



16 dicembre 2016

Il nuovo diritto sulle derrate alimentari

Il 1° maggio 2017 entrerà in vigore il nuovo diritto svizzero sulle derrate alimentari che comprende quattro ordinanze del Consiglio federale, 23 ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) e un'ordinanza dell'ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

1. Perché è stato necessario rielaborare il diritto sulle derrate alimentari finora in vigore?

È più facile proteggere la salute dei consumatori se la Svizzera può prendere parte ai sistemi di sicurezza dell'Unione europea (UE) per le derrate alimentari e per gli altri prodotti. Il presupposto per poterlo fare è, tra le altre cose, un adeguamento delle prescrizioni (tecniche) relative ai prodotti. Un tale adeguamento semplifica inoltre il traffico merci con l'UE e contribuisce ad abbassare i prezzi in Svizzera.

2. Quali erano gli obiettivi della revisione?

Erano tre gli aspetti principali:

- I. migliore protezione della salute
- II. migliore protezione dagli inganni
- III. abbattimento di ulteriori ostacoli commerciali (armonizzazione con il diritto UE)

Il nuovo diritto sulle derrate alimentari riunisce maggiori informazioni, comporta protezione e innovazione e, allo stesso tempo, minori oneri amministrativi grazie a prescrizioni chiare sulla dichiarazione e sui requisiti della composizione delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso.

3. Quali sono le modifiche più importanti?

Il principio di base. Finora erano consentite in Svizzera soltanto le derrate alimentari esplicitamente specificate nelle ordinanze. Tutte le altre derrate alimentari necessitavano di un'autorizzazione.

Ora è il contrario: con la revisione le derrate alimentari possono essere immesse sul mercato purché sicure e conformi alle prescrizioni legali. Grazie a tali prescrizioni, continueranno a essere assicurate la protezione della salute e quella dagli inganni.

4. Cosa significa nel concreto il nuovo principio di base?

Il Quorn, noto soprattutto come sostituto della carne, finora era soggetto all'obbligo di autorizzazione. In virtù del nuovo diritto, prodotti di questo tipo possono essere commercializzati direttamente come derrate alimentari.

5. Quali sono i vantaggi per i consumatori?

Una maggiore protezione per i consumatori e dagli inganni significa:

- maggiore trasparenza nell'indicazione del Paese di produzione e della provenienza delle materie prime delle derrate alimentari;
- obbligo di dichiarazione dei valori nutritivi;

- dichiarazione più chiara degli allergeni nella vendita sfusa;
- informazioni complete anche sulle derrate alimentari in vendita online;
- requisiti più dettagliati per la caratterizzazione di prodotti della pesca (zona di pesca, attrezzi da pesca e metodo di produzione);
- necessità, in generale, di un'autorizzazione per motivi di sicurezza per i nuovi tipi di derrate alimentari che non esistevano prima del 15 maggio 1997;
- divieto di inganno anche per i prodotti cosmetici e ai materiali e agli oggetti;
- miglioramento della sicurezza per i cosmetici;
- regolamentazione uniforme a livello nazionale dell'acqua per docce e per piscine.

6. Nella vendita di merce sfusa gli allergeni dovranno essere dichiarati.

Come avverrà tale dichiarazione?

Di regola vale il principio della forma scritta. Tuttavia, è possibile anche indicare per iscritto che i consumatori possono richiedere oralmente informazioni. Ciò implica che il personale disponga delle informazioni necessarie oppure che una persona con conoscenze specialistiche (per es. un cuoco o una persona istruita) possa fornire informazioni fondate.

7. Ora anche gli insetti sono ammessi come derrate alimentari.

Si tratta di tutti gli insetti e in tutte le forme?

No. L'autorizzazione come derrata alimentare riguarda le locuste migratorie, le larve della farina e i grilli domestici. Ciò significa che i supermercati e i ristoranti possono offrire questi prodotti, per la vendita o il consumo, interi o in pezzi (macinati) e accompagnati dalla relativa dichiarazione (con la denominazione specifica corretta e l'indicazione degli allergeni). È importante che la produzione degli insetti deve avvenire secondo gli standard di sicurezza alimentare vigenti.

L'USAV può autorizzare altri tipi di insetti come cosiddetti «nuovi tipi di derrate alimentari» (Novel Food), se è dimostrabile che questi sono sicuri.

8. In futuro anche i prodotti cosmetici saranno soggetti al divieto di inganno.

Cosa significa esattamente?

Non saranno più consentite pubblicità fasulle e quindi ingannevoli per il consumatore («false promesse»). I fabbricanti e i distributori di prodotti cosmetici dovranno quindi poter comprovare la veridicità delle affermazioni fatte nelle loro pubblicità, per es. tramite ricerche o studi scientifici.

