

Nuovo diritto sulle derrate alimentari dal 1° luglio 2020 – i punti principali per il settore carneo in breve

1. Introduzione e tempistica

Sulla base della legge sulle derrate alimentari adottata nel 2014, il Consiglio federale ha decretato, come già noto, l'entrata in vigore di un primo pacchetto complesso di ordinanze concernenti le derrate alimentari denominato "Largo", sul quale l'UPSC aveva preso posizione a suo tempo in modo dettagliato, a partire dal 1° maggio 2017. Nell'ambito del diritto alimentare, vi è una necessità permanente di revisione, altrimenti si presentano nuovi ostacoli al commercio con l'UE e la protezione della salute e da inganno non è più pienamente garantita. Con l'obiettivo di armonizzare ulteriormente le nostre disposizioni con il diritto dell'UE e di adeguare le basi giuridiche per portarle allo stato più attuale, sono stati apportati ulteriori adeguamenti nel quadro di tre pacchetti di revisione: nel pacchetto "Stretto 1" sono stati adeguati a quelli dell'UE i livelli massimi (microbiologico, residui, contaminanti, ecc.) nel senso di un follow-up tecnico, mentre nel pacchetto "Stretto2" sono stati corretti degli errori nelle ordinanze del Consiglio federale. Il pacchetto "Stretto 3" comprendeva numerose modifiche sostanziali, sottoposte ad un'ampia consultazione nell'estate del 2019 e adottate dal Consiglio federale il 27 maggio 2020 con entrata in vigore il 1° luglio 2020. Analogamente a quanto era accaduto per "Largo", l'UPSC ha preso posizione lo scorso anno in modo dettagliato anche su "Stretto 3", tuttavia un gran numero di punti, che giustamente erano stati segnalati dall'UPSC, purtroppo non sono stati presi in considerazione dalle autorità federali competenti.

Ulteriori informazioni possono essere scaricate dai seguenti indirizzi:

- Disposizioni di legge rilevanti per il settore della carne con i link diretti alla raccolta ufficiale delle leggi federali: <https://www.sff.ch/it/info-carne/leggi.php>
- Revisione del diritto sulle derrate alimentari nell'ambito di «Stretto 3»: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>
- Presa di posizione sul pacchetto di ordinanze sulle derrate alimentari «Stretto 3» (solo in tedesco): www.sff.ch/de-wAssets/docs/stellungnahmen/2019_08_28Stretto3_StellungnahmeSFF_2019.pdf
- Precedenti adeguamenti nel contesto dell'attuazione del pacchetto di ordinanze sulle derrate alimentari "Largo" a partire dal 1.5.2017 (solo in tedesco): [https://www.sff.ch/de-wAssets/docs/weitere-medienbeitraege/2017_07_01Mitgliederinfo_Lebensmittelrecht2017_D.pdf](http://www.sff.ch/de-wAssets/docs/weitere-medienbeitraege/2017_07_01Mitgliederinfo_Lebensmittelrecht2017_D.pdf)

Inoltre, di seguito vengono utilizzate le seguenti abbreviazioni e nomi:

- DFI = Dipartimento federale dell'interno
- USAV = Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria
- LDerr = Legge sulle derrate alimentari ([RS 817.0](#))
- ODerr = Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del Consiglio federale ([RS 817.02](#))
- OMCC = Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni del Consiglio federale ([RS 817.190](#))
- OPCNP = Ordinanza del Consiglio federale sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso ([RS 817.032](#))
- OID = Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari ([RS 817.022.16](#))
- ODOA = Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale ([RS 817.022.108](#))

- ORI = Ordinanza del DFI sui requisiti igienici ([RS 817.024.1](#))
- OPAn = Ordinanza sulla protezione degli animali ([RS 455.1](#))
- OPAnMac = Ordinanza dell'USAV concernente la protezione degli animali nella macellazione ([RS 455.110.2](#))
- OIQ = Ordinanza sulle indicazioni di quantità, ([RS 941.204](#))
- ODAgr = Ordinanza sulle dichiarazioni agricole ([RS 916.51](#))
- [Diverse lettere informative dell'USAV](#)

2. Termini transitori

Contemporaneamente ai termini transitori ancora in corso nell'ambito di «Largo», con l'attuazione di «Stretto 3» sono in corso i seguenti termini transitori:

- Disposizioni nell'ambito di «**Stretto 3**»
(compreso materiale pubblicitario e d'imballaggio) **1 anno (fino al 30.6.2021)**
- Autorizzazioni in precedenza a tempo indeterminato nell'ambito di «Largo» (ad es. **Licenza d'esercizio** → scadenza al termine del termine transitorio di transizione) **4 anni (fino al 30.4.2021)**

3. Dichiarazione

In base alla LDerr Art. 12, l'obbligo di dichiarazione riguarda unicamente la **denominazione specifica**, il **paese di produzione** e gli **ingredienti**. L'obbligo di dichiarare ulteriori criteri risiede nella competenza decisionale del Consiglio federale, ma solo a condizione che, conformemente alla LDerr, art. 13 cpv. 6, **ciò non comporti alle aziende un sovraccarico amministrativo sproporzionato**.

In base alla LDerr, Art. 36 risp. OID, Art. 3 gli alimenti preimballati devono contenere le seguenti informazioni direttamente sulla confezione o su un'etichetta annessa:

- **denominazione specifica**
- composizione (**elenco degli ingredienti**)
- Gli ingredienti che potrebbero causare **allergie** o altre reazioni indesiderate
- Se necessario l'indicazione **quantitativa degli ingredienti** (ad es. *la precisazione che riguarda una data specie animale*)
- **il termine minimo di conservazione o la data di scadenza**
- Se necessario, indicazioni specifiche per la conservazione o l'utilizzo
- **il nome o l'azienda come anche l'indirizzo della persona** che le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate
- **il paese** di produzione delle derrate alimentari
- **la provenienza degli ingredienti quantitativamente più importanti della derrata alimentare**
- indicazioni specifiche **per la carne di bovino, suino, ovino, caprino e pollame nonché per il pesce**
- **istruzioni per l'uso**, qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione;
- **la partita**
- **la dichiarazione del valore nutritivo**
- una menzione per le derrate alimentari **che sono organismi geneticamente modificati (OGM)**, contengono OGM o sono state ricavate da OGM
- le indicazioni concernenti **lo stato fisico** oppure **i trattamenti speciali** come il congelamento, l'affumicatura, lo scongelamento, il trattamento con radiazioni ionizzanti → per la carne congelata, preparati di carne e prodotti a base di carne, indicazione aggiuntiva della (prima) data di congelamento

- **Indicazioni specifiche aggiuntive** per prodotti a base di carne, preparati di carne e prodotti a base di pesce:
 - o Aggiunta di proteine, indicazione della loro origine
 - o In caso di aspetto simile al taglio, pezzo, fetta: indicazione dell'aggiunta di acqua se questa rappresenta più del 5% del peso del prodotto finale
 - o Per un prodotto che sembra costituito da un unico pezzo, ma che in realtà è frutto dell'unione di diverse parti: «carne ricomposta» o «pesce ricomposto».

Per la vendita di merce sfusa (ODerr, art. 39) rimane in vigore l'obbligo di indicare per iscritto i seguenti elementi; in merito agli altri elementi vige l'obbligo di fornire informazioni verbali:

- **Origine di carne e pesce**
- **Impiego di promotori della crescita ormonali / non ormonali** nei rispettivi animali da macello (indicazioni in base alla ODAgr)
- **Impiego di procedimenti di ingegneria genetica o di procedimenti tecnologici particolari** durante la produzione (ad es. irradiazioni)

Nell'ambito di "Stretto 3", occorre prestare particolare attenzione alle seguenti adeguamenti rispetto alle normative vigenti:

- **Denominazioni specifiche definite dalla legge** (ODerr, art. 14 e OID, art. 7a): per principio possono essere impiegate unicamente per i rispettivi prodotti e, in allineamento all'UE, possono differenziarsi per motivi linguistici. Possono fare eccezione i prodotti le cui caratteristiche sono ben note per il loro uso tradizionale oppure se le denominazioni vengono impiegate inequivocabilmente per descrivere un aspetto caratteristico del prodotto. Per queste denominazioni nell'allegato 5 dell'OID si trova un elenco separato il quale, con l'entrata in vigore di Stretto 3, contiene unicamente la denominazione «Fleischkäse», che può pertanto continuare ad essere utilizzata.
- **Alimenti OGM** (ODerr, art. 31 e 37): Per armonizzare le norme con quelle dell'UE, le sostanze ottenute in un sistema chiuso da microrganismi modificati con OGM, ma poi separate da esse, purificate e definite chimicamente, non sono più considerate alimenti OGM, bensì nuovi alimenti. Ciò è particolarmente importante per gli alimenti di origine animale la cui produzione ha richiesto l'uso di additivi OGM per mangimi OGM (ad esempio vitamina B12) o medicinali veterinari OGM prodotti secondo il processo di cui sopra. La grande importanza nasce dal fatto che ora è possibile utilizzare la dichiarazione "prodotto ottenuto senza ricorso all'ingegneria genetica", eliminando così un importante ostacolo al commercio o un grave svantaggio dei produttori locali rispetto ai concorrenti dell'UE.
Con l'indicazione «senza OGM» si possono contrassegnare alimenti di origine animale se per il foraggiamento degli animali non sono state impiegate piante geneticamente modificate o prodotti da esse ricavati, ad esempio estratto di soia contenente proteine. La specificazione "senza OGM" dev'essere visibile e chiaramente leggibile nel medesimo campo visivo con l'aggiunta dell'informazione che nel foraggiamento degli animali non sono state impiegate piante geneticamente modificate o prodotti da esse ricavati.
- Dichiarazione dei **metodi di produzione vietati in Svizzera** secondo ODAgr, art. 3 nonché del **contenuto effettivo netto**: l'indicazione deve figurare nel medesimo campo visivo della denominazione specifica (OID, art. 4, cpv. 5, lett. b / c) → può essere applicato anche sul retro
- **Dichiarazione scritta della provenienza nella vendita di merce sfusa** (OID, art. 5, cpv. 1): obbligatoria «solo» per la carne (nuovo: inclusi gli uccelli corridori) intera o a pezzi, come le bistecche, le costole o sminuzzata, sia come carne fresca oppure trasformata (ad es. marinata o trattata termicamente). Ai fini della proporzionalità, tuttavia, si rinuncia all'indicazione scritta dell'origine nella vendita di merce sfusa di altre preparazioni di carne e prodotti a base di carne come i prodotti salmistrati crudi e cotti e le salsicce cotte, crude e scottate. Lo stesso vale anche per il pesce, nella fattispecie i pesci commestibili interi, sfilettati o a pezzi; per altri prodotti della pesca, la dichiarazione scritta non è obbligatoria.
- **Definizione dei pezzi di carne di manzo** nella dichiarazione dell'origine: nella vendita di merce sfusa (OID, art. 5) comprende costole, fettine e sminuzzato risp. in forma confezionata (OID, art. 17) solo costole e fettine (cfr. lettera informativa dell'USAV 2019/2, cifra 3.4) → per lo sminuzzato in vendita sfusa occorre dunque indicare la provenienza, ma non per quello confezionato!

