



Berna, [data]

Modifica dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso

(ODerr)

Commento



1 Situazione iniziale

1.1 Nuovi tipi di derrate alimentari

L'articolo 16 capoversi 2–4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) adempie la mozione Schneider Meret 23.3408 «Promuovere l'innovazione in Svizzera, sottoponendo a test e autorizzando nuovi tipi di derrate alimentari». Nell'ambito della mozione, il Consiglio federale è stato incaricato di modificare l'ODerr per introdurre la possibilità di sottoporre ad analisi sensoriali nuovi tipi di derrate alimentari («Novel Food») (ad es. degustazioni con un panel aziendale professionale) già prima del rilascio dell'autorizzazione. Tali analisi dovrebbero consentire alle aziende di valutare meglio il potenziale di innovazione e di mercato dei propri prodotti.

I nuovi tipi di derrate alimentari continueranno a essere soggetti all'obbligo di autorizzazione prima dell'immissione sul mercato. Tuttavia, poiché il processo di autorizzazione può risultare lungo e oneroso, alle aziende verrà ora concessa la possibilità di consegnare, in modo mirato e a tantum, i nuovi tipi di derrate alimentari non ancora autorizzati a un numero limitato di persone ai fini di analisi sensoriali (ad es. relative al gusto, all'odore o alla consistenza). Le analisi sensoriali con i nuovi tipi di derrate alimentari sono considerate una consegna di derrate alimentari ai sensi dell'articolo 6 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0). Pertanto, in caso di consegna nell'ambito di analisi sensoriali, devono essere soddisfatti i requisiti fondamentali in materia di sicurezza (art. 7 LDerr e art. 3 cpv. 1 lett. a ODerr), al fine di garantire la protezione della salute dei partecipanti al panel.

Per garantire la sicurezza alimentare nell'ambito delle analisi sensoriali, le aziende devono, da un lato, essere tenute al controllo autonomo e, dall'altro, essere soggette a un obbligo di notifica all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). I requisiti relativi al controllo autonomo e alla notifica delle analisi sensoriali sono disciplinati in dettaglio nell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari (RS 817.022.2).

1.2 Organismi geneticamente modificati

Nell'ambito della presente modifica è necessario precisare la definizione di «organismi geneticamente modificati (OGM)» nelle derrate alimentari, nonché le relative procedure di autorizzazione. A tal fine, l'espressione «prodotto OGM» è stata definita in modo più preciso nel pertinente articolo relativo alle definizioni. È stato espressamente chiarito che i prodotti derivanti da un processo di fermentazione – ovvero i prodotti ottenuti utilizzando microorganismi geneticamente modificati, successivamente separati da questi ultimi, depurati e chimicamente definiti in modo univoco – non rientrano nella definizione di «prodotti OGM». La ragione risiede nel fatto che, in base alla loro composizione, tali prodotti depurati non sono distinguibili dai prodotti ottenuti senza l'impiego di microorganismi geneticamente modificati. Questa modifica non è in contrasto con la formulazione finora utilizzata, che ha sempre definito «prodotti OGM» le derrate alimentari che sono esse stesse OGM, che li contengono o che sono state ricavate da OGM, ma non quelle **ottenute da o con l'ausilio** di OGM – interpretazione adottata anche nell'UE (cfr. considerando 16 e art. 2 n. 6 e 10 del regolamento [CE] n. 1829/2003¹). Tali prodotti derivanti da un processo di fermentazione sono considerati

¹ Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

nell'UE come nuovi alimenti o enzimi e sono soggetti alle relative procedure di autorizzazione. Lo stesso vale anche in Svizzera. Queste procedure di autorizzazione verificano sostanzialmente gli stessi aspetti della precedente procedura relativa ai fermentatori. Di conseguenza, non vi è alcun allentamento dei requisiti per tali prodotti, ma piuttosto un trasferimento in un altro ambito normativo.

Inoltre, ove necessario e al fine di garantire una terminologia uniforme, l'espressione «prodotto OGM» è stata introdotta nelle disposizioni pertinenti in sostituzione del termine «materiale» finora utilizzato.

