



Nuove norme nel diritto alimentare dal 1° febbraio 2024

## Scheda informativa sulle novità principali

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)

Dal 1° febbraio 2024 entrano in vigore, con periodi transitori, le nuove norme in materia di diritto alimentare che rafforzano la protezione della salute e dagli inganni, accrescono la sostenibilità e mantengono la legislazione svizzera in linea con quella europea.

### Derrate alimentari

#### Indicazione scritta del Paese di produzione per il pane venduto sfuso

##### Situazione iniziale

Si potrebbe supporre che i croissant, i Berliner o il pane fresco offerti sugli scaffali provengano dalla Svizzera, soprattutto se sono venduti in negozi specializzati. In realtà, in alcuni casi, le aziende cuociono al forno prodotti surgelati importati. Questo processo è stato sufficiente per considerare gli alimenti prodotti in Svizzera. Inoltre, l'informazione ai consumatori sul Paese di provenienza dei prodotti da forno nella vendita sfusa era fornita solo su richiesta, con l'obbligo di comunicarla solo a voce e non di dichiararla in forma scritta. Fornire le informazioni in questo modo non si è dimostrato abbastanza trasparente per i consumatori.

##### Novità

Tutte le aziende che vendono o servono prodotti da forno sfusi devono ora dichiarare il Paese di produzione in forma scritta anziché a voce. Per i prodotti da forno importati, il Paese di provenienza conta ora come Paese di produzione e di conseguenza deve essere dichiarato in forma scritta.

##### Vantaggi

I consumatori possono riconoscere rapidamente dove sono stati prodotti il pane e i prodotti di panetteria fine venduti o serviti sfusi.

##### Applicabile a

La norma si applica a le aziende che offrono prodotti da forno nella vendita sfusa, come panetterie, ristoranti, alberghi, negozi al dettaglio e chioschi per alimenti da asporto, e riguarda sia i prodotti di panetteria interi sia il pane in pezzi.

##### Atto normativo

Dichiarazione scritta del Paese di provenienza dei prodotti da forno nella vendita sfusa: Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ([ODerr](#))  
Dichiarazione scritta del Paese di provenienza dei prodotti da forno importati: Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari ([OID](#))

##### Periodo

##### transitorio

1 anno





## Livelli massimi dei prodotti chimici PFAS nelle derrate alimentari

### Situazione

#### iniziale

Le sostanze per- e polifluoroalchiliche (PFAS) sono un gruppo di prodotti chimici difficilmente degradabili a cui appartengono numerosi composti. A causa del loro uso diffuso, ad esempio nelle materie plastiche, negli indumenti impermeabili o nelle schiume antincendio, possono finire nell'ambiente e quindi nella filiera agroalimentare. Gli effetti delle sostanze PFAS sulla salute non sono ancora stati studiati a fondo. Gli studi dimostrano che, al di sopra di un certo livello di assunzione, alcune di esse possono rappresentare un rischio per la salute. L'assunzione di PFAS attraverso gli alimenti dovrebbe quindi essere ridotta al minimo.

#### Novità

L'USAV introduce livelli massimi per i residui di PFAS in determinate derrate alimentari. I valori sono stati determinati sulla base dei dati scientifici attualmente disponibili. Sono stabiliti in modo tale che le derrate alimentari più contaminate non vengano immesse sul mercato.

#### Vantaggi

I livelli massimi per le derrate alimentari sono un primo passo importante per ridurre l'assunzione di PFAS attraverso l'alimentazione e proteggere i consumatori. Se i livelli massimi vengono superati, le derrate alimentari interessate non sono commercializzabili e devono essere ritirate dal mercato. L'obiettivo a lungo termine deve essere quello di evitare che i PFAS entrino nell'ambiente.

#### Applicabile a

I valori massimi corrispondono ai valori dell'UE ([regolamento \(UE\) 2022/2388](#)). Si applicano ai PFAS che sono stati classificati come prioritari dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA):

- acido perfluoroottansulfonico (PFOS)
- acido perfluoroottanoico (PFOA)
- acido perfluorononanoico (PFNA)
- acido perfluoroesano sulfonico (PFHxS)
- e per la somma di PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS

I livelli massimi si applicano a uova, carne, selvaggina, interiora, crostacei e molluschi bivalvi, pesce e prodotti della pesca. Tutti i fabbricanti di derrate alimentari, gli importatori e i distributori devono rispettarli.

#### Atto normativo

Ordinanza sui contaminanti ([OCont](#))

#### Periodo

#### transitorio

6 mesi

## Migliore protezione dagli sclerozi della *Claviceps* spp. e dagli alcaloidi della *Claviceps* spp.

### Situazione

#### iniziale

La *Claviceps* spp. è un fungo presente su cereali ed erbe. Può contenere sostanze tossiche note come alcaloidi della *Claviceps* spp. che possono causare problemi di salute, ad esempio disturbi circolatori. I consumatori dovrebbero quindi limitarne l'assunzione il più possibile.

#### Novità

Per questo motivo, l'USAV abbassa gli attuali tenori massimi per gli sclerozi della *Claviceps* spp. e introduce per la prima volta i livelli massimi per gli alcaloidi della *Claviceps* spp.



<b>Vantaggi</b>	I livelli massimi nuovi o più bassi rappresentano un passo importante verso la riduzione della loro assunzione attraverso l'alimentazione.
<b>Applicabile a</b>	I valori massimi sono tratti dal regolamento UE ( <a href="#">regolamento (UE) 2021/1399</a> ). Per quanto riguarda gli sclerozi della <i>Claviceps</i> spp, i valori massimi si applicano ai cereali non trasformati, eccetto mais, segale e riso. I livelli massimi di alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp. si applicano ai prodotti di macinazione di orzo, frumento, spelta, avena e segale.
<b>Atto normativo</b>	Ordinanza sui contaminanti ( <a href="#">OCont</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	1 anno

### Dichiarazione degli allergeni con un termine generico

<b>Situazione iniziale</b>	In Svizzera, l'indicazione degli allergeni è obbligatoria per legge. La loro definizione deve essere sempre chiara e precisa. Ad esempio, occorre utilizzare il termine «nocciole» perché la semplice indicazione «noci» non è consentita. Può accadere che gli allergeni entrino involontariamente in un prodotto durante la produzione. Se queste tracce non intenzionali sono inferiori al valore massimo definito per legge, i produttori possono indicare tali tracce di allergeni in maniera volontaria. Tuttavia, anche questo deve essere fatto con un termine preciso, ad esempio facendo riferimento a «tracce di nocciole». Nell'UE, per queste miscele involontarie si utilizzano termini generali come «noci» o «frutta oleaginosa». Questa differenza viene eliminata.
<b>Novità</b>	Le tracce di allergeni che finiscono involontariamente in un prodotto possono ora essere dichiarate con un termine generico. Le nocciole o le mandorle, ad esempio, possono essere etichettate con i termini «noci» o «frutta oleaginosa». Tuttavia, questo vale solo per le quantità inferiori al valore di dichiarazione obbligatorio.
<b>Vantaggi</b>	La modifica evita che i prodotti importati dall'UE debbano essere dichiarati una seconda volta, eliminando così gli ostacoli al commercio. L'utilizzo di termini collettivi fornisce ai soggetti allergici informazioni sufficienti per giudicare se un prodotto è sicuro o meno.
<b>Applicabile a</b>	Un termine generico può essere utilizzato per definire i cereali contenenti glutine come il frumento, la segale, l'orzo o l'avena, nonché la frutta a guscio o le noci come le mandorle, le nocciole o i pistacchi.
<b>Atto normativo</b>	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari ( <a href="#">OID</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	1 anno



