

Commento relativo

all'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

I. Situazione iniziale

L'ordinanza vigente del DFI sulle derrate alimentari di origine animale è stata sottoposta a una revisione totale. Essa raccoglie le disposizioni specifiche riguardanti tutte le derrate alimentari di origine animale. Il titolo dell'ordinanza è stato mantenuto, ma è stata modificata la struttura. La richiesta di integrare le denominazioni latine con i nomi tedeschi non è attuabile in quanto in alcuni casi non esistono nomi tedeschi. La denominazione latina è sempre determinante.

La previgente ordinanza concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti è abrogata. Le disposizioni concernenti gli oli e i grassi commestibili di origine animale sono riprese in gran parte nell'ODOA, che ora include anche i requisiti per prodotti altamente raffinati di origine animale. Nell'ambito dell'attuazione della mozione Schelbert¹ sulla caratterizzazione del pesce in vendita sfusa, nel capitolo sui prodotti della pesca sono stati ripresi elementi essenziali delle disposizioni in materia di caratterizzazione dell'UE (regolamento UE n. 1379/2013²). D'ora in avanti l'indicazione della categoria di attrezzi da pesca sarà un elemento obbligatorio della caratterizzazione sugli imballaggi dei prodotti della pesca (art. 19 cpv. 1 lett. b ODOA). Inoltre invece di indicare il Paese di produzione del pesce di mare si dovrà indicare il nome della zona di pesca FAO (cfr. art. 15 cpv. 5 dell'ordinanza del DFI relativa alle informazioni sulle derrate alimentari, OID). Per i prodotti della pesca provenienti dalle acque interne o di acquacoltura resta invariato l'obbligo dell'indicazione del Paese di produzione in conformità con l'articolo 15 OID.

Nel parere del Consiglio federale sulla mozione Schelbert (12.4026) «Stessi obblighi di dichiarazione per carne e pesce» si segnala espressamente che per le PMI l'applicazione di tale disposizione deve essere proporzionale. La proporzionalità si ottiene facendo in modo che la caratterizzazione riguardi solo le informazioni essenziali per i consumatori. Per tale ragione, ad esempio, la dichiarazione scritta dell'attrezzo da pesca nella vendita di pesce sfuso non deve essere obbligatoria. La relativa informazione deve però essere garantita in altro modo, ad esempio oralmente.

¹ 12.4026 Mozione Schelbert Louis, Stessi obblighi di dichiarazione per carne e pesce. Obbligo di dichiarazione per il pesce.

² 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) n. 1385/2013, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 86.

La definizione di latte ha sempre causato differenze di interpretazioni e quindi è stato deciso di definire il latte come tutto il prodotto della mungitura dei mammiferi idonei secondo l'articolo 2 lettera a della presente ordinanza (caprini, ovini ecc.). L'estensione della definizione da latte vaccino a latte di tutti i mammiferi secondo l'articolo 2 lettera a costituisce una novità. Tuttavia, grazie a questa estensione, risulta più chiaro che i requisiti generali in materia di latte e prodotti a base di latte sono analoghi per i prodotti di tutte le specie animali. D'ora in avanti sarà quindi importante distinguere tra definizione e caratterizzazione. Per quanto riguarda la denominazione specifica resta invariato il fatto che il latte vaccino possa essere caratterizzato come «latte» e che i prodotti da esso ottenuti possano essere caratterizzati senza menzionare che si tratta di latte vaccino. Per il latte e i prodotti a base di latte di altri mammiferi si deve continuare a menzionare esplicitamente la specie animale (p. es. latte di capra). Le disposizioni finora distinte per il latte e i prodotti a base di latte di altri mammiferi sono state recepite nelle disposizioni generali comuni.

Le disposizioni concernenti il miele sono state in gran parte adeguate ai requisiti della direttiva sul miele dell'UE (direttiva 2001/110/CE³).

I sinonimi non vengono più indicati tra parentesi come fatto finora, ma in genere sono collegati tramite preposizione «oppure» e seguono la denominazione.

II. Commento alle singole disposizioni

Osservazione preliminare

Si rinuncia al commento per le disposizioni riprese senza modifiche dal diritto previgente e per quelle nelle quali sono state effettuate esclusivamente modifiche linguistiche oppure dovute a modifiche di altri atti legislativi.

Acronimo: ODOA

L'acronimo ODOA è entrato nell'uso da molto tempo e viene utilizzato da esperti nell'Amministrazione e nel settore privato. Pertanto questa denominazione è stata introdotta ufficialmente.

Capitolo 1: Oggetto, campo d'applicazione e specie animali ammesse

Art. 1: Oggetto e campo di applicazione

Il campo di applicazione è stato esteso agli oli e ai grassi di origine animale. Sono stati ripresi i titoli dei singoli capitoli. I prodotti della pesca includono, secondo la definizione di cui all'articolo 17, anche i pesci commestibili freschi.

Art. 2: Specie animali ammesse

L'articolo 2 lettere c e d è stato modificato solo dal punto di vista linguistico. Gli struzioniformi sono ora disciplinati in una nuova lettera ad essi riservata.

³ Direttiva 2001/110/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 concernente il miele, GU L 10 del 12.01.2002, pag. 47; da ultimo modificata dalla direttiva (UE) 2014/63, GU L 164 del 03.06.2014, pag. 1.

Capitolo 3: Carne

Sezione 1: Definizione

Art. 4

La definizione di carne separata meccanicamente è stata spostata per motivi di sistematica dalla 5° alla 1° sezione contenente le altre definizioni.

Sezione 2: Parti di animali non ammesse

Art. 5:

L'articolo 4 capoverso 2 della previgente ordinanza non è stato ripreso, in quanto il divieto di utilizzare parti di carcasse di animali come derrata alimentare secondo gli articoli 179d e 180c dell'ordinanza sulle epizootie è già ivi sancito.

Sezione 3: Carne macinata e preparati di carne

Art. 6:

Questo articolo è stato riformulato soltanto dal punto di vista linguistico.

Sezione 4: Stomaci, vesciche e intestini trattati

Art. 7 lett. a:

Concerne soltanto il testo tedesco.

Sezione 6: Caratterizzazione

Art. 9 cpv. 3

Se nella denominazione specifica vengono indicati ingredienti non abituali estranei alla carne, questi devono essere elencati quantitativamente anche nell'elenco degli ingredienti (cfr. art. 12 OID)

Art. 9 cpv. 6

L'articolo 8 capoverso 6 della previgente ordinanza non è più disciplinato nella presente ordinanza. Questa disposizione è ora disciplinata nell'allegato 2 OID.

Art. 10 Ulteriore caratterizzazione

Le definizioni elencate nel capoverso 1 sono giuridicamente vincolanti. Le caratterizzazioni di altri ingredienti non sono ancora regolamentate. Esse, tuttavia, secondo l'articolo 12 capoverso 1 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) non possono essere ingannevoli.

Nel capoverso 5 non è stato ripreso l'articolo 9 capoverso 5 lettera b del regolamento previgente. La deroga dell'indicazione della data di fabbricazione invece della data di consumo per i prodotti e preparati a base di carne non destinati alla consegna ai consumatori in passato è stata causa di un elevato numero di contestazioni. Spesso era difficile determinare un termine di conservabilità, visto che era nota la data di fabbricazione ma non quella di consumo. Per questo motivo la regolamentazione derogatoria è stata stralciata.

La menzione «Non adatto alle persone affette da celiachia» prescritta nell'articolo 10 non deve più essere fornita sempre per iscritto nella vendita sfusa di merce. La relativa disposizione sulla caratterizzazione si trova ora nell'articolo 39 ODerr.

