



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate ali- mentari di origine animale

(ODOA, RS 817.022.108)

del 8.12.2023

## I. Situazione iniziale

L'attuale revisione dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108) apporta modifiche alle definizioni nel settore della carne, ampliando le possibilità di denominare in tedesco la carne separata meccanicamente. Inoltre, sono specificati gli ingredienti consentiti nella fabbricazione e nel trattamento del formaggio. Per evitare ridondanze con l'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16), le disposizioni sulla caratterizzazione della carne e dei prodotti della pesca vengono stralciate.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Aggiunta della specificazione «indicazioni obbligatorie» in vari articoli

Negli articoli 19 frase introduttiva, 37 frase introduttiva, 38 capoverso 1, 41 capoverso 1, 53 capoverso 2 frase introduttiva, 71 capoverso 2, 93 frase introduttiva e 92 capoverso 1, l'espressione «le indicazioni di cui all'articolo 3 OID» è sostituita con «le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 3 OID». In questo modo si intende ottenere una maggiore conformità con la formulazione dell'articolo 3 OID.

### Articolo 2 lettera c numero 1 e lettera m

Il termine tedesco «Fleischfresser» per carnivori non è pertinente. Nel contesto dell'ordine biologico, il termine tedesco corretto per carnivori è «Raubtiere». Di conseguenza, è stato adeguato l'elenco delle specie animali ammesse per la produzione di derrate alimentari (lett. c n. 1). La parentesi «*Rana ssp.*» è stata eliminata, in quanto sono ammesse altre specie di rane per la produzione alimentare. Queste sono elencate nel nuovo articolo 21a (lett. m).

### Articolo 9, capoverso 3

Il capoverso viene stralciato in quanto le disposizioni sulla caratterizzazione dei prodotti a base di carne contenute nell'OID sono sufficienti a informare i consumatori e a proteggerli dall'inganno, anche per quanto riguarda alcuni aspetti generali della denominazione specifica (cfr. art. 6 cpv. 1 e all. 1, n. 4 e, a titolo complementare, all. 2, parte A, n. 4–7 OID).

### Articolo 10 capoverso 1 lettera e

Le espressioni ammesse per definire in tedesco la carne separata meccanicamente sono state ampliate per includere anche l'espressione «mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch» [«carne separata meccanicamente di (specie animale)»]



## **Articolo 18**

Al fine di evitare inutili ostacoli al commercio, la lettera a limita l'obbligo di dichiarare il nome comune e scientifico nella denominazione specifica dei prodotti della pesca ai prodotti elencati alle lettere a–c dell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013<sup>1</sup>. Per le categorie diverse dalle lettere a–c (come le conserve di pesce) si applicano l'articolo 6 e l'allegato 1 numero 4 dell'OID. Sebbene la denominazione scientifica non sia più richiesta per questi prodotti, la denominazione comune, come indicato nella lettera informativa 2020/4<sup>2</sup>, deve essere inclusa nella denominazione specifica.

Il capoverso 2 viene stralciato in quanto le disposizioni sulla caratterizzazione dei prodotti della pesca dell'OID sono sufficienti a informare i consumatori e a proteggerli dall'inganno, anche per quanto riguarda alcuni aspetti generali della denominazione specifica (cfr. art. 6 cpv. 1 e all. 1, n. 4 e, a titolo complementare, all. 2, parte A, n. 4–7 OID).

## **Articolo 19 capoverso 1 frase introduttiva e nota a piè di pagina**

La nota a piè di pagina con rimando al regolamento (UE) n. 1379/2013 nel capoverso 1 è modificata (nuova: «Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 18 lett. a.»), poiché il rimando completo è ora nell'articolo 18 lettera a.

## **Articolo 21 lettere d–g**

L'elenco delle specie di lumache ammesse come derrate alimentari è stato integrato con ulteriori specie. Nell'UE, le lumache di altre specie sono utilizzate per la produzione alimentare e commercializzate per il consumo umano. Le misure igieniche specifiche valgono anche per queste specie. Anche la sicurezza di queste specie è pertanto garantita.

## **Articolo 21a**

Nell'UE, le cosce di rana di altri generi sono utilizzate per la produzione alimentare e commercializzate per il consumo umano. Le misure igieniche specifiche valgono anche per questi generi. Anche la sicurezza di questi generi è pertanto garantita.

## **Art. 22 capoverso 1**

Le cosce di rana immesse sul mercato come derrate alimentari devono provenire unicamente dalle specie di rana di cui all'articolo 21a.

## **Articolo 39 capoverso 1**

Secondo l'articolo 2 capoverso 1 numero 20 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) la definizione di «ingrediente» comprende tutte le sostanze e tutti i prodotti, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, che sono utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare e che, eventualmente in una forma modificata, rimangono presenti nel prodotto finale. È considerato ingrediente anche ogni parte di un ingrediente composto; i residui non sono considerati ingredienti. L'aggiunta degli additivi accanto agli ingredienti è obsoleta e viene pertanto stralciata.

## **Articolo 50 capoverso 4**

La disposizione in vigore finora contenuta nel capoverso 4, secondo la quale nella fabbricazione di formaggio maturato devono essere aggiunti, oltre ai coadiuvanti tecnologici, soltanto componenti del latte, non ha alcun senso dal punto di vista sistematico nell'articolo 50 il cui titolo è «Definizioni». Tuttavia, dato che la disposizione deve rimanere valida, è ora integrata nell'articolo 51.

<sup>1</sup> 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) 2020/560, GU L 130 del 24.4.2020, pag. 11.