9. Quali sono i vantaggi per il commercio e l'artigianato?

- Le derrate alimentari non specificate nelle ordinanze non hanno bisogno di un'autorizzazione, se sono sicure e soddisfano le disposizioni legali. Ciò favorisce l'innovazione.
- I controlli autonomi semplificati nelle piccole aziende (cioè fino a un massimo di nove collaboratori) riducono gli oneri amministrativi di queste ultime.
- In caso di contestazioni di lieve entità l'autorità di controllo può rinunciare alla riscossione di un emolumento.
- La frequenza dei controlli stabilita a livello nazionale per le aziende soggette ad autorizzazione e a obbligo di notifica garantisce maggiore sicurezza giuridica.
- In diversi ambiti ci sono eccezioni per le aziende commerciali, per esempio per quanto concerne la dichiarazione obbligatoria dei valori nutritivi o il dossier sulla sicurezza per i prodotti cosmetici.
- Sono introdotti un termine transitorio di quattro anni per l'adeguamento delle dichiarazioni e la possibilità di commercializzare a tempo indeterminato la merce di magazzino esistente.
- Un adeguamento del diritto svizzero a quello dell'UE preserva quanto raggiunto con gli accordi bilaterali con l'UE (per es. l'abolizione dei controlli veterinari di confine). Vengono eliminati altri ostacoli al commercio nel traffico merci con l'UE.

- L'USAV accompagna e sostiene i settori coinvolti e i Cantoni nell'attuazione del nuovo diritto sulle derrate alimentari.

10. Quali sono le agevolazioni per le microaziende (aziende con un massimo di nove collaboratori)?

- Le microaziende hanno meno oneri di documentazione dei controlli autonomi (si veda anche la domanda precedente).
- Nelle loro linee direttive, i vari settori possono stabilire requisiti semplificati relativi al controllo autonomo.
- L'autorità cantonale competente può, in singoli casi, concedere deroghe alle prescrizioni igieniche generali (per es. per requisiti edili per i locali in cui si trasformano le derrate alimentari).
- Per le derrate alimentari prodotte in loco o consegnate direttamente ai consumatori, i valori nutritivi non devono essere indicati obbligatoriamente.

11. Un principio centrale del diritto sulle derrate alimentari era finora il controllo autonomo: gli stessi fabbricanti, importatori, venditori ecc. provvedono affinché i prodotti siano sicuri e non ingannevoli. Cosa cambia a tale proposito?

Ora viene indicato in maniera più precisa quali elementi comprende il controllo autonomo e quali aziende devono applicare quali elementi. Ciò crea sicurezza giuridica e facilita il compito agli organi del controllo ufficiale, che ora sapranno con precisione quali elementi dell'obbligo del controllo autonomo devono essere attuati dalle aziende.

12. In futuro sarà possibile rinunciare alla riscossione di un emolumento in caso di contestazioni di esigua gravità. Di quali casi si tratta?

Si tratta, per esempio, di casi di inganno di lieve entità e non intenzionale (pomodori da Israele in vendita sfusa versati inavvertitamente dal personale addetto vendita nella cassa dei pomodori dalla Spagna, ecc.). Non rientrano in questa categoria le violazioni del diritto alimentare che mettono in pericolo la salute dei consumatori.

13. Un nuovo criterio di igiene del processo dovrebbe migliorare l'igiene nella trasformazione della carne di pollame ed evitare pertanto batteri patogeni. Cosa significa questo per i singoli macelli?

I macelli devono migliorare ulteriormente il proprio processo di produzione. L'obiettivo è assicurare che i prodotti della macellazione non contengano più batteri *Campylobacter*, come prescritto dal criterio di igiene del processo. Se tale criterio non viene rispettato, il produttore deve migliorare il processo di macellazione, in modo da riuscire ad adempierlo in futuro. Ciò garantisce una produzione ineccepibile già all'inizio della catena alimentare e protegge la salute dei consumatori in modo sostenibile.

14. L'indagine conoscitiva si è conclusa a metà novembre 2015. Quanti pareri sono stati espressi complessivamente?

Circa 400. L'USAV ha tenuto conto di tutti i pareri nelle proprie considerazioni per la finalizzazione delle ordinanze. Tuttavia, spesso le proposte erano diametralmente opposte, quindi nella fase di modifica la priorità è stata trovare soluzioni attuabili. Il risultato non è semplicemente il minimo comun denominatore tra le proposte, bensì un pacchetto convincente condiviso da tutte le cerchie interessate.

15. Nella valutazione sono state condotte anche cosiddette «tavole rotonde»?

Sì, nel corso di numerose tavole rotonde sono state discusse e trovate soluzioni attuabili.

16. Quali sono stati i punti più importanti emersi dai pareri?

Ci sono stati numerosi riscontri, anche se, tra tutti, temi quali la dichiarazione degli allergeni, il Paese di produzione e la dichiarazione di provenienza si sono rivelati di particolare interesse.

17. Sono previsti periodi transitori?

Le disposizioni rilevanti per la salute entreranno in vigore il 1° maggio 2017. In altri settori sono previsti periodi transitori, per esempio di quattro anni per l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti. Ciò riduce al minimo i costi di attuazione.