Cpv. 8

L'articolo 9a della regolamentazione previgente con le restrizioni all'esportazione per la carne che non è stata sottoposta all'esame trichinoscopico e i prodotti e preparati a base di essa è stata stralciata, visto che l'articolo 10 capoverso 8 stabilisce esplicitamente che queste derrate alimentari sono destinate esclusivamente al mercato nazionale. Ciò equivale a un divieto all'esportazione.

Capitolo 4: Prodotti di carne

Art. 11 Gelatina e collagene

La definizione di "gelatina" è stata adeguata per maggiore chiarezza.

Art. 12 Requisiti (di gelatina e collagene)

D'ora in avanti i requisiti di gelatina e collagene sono disciplinati in un unico articolo comune ai due prodotti.

Capitolo 5: Prodotti altamente raffinati di origine animale

Sono ora stabiliti i requisiti per le materie prime per la fabbricazione dei seguenti prodotti altamente raffinati di origine animale: solfato di condroitina, acido ialuronico e altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi. La base è costituita dal regolamento (UE) n. 355/2016⁴.

Capitolo 6: Prodotti della pesca

Art. 17 cpv. 4: Il termine «prodotti della pesca trasformati» viene adattato in base alla versione dell'ordinanza (UE) 853/2004⁵.

Art. 18: Denominazione specifica

La denominazione specifica dei prodotti della pesca è composta dalla denominazione comune e da quella scientifica. Nell'UE la denominazione comune è regolata mediante un elenco di denominazioni commerciali ufficiali, giuridicamente vincolanti, dei singoli Stati membri. Nello Stato membro in questione possono essere commercializzati solo i prodotti della pesca presenti negli elenchi degli Stati membri. In Svizzera l'elenco delle denominazioni dei pesci commestibili ha unicamente carattere di raccomandazione ed è da considerarsi una guida nell'ambito della tutela dagli inganni.

L'articolo 19 capoverso 3 della previgente ordinanza non è ripreso nella presente ordinanza. Questa disposizione è ora disciplinata nell'allegato 2 OID.

⁴ 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.

⁵ 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; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/355, GU L 67 del 12.03.2016, pag. 22.

Articolo 19: Ulteriore caratterizzazione e imballaggio

Le indicazioni riguardanti il metodo di produzione sono state adeguate al testo UE (art. 35 del regolamento (UE) n. 1379/2013⁶). La mozione Schelbert (12.4026) «Stessi obblighi di dichiarazione per carne e pesce» richiede la dichiarazione scritta del Paese di produzione, eventualmente anche il metodo di produzione e la zona di pesca. Il Paese di produzione e la zona di pesca sono disciplinati integralmente nell'OID.

Inoltre è stata resa obbligatoria l'indicazione della categoria di attrezzi da pesca sugli imballaggi dei prodotti della pesca. In tal modo ai consumatori vengono messe a disposizione informazioni chiare e comprensibili sull'origine e sui processi di fabbricazione dei prodotti, al fine di consentire loro di compiere una scelta d'acquisto consapevole. L'obbligo di dichiarazione scritta non si applica, tuttavia, alla vendita sfusa di merce (art. 5 OID). Le informazioni riguardanti la denominazione specifica, il metodo di produzione, la zona di pesca e la categoria di attrezzi da pesca devono essere presenti in ogni fase della catena alimentare.

Il capoverso 5 disciplina in quali casi per i prodotti della pesca la denominazione specifica non deve essere seguita dall'indicazione «scongelato».

Il capoverso 6 lettera b ha subito modifiche puramente linguistiche rispetto al diritto previgente.

La menzione «Non adatto alle persone affette da celiachia» prescritta nella previgente ordinanza non deve più essere fornita sempre per iscritto nella vendita sfusa di merce. La relativa disposizione sulla caratterizzazione si trova ora nell'articolo 39 ODerr.

Art. 20

Nel capoverso 2 è stato precisato il rinvio all'ordinanza (UE) 853/2004.

I valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT), finora disciplinati nell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti⁷ (OSoE), sono stati inseriti nel capoverso 3.