<sup>2</sup> [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/it/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2020-4.pdf.download.pdf/Lettera%20informativa%202020\\_4.pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/it/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2020-4.pdf.download.pdf/Lettera%20informativa%202020_4.pdf)

## **Articolo 51**

Come parte del pacchetto di revisione «Stretto 3», il divieto esplicito di aromatizzare il formaggio maturato e non maturato e il formaggio di siero di latte è stato rimosso dall'allegato 6 dell'ordinanza sugli aromi. Questo solleva la questione di cosa si intende per «altri ingredienti adatti a conferire sapore», secondo quanto disciplinato finora dall'articolo 51 capoverso 2 lettera c. Questo è ora specificato: oltre agli ingredienti secondo il capoverso 1 lettere a e b, sono specificatamente ammessi nella fabbricazione del formaggio solo le spezie, le erbe aromatiche e i funghi commestibili nonché le loro rispettive preparazioni aromatiche. Per il trattamento del formaggio, oltre agli ingredienti menzionati nel capoverso 1, possono essere utilizzati inoltre gli ingredienti specificamente elencati fino a ora (incluse le vinacce di birra, vino o mosto). Il termine «siero di latte» di cui al capoverso 2, lettera b, si riferisce non solo alla denominazione specifica di cui all'articolo 79 capoverso 1, ma anche a tutti i prodotti elencati nell'articolo 79. La menzione del trattamento meccanico con spazzole o panni è superflua in questo contesto. Il processo di affumicatura è, invece, ancora ammesso esplicitamente nel capoverso 3 per conferire sapore al formaggio. Il presente articolo è rinominato di conseguenza e strutturato più chiaramente.

Il principio della sicurezza alimentare secondo l'articolo 7 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0) costituisce la base per la fabbricazione di derrate alimentari. Pertanto, la specificazione nel capoverso 1 lettera a «innocui per la salute» è obsoleta e può essere stralciata.

## **Articolo 52 capoverso 2**

A seconda della forma di consegna di un tipo di formaggio (ad esempio, forma, pezzo, fette o rosette), il grado di consistenza del formaggio corrispondente può cambiare durante la conservazione. A causa dei gradi fissi di consistenza attualmente definiti nell'articolo 52 capoverso 2, tale modifica può comportare che lo stesso tipo di formaggio debba essere dichiarato in modo diverso a seconda della forma in cui viene venduto. Definendo i nuovi gradi di consistenza con alcune sovrapposizioni, questo problema dovrebbe essere attenuato senza aumentare i rischi microbiologici associati ai singoli gradi di consistenza.

## **Articolo 53 capoverso 2 frase introduttiva e lettera a**

Le sostanze o i trattamenti utilizzati nella fabbricazione o nel trattamento dei formaggi per conferire un sapore devono figurare in aggiunta alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID. Essi sono ora elencati nell'articolo 51 (cpv. 1 lett. c, cpv. 2 lett. d–e e l'affumicatura). Non è consentito utilizzare altri ingredienti per conferire sapore al formaggio. Di questo adeguamento si tiene conto nell'articolo 53, capoverso 2, lettera a.

Se per conferire sapore al formaggio vengono impiegati ingredienti diversi da quelli previsti dall'articolo 51, non si tratta di formaggio, ma deve essere dichiarato come preparato di formaggio ai sensi dell'articolo 56, a condizione che venga rispettato l'articolo 57.

## **Articolo 75 capoverso 3**

L'attuale articolo 75, paragrafo 3, secondo cui la denominazione specifica del burro o dei grassi lattieri da spalmare a base di materie prime o ingredienti non trattati termicamente deve essere completata con la dicitura «non pastorizzato», attualmente non copre sufficientemente la caratterizzazione del burro o dei grassi lattieri da spalmare a base di materie prime o ingredienti che hanno subito un trattamento termico inferiore alla temperatura di pastorizzazione. Nella legislazione svizzera sulle derrate alimentari questo tipo di trattamento non è chiaramente definito, a differenza dei trattamenti termici di cui all'articolo 26 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI, RS 817.024.1). Dal punto di vista della sicurezza alimentare, è necessario distinguere tra il burro o i grassi lattieri fabbricati con materie prime o ingredienti che hanno subito un trattamento termico ai sensi dell'articolo 26 ORI e quelli da materie prime o ingredienti che non sono stati sottoposti a tale trattamento. In tedesco, l'espressione «aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten» è sostituita dall'espressione «aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 HyV unterzogen wurden». In italiano, l'unica modifica è la precisazione che si tratta di un trattamento termico ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 e 3 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI, RS 817.024.1).

### **Articolo 93 frase introduttiva e lettera c**

Il riferimento alla lettera b nell'articolo 93 lettera c è errato e viene corretto. Nel caso di uova liquide di cui all'articolo 57 capoverso 7 ORI deve essere apposta, in aggiunta all'indicazione di cui alla lettera a, la dicitura «uova liquide non pastorizzate – da trattare nel luogo di destinazione», come pure la data e l'ora in cui sono state sbattute.

### **Articolo 98 capoverso 3**

La modifica concerne soltanto il testo francese. L'attuale formulazione del testo francese («il convient») rendeva facoltativa l'aggiunta «solo per cottura». La frase è stata riformulata per renderla coerente con i testi tedesco e italiano.

## **III. Ripercussioni**

### **1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

Nessuna.

### **2. Ripercussioni per l'economia**

Al fine di evitare inutili ostacoli al commercio, l'obbligo di dichiarare il nome comune e il nome scientifico nella denominazione specifica dei prodotti della pesca è limitato ai prodotti elencati alle lettere a–c dell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013.

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

Le disposizioni proposte sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera.