



Berna, [digitare/scegliere data](#)

Modifiche dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI
Commento



Commento

1 Situazione iniziale

La revisione della presente ordinanza adempie agli obblighi derivanti dall'accordo del 21 giugno 1999¹ tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (Accordo sull'agricoltura; cfr. allegato 11 relativo alle misure sanitarie e zootecniche applicabili agli scambi di animali vivi e di prodotti animali, Allegato veterinario).

Sono recepite inoltre le modifiche relative alle uova, alla frollatura a secco di carne e prodotti della pesca del regolamento delegato (UE) 2024/1141². Mediante un rinvio diretto al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627³ per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino, si chiariscono alcuni aspetti interpretativi del metodo di riferimento già definito nell'ORI.

Sono state incluse anche le modifiche relative alla tecnica di «superchilling» dei prodotti della pesca descritte nel regolamento delegato (UE) 2022/2258⁴.

2 Diritto comparato, in particolare rapporto con il diritto europeo

Le disposizioni proposte sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera in virtù dell'allegato 11 dell'Accordo del 21 giugno 1999⁵ tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli. Le disposizioni proposte sono altresì compatibili con il diritto europeo che sarà applicabile al momento dell'adozione del pacchetto «stabilizzazione e sviluppo delle relazioni Svizzera-UE (Bilaterali III)», in particolare con il Protocollo sulla sicurezza alimentare.

3 Commento ai singoli articoli

Art. 5 cpv. 1

Nell'allegato 1 ORI sono definiti unicamente i metodi di riferimento per l'analisi dei criteri di sicurezza alimentare e dei criteri di igiene del processo. I metodi di riferimento per ulteriori esami, come il test per determinare l'attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino pastorizzato, sono definiti direttamente negli articoli corrispondenti. Nell'articolo 5 capoverso 1, che attualmente stabilisce che i campioni devono essere esaminati secondo i metodi analitici di riferimento di cui all'allegato 1, si deve quindi chiarire che

¹ RS 0.916.026.81

² Regolamento delegato (UE) 2024/1141 della Commissione, del 14 dicembre 2023, che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per determinate carni, i prodotti della pesca, i prodotti lattiero-caseari e le uova; GU L, 2024/1141, del 19.4.2024.

³ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali, nella versione della GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51.

⁴ Regolamento delegato (UE) 2022/2258 della Commissione, del 9 settembre 2022, che modifica e rettifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, per quanto riguarda i prodotti della pesca, le uova e determinati prodotti altamente raffinati, e che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione per quanto riguarda taluni molluschi bivalvi; GU L 299 del 18.11.2022, pag. 5.

⁵ RS 0.916.026.81

ciò riguarda solo i metodi di verifica dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene del processo.

Art. 29a e art. 31, cpv. 6

Il 19 gennaio 2023, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato un parere scientifico⁶ sulla sicurezza microbiologica delle carni frollate. Il parere dell'EFSA indica che, se sono rispettati determinati requisiti, le carni frollate non comportano un rischio più elevato per la salute pubblica rispetto alle carni fresche. Tenendo conto del crescente consumo di carni frollate è opportuno stabilire nell'ORI i requisiti specifici raccomandati nel parere dell'EFSA, in particolare per quanto riguarda le carni bovine frollate a secco. Tali carni sono immesse sul mercato come carni fresche oppure come preparazioni di carni, ad esempio mediante l'aggiunta di colture di maturazione alle carni fresche durante la frollatura a secco.

I nuovi requisiti per garantire la sicurezza alimentare della carne o delle preparazioni di carne frollate a secco sono stati inseriti in un nuovo *articolo 29 a* e nell'*articolo 31, capoverso 6*, a seguito della pubblicazione del regolamento delegato (UE) 2024/1141 che modifica l'allegato III sezione I capitolo VII del regolamento (CE) n. 853/2004⁷. La definizione di «frollatura a secco della carne» è introdotta nell'articolo 4 capoverso 2^{bis} dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari di origine animale⁸.

Art. 41

Il 19 marzo 2020 l'EFSA ha adottato un parere scientifico⁹ sull'uso di vaschette per il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca freschi. In tale parere l'EFSA ha concluso che non vi sono differenze sostanziali per la salute pubblica tra la conservazione e il trasporto conforme dei prodotti della pesca freschi e l'uso di vaschette e ha formulato alcune raccomandazioni per il loro uso. È pertanto opportuno modificare l'ordinanza del DFI sui requisiti igienici al fine di consentire l'uso di vaschette per il trasporto di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in acqua e ghiaccio dopo il loro arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.

L'*articolo 41* è stato riformulato per integrare le modifiche apportate ai prodotti della pesca dal regolamento delegato (UE) 2022/2258 che modifica l'allegato III sezione VIII capitolo III del Regolamento (CE) n. 853/2004. Le modifiche in questione sono integrate nei *capoversi da 1 a 8*, mentre i *capoversi 9 e 10* riprendono il contenuto dei capoversi 6 e 7 nella versione in vigore al 1° luglio 2025.

⁶ EFSA Journal (2023); 21(1): 7745

⁷ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) 2025/1449, GU L, 2025/1449 del 29.10.2025.