Capitolo 9: Oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati

Art. 25–31

I requisiti riguardanti la composizione e la caratterizzazione di oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati sono stati precisati e recepiti nella presente ordinanza. Gli oli e i grassi commestibili definiti in questi articoli sono prodotti ottenuti da carcasse di animali da macello. Le miscele di grassi e oli commestibili vegetali o animali sono disciplinate nella nuova ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile⁸ (ODOV). Sebbene anche la panna e il burro siano grassi di origine animale, rientrano tuttora nel capitolo sui prodotti di latte, poiché a essi si applicano i requisiti generali riguardanti i prodotti di latte. Non sono descritti i prodotti analoghi ai prodotti a base di latte, visto che questi sono già coperti dal divieto di inganno e dalle prescrizioni per le denominazioni specifiche nell'OID.

⁶ 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) n. 1385/2013, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 86.

⁷ RS 817.021.23

⁸ RS 817.022.17

L'articolo 27 capoverso 2 lettera c precisa il riferimento ai criteri di freschezza per le materie prime per la produzione dell'olio di pesce. Per la valutazione dei criteri di freschezza per il pesce si può consultare il promemoria dell'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi (BfR) «Come riconoscere il pesce fresco?». È inoltre stato stralciato il criterio relativo all'azoto basico volatile totale, dato che tale criterio è contenuto nella nuova ordinanza del DFI sui tenori massimi dei contaminanti⁹ (Ordinanza sui contaminanti, OCont).

La disposizione sulla parte polare negli oli e grassi commestibili da frittura finora contenuta nell'OSoE è ora regolata nella presente ordinanza.

Secondo l'articolo 31 capoverso 3 OSoE per le miscele di grassi commestibili di origine animale deve essere indicata l'origine animale, come per esempio «grasso da cucina di origine animale». La denominazione specifica per i grassi di origine animale come strutto o sego è disciplinata nell'articolo 31 capoverso 2 e nell'allegato 4.

Capitolo 10: Latte

Art. 32–38

La definizione di latte viene estesa a qualsiasi prodotto della mungitura di mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a dell'ordinanza. In tal modo risulta più chiaro che i requisiti fondamentali riguardanti il latte si applicano al latte di tutti gli animali da allevamento. I requisiti riguardanti la massa, il tenore di proteine e la sostanza secca sgrassata valgono esclusivamente per il latte vaccino, non ci sono invece prescrizioni per il latte di altre specie di mammiferi. Anche in futuro nel quadro della caratterizzazione dovrà essere menzionata la specie animale se non si tratta di latte vaccino.

Con la modifica della definizione di latte si attua un adeguamento alla definizione di latte crudo del regolamento (CE) n. 853/2004. Inoltre alcuni articoli sono stati riformulati, ma senza modificare la sostanza dei contenuti.

Capitolo 11: Prodotti di latte

Art. 39–85

La struttura del capitolo sui prodotti di latte è stata modificata, definendo prima i prodotti fabbricati dal latte e in seguito i prodotti a base di latte fabbricati con componenti o prodotti trasformati del latte (formaggio → formaggio di siero, panna → burro ecc.). Ove opportuno, le disposizioni specifiche sui prodotti di latte di altri mammiferi sono state integrate nei relativi articoli del presente capitolo. Inoltre alcuni articoli sono stati riformulati, ma senza modificarne la sostanza. Le disposizioni specifiche riguardanti le chips di formaggio sono state cancellate in quanto non più attuali.

Le designazioni «denominazione di origine», «denominazione di provenienza» e «indicazione di provenienza» finora utilizzate sono state adattate e precisate in base alle designazioni dell'ordinanza DOP/IGP¹⁰.

Per le frazioni di burro non è più necessaria l'indicazione del punto di fusione limpido in combinazione con la denominazione specifica.