## Lotta allo spreco alimentare

<b>Situazione iniziale</b>	Entro il 2030 il Consiglio federale vuole dimezzare gli sprechi alimentari evitabili rispetto al 2017. Un elemento importante sul quale agire in questo senso riguarda la donazione delle derrate alimentari non utilizzate da parte di rivenditori al dettaglio, ristoranti o alberghi.
<b>Novità</b>	Alle aziende che intendono donare gli alimenti vengono fornite disposizioni chiare sia sulle misure da adottare in materia di sicurezza e igiene alimentare sia sulle informazioni ai destinatari. La Svizzera adotta le disposizioni UE.
<b>Vantaggi</b>	I destinatari sono più protetti e informati. Il quadro giuridico chiaro crea certezza del diritto e contribuisce a ridurre ulteriormente la quantità di cibo sprecato.
<b>Applicabile a</b>	Tutte le aziende e le organizzazioni che intendono donare le derrate alimentari non utilizzate.
<b>Atto normativo</b>	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici ( <a href="#">ORI</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	1 anno

## Ridurre i rifiuti di imballaggio

<b>Situazione iniziale</b>	Finora i cibi surgelati dovevano essere consegnati preimballati ai consumatori. La mozione <a href="#">20.4349</a> Silberschmidt «Ridurre lo spreco di risorse dovuto agli imballaggi consentendo la vendita di derrate alimentari surgelate non preimballate» ha richiesto che le derrate alimentari surgelate nel commercio al dettaglio non debbano più essere obbligatoriamente preimballate per la consegna diretta ai consumatori.
<b>Novità</b>	I negozianti al dettaglio possono ora vendere le derrate alimentari surgelate anche non preimballate. Nell'ambito del controllo autonomo dell'azienda alimentare devono assicurare che i loro prodotti siano ineccepibili, in particolare che siano protetti da contaminazioni, dalla disidratazione e dall'infestazione da microrganismi. La loro caratterizzazione avviene secondo le disposizioni per le derrate alimentari vendute sfuse.
<b>Vantaggi</b>	La nuova possibilità della vendita sfusa di alimenti surgelati contribuisce a risparmiare materiale di imballaggio.
<b>Applicabile a:</b>	Tutti i negozianti al dettaglio che vogliono vendere derrate alimentari surgelate non preimballate.
<b>Atto normativo:</b>	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici ( <a href="#">ORI</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	Nessuno, valido dal 1° febbraio 2024



## Tempi di conservazione del latte adattati dopo la mungitura

<b>Situazione iniziale</b>	I produttori di latte vaccino, ovino e caprino devono adottare diverse misure per garantire che il loro latte sia sicuro e di qualità impeccabile. Anche il tempo massimo di immagazzinamento è prescritto dalla legge. Finora il latte poteva essere conservato per un massimo di 48 ore dopo la mungitura prima di essere trasportato. Questa disposizione è difficile da rispettare, soprattutto per i piccoli produttori di latte ovino e caprino, perché le loro quantità sono troppo basse per una raccolta regolare e l'azienda di trasformazione più vicina è spesso molto distante.
<b>Novità</b>	Poiché la sicurezza alimentare può essere garantita con altre misure, l'USAV annulla il periodo massimo di immagazzinamento del latte ovino e caprino. Il latte vaccino può ora essere immagazzinato dopo la mungitura fino a due giorni anziché 48 ore. Ad esempio, il latte del lunedì alle 10.00 può essere ritirato anche il mercoledì alle 18.00.
<b>Vantaggi</b>	Le modifiche offrono alle aziende agricole una maggiore flessibilità in termini di tempi di conservazione del latte e incentivano l'esistenza di produttori e caseifici di latte ovino e caprino.
<b>Applicabile a</b>	Tutte le aziende produttrici di latte.
<b>Atto normativo</b>	Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera ( <a href="#">OlgPL</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	Nessuno, in vigore dal 1° febbraio 2024

