articolo 21

La formulazione dell'articolo 21 è stata mantenuta inalterata. Tuttavia, ai fini dell'attuazione uniforme di questo articolo, è stata pianificata l'elaborazione di un documento comune dell'USAV e dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), che sarà pubblicato su entrambi i siti.

Articolo 22

La formulazione è stata adeguata al regolamento (CE) n. 852/2004 ed è volta a garantire che il personale addetto allo sviluppo e all'applicazione delle procedure basate sui principi HACCP (cfr. articolo 78 capoverso 1 ODerr) sia istruito in modo adeguato e specifico sull'attuazione di tali principi (cpv. 2).

⁷ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, GU L 139 del 30.04.2004, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 219/2009, GU L 87 del 31.03.2009, pag. 109.

Articolo 24

Nell'articolo 24 è stato precisato che in particolare i criteri microbiologici stabiliti nell'allegato 1 devono essere rispettati al momento della consegna ai consumatori o fino al (anziché «al momento del») raggiungimento della data di scadenza (cpv. 2).

Articolo 25

La formulazione è stata adeguata alla direttiva 89/108/CEE.

Il capoverso 7 stabilisce dove sono disciplinate le modalità di campionatura e di controllo delle temperature delle derrate alimentari surgelate nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione. Le relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 37/2005⁸ sono state recepite nell'allegato 2 e sono rivolte alle aziende alimentari.

Articolo 26

La formulazione è stata adeguata al regolamento (CE) n. 852/2004 (cpv. 4 lett. a e d).

Articolo 28

Il capoverso 1 è stato rielaborato a livello formale, in conformità con le corrispondenti disposizioni della legislazione UE (regolamento (CE) n. 853/2004⁹). La separazione delle diverse partite di produzione alla lettera b può avvenire a livello cronologico o spaziale. L'attuale lettera c è stata trasformata nel capoverso 2, eliminando la disposizione disgiuntiva.

Articoli 29 e 30

L'ordine dei due articoli è stato scambiato, ma non ci sono modifiche a livello di contenuti.

Articolo 29

Il capoverso 3 è stato mantenuto inalterato. Analogamente alla legislazione UE (regolamento (CE) n. 853/2004), si tratta di un articolo con finalità specifica, in quanto la carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione (e pertanto alla vendita in stato surgelato) devono essere surgelati immediatamente.

Nel capoverso 4, in conformità con la legislazione UE (regolamento (CE) n. 853/2004), è stata introdotta la possibilità di trasportare per una durata non superiore a due ore non solo le carcasse di animali ma anche le carni che lasciano immediatamente il macello o il locale di sezionamento, se si trova nello stesso luogo del macello, in deroga alle disposizioni sulla temperatura di cui al capoverso 1.

⁸ Regolamento (CE) n. 37/2005 della Commissione del 12 gennaio 2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, GU L 10 del 13.01.2005, pag. 18.

⁹ 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 30.04.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/355, GU L 67 del 12.03.2016, pag. 22.

Articolo 32

Ai fini dell'adeguamento della legislazione svizzera a quella dell'UE, il capoverso 4 è stato integrato come segue: «entro sei ore deve raggiungere una temperatura interna di -18 °C o inferiore».

Articolo 33

Questo articolo concernente la consegna ai consumatori rimane invariato.

Articolo 34

Recepimento della formulazione del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 35 capoverso 3

Adeguamento linguistico in conformità con il regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 41 capoversi 3 e 4

È stato precisato il concetto di «acqua pulita», facendo riferimento in particolare all'acqua dolce. L'acqua dolce pulita è acqua dolce naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi e sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria delle derrate alimentari.

Articolo 41

Con l'introduzione del nuovo capoverso 7, si chiarisce che i prodotti freschi della pesca devono essere ineccepibili dal punto di vista organolettico. Dato che nel caso dei prodotti freschi della pesca la valutazione organolettica precede quella microbiologica, occorre creare le relative basi giuridiche, in conformità con le disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004. Per valutare la freschezza del pesce può essere utilizzata la scheda informativa dell'istituto tedesco BfR «Come riconoscere il pesce fresco?», scaricabile dal sito dell'USAV (<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/hygiene.html>).

Articolo 46

In seguito a una discrepanza in merito alle prescrizioni sulla temperatura del latte crudo tra l'ORI e l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL)¹⁰, è stata introdotta la possibilità di derogare alla temperatura di cui al capoverso 1 anche nella fabbricazione di formaggio ai sensi dell'articolo 14 capoverso 7 OlgPL (cpv. 2).