⁸ RS 817.022.108

⁹ EFSA Journal (2020); 18(4):6091¹⁰

EFSA Journal (2021); 19(1): 6378

Art. 44 cpv. 5 e 6

Il 10 dicembre 2020 l'EFSA ha adottato un parere scientifico¹⁰ sull'uso della cosiddetta tecnica di «superchilling» per il trasporto dei prodotti della pesca freschi. L'EFSA ha concluso che, in condizioni adeguate, non vi sono differenze dal punto di vista della salute pubblica tra le temperature di trasporto tradizionali e le tecniche di superchilling. È quindi opportuno modificare l'ORL al fine di autorizzare, a determinate condizioni, l'uso della tecnica di superchilling per il trasporto dei prodotti della pesca freschi.

I nuovi *capoversi 5 e 6* sono stati aggiunti per integrare i requisiti per i prodotti sottoposti a superchilling derivanti dal regolamento delegato (UE) 2022/2258 che modifica l'allegato III sezione VIII capitolo VIII del regolamento (CE) n. 853/2004. Il «superchilling» è un processo mediante il quale la temperatura dei prodotti della pesca freschi è abbassata tra il punto di congelamento iniziale del pesce e circa 1-2 °C al di sotto di detto punto di congelamento. Questa nuova tecnica di refrigerazione consente di trasportare il pesce in scatole senza ghiaccio.

Art. 49 cpv. 1 lett. a

Ai sensi della disposizione vigente, per la determinazione dell'attività della fosfatasi, analogamente al diritto dell'UE, occorre impiegare come metodo di riferimento la norma «SN EN ISO 11816-1, 2013, Latte e prodotti a base di latte – Determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina – Parte 1: metodo fluorimetrico per il latte e le bevande a base di latte». Tuttavia, la legislazione alimentare svizzera non specifica attualmente a quale attività misurata un test è considerato negativo. Sulla base di studi e analisi scientifiche, nell'UE si utilizza un'attività ALP inferiore a 350 mU/l come indicatore affidabile di una corretta pastorizzazione. L'indicazione del metodo di riferimento è sostituita da un riferimento statico all'allegato III, capitolo II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627. Con il rinvio al corrispondente regolamento UE, l'attuale prescrizione relativa al metodo di riferimento viene integrata con un ausilio per la valutazione del risultato.

Art. 54 cpv. 1

La versione attuale dell'articolo 54 capoverso 1 stabilisce che, fino al momento in cui sono consegnate ai consumatori, le uova devono essere tra l'altro conservate al riparo da odori estranei. Di norma, un odore può essere indicativo di un'alterazione delle uova che le rende inadatte al consumo diretto da parte del consumatore finale. Conformemente all'allegato III sezione X del regolamento (CE) n. 853/2004, il presente *capoverso 1* precisa ora che l'immissione sul mercato delle uova è vietata solo in presenza di odori estranei non intenzionali. Qualora, tuttavia, un'azienda alimentare applica intenzionalmente alle uova un odore estraneo per conferire loro aromi particolari, è opportuno consentire in futuro l'immissione sul mercato delle uova interessate, a condizione che tale pratica non sia intesa a nascondere odori estranei preesistenti delle uova.

¹⁰ EFSA Journal (2021); 19(1): 6378

4 Ripercussioni

4.1 Ripercussioni per la Confederazione

Le modifiche proposte non hanno ripercussioni sulle risorse finanziarie o umane della Confederazione.

4.2 Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Attualmente è già prescritto il metodo di riferimento per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina. A differenza dell'EU, tuttavia, non vi sono indicazioni sull'interpretazione dell'attività misurata, sollevando in alcuni casi interrogativi presso i laboratori cantonali. Il rinvio al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 consente di risolvere tale incertezza.

4.3 Ripercussioni sull'economia

Precisando che solo gli odori estranei non intenzionali delle uova sono vietati, si consente alle aziende alimentari di conferire odori estranei intenzionali alle uova. In questo modo è inoltre possibile prevenire eventuali ostacoli al commercio con l'UE. È stata ora definita la carne frollata a secco e sono stati stabiliti i requisiti per il suo processo di fabbricazione. Sono stati aggiornati i requisiti in termini di temperatura e condizioni di trasporto dei prodotti della pesca, consentendo l'uso di nuove tecniche di trasporto e refrigerazione.

4.4 Ripercussioni sulla società

Le presenti modifiche non hanno ripercussioni sulla società.

5 Aspetti legali

5.1 Costituzionalità

La competenza legislativa della Confederazione in campo alimentare è stabilita dagli articoli 97 e 118 capoverso 2 lettera a della Costituzione federale¹¹.

5.2 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le presenti modifiche sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera (Accordo generale su le tariffe doganali e il commercio del 30 ottobre 1947 [RS 0.632.21]). La presente revisione contiene elementi di liberalizzazione e non ha ripercussioni sostanziali sulle condizioni commerciali. Di conseguenza, si rinuncia a una notifica nel quadro dell'Accordo SPS.

¹¹ RS 101

5.3 Basi legali

L'articolo 10 capoversi 5 e 6 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso attribuisce al DFI la responsabilità di stabilire gli standard applicabili in materia di igiene alimentare.

5.4 Protezione dei dati

Le modifiche proposte non hanno ripercussioni sulla protezione dei dati.

¹² RS 817.02