



## Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

Modifica del 8 dicembre 2023

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sui requisiti igienici è modificata come segue:

*Art. 12 cpv. 8*

<sup>8</sup> Le attrezzature e i contenitori adibiti al trasporto utilizzati per il trasporto o il deposito di una delle sostanze o dei prodotti menzionati nell'allegato 6 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)<sup>2</sup> che provocano allergie o altre reazioni indesiderate non possono essere utilizzati per il trasporto o il deposito di derrate alimentari che non contengono questa sostanza o questo prodotto, a meno che tali attrezzature e i contenitori adibiti al trasporto non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti.

*Art. 25 cpv. 4*

<sup>4</sup> I prodotti surgelati devono essere preimballati. Costituiscono un'eccezione:

- a. i prodotti greggi o intermedi, destinati alla trasformazione industriale o artigianale;
- b. i prodotti surgelati nella vendita al dettaglio destinati alla consegna diretta ai consumatori.

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.024.1

<sup>2</sup> RS 817.022.16

*Titolo dopo l'articolo 27*

## **Capitolo 4a: Ridistribuzione di derrate alimentari**

*Art. 27a*

<sup>1</sup> Le aziende alimentari che ridistribuiscono derrate alimentari devono verificare regolarmente che le derrate alimentari sotto la loro responsabilità non siano dannose per la salute e siano adatte al consumo secondo l'articolo 7 capoverso 2 della legge sulle derrate alimentari<sup>3</sup>. Se l'esito della verifica è soddisfacente, le aziende alimentari possono ridistribuire le derrate alimentari in accordo con il capoverso 2:

- a. per le derrate alimentari alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 13 capoverso 2 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)<sup>4</sup>, prima della scadenza di tale data;
- b. per le derrate alimentari alle quali si applica un termine minimo di conservazione conformemente all'articolo 13 capoverso 1 OID, fino a tale data e successivamente;
- c. per le derrate alimentari per le quali non è richiesto un termine minimo di conservazione conformemente all'allegato 8 numero 1.4 OID, in qualsiasi momento.

<sup>2</sup> Le aziende alimentari che trattano le derrate alimentari di cui al capoverso 1 valutano che le derrate alimentari non siano dannose per la salute e siano adatte al consumo, tenendo conto a tal proposito almeno dei seguenti aspetti:

- a. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, assicurandosi che il periodo di conservabilità residuo sia sufficiente per consentire la sicurezza della ridistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;
- b. se del caso, l'integrità dell'imballaggio;
- c. le corrette condizioni di deposito e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;
- d. se del caso, la data di congelamento conformemente all'allegato 8 numero 3 OID;
- e. le caratteristiche organolettiche;
- f. garantire la rintracciabilità.

*Art. 38 cpv. 2-4*

*Abrogati*

*Art. 41 cpv. 5*

I contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca non imballati e conservati sotto ghiaccio devono essere concepiti

<sup>3</sup> RS 817.0

<sup>4</sup> RS 817.022.16

in modo da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio venga scaricata e non venga a contatto con i prodotti della pesca.

*Art. 54 cpv. 3*

<sup>3</sup> *Abrogato*

*Art. 59*

Per le aziende di estivazione nelle quali viene trasformato latte, le disposizioni del presente capitolo prevalgono sugli articoli 7, 9, 13, 14, 20 e 48 e sull'articolo 14 capoverso 7 dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OIgPL)<sup>5</sup>.

*Art. 65 cpv. 3*

Il latte crudo destinato alla fabbricazione di formaggio può essere conservato a una temperatura più elevata se ciò è necessario per ragioni tecnologiche e la sicurezza delle derrate alimentari è garantita in ogni momento.

*Art. 69 cpv. 3*

<sup>3</sup> Le aziende alimentari che fabbricano alimenti in polvere per lattanti o alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a bambini di età inferiore ai sei mesi che possono comportare un rischio dovuto a *Cronobacter* spp. sono tenute ad analizzare, nell'ambito del loro piano di campionatura, i settori di trasformazione e le attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *Enterobacteriaceae*.

*Art. 74b*            Disposizione transitoria della modifica del 8 dicembre 2023

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 8 dicembre 2023 possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 31 gennaio 2025 e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

L'allegato 1 è modificato secondo la versione qui annessa.

<sup>5</sup>    **RS 916.351.021.1**

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° febbraio 2024.

8 dicembre 2023

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

*Allegato 1*

(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 32 cpv. 6, 66 cpv. 3 e 4, 67 cpv. 1 e 2, 71 cpv. 1 e 74)

## **Criteria microbiologici applicabili alle derrate alimentari**

### *Numero 1.24 nota a piè di pagina*

---

1.24	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi <sup>6</sup>	<i>Cronobacter</i> spp.	30	0	Non rilevabile in 10 g	SN EN ISO 22964	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
------	--	-------------------------	----	---	------------------------	-----------------	--

---

<sup>6</sup> Deve essere eseguita un'analisi parallela per *Enterobacteriaceae* e *Cronobacter* spp., a meno che non sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello delle singole aziende. Se in un'unità campionaria di un'azienda sono rilevate *Enterobacteriaceae*, la partita deve essere sottoposta anche all'analisi per *Cronobacter* spp. La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra *Enterobacteriaceae* e *Cronobacter* spp. esiste una tale relazione.