- **Eccezione: indicazione della partita** (OID, art. 19 cpv. 2 lett. b): vale, analogamente all'UE, per tutti gli alimenti messi in commercio sfusi e non soltanto per quelli che non sono considerati preimballati.
- **Indicazione della data di scadenza** (OID, art. 13 cpv. 2): è specificata e dev'essere indicata solo per alimenti molto deperibili, vale a dire quelli nei quali può verificarsi la propagazione di microrganismi che causano malattie o la formazione di tossine (ORI, art. 24). Pertanto, il fatto che un alimento debba essere conservato in frigorifero non implica l'obbligo di indicare la data di scadenza. Per i prodotti alimentari come burro, yogurt e prodotti a base di carne a lunga conservazione, è sufficiente il termine minimo di conservazione.
- **Definizione di alimenti vegetariani e vegani** con termini specifici riferiti alla carne (OID, art. 40): questi vengono ulteriormente precisati nella lettera informativa dell'USAV 2020/3. Nel caso di alimenti vegani non è più consentito utilizzare coadiuvanti tecnologici di origine animale, anche se questi vengono separati e puliti dai componenti proteici dei coadiuvanti tecnologici di origine animale.
- **Carne separata meccanicamente** nella lista degli ingredienti di un prodotto può essere etichettata con il termine precedente «(specie animale)-carne separata meccanicamente» oppure (nuovo) con «carne separata meccanicamente di (specie animale)» (ODOA, art. 10 cpv. 1 lett. e).
- Al fine di evitare ostacoli al commercio, l'obbligo di **indicare il metodo di produzione e la categoria degli attrezzi da pesca per i prodotti ittici** è limitato come segue (ODOA, art. 19 cpv. 1):
 - Pesce vivo, fresco o refrigerato, congelato, filetti di pesce e polpa di pesce (anche finemente tritata), fresca, refrigerata o congelata,
 - Pesce essiccato, salato o in salamoia; pesce affumicato, cotto prima o dopo l'affumicazione; farina, polvere e pellet di pesce, commestibili.
 - Crostacei, anche privi di guscio, vivi, freschi, refrigerati, congelati, essiccati, salati o in salamoia; crostacei con il guscio, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, essiccati, salati o in salamoia; farina, polvere e pellet di crostacei, commestibili.
 - Molluschi vivi, anche privi di guscio, freschi, refrigerati, congelati, essiccati, salati o in salamoia.
 - Invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, essiccati, salati o in salamoia; farina, polvere, pellet di invertebrati acquatici diversi dai crostacei

Altri prodotti lavorati, ad esempio alimenti in scatola o assemblati o impanati non ne sono contemplati.

Si precisa inoltre, che la categoria di attrezzature utilizzate per la pesca deve essere indicata solo per i prodotti provenienti dalla pesca marittima e indigena. I prodotti dell'acquacoltura non sono compresi.
- Secondo le informazioni fornite dalle autorità competenti nell'ambito di "Stretto 3", non esiste una disposizione giuridica che vieti l'indicazione delle caratterizzazioni necessarie in forma di **prospetti pieghevoli** (leporello).

Le seguenti importanti modifiche richieste dall'UPSC nell'ambito della consultazione su "Stretto 3", rispettivamente le preoccupazioni espresse nei contatti precedenti in materia di dichiarazione purtroppo non sono state recepite dalle autorità competenti oppure lo sono state solo parzialmente:

- Indicazione delle informazioni obbligatorie non rilevanti per la sicurezza in forma elettronica (ad es. codici QR): purtroppo non è tuttora possibile indicarle sotto questa forma
- Indicazioni di provenienza nel commercio online con provenienze variabili: non è ancora possibile indicare un elenco delle possibili origini e allo stesso tempo indicare l'origine specifica sul prodotto fornito
- Proposta di una data «Best before» al posto del termine minimo di conservazione e della data di scadenza: non è stata accolta
- Doppia datazione, cioè indicazione del termine minimo di conservazione / data di scadenza in combinazione con il congelamento da parte delle aziende: non è stato incluso se non come informazione per i/le consumatori nel caso in cui il congelamento sia effettuato dai consumatori stessi

- Indicazione contemporanea di diversi numeri di macellazione e aziendali per grandi aziende con diversi impianti di macellazione e di sezionamento: continua a non essere possibile
- Data del primo congelamento di un prodotto: si riferisce all'ingrediente meno recente e non all'alimento nella forma in cui viene offerto, come proposto dall'UPSC (vedi ODOA, art. 3 cpv. 2 e OID, Allegato 2 parte B cifra 3.1)

Stralciati durante la consultazione dal progetto originale o rispetto alla legislazione precedente:

- Indicazione della data di consumo di prodotti alimentari facilmente deperibili confezionati sul luogo di consegna o preimballati in vista della loro consegna immediata
- Avvertimento per le preparazioni di carne, prodotti a base di carne o prodotti della pesca prodotti con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi

4. Disposizioni specifiche per la macellazione

a. Abbattimento in azienda e al pascolo per la produzione di carne

In conformità alle proposte parlamentari (ad esempio il postulato Vogler 17.3418 "Permettere la macellazione in azienda anche per il consumo non privato") è ora consentita l'abbattimento in azienda e al pascolo (OMCC, art. 3 lett. q e r, art. 9 cpv. 2 lett. c nonché art. 9a). Ciò richiede l'**autorizzazione** delle autorità veterinarie cantonali competenti, che presuppone il rispetto di tutti gli aspetti della protezione degli animali e della sicurezza alimentare. Con l'abbattimento in azienda e al pascolo sono ammessi **lo stordimento e il dissanguamento nell'azienda di origine**, mentre gli ulteriori processi della macellazione devono svolgersi in **un'azienda di macellazione** vicina e designata in precedenza. Le carcasse (ad eccezione della selvaggina cacciata), dopo lo stordimento effettuato nell'azienda di origine, devono essere eviscerate professionalmente entro 45 minuti nella rispettiva azienda di macellazione (OlgM, art. 10, cpv. 1 lett. c). Come accade nei macelli, anche nelle aziende di origine devono essere rispettati i **requisiti di protezione** per l'attrezzatura (ad es. apparecchio di scorta, manutenzione), competenza e formazione del personale (materie specialistiche ai sensi dell'OPAn, art. 177 cpv. 1^{bis}) nonché l'igiene generale (ad es. raccogliere il sangue). Inoltre, i veterinari ufficiali sorvegliano a campione in caso d'abbattimento in azienda di bestiame da macello e sempre in caso d'abbattimento al pascolo (OMCC, art. 53); nei macelli a bassa capacità e in caso di qualificazione idonea, questo compito può essere assunto anche da veterinari/e non ufficiali (OMCC, art. 52 cpv. 3 lett. b cifra 2).

L'abbattimento al pascolo per la produzione di carne è ammessa, oltre che per la selvaggina d'allevamento, **unicamente per gli animali della specie bovina a partire dal quarto mese** e avviene tramite abbattimento e dissanguamento al pascolo. Dal canto suo, l'abbattimento in azienda è ammessa per tutto **il bestiame da macello precedentemente immobilizzato in una struttura adeguata**; l'abbattimento avviene tramite stordimento (metodi: vedi OPAnMac, art. 15 (più allegati) e successivo dissanguamento. In entrambi i metodi di abbattimento, l'avvenuto stordimento e dissanguamento devono essere verificati da una persona esperta.

b. Controllo del bestiame e della carne

Secondo la legge in vigore finora, l'ispezione del bestiame da macello nell'effettivo di provenienza era ammessa unicamente per i maiali, il pollame domestico, i conigli domestici, gli uccelli corridori e per la selvaggina detenuta in cattività; per contro era esplicitamente vietata per i ruminanti nell'ambito della lotta all'ESB/EST. A causa del numero ormai estremamente basso di casi sospetti di ESB/EST negli animali da macello e in analogia con l'UE, l'ispezione del bestiame da macello nell'effettivo di provenienza è nuovamente ammessa per tutti i tipi di animali da macello in Svizzera (OMCC, art. 28 cpv. 1). Per il bestiame da macello malato o infortunato, il controllo del bestiame da macello può essere eseguito, invece che dal veterinario ufficiale, dal veterinario dell'effettivo, che dovrà confermare l'idoneità al trasporto dell'animale interessato (OMCC art. 28 cpv. 2^{bis}). Se tuttavia non è indicato sottoporre l'animale vivo al trasporto, è possibile stordire e dissanguare il bestiame da macello infortunato, ma **anche il bestiame malato** in luogo diverso dall'impianto di macellazione autorizzato (OMCC, art. 9 cpv. 2 lett. a).