La definizione di «OGM» e «prodotto OGM» rimane conforme alla formulazione impiegata nella legislazione svizzera. La definizione di «prodotto OGM», tuttavia, corrisponde ora all'interpretazione adottata dell'Unione europea. L'autorizzazione dei prodotti OGM in Svizzera rimane invece indipendente dall'UE.

1 Diritto comparato, in particolare rapporto con il diritto europeo

Nel quadro della normativa Novel Food (regolamento [UE] 2015/2283²), l'UE non prevede disposizioni relative alle analisi sensoriali per i nuovi alimenti da autorizzare. Resta da chiarire se le norme in questione siano compatibili con il diritto europeo, che diventerà applicabile con l'adozione del pacchetto «stabilizzazione e sviluppo delle relazioni Svizzera-UE (Bilaterali III)» e, in particolare, del Protocollo sulla sicurezza alimentare. Alcuni Stati membri dell'UE prevedono tuttavia normative simili (ad es. la Germania).

Al fine di abolire gli ostacoli tecnici al commercio per le aziende svizzere, le disposizioni svizzere relative ai materiali utilizzabili a contatto con l'acqua potabile vengono adeguate a quelle dell'UE (direttiva UE sull'acqua potabile 2020/2184³).

2 Commento ai singoli articoli

Art. 2 cpv. 4 lett. c, nota a piè di pagina

Il rimando alla nota a piè di pagina è stato adeguato all'attuale versione del regolamento (CE) n. 853/2004⁴.

Art. 15 cpv. 1 lett. d, frase introduttiva

Il testo dell'ordinanza è stato formalmente integrato in modo tale che, oltre alla Svizzera, siano ora espressamente menzionati tutti gli Stati membri dell'UE, al fine di definire chiaramente il campo di applicazione ed escludere ogni dubbio interpretativo. Nel testo originale tedesco, inoltre, il termine «Gattung» (genere) è stato sostituito con «Art» (specie) per riprendere la formulazione del regolamento UE⁵ e armonizzare il testo.

² Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione; versione della GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

³ Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, versione della GU L 435 del 23.12.2020, pag. 1.

⁴ 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, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2026/252, GU L, 2026/252, del 17.4.2026.

⁵ Cfr. l'art. 3 par. 2 lett. a punto iv del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione, GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

Art. 16

All'articolo 16 capoverso 2 viene introdotta una nuova disposizione che consente la consegna di nuovi tipi di derrate alimentari non ancora autorizzati ai fini di analisi sensoriali nell'ambito dello sviluppo del prodotto in condizioni controllate e sicure. Si tratta di una deroga ben definita all'obbligo di autorizzazione per la consegna di Novel Food. Tutte le altre disposizioni del diritto alimentare (controllo autonomo, persona responsabile, responsabilità) si applicano anche alle analisi sensoriali. Devono inoltre essere sempre soddisfatti i requisiti secondo cui la derrata alimentare deve essere sicura.

Tali analisi devono svolgersi in un contesto controllato; non si tratta quindi di distribuire un prodotto di nuova realizzazione a un numero indefinito di persone a fini di marketing (ad es. distribuzione di «campioncini» ai passanti in una stazione ferroviaria o in un supermercato). La nuova disposizione mira piuttosto a dare alle aziende la possibilità di far degustare un Novel Food a fini sensoriali in un panel definito, ovvero in un ristretto gruppo di persone, prima che sia stata rilasciata un'autorizzazione per tale derrata alimentare (cfr. art. 17 ODerr).

Le analisi sensoriali vengono effettuate, di norma, una tantum. È tuttavia possibile, una volta modificata la ricetta del Novel Food, effettuare una nuova analisi al fine di sottoporre il prodotto modificato a una valutazione sensoriale da parte dei partecipanti. Tali nuove analisi non vanno condotte regolarmente. I requisiti di sicurezza devono però essere nuovamente verificati e debitamente documentati.

Non è inoltre possibile effettuare la stessa analisi contemporaneamente in Cantoni diversi. Il principio di unicità dell'analisi si applica all'intero territorio svizzero.

I cosiddetti panel sono composti da un numero limitato di persone incaricate di effettuare test sensoriali sui nuovi tipi di derrate alimentari. Ciò può riguardare, ad esempio, la valutazione del gusto, dell'odore, della consistenza e dell'aspetto. La partecipazione all'analisi sensoriale è volontaria, ovvero i partecipanti non possono essere obbligati a prendervi parte. Prima dell'inizio dell'analisi sensoriale, essi devono fornire il proprio consenso scritto («informed consent») ed essere informati sulla forma e sul contenuto del test del prodotto.

Gli aspetti sanitari non rientrano nello sviluppo del prodotto. Ad esempio, non è consentito effettuare sperimentazioni cliniche con questi nuovi tipi di derrate alimentari. Nell'ambito di tali analisi sensoriali non sarebbe infatti ammesso consegnare regolarmente i prodotti a un numero elevato di partecipanti al panel per un periodo prolungato, sottoponendoli a prelievi di sangue, campioni di urina ecc.

L'articolo 16 capoverso 3 introduce un obbligo di notifica all'USAV prima dell'esecuzione dell'analisi sensoriale.

Le aziende devono notificare le loro analisi sensoriali prima dell'esecuzione. La notifica non va però confusa con un'autorizzazione: nell'ambito della notifica devono essere comunicate esclusivamente le informazioni riguardanti lo svolgimento dei panel (denominazione specifica della derrata alimentare, numero di partecipanti, luogo e periodo dell'analisi). I dettagli sono disciplinati nell'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari.

Se un'analisi sensoriale non viene notificata, alla contravvenzione si applica l'articolo 64 capoverso 1 lettera k LDerr.

Secondo l'articolo 16 capoverso 4, i dettagli della consegna e dell'obbligo di notifica per i nuovi tipi di derrate alimentari non ancora autorizzati a fini di test sono disciplinati dall'ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari.

Art. 21 cpv. 1 e 2 lett. c

L'articolo 21 capoverso 1 ODerr attualmente in vigore stabilisce che le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano derrate alimentari di origine animale necessitano dell'autorizzazione da parte della competente autorità cantonale di esecuzione.

Sulla scorta del regolamento (CE) n. 853/2004⁶, in questo capoverso viene ora precisato che tale autorizzazione deve essere ottenuta prima dell'avvio di una determinata attività e si limita esclusivamente alle derrate alimentari di origine animale per le quali l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede norme specifiche in materia di igiene. In Svizzera, tutte queste derrate alimentari sono definite nell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA; RS 817.022.108). Per analogia con l'UE, le aziende di trasformazione degli insetti non sono quindi più soggette all'obbligo di autorizzazione di cui all'articolo 21 ODerr. I prodotti realizzati in queste aziende devono tuttavia essere autorizzati come nuovi tipi di derrate alimentari. Sebbene il miele, la pappa reale e il polline di fiori siano anch'essi elencati nell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale, per tali prodotti non sono previste norme igieniche specifiche. Pertanto, le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano esclusivamente prodotti dell'apicoltura sono già ora esplicitamente esentate dall'obbligo di autorizzazione di cui all'articolo 21 capoverso 2 lettera h.

L'articolo 21 capoverso 2 lettera c ODerr attualmente in vigore stabilisce che le aziende che depositano soltanto derrate alimentari di origine animale per le quali non esiste alcun disciplinamento relativo alla temperatura non necessitano di un'autorizzazione. Al fine di adempiere all'obbligo nei confronti dell'UE derivante dall'Accordo agricolo del 21 giugno 1999 tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio dei prodotti agricoli (Accordo agricolo; RS 0.916.026.81) e garantire pertanto l'equivalenza con il diritto UE, tale disposizione deve essere adeguata alla formulazione contenuta nel regolamento (CE) n. 853/2004. Non si tratta di distinguere se a una determinata derrata alimentare si applichino prescrizioni specifiche in materia di temperatura, bensì di stabilire se il deposito di una determinata derrata alimentare richieda specifiche installazioni termicamente controllate. Il capoverso 2 lettera c viene adeguato di conseguenza.

Art. 30

La definizione di «organismi geneticamente modificati» (OGM) contenuta nell'attuale articolo 30 rimane invariata e costituisce il nuovo capoverso 1.

