



Commento relativo alla modifica dell'allegato 1 dell'ordinanza del DFI sui re- quisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI; RS 817.024.1)

del 2 giugno 2025

I. Situazione iniziale

Al fine di ridurre al minimo i rischi per la salute dei consumatori e di adempiere gli impegni derivanti dall'Accordo del 21 giugno 1999¹ tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (allegato 11 relativo alle misure sanitarie e zootecniche applicabili agli scambi di animali vivi e di prodotti animali), la Svizzera adegua le disposizioni in materia di igiene al diritto dell'UE.

Nel caso in questione, l'adeguamento è stato ripreso dal regolamento (UE) 2024/2895² che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda *Listeria monocytogenes*. Tale regolamento prevede nuovi requisiti concernenti i criteri microbiologici applicabili a *Listeria monocytogenes* in derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di questi batteri.

II. Commento alle singole disposizioni

Articolo 74c Disposizione transitoria

In virtù dell'articolo 72 capoverso 2, l'USAV può stabilire disposizioni transitorie, necessarie in questo caso per consentire alle aziende di procedere alle analisi e alle modifiche necessarie. La durata del periodo transitorio coincide con quello dell'UE. A causa della durata di conservazione piuttosto breve delle derrate alimentari interessate, non è previsto un termine per la loro consegna ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

Allegato 1

Sono stati modificati i requisiti per le derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, e precisamente il criterio «assente in 25 g» riferito a 5 unità campionarie. A oggi, tale criterio si applica alla fase in cui le derrate alimentari in questione sono sotto il controllo diretto dell'azienda che li produce, ossia alla fase di fabbricazione. D'ora in poi questo criterio varrà invece per il periodo di conservabilità delle derrate alimentari.

Si tratta di una modifica che rende più severi i requisiti microbiologici e igienici e quindi migliora la protezione della salute per tutte le derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*.

¹ RS 0.916.026.81

² 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; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2024/2895, GU L 2024/2895, 21.11.2024.



III. Ripercussioni

a. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni

La modifica non ha alcuna ripercussione per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni.

b. Ripercussioni sull'economia

Per dare alle aziende alimentari il tempo necessario per adeguare le loro pratiche e procedure, è stato previsto un termine transitorio fino al 1° luglio 2026.

c. Salute

L'adeguamento dell'allegato 1 all'evoluzione del diritto dei nostri partner commerciali e delle conoscenze scientifiche è necessario per garantire la protezione della salute dei consumatori.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

La presente modifica costituisce un adeguamento del diritto svizzero a quello dell'UE ed è pertanto compatibile con gli impegni internazionali della Svizzera.

V. Base legale

L'articolo 72 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici e l'articolo 10 capoverso 4 lettere a e d ODer³ costituiscono la base legale delle presenti modifiche.

³ Ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, RS 817.02.