Articolo 49

Sostituzione di «sistema HACCP» con «procedimento conforme ai principi HACCP» (cpv. 3).

¹⁰ RS 916.351.021.1

Articolo 53

Non essendo stato definito, il termine «garanzia di qualità» è stato riformulato come segue: «il responsabile deve garantire la sicurezza delle derrate alimentari, osservando la buona prassi procedurale» (cpv. 2).

Articoli 59 - 65

Le disposizioni dell'ordinanza concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione¹¹ vengono recepite integralmente e senza modifiche a livello contenutistico. L'ordinanza è abrogata.

Articolo 60

Si precisa che, oltre alle porte, anche altre aperture che dalla stalla danno direttamente verso un locale adibito alla trasformazione devono essere munite di chiusura ermetica (cpv. 2 lett. e).

Articolo 66

Oltre al rispetto dei criteri di igiene del processo e di sicurezza alimentare, il responsabile deve ora garantire anche l'osservanza dei valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale nei prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il periodo di conservabilità (cpv. 1 lett. c).

In conformità con il regolamento (CE) n. 2073/2005¹², nel capoverso 2 è stato introdotto l'obbligo per il responsabile di effettuare analisi, se necessario, durante la fabbricazione dei prodotti, al fine di verificare il rispetto dei criteri durante l'intero periodo di conservabilità. In particolare ciò si applica agli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* e che possono costituire un rischio per la salute pubblica in quanto mezzo di diffusione di tale batterio. Questo nuovo capoverso rimanda al nuovo allegato 3, che stabilisce i requisiti per tali analisi (i cosiddetti *Challenge test*).

Sostituzione di «sistema HACCP» con «procedure basate sui principi HACCP» (cpv. 3).

Come menzionato nel capitolo I. «Situazione iniziale», i capoversi 4 e 5 stabiliscono l'obbligo di osservare i valori di riferimento definiti nelle direttive settoriali e verificarne il rispetto nell'ambito del controllo. Tuttavia, se il settore non ha ancora stabilito valori di riferimento, per le aziende di commercio al dettaglio si applicano i valori di riferimento di cui all'allegato 1 parte 3, che corrisponde all'attuale allegato 2 parte A (valori di tolleranza). Il capoverso 5 stabilisce inoltre che le aziende che non utilizzano direttive settoriali sono tenute a elaborare e rispettare un sistema di buona prassi procedurale equivalente adeguato all'azienda.

Articolo 67

Sostituzione di «sistema HACCP» con «procedure basate sui principi HACCP» (cpv. 1).

Nel capoverso 4 (come anche nell'allegato 1) è stato mantenuto il termine «limite», che tuttavia non equivale al concetto di valore limite/di tolleranza finora utilizzato, il quale è stato abolito. Nell'ORI il «limite» è un valore massimo ai sensi dell'articolo 2 capoverso 2 ODerr che, in conformità con il regolamento (CE) n. 2073/2005, corrisponde a «m» e «M» e stabilisce il

¹¹ Cfr. nota a piè di pagina 1

¹² Cfr. nota a piè di pagina 2

numero di microrganismi definiti per gli specifici criteri di sicurezza alimentare e di igiene del processo.

Articolo 71

Questa disposizione è stata ristrutturata.

Il superamento dei valori di riferimento è indice del mancato rispetto della buona prassi procedurale ed è pertanto contestabile. Di conseguenza devono essere adottate le misure correttive necessarie (cpv. 1 lett. d).

Articolo 74

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 95 ODerr. Pertanto i requisiti igienici devono essere rispettati a partire dal 1° maggio 2017. In deroga al capoverso 1, per il criterio di igiene del processo per *Campylobacter*, ai sensi dell'allegato 1 parte 2 numero 2.1.6, è previsto un termine transitorio di un anno dall'entrata in vigore, affinché possano essere effettuati gli adeguamenti necessari nell'ambito del sistema di controllo autonomo.

Note generali sugli allegati

Per una maggiore facilità di applicazione e una migliore leggibilità, gli allegati vengono adeguati a livello formale a quelli del regolamento (CE) n. 2073/2005¹³. Tuttavia i criteri microbiologici rimangono invariati, eccetto dove esplicitamente specificato.

L'attuale allegato 2 (valori di tolleranza) parte A è stato sostituito senza modifiche dal nuovo allegato 1 parte 3 (valori di riferimento) (cfr. commenti al capitolo I. «Situazione iniziale»). I valori per l'acqua potabile, stabiliti nella parte B dell'attuale allegato 2 per l'acqua potabile, l'acqua minerale, l'acqua sorgiva e il ghiaccio, sono stati recepiti nell'ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)¹⁴. I valori per l'acqua minerale e l'acqua sorgiva sono elencati nell'allegato 2 dell'ordinanza del DFI sulle bevande¹⁵.

In conformità con il regolamento (CE) n. 2073/2005, nelle tabelle dell'allegato 1 viene utilizzato il termine «limite», il quale non corrisponde all'attuale definizione di valore limite. Nelle versioni inglese e francese del regolamento CE vengono utilizzati rispettivamente i termini «limits» e «limites».

Allegato 1

Il nuovo allegato 1 «Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari» riprende la struttura dell'allegato 1 del regolamento (CE) n. 2073/2005. La nuova presentazione agevola il confronto diretto con le prescrizioni europee. Inoltre la numerazione dei criteri microbiologici nell'allegato 1 parti 1 e 2 identica a quella del regolamento (CE) n. 2073/2005 consente un'identificazione univoca.

¹³ Cfr. nota a piè di pagina 2

¹⁴ RS 817.022.11

¹⁵ RS 817.022.12

Nella parte 1 vengono definiti i criteri di sicurezza alimentare. A livello contenutistico i valori esistenti rimangono invariati. Al numero 1.18 il termine «germogli» è stato sostituito dalla locuzione «semi germogliati», in conformità con la formulazione del regolamento (CE) n. 2073/2005. I semi germogliati destinati all'alimentazione umana sono ottenuti dalla germinazione di semi e consumati per lo più sotto forma di germogli o crescione. È considerato germoglio il prodotto ottenuto dalla germinazione del seme in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolto prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinato a essere consumato integralmente, incluso il seme. Il termine «semi germogliati» è pertanto da considerarsi un iperonimo che comprende tutti questi prodotti (anche in riferimento alle analisi).

Al numero 1.21, in linea con il regolamento (CE) n. 2073/2005, le enterotossine stafilococche sono ora incluse come criterio di sicurezza alimentare per formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere, in conformità con i criteri relativi agli stafilococchi coagulasi-positivi nella parte 2.2 dell'allegato 1. Finora nell'allegato 3 dell'ORI, ai numeri 5 – 8, era stabilito unicamente che, in caso di superamento del valore di 100 000 ufc/g di stafilococchi coagulasi-positivi, la partita doveva essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococche.

Al numero 1.25 il piano di campionatura è stato adeguato al regolamento (UE) n. 2015/2285 della Commissione dell'8 dicembre 2015¹⁶. Questa modifica è volta ad adeguare l'ordinanza al piano a tre classi del Codex alimentarius per quanto riguarda la procedura di analisi dei prodotti finali atta al rilevamento di *E.coli* in molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi, poiché considerato più preciso a livello scientifico.

Nei numeri 1.26, 1.27 e 1.27a sono stati recepiti senza modifiche dalla lista 4 dell'allegato dell'attuale ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti (OSoE)¹⁷ i valori per l'Istamina nei prodotti della pesca e nella salsa di pesce, in conformità con il regolamento (CE) n. 2073/2005. In deroga alla legislazione UE, viene mantenuto provvisoriamente il valore di 500 mg/kg per l'Istamina nelle salse di pesce, riferito a un tenore di azoto di 20 g/L.

La parte 2 dell'allegato 1 stabilisce i criteri di igiene del processo. In linea con il regolamento (CE) n. 2073/2005, al numero 2.1 vengono introdotti i criteri per le carcasse di animali.

L'«Istruzione relativa all'applicazione di controlli microbiologici nel quadro dell'autocontrollo dei macelli» finora vigente, emessa dall'ex UFV il 3 ottobre 2006, disciplinava la procedura per la determinazione del tenore di germi sulla superficie delle carcasse. Eccetto uno, i parametri richiesti per legge vengono ora elencati nell'ORI senza modifiche come criteri di igiene del processo. È stato inasprito solo il criterio per la *Salmonella* nelle carcasse di suino, al fine di tenere conto dell'elevato rischio per la salute derivante dal consumo di carne suina. In seguito all'entrata in vigore dell'ORI, l'istruzione summenzionata sarà oggetto di una revisione totale. Tuttavia sarà mantenuta la descrizione riguardante la valutazione dello stato microbiologico delle carcasse con l'applicazione del metodo non distruttivo del bastoncino asciutto-bagnato secondo Zweifel et. al, compresa la procedura di campionatura.

Con la presente revisione è stato inoltre introdotto un criterio di igiene del processo per *Campylobacter* nelle carcasse dei polli da ingrasso, al fine di tenere conto dell'elevata frequenza

¹⁶ Regolamento (UE) 2015/2285 della Commissione dell'8 dicembre 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini, nonché l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, GU L 323 del 9.12.2015, pag. 2.

¹⁷RS 817.021.23

di malattie umane connesse al consumo di prodotti della macellazione del pollame contaminati da tali batteri. In aggiunta alle misure esistenti per la lotta contro i *Campylobacter*, d'ora in avanti dovrà essere garantita un'igiene ottimale durante la macellazione. In caso di superamento del criterio di igiene del processo devono essere previste anche misure di riduzione dei germi.

Al numero 2.2.2, per quanto riguarda le prove *E. coli* per i formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico, la nota a piè di pagina «in genere dopo la compressione» è stata cancellata. Vengono prodotti sempre più formaggi a pasta dura da latte sottoposto a trattamento termico nei quali il numero di colonie di *E. coli* viene notevolmente ridotto già durante la cottura. Dato che l'influenza dei parametri di processo è molto grande, è difficile vincolare i controlli a una determinata fase del processo.

Per quanto riguarda i controlli relativi agli stafilococchi coagulasi-positivi di cui ai numeri 2.2.3 e 2.2.4, la nota a piè di pagina 64 è stata adattata. Nella maggior parte dei formaggi a pasta semidura il massimo numero di colonie di stafilococchi coagulasi-positivi viene raggiunto al termine dell'acidificazione, vale a dire subito prima del trasferimento nella salamoia. Nel caso dei formaggi a pasta dura ed extradura è risultato più opportuno prelevare il campione di grani di formaggio prima dell'inizio della cottura.

La parte 3 contiene i valori di riferimento applicabili qualora il settore non ne abbia definiti nelle direttive settoriali. Tuttavia tali valori, recepiti integralmente e senza modifiche dall'attuale allegato 2 (valori di tolleranza) parte A, continueranno a valere esclusivamente per le aziende di commercio al dettaglio.

La parte 4 dell'allegato 1 corrisponde all'attuale allegato 1 parte B e contiene disposizioni per la campionatura e l'analisi dei germogli. Ai numeri 4.2.4 e 4.4.2 vengono precisate le condizioni alle quali è possibile rinunciare alla prova preliminare effettuata su un lotto di semi e ridurre la frequenza della campionatura. Inoltre al numero 4.2.3 viene specificato che l'attuazione di una misura di igienizzazione microbiologica, che nel processo di produzione può precedere la germinazione, è da escludere nella prova preliminare effettuata su un lotto di semi.

Diversamente dall'UE, in Svizzera l'obbligo di autorizzazione si applica solo alle aziende produttrici di alimenti di origine animale.

Allegato 2

Sulla base del recepimento del regolamento (CE) n. 37/2005¹⁸ e come stabilito nell'articolo 25 capoverso 7, nel nuovo allegato 2 sono definite le prescrizioni sul controllo delle temperature delle derrate alimentari surgelate nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione. Queste disposizioni sono rivolte alle aziende. L'obbligo di documentazione delle registrazioni delle temperature spetta al responsabile. In deroga alla legislazione UE, nelle aziende di vendita al dettaglio con impianti di refrigerazione di dimensioni inferiori a 25 m³ l'autorità competente può consentire che la temperatura dell'aria sia misurata anche in questo caso con un termometro facilmente visibile. L'UE restringe le dimensioni degli impianti di refrigerazione a 10 m³.

Allegato 3

¹⁸ Cfr. nota a piè di pagina 7

Il nuovo allegato 3 stabilisce la modalità e i criteri in base ai quali devono essere effettuate le analisi di cui all'articolo 66 capoverso 2. In tal modo si intende garantire che i criteri di sicurezza alimentare, in particolare quelli riguardanti la *Listeria monocytogenes*, vengano rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità. Finora queste prescrizioni erano contenute nel Manuale svizzero delle derrate alimentari.