⁹ RS 817.022.15

¹⁰ RS 910.12

Capitolo 12: Colostro e prodotti a base di colostro

Artt. 86–87

Le disposizioni concernenti il colostro e i prodotti contenenti colostro si applicano per analogia al colostro e ai prodotti contenenti colostro di tutti i mammiferi. Nel quadro della caratterizzazione è necessario menzionare la specie animale se non si tratta di colostro vaccino. Inoltre, nel caso di mescolanze di colostro proveniente da diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela.

Capitolo 13: Uova e ovoprodotti

La struttura dei singoli articoli è stata modificata rispetto al diritto previgente. Ora tutte le definizioni sono riunite nell'articolo 88. I requisiti sono disciplinati negli articoli 89–91.

Art. 88: Uova

Il guscio calcareo non fa parte dell'uovo in quanto derrata alimentare, dato che non viene consumato insieme ad esso.

Art. 92 cpv. 4: Uova (caratterizzazione)

Il presente capoverso è stato integrato dalla data minima di conservabilità per le uova, che non deve essere superiore a 28 giorni dalla data di deposizione. Questa disposizione è rilevante nell'ambito della sicurezza alimentare. La base è costituita dal regolamento (CE) n. 589/2008¹¹. L'indicazione della data di vendita, invece, non è più obbligatoria. Resta invariato il principio per cui le uova, secondo l'articolo 54 capoverso 3 ORI, possono essere consegnate ai consumatori massimo 21 giorni dopo la deposizione.

Capitolo 14: Miele, pappa reale e polline di fiori

Sezione 1: Miele

Art. 96 cpv. 3, 8 e 9: Definizioni

La definizione di miele di mielata (cpv. 3) è stata precisata indicando che si tratta di secrezioni che si trovano su parti vive di piante lasciate da insetti che succhiano le piante. La definizione di miele torchiato (cpv. 8) è stata integrata aggiungendo che il riscaldamento deve avvenire in modo delicato a un massimo di 45 °C.

Viene inoltre precisato che il polline non è un ingrediente, bensì un componente naturale del miele (cpv. 9).

Art. 97: Requisiti

Le disposizioni concernenti il miele sono state in gran parte adeguate ai requisiti del regolamento 2001/110/CE.

¹¹ Regolamento (CE) n. 589/2008 della Commissione, del 23 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova, GU L 163 24.6.2008, pag. 6; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n 519/2013, GU L 158 del 10.06.2013, pag. 74.

Art. 98 cpv. 3 e 4: Caratterizzazione

Questi capoversi disciplinano i casi in cui il miele deve essere definito come miele per pasticceria o per industria. In questi casi in combinazione con la denominazione specifica deve figurare la dicitura «solo per cottura».

Sezione 3: Polline di fiori

Art. 102

La definizione di polline di fiori è stata adeguata per maggiore chiarezza.

La definizione di pane d'api o polline di favo è nuova. Si tratta del polline di fiori che le api raccolgono e depositano nei favi, dai quali viene attinto.

Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 95 ODerr.

Allegati

Allegato 1

L'allegato 1 disciplina i requisiti per la composizione della carne macinata.

Allegato 2

Sono elencati i valori massimi delle parti di grasso e tessuto connettivo per gli ingredienti che sono designati con la dicitura «carne di ...».

Allegato 3

Nel presente allegato viene descritto il tipo di caratterizzazione delle categorie di attrezzi da pesca.

Allegato 4

Vengono precisati i requisiti per i grassi di origine animale.

Allegato 5

Vengono elencati i requisiti per il burro e il grasso di burro. È abrogato l'intervallo prestabilito per il punto di fusione in chiaro per le frazioni di burro.

Allegato 6

Contiene i coloranti ammessi per le uova.

Allegato 7

Vengono recepiti i requisiti riguardanti la natura del miele dalla direttiva 2001/110/CE. I requisiti definiti in questo allegato sono da rispettare come criteri specifici dei prodotti interessati fino alla scadenza della data minima di conservabilità secondo l'allegato 1 numero 5 OID.