Il capoverso 2 definisce l'espressione «prodotto OGM» così come era finora contenuta nell'articolo 31 capoverso 1. Pertanto, questa definizione figura ora nell'articolo dedicato alle definizioni e non più nell'articolo 31, che tratta dell'obbligo di autorizzazione. In questo modo risulta più chiaro che l'espressione «prodotto OGM» non comprende solo le derrate alimentari che sono esse stesse OGM (ad es. pannocchie di mais geneticamente modificato), ma anche le derrate alimentari che contengono prodotti OGM

⁶ 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, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2026/252, versione della GU L, 2026/252, del 17.4.2026.

(ad es. miscele di cereali con chicchi di cereali geneticamente modificati) o derrate alimentari che sono state ricavate da tali prodotti (ad es. semola di mais geneticamente modificato, tofu di soia geneticamente modificata, olio di soia geneticamente modificata o lecitina di soia geneticamente modificata).

Il nuovo capoverso 3 precisa che i prodotti derivanti da un processo di fermentazione ottenuti **mediante** organismi geneticamente modificati non costituiscono prodotti OGM ai sensi del capoverso 2 a condizione che soddisfino i seguenti requisiti: essere stati fabbricati in un sistema chiuso secondo l'articolo 3 lettera h dell'ordinanza sull'utilizzazione di organismi in sistemi chiusi (ordinanza sull'impiego confinato, OIConf; RS 814.912); essere stati ottenuti da microorganismi geneticamente modificati da cui sono stati separati e depurati; essere chimicamente definibili. Non rimangono quindi tracce rilevabili di DNA dell'organismo da cui provengono. Questa interpretazione corrisponde, da un lato, alla prassi nell'UE, dove tali prodotti non sono considerati OGM e, dall'altro, alla realtà dei fatti. Infatti, tali prodotti non sono né OGM né prodotti ricavati da OGM, poiché non contengono tracce di OGM o di DNA. Poiché sono definiti dal punto di vista chimico, non si differenziano dagli altri prodotti che non sono stati ottenuti da un microorganismo geneticamente modificato. Esempi di tali prodotti sono gli enzimi (ad es. l'amilasi) o le vitamine (ad es. la riboflavina), ottenuti da microorganismi come lieviti o batteri geneticamente modificati. In questo modo si opera una chiara distinzione tra prodotti ricavati da OGM (ad es. la lecitina da una pianta OGM) e prodotti che non sono OGM, ma che sono ottenuti da (o con l'ausilio di) OGM. Tale distinzione è menzionata anche all'articolo 3 lettera c numeri 2 e 3 dell'ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (ordinanza sull'agricoltura biologica; RS 910.18). Ai sensi dell'articolo 3 lettera c dell'ordinanza sull'agricoltura biologica, l'utilizzo di prodotti ottenuti da OGM continua a non essere consentito, né nelle derrate alimentari o negli alimenti per animali biologici né come derrate alimentari, alimenti per animali, coadiuvanti tecnologici, prodotti fitosanitari, concimi o ammendanti per la produzione biologica. Questi prodotti derivanti da un processo di fermentazione erano già esenti dall'obbligo di dichiarazione conformemente all'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM; RS 817.022.51).

Il capoverso 3 lettera c secondo periodo corrisponde all'attuale articolo 31 capoverso 5 ed è stato spostato all'articolo 30.

Art. 31 cpv. 1 e 4–6

Il capoverso 1 è stato leggermente riformulato, poiché la definizione di «prodotto OGM» è stata spostata all'articolo 30 capoverso 2.

Il capoverso 4 è abrogato, poiché si precisa che le derrate alimentari che soddisfano i requisiti di cui al capoverso 4 (ora trasferiti all'articolo 30 capoverso 3) non sono prodotti OGM. Di conseguenza, la loro immissione sul mercato non è più soggetta alle disposizioni del capitolo relativo agli OGM. Agli enzimi ottenuti da microorganismi geneticamente modificati si applicano i requisiti dell'ordinanza del DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti al trattamento di derrate alimentari (OPrTec; RS 817.022.42), dove sono elencati in un nuovo allegato. Agli additivi ottenuti da microorganismi geneticamente modificati si applicano i requisiti previsti dall'ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd; RS 817.022.31). Gli altri pro-

dotti sono infine soggetti alla regolamentazione di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari (ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari). In questo modo si garantisce che tali prodotti siano sicuri e possano essere immessi sul mercato.