## Regolamentazione orientata alla pratica per le uccisioni in azienda e al pascolo

<b>Situazione iniziale</b>	Dal 2020 in Svizzera è possibile uccidere determinati animali per la produzione di carne nell'azienda agricola o al pascolo. Per motivi di igiene alimentare, finora dovevano essere trasportati in un macello ed eviscerati entro 45 minuti dalla morte. L'esperienza ha dimostrato che questo periodo è troppo breve. D'altra parte, non vi sono prove scientifiche che siano in contrasto con la sua estensione: la sicurezza e l'igiene delle derrate alimentari sono garantite anche per un periodo di tempo più lungo.
<b>Novità</b>	Il lasso di tempo massimo tra lo stordimento e il dissanguamento e l'eviscerazione dell'animale viene esteso a 90 minuti. In linea di principio, tuttavia, l'intero processo deve essere eseguito il più rapidamente possibile.
<b>Vantaggi</b>	Il tempo a disposizione per il trasporto al macello è maggiore. In questo modo si agevolano le uccisioni in azienda e al pascolo. Dal punto di vista della protezione degli animali, questo aspetto può essere considerato positivo, in quanto gli animali rimangono nel loro ambiente familiare fino alla morte, il che significa meno stress. Inoltre, le persone coinvolte sono meno sottoposte alla pressione del tempo.
<b>Applicabile a</b>	Macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina.
<b>Atto normativo</b>	Ordinanza concernente l'igiene nella macellazione ( <a href="#">OlgM</a> )
<b>Periodo transitorio</b>	Nessuno, in vigore dal 1° febbraio 2024



## Cosmetici e colori per tatuaggi

Il diritto alimentare disciplina anche i cosmetici e i colori per tatuaggi. Il pacchetto di revisione rafforza la protezione della salute nel loro utilizzo.

### Il livello massimo di furanocumarine nocive si applica a un maggior numero di prodotti

#### Situazione

##### iniziale

I cosmetici possono contenere furanocumarine, o furocumarine, sostanze organiche naturali prodotte da diverse varietà di piante che vengono attivate dalla luce solare e reagendo possono avere un effetto cancerogeno. In Svizzera il loro livello massimo consentito è disciplinato per legge e si applica a tutti i prodotti che rimangono sulla pelle e sono esposti al sole. La legislazione svizzera è pertanto più severa di quella dell'UE, che prescrive valori massimi solo per le creme solari e i prodotti abbronzanti.

##### Novità

Per proteggere la salute dei consumatori, il livello massimo si applica ora non solo ai cosmetici prodotti in Svizzera, ma anche a quelli importati.

##### Vantaggi

La salute dei consumatori è più protetta.

##### Applicabile a

Tutte le aziende che fabbricano, importano o vendono cosmetici.

##### Atto normativo

Ordinanza sull'immissione in commercio di prodotti conformi a prescrizioni tecniche estere ([OIPPE](#))

##### Periodo

##### transitorio

Fino al 1° gennaio 2026

### Maggiore protezione della salute per i colori dei tatuaggi

#### Situazione

##### iniziale

I valori massimi si applicano ad alcuni componenti dei colori per tatuaggi e per il trucco permanente. Da un lato, la Svizzera li adegua allo stato attuale delle conoscenze e, dall'altro, adotta alcuni valori dell'UE.

##### Novità

La Svizzera adotta i requisiti di caratterizzazione e i livelli massimi dell'UE per i colori per tatuaggi e trucco permanente ([regolamento \(UE\) 2020/2081](#)). Ad esempio, per il nichel, il rame, lo zinco o il piombo e alcuni pigmenti. I conservanti contenuti nei colori non devono più rilasciare formaldeide.

##### Vantaggi

La salute delle persone che desiderano farsi tatuare è così maggiormente protetta. Ne deriva che alcuni colori per tatuaggi non possono più essere utilizzati.

##### Applicabile a

Le norme si applicano a tutti gli studi di tatuaggi. È consentito utilizzare solo i colori che soddisfano i nuovi requisiti.

##### Atto normativo

Ordinanza sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano ([OCCU](#))

##### Periodo

##### transitorio

1 anno