Il controllo del bestiame da macello e della carne non serve unicamente ad assicurare la sicurezza delle derrate alimentari bensì, proprio nell'ambito della valutazione dei rischi, contiene degli aspetti della salute degli animali e della protezione degli animali (OMCC, art. 51 cpv.3 lett. c). La riscossione di tasse serve dunque unicamente a garantire la sicurezza alimentare (LDerr art. 58 cpv. 2 lett. e), per l'esecuzione della legislazione sulle epizootie e sulla protezione degli animali, per contro, non è consentita la riscossione di tasse (OMCC, art. 60 cpv. 1). Sulla base delle soluzioni esistenti nella legislazione cantonale, i cantoni hanno ora la possibilità anche a livello federale di non fissare le tasse per il controllo del bestiame e delle carni unicamente per ciascun **animale da macello**, bensì anche **per chilogrammo di carne** al termine della macellazione oppure in base al **tempo impiegato** (OMCC art. 60 cpv. 3). Le tariffe minime e massime alle quali i cantoni si devono orientare, rappresentano i costi base attualmente applicati (OMCC, art. 60 cpv. da 4 a 6). In aggiunta, i cantoni possono prevedere tasse per una visita al macello o all'impianto di lavorazione della selvaggina (massimo 20 franchi per visita), per un controllo di animali da macello nell'effettivo di provenienza (massimo 30 franchi per visita) e per la presenza di un veterinario/a ufficiale per la macellazione pascolo (da 100 a 160 franchi l'ora) (vedi OMCC, art. 60 cpv. 2 risp. art. 61 cpv. 1).

Inoltre, i cantoni potranno ora fissare tariffe più elevate per le attività veterinarie ufficiali nell'ambito del controllo del bestiame da macello e della carne **al di fuori del normale orario di lavoro (lunedì – venerdì, ore 6.00 - 20.00)** (OMCC, Art. 61 Abs. 2) **con un limite superiore del doppio delle tariffe massime sopracitate.**

In particolare, nel caso dei programmi di campionamento in via di allestimento, ad esempio il prelievo di campioni da bovini nel macello (PrCaM), è essenziale una buona cooperazione tra i macelli e il controllo della carne. I macelli hanno quindi d'ora in avanti l'obbligo non solo di assistere il controllo della carne nell'esame delle carcasse e delle parti, **ma di collaborare con esso al controllo delle carcasse e delle loro parti** (OMCC, art. 38 cpv. 2 lett. h).

Il finora regolamentato obbligo di partecipazione dei veterinari ufficiali per tutta la durata della macellazione è specificato in modo tale da applicarsi solo alle grandi aziende (OMCC, art. 53 cpv. 2^{bis}). Tenuto conto del gran numero di aziende a bassa capacità, la presenza permanente di un veterinario ufficiale non è più necessaria o, per motivi logistici, risulta impossibile da garantire.

c. Ulteriori cambiamenti nell'ambito della macellazione

Per quanto riguarda la determinazione delle unità di macellazione ai fini della distinzione tra "grande azienda" e "azienda a bassa capacità" (delimitazione a 1.500 unità di macellazione all'anno), **l'età degli agnelli e dei capretti** viene fissata ad un massimo di 12 mesi (OMCC art. 3 lett. m). Inoltre, analogamente all'UE, per la classificazione **l'età dei vitelli** viene aumentata da 6 settimane a 8 mesi; nell'ambito sopracitato, ciò comporta una riduzione dei tassi massimi per il controllo del bestiame da macello e della carne (OMCC, art. 60 cpv 4; OLgM, allegati 5 e 6).

Insieme alla **licenza di esercizio**, le autorità cantonali fissano anche la **frequenza massima consentita di macellazione** oraria per ogni specie animale e categoria di animali, o, per i macelli a bassa capacità, al giorno. Occorre inoltre tener conto del numero annuo di animali abbattuti nell'effettivo di provenienza o al pascolo che vengono in seguito sezionati nel macello designato (OMCC, art. 6 cpv. 3). Viceversa, d'ora in avanti può essere revocata la licenza di esercizio anche nei casi di ripetuta e grave inosservanza della legge sulla protezione degli animali, nella fattispecie in caso di **stordimento e dissanguamento insufficiente** (OMCC, art. 6 cpv. 6 lett. d).