Il capoverso 5 è abrogato, poiché la definizione di «depurato» è stata trasferita all'articolo 30 capoverso 3 lettera c.

Il capoverso 6 è abrogato, poiché decade a seguito dell'abrogazione del capoverso 4.

Art. 32

In questo articolo, il termine «materiale» è stato sostituito con «prodotto OGM» per motivi di uniformità.

La lettera c è stata soppressa dal capoverso 1, poiché tale principio è già applicato ai sensi della legge sull'ingegneria genetica (RS 814.91).

I capoversi 2 e 3 sono stati leggermente adeguati di conseguenza. Il DFI stabilisce, nell'ODerrGM, il limite entro il quale le quantità di cui al capoverso 1 lettera a ODerr vanno considerate minime e quali sono i requisiti di sicurezza. L'USAV stabilisce i prodotti OGM vegetali tollerati nell'allegato 2 ODerrGM. Le modifiche relative al sistema di tolleranza per gli OGM non autorizzati sono illustrate nell'ODerrGM.

Art. 33 cpv. 1, 1^{bis} e 2

In questo articolo, il termine «materiale» è stato sostituito con «prodotto OGM» per motivi di uniformità. Inoltre, la struttura del capoverso 1 è stata leggermente modificata, senza che ciò comporti alcun cambiamento sostanziale; il tenore del capoverso 1 lettera a viene ora ripreso al capoverso 1, mentre quello del capoverso 1 lettera b al capoverso 1^{bis}.

Art. 39 cpv. 1^{bis} e 2 lett. d

La modifica concerne soltanto il testo francese. La traduzione dell'espressione «prodotti di panetteria fine» deve essere armonizzata nella legislazione alimentare; non vi sono tuttavia cambiamenti sul piano del contenuto.

Art. 40 cpv. 2

Viene aggiunto il capoverso 2, che conferisce al DFI la competenza di stabilire requisiti di caratterizzazione per le derrate alimentari che, prima di essere consegnate ai consumatori o utilizzate come ingredienti, devono essere sottoposte a cernita o ad altro trattamento fisico. Tale competenza è necessaria per attuare gli obblighi di dichiarazione recentemente inseriti nell'articolo 8 capoverso 1 lettera c dell'ordinanza sui contaminanti (RS 817.022.15).

Titolo prima degli art. 44 e 44 cpv. 1, frase introduttiva

Nel testo tedesco l'espressione «mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken» viene sostituita con «durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken».

Art. 48 cpv. 1^{bis}

In base al nuovo capoverso 1^{bis} dell'articolo 49, è necessario definire l'espressione «materiali utilizzabili a contatto con l'acqua potabile». I materiali utilizzabili a contatto

con l'acqua potabile sono materiali e oggetti utilizzati negli impianti di approvvigionamento idrico che entrano in contatto, direttamente o indirettamente, con l'acqua potabile.

Art. 49 cpv. 1^{bis}

La presente integrazione ha lo scopo di garantire l'equivalenza con l'UE per quanto riguarda i requisiti minimi di igiene per i materiali che entrano a contatto con l'acqua potabile. L'articolo 11 paragrafo 1 della direttiva UE 2020/2184⁷ sull'acqua potabile contiene, oltre ai requisiti di cui all'articolo 49 capoverso 1, anche il requisito relativo alla crescita microbica.

Art. 87 cpv. 2

Il capoverso 2 è nuovo e prevede che, al momento della dichiarazione alle autorità doganali relativa all'importazione, al transito o all'esportazione di giocattoli, si debba specificare se questi sono destinati a bambini di età inferiore ai 36 mesi o a bambini più grandi. L'obiettivo di questa precisazione è quello di introdurre una chiara distinzione tra giocattoli per bambini piccoli e giocattoli per bambini più grandi, al fine di poter effettuare controlli basati sul rischio in modo più mirato. Senza questa differenziazione, tutti i giocattoli rientrano nella stessa categoria, il che rende difficile una sorveglianza specifica dei prodotti destinati a fasce d'età particolarmente vulnerabili.

3 Ripercussioni

4.1. Ripercussioni per la Confederazione

L'introduzione, richiesta dal Parlamento, della possibilità di effettuare analisi sensoriali su nuovi tipi di derrate alimentari non ancora autorizzati (art. 16) non comporterà alcun onere supplementare per la Confederazione, se non in relazione all'obbligo di notifica. Tale onere supplementare può essere compensato internamente nell'ambito del budget dell'USAV.

4.2 Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni, per le città, gli agglomerati e le regioni di montagna

Il controllo delle analisi sensoriali prima della presentazione della domanda di autorizzazione di un nuovo tipo di derrata alimentare può comportare un lieve onere supplementare per l'esecuzione cantonale (in particolare per la verifica del controllo autonomo e della sicurezza alimentare). Considerato che tali analisi sensoriali verranno probabilmente effettuate soltanto da aziende di grandi dimensioni e solo raramente, si può presumere che, anche su questo piano, l'onere supplementare risulterà limitato. Le altre modifiche non comportano alcun onere supplementare per l'esecuzione cantonale.

4.3 Ripercussioni sull'economia

La nuova regolamentazione, che consente di effettuare analisi sensoriali in vista della commercializzazione di nuovi tipi di derrate alimentari (ad es. degustazioni con un panel professionale aziendale), offre nuove possibilità per promuovere il potenziale di innovazione. Le aziende possono testare nuovi prodotti senza necessitare di un'autorizzazione. Poiché le aziende, in una fase successiva dello sviluppo del prodotto, de-

⁷ Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, versione della GU L 435 del 23.12.2020, pag. 1.

vono comunque richiedere un'autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari, oppure possono aver già presentato il relativo dossier, l'onere necessario per la documentazione e il controllo autonomo legati alle analisi sensoriali rimane contenuto.

4.4 Ripercussioni sulla società

Non si prevedono ripercussioni sulla società, poiché nell'ambito delle analisi sensoriali dei nuovi tipi di derrate alimentari non ancora autorizzati la sicurezza alimentare dev'essere costantemente garantita.

4 Aspetti giuridici

5.1 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le disposizioni proposte relative agli articoli 2 (rimando al regolamento [CE] n. 853/2004), 21 (rimando al regolamento [CE] n. 853/2004) e 40 (caratterizzazione nel commercio intermedio di contaminanti) sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera derivanti dall'allegato 11 dell'Accordo agricolo.

Inoltre, le disposizioni proposte sono compatibili con il diritto europeo che entrerà in vigore con l'adozione del pacchetto «stabilizzazione e sviluppo delle relazioni Svizzera-UE (Bilaterali III)» e, in particolare, del Protocollo sulla sicurezza alimentare. È tuttavia attualmente oggetto di verifica la compatibilità delle norme relative alle analisi sensoriali con il diritto dell'UE (v. commento al n. 2).

Le presenti modifiche sono compatibili anche con gli altri impegni internazionali della Svizzera (Accordo generale del 30 ottobre 1947 su le tariffe doganali e il commercio [GATT; RS 0.632.21], Accordo del 15 aprile 1994 sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie [Accordo SPS; RS 0.632.20]) e Accordo del 12 aprile 1979 sugli ostacoli tecnici agli scambi [Accordo OTC; RS 0.632.231.41]. La nuova regolamentazione sui fermentatori viene notificata ai sensi dell'Accordo SPS.

5.2 Basi legali

Le modifiche all'ODerr si basano sull'articolo 29 della legge sulla protezione dell'ambiente (RS 814.01), sugli articoli 16 capoverso 2 e 17 della legge sull'ingegneria genetica (RS 814.91) e sugli articoli 4 capoverso 1 e 7 capoverso 1 della legge federale sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.11).

Inoltre, con tali modifiche viene data attuazione alla legge federale sugli ostacoli tecnici al commercio (RS 946.51).

5.3 Protezione dei dati

La revisione getta le basi per l'adempimento della mozione Schneider Meret 23.3408. I dati raccolti nell'ambito della degustazione confluiscono in forma anonima nel processo di sviluppo aziendale e, se del caso, nel dossier di autorizzazione. Le disposizioni della legge sulla protezione dei dati sono pertanto rispettate.

Le ulteriori modifiche non generano nuovi dati. Le disposizioni della legge sulla protezione dei dati sono pertanto rispettate.