



# Commento relativo all' ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il tratta- mento delle derrate alimentari

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

del 8.12.2023

## I. Situazione iniziale

Nell'ambito dell'attuazione del regolamento (UE) 2021/382<sup>1</sup>, sono stati stabiliti requisiti per i contenitori adibiti al trasporto e le attrezzature utilizzati per le derrate alimentari al fine di prevenire o limitare la presenza di sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate. Tali requisiti devono essere ripresi nel diritto svizzero. Anche i principi del regolamento (UE) 2021/382, che stabilisce le condizioni in cui le derrate alimentari possono essere ridistribuite, devono essere ripresi dal diritto UE. Queste disposizioni hanno lo scopo di evitare che le derrate alimentari in eccesso ma sicure vengano eliminate. Oltre ai supermercati sociali, gli attori della ridistribuzione delle derrate alimentari possono anche essere associazioni e organizzazioni per il «recupero alimentare», come «Tavolino magico».

La mozione 20.4349 Silberschmidt «Ridurre lo spreco di risorse dovuto agli imballaggi» “consentendo la vendita di derrate alimentari surgelate non preimballate», approvata dal Parlamento, richiede che le derrate alimentari surgelate nel commercio al dettaglio non debbano più essere obbligatoriamente preimballate per la consegna diretta ai consumatori. L'attuazione di questa mozione avviene altresì nell'ambito della presente revisione dell'ORI.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Art. 12 cpv. 8 Trasporto

Nell'autunno 2020 il Codex Alimentarius ha pubblicato un codice di comportamento per la gestione degli allergeni nel settore alimentare (CXC 80-2020). Esso contiene raccomandazioni su come arginare gli allergeni alimentari con un approccio armonizzato e sulla base di requisiti igienici generali lungo la filiera alimentare. Questo standard del Codex è stato integrato nel diritto europeo con il regolamento (UE) 2021/382.

Per attuare questo standard del Codex Alimentarius e la disposizione UE e garantire che le derrate alimentari prodotte in Svizzera siano conformi ai requisiti, sono state fissate norme per l'introduzione di una buona prassi igienica che mirano a prevenire o limitare la presenza, nelle attrezzature e nei contenitori adibiti al trasporto utilizzati per il trasporto o il deposito delle derrate alimentari, di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, conformemente all'allegato 6 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16). Il Codex e la disposizione UE includono anche attrezzature e contenitori per la raccolta. Questa parte non

<sup>1</sup> Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, GU L 74/3 del 04.03.2021.

viene ripresa nella presente ordinanza sui requisiti igienici, visto che in Svizzera questo ambito non sottostà al diritto alimentare.

## **Capitolo 4 Procedimenti termici e igiene della trasformazione**

### **Art. 25 Surgelazione**

La mozione 20.4349 Silberschmidt viene attuata nell'articolo 25 capoverso 4 ORI. Si intende abolire l'attuale obbligo di preimballare le derrate alimentari surgelate nel commercio al dettaglio per la consegna diretta ai consumatori. Affinché la sicurezza alimentare sia comunque garantita, bisogna assicurare, nell'ambito del controllo autonomo dell'azienda alimentare, che le derrate alimentari siano protette da contaminazioni di qualsiasi tipo, dalla disidratazione e dall'infestazione da microrganismi e da altri effetti negativi. In particolare, bisogna tenere conto anche dell'articolo 39 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e dell'OID (art. 14 cpv. 4).

### **Articolo 27a**

Questo nuovo capitolo e articolo riprende dal regolamento (UE) 2021/382 le condizioni quadro che le aziende alimentari devono rispettare quando vogliono ridistribuire derrate alimentari. L'obiettivo è garantire che le derrate alimentari ridistribuite non siano né nocive per la salute né inadatte al consumo umano.

Per aziende alimentari si intendono sia le aziende di produzione sia le organizzazioni che distribuiscono derrate alimentari. Le organizzazioni che distribuiscono effettivamente derrate alimentari devono eseguire un controllo autonomo adeguato alle loro attività.

### **Art. 38 Trattamento delle materie prime**

Gli sviluppi tecnologici hanno reso possibili alcune tecniche di imballaggio, come l'imballaggio sottovuoto, per il quale non sono necessari specifici requisiti in materia di temperatura per garantire la sicurezza delle derrate alimentari di ciccioli. Pertanto, questi requisiti in materia di temperatura sono stralciati. Nell'ambito del controllo autonomo, la sicurezza dei ciccioli deve essere garantita dall'azienda alimentare.

### **Art. 41 Prodotti freschi della pesca**

Nei contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca non imballati, i prodotti della pesca non possono rimanere a contatto con l'acqua di fusione del ghiaccio. Viene specificato inoltre che questa acqua di fusione deve essere scaricata (cpv. 5).

### **Art. 54 cpv. 3 Uova**

In conformità con il regolamento (UE) 853/2004, in futuro la consegna di uova ai consumatori non deve essere limitata a 21 giorni dalla data di deposizione, ma è possibile fino al termine minimo di conservazione di questa derrata alimentare secondo l'articolo 13 capoverso 1 OID. Conformemente all'articolo 92 capoverso 4 dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA; RS 817.022.108) questa data non può essere superiore a 28 giorni dalla deposizione. Non è quindi necessaria un'ulteriore regolamentazione del termine di consegna nell'articolo 54 capoverso 3.

### **Art. 59 Principio**

Per evitare una contraddizione con le disposizioni dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL; RS 916.351.1), occorre aggiungere all'articolo 59 che le disposizioni del capitolo 6 ORI prevalgono sull'articolo 14 capoverso 7 OlgPL anche per le aziende di estivazione nelle quali viene trasformato il latte.

### **Art. 65 cpv. 3 Trasformazione del latte nelle aziende di estivazione**

Il capoverso 3 del diritto previgente consente nelle aziende di estivazione una temperatura di deposito del latte crudo destinato alla fabbricazione di formaggio tra gli 8 °C e i 18 °C. Tuttavia, la trasformazione deve avvenire entro 24 ore dalla mungitura più vecchia. A causa delle minori quantità di latte verso la

fine della stagione dell'alpe, soprattutto le aziende di estivazione più piccole spesso non riescono a rispettare questa disposizione senza compromettere la capacità di coagulazione del caglio attraverso la conservazione a freddo (<8 °C). A condizione che la sicurezza alimentare del formaggio ottenuto dal latte crudo possa essere garantita da condizioni di conservazione basate sul rischio specifiche del prodotto, in casi giustificati dovrebbe essere possibile conservare il latte crudo a una temperatura superiore a 8 °C per più di 24 ore. Art. 69 Campionatura nei settori di trasformazione e nelle attrezzature

L'espressione «*Enterobacter sakazakii*» è obsoleta, resta valida esclusivamente l'espressione «*Cronobacter spp.*» (cpv. 3).

## **Allegati**

### **Allegato 1**

L'espressione «*Enterobacter sakazakii*» è obsoleta, resta valida esclusivamente l'espressione «*Cronobacter spp.*».

## **III. Ripercussioni**

### **Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni, nonché per l'economia nazionale**

Nessuna.

## **IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte corrispondono in gran parte a un adeguamento delle disposizioni attuali dell'UE e sono pertanto compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera.