

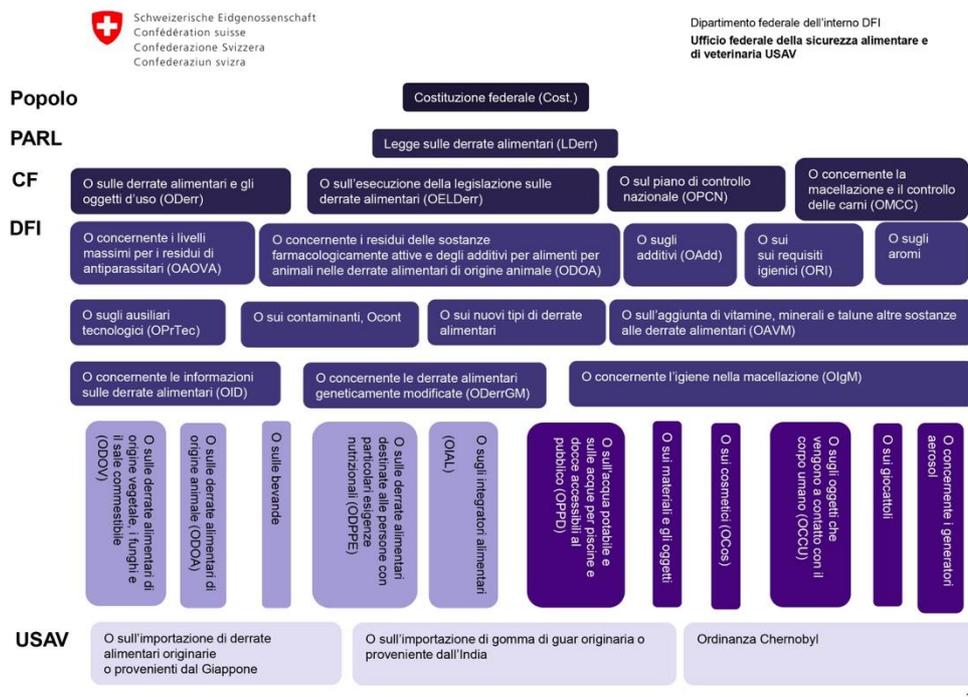
IGIENE

Largo alle imminenti novità in campo alimentare.

di Aleardo Zaccheo
microbiologo alimentare

Mancano pochi giorni all'entrata in vigore il 1° maggio 2017, del nuovo diritto svizzero sulle derrate alimentari comprendente 4 ordinanze del Consiglio federale, 23 ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) e 1 ordinanza dell'ufficio federale della sicurezza alimentare e veterinaria (USAV). La visione d'insieme di questi cambiamenti, dal punto di vista organizzativo e legislativo è riassunta nella seguente immagine illustrante la posizione della Costituzione federale e delle istituzioni rispetto alla Legge sulle derrate alimentari (LDerr), alle Ordinanze orizzontali (ovvero applicabili a tutte le derrate alimentari e oggetti d'uso) e a quelle verticali, che si applicano quindi solo ai singoli gruppi di derrate alimentari e oggetti d'uso.

Fig. 1.0: Visione d'insieme del nuovo diritto sulle derrate alimentari in Svizzera.



Il governo federale, durante la fase consultativa ed informativa, ha impiegato delle cospicue risorse per informare i cittadini e gli operatori alimentari. In particolare, vanno segnalati il filmato che è stato pubblicato su [YouTube.com: Il nuovo diritto sulle derrate alimentari - L'essenziale in 3 minuti](https://www.youtube.com/watch?v=...), e le pagine web dell'**amministrazione federale**, dove sono descritti i processi decisionali e le conclusioni relative alle: [Ordinanze e commenti concernenti il diritto sulle derrate alimentari 2017](https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme/verordnungen-und-erlaeuterungen-lebensmittelrecht-2017.html)¹

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme/verordnungen-und-erlaeuterungen-lebensmittelrecht-2017.html>

Gli obiettivi delle revisioni toccano tre aspetti principali:

- I. migliore protezione della salute dei consumatori,
- II. maggiore trasparenza e migliore protezione dagli inganni,
- III. abbattimento di ulteriori ostacoli commerciali (armonizzazione con il diritto UE).

L'attuale revisione concerne tutte le derrate alimentari e gli oggetti d'uso, gli imballaggi, i giocattoli e i cosmetici. Dal profilo pratico, si prevedono cambiamenti sostanziali per tutti i settori. Tra le tante novità vale la pena segnalare l'ordinanza (OPCN) che disciplinerà il Piano di Controllo Nazionale della Catena Alimentare e degli Oggetti d'uso per tutte le filiere agroalimentari, dalla fattoria alla forchetta. Un altro aspetto inedito riguarderà un aggiornamento dell'ordinanza (OELDerr), per coordinare tutti gli uffici coinvolti nell'accertamento dei focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari. L'ORI, l'Ordinanza sui Requisiti Igienici, manterrà la sua euro-compatibilità anche se alle sezioni dedicate ai Criteri di sicurezza alimentare e ai Criteri di igiene del processo (attualmente già presenti) ne sarà aggiunta una che presenterà i valori indicativi per la verifica della buona prassi procedurale: quest'ultimi sono valori che emanano dai diversi settori economici svizzeri e che sono inseriti nelle rispettive Linee Guida per una Buona Prassi procedurale validate dall'USAV.

La voluminosa OSoE, (Ordinanza sulle Sostanze Estranee) sarà invece suddivisa in tre ordinanze specifiche: a) Ordinanza sui contaminanti (OCont), b) Ordinanza sui livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA), c) Ordinanza sui residui delle sostanze farmacologicamente attive e degli additivi per alimenti per animali nelle derrate alimentari di origine animale (ORDOA). È importante segnalare che in queste tre ordinanze sono stati eliminati i concetti di valore di tolleranza e valore limite, al posto dei quali si introduce il concetto di «valore massimo». Ciò significa che non c'è più una netta separazione tra i valori che, se superati, rappresentano un pericolo per la salute e i valori che incarnano una «buona prassi di fabbricazione». Questo consente agli organi esecutivi di reagire in maniera adeguata alla situazione in caso di superamento di un valore massimo. L'idoneità dei materiali e degli oggetti che entrano a contatto con le derrate alimentari, (Es. imballaggi, inchiostri ecc.), saranno invece regolamentate dall'Ordinanza sui Materiali e gli Oggetti. Mentre i procedimenti biologici, chimici e fisici destinati a prolungare la conservabilità e/o la sicurezza igienico-microbiologica delle derrate alimentari (Es. enzimi e solventi d'estrazione), saranno invece disciplinati dall'Ordinanza sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti alla preparazione di derrate alimentari (OPrTec).

Tra i cambiamenti epocali della riforma, si rinuncerà invece al principio di applicare sistematicamente l'obbligo di autorizzazione per le derrate alimentari non definite da una ordinanza svizzera, purché siano sicure e compatibili con il diritto. In contrasto, l'ordinanza sui Nuovi Tipi di Derrate alimentari, introdurrà il principio UE del "**novel food**", nel quale, le derrate alimentari innovative potranno essere commercializzate in Svizzera previo esame da parte dell'USAV, come è stato il caso per le tre specie di insetti che potremo consumare a breve: le larve della farina (*Tenebrio molitor*), il grillo domestico e la cavalletta nelle loro fasi adulte (*Acheta domesticus*, *Locusta migratoria*).

Tra le novità della revisione si annovera anche l'Ordinanza concernente le Informazioni sulle Derrate alimentari (OID) che sostituisce l'Ordinanza sulla caratterizzazione delle derrate alimentari (OCDerr). Nel cui ambito per i consumatori in Svizzera, rimarranno in effetto tutte le informazioni obbligatorie: paese di produzione, provenienza dei prodotti d'origine animale, dichiarazione dell'impiego di ormoni e/o di sostanze che migliorano le prestazioni, impiego di OGM e di trattamenti di conservazione attraverso irradiazione.

Una novità dell'OID, è l'estensione dell'obbligatorietà di dichiarazione della provenienza di prodotti d'origine animale non più solo limitatamente alla carne e ai suoi derivati, ma anche ai prodotti della pesca e ai suoi derivati. Dal 1° maggio, i prodotti ittici e affini dovranno essere caratterizzati dalla specie animale con una denominazione comune e scientifica. Si dovranno distinguere i prodotti da allevamento da quelli pescati, e in quest'ultimo caso, si dovrà fornire l'indicazione geografica precisa dell'allevamento o della zona di pesca, e della categoria di attrezzi che sono stati impiegati per la cattura.

Parallelamente anche l'origine degli ingredienti di altra natura, se pari o superiori al 50% di massa nel prodotto finito, o qualora la loro provenienza potesse essere fraintesa, andranno specificati, (Es. polenta ticinese con mais estero). Non da ultimo, tutti gli ingredienti d'origine animale provenienti da diverse nazioni, dovranno essere indicati singolarmente, nel caso in cui dovessero essere pari o superiori al 20% di massa nel prodotto finito.

Fig. 2.0: Zone di Pesca FAO (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite).²

Zone di pesca FAO²³

Zona di pesca	Definizione della zona
Oceano Artico	Zona FAO n. 18
Oceano Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Oceano Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27 III d
Oceano Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Oceano Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37
Mar Nero	Zona FAO n. 37
Oceano Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Oceano Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Oceano Atlantico Antartico	Zona FAO n. 48
Oceano Indiano occidentale	Zona FAO n. 51
Oceano Indiano orientale	Zona FAO n. 57
Oceano Indiano Antartico	Zona FAO n. 58
Oceano Pacifico nord-occidentale	Zona FAO n. 61
Oceano Pacifico nord-orientale	Zona FAO n. 67
Oceano Pacifico occidentale	Zona FAO n. 71
Oceano Pacifico orientale	Zona FAO n. 77
Oceano Pacifico sud-occidentale	Zona FAO n. 81
Oceano Pacifico sud-orientale	Zona FAO n. 87
Oceano Pacifico Antartico	Zona FAO n. 88

²³ FAO = Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite)

² Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), Allegato 4.

Fig. 3.0: Denominazione delle categorie di attrezzi di pesca.³

Alimenti di origine animale.

RU 2016

Allegato 3
(art. 19 cpv. 1 lett. b)

Denominazione delle categorie di attrezzi da pesca

Indicazioni sulla categoria di attrezzi da pesca

Sciabiche

Reti da traino

Reti da imbrocco e reti analoghe

Reti da circuizione e reti da raccolta

Ami e palangari

Draghe

Nasse e trappole

La dichiarazione del valore nutritivo è rimasta facoltativa per la maggioranza delle derrate alimentari fino ad ora. L'unica eccezione erano i cosiddetti "alimenti speciali", nei quali, l'indicazione del valore nutritivo è sempre stata obbligatoria. A partire dal 1° maggio gli "alimenti speciali" verranno integrati nella Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAI), e fatto salvo le eccezioni previste all'allegato 9 dell'(OID), tutte le derrate alimentari dovranno indicare il valore nutritivo. Questo requisito è stato oggetto di numerosi discussioni e polemiche durante la fase consultativa. Tuttavia, va precisato che tra le diverse eccezioni previste dall'ordinanza, tutte le derrate alimentari fabbricate artigianalmente, fornite direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori sono dispensate dal dovere indicare il valore nutritivo. Per chi volesse conoscere il valore nutritivo dei prodotti in commercio, è interessante segnalare che esiste una banca dati della confederazione consultabile gratuitamente: [Banca Dati Svizzera dei Valori Nutritivi](#).

La lista delle "sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate" è reperibile ora all'Allegato 6 della nuova OID. In questo contesto, la presenza e le eventuali tracce di quattordici specifiche sostanze, devono essere fornite in forma appropriata ai clienti (Tabella 1). Nel settore dell'ospitalità, la legislazione obbliga di principio a fornire un'informazione scritta al cliente. Idealmente si dovrebbe quindi procedere come descritto nei paragrafi successivi. Al minimo tuttavia è consentito limitare l'informazione scritta all'avviso del cliente che "dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale". Se fra loro vi è una persona competente in materia (p.es. cuoco, maître de sale), l'informazione può essere anche solo verbale, altrimenti (se il personale di sala non avesse le conoscenze specifiche), si deve mettere a disposizione delle informazioni scritte precise da comunicare ai clienti.

³ Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA), Allegato 3.