L'obbligo che prevede la disponibilità di uno spogliatoio e di una toilette separati per le persone che manipolano pollame vivo oppure lo spiumano vivo, d'ora in avanti viene ritenuto sproporzionato per le aziende a bassa capacità. Tale obbligo vale dunque unicamente per le grandi aziende (OLgM, allegato 1 cifra. 5, cpv. 1).

Con la revisione della OMCC, è stata rafforzata soprattutto la **responsabilità personale dei cacciatori/delle cacciatrici** e il flusso di informazioni lungo la catena alimentare. La base per agire sotto la propria responsabilità nella messa in commercio di selvaggina è costituita dalla formazione approfondita dei cacciatori nell'ambito dell'igiene alimentare, che ne fanno una

“persona qualificata” al fine di acquisire le competenze necessarie per valutare la selvaggina cacciata. Questa conoscenza permette ai cacciatori di giudicare autonomamente la selvaggina cacciata.

5. Igiene

a. Carne congelata

Le regole attuali per il congelamento della carne risalgono all'anno 2006 (ORI, art. 29 cpv. 3) e prevedono che la carne e i suoi prodotti di trasformazione destinati al congelamento devono essere **congelati immediatamente**, tenendo conto di un periodo di maturazione eventualmente necessario. Analogamente all'UE, d'ora in avanti è prevista anche nel nostro paese un'**eccezione importante per il commercio al dettaglio** il quale, nell'ambito del controllo autonomo, deve garantire che la sicurezza alimentare è assicurata in ogni momento tramite la prassi del congelamento.

b. Trasporto di carcasse o parti di esse

Dal momento che finora per il trasporto di carcasse o parti di esse (fino ad un sesto) di suini, bovini, ovini o caprini era obbligatoria una temperatura interna massima di 7°C, tale temperatura dovrà ora essere controllata nell'ambito del **controllo autonomo**. La temperatura sulla superficie non deve superare i 7°C ed il trasporto interno alla Svizzera non deve durare più di **6 ore** (ORI, art. 29 cpv. 4^{bis}). In tal caso la carne, in base all'ORI, art. 30 cpv 1^{bis}, dev'essere sezionata e disossata ad una temperatura dell'aria che garantisca un abbassamento costante della temperatura della carne, consentendo alla fine il raggiungimento delle temperature ai sensi dell'ORI, art. 29 cpv. 1 lett. a, che d'ora in avanti sono state fissate sulla base della temperatura interna. Per trasporti della durata superiore a 6 ore valgono le disposizioni dell'Unione Europea (EU) 2017/1981 (ORI, art. 29 cpv. 4^{ter}).

Le interiora appartenenti alle carcasse da trasportare si possono trasportare insieme alle rispettive carcasse a condizione che le interiora, prima del trasporto, siano state raffreddate alla temperatura richiesta per il trasporto di 3°C ai sensi dell'ORI, art. 29 cpv. 1 e cpv. 4.

c. Ulteriori cambiamenti in merito all'igiene

Se un'azienda del settore alimentare che produce carne separata meccanicamente non fosse in grado di soddisfare il criterio microbiologico per la *salmonella* ai sensi dell'ORI, allegato 1 parte 1, questa potrà essere utilizzata esclusivamente per la **produzione di prodotti a base di carne con trattamento termico**. In aggiunta, l'azienda produttrice deve essere in possesso di una licenza ai sensi dell'ORI, art. 21.

I test microbiologici delle carcasse secondo i criteri microbiologici della ORI, allegato 1 devono essere eseguiti **almeno una volta alla settimana** indipendentemente dalla grandezza dell'azienda; il giorno del campionamento dev'essere cambiato ogni settimana (ORI, art. 68, cpv. 3). I valori di riferimento validi finora per la verifica della buona prassi procedurale sono stati stralciati dall'ORI, allegato 1, parte 3, poiché i medesimi risultano già ancorati nelle rispettive direttive settoriali per l'igiene.

6. Ulteriori disposizioni

Si specifica inoltre che le materie prime per la produzione di carne separata meccanicamente devono soddisfare i requisiti **per la carne fresca** (ODOA, art. 8 cpv. 1). Poiché per carne fresca s'intende la carne che non abbia subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sottovuoto o in atmosfera controllata (ODOA, art. 4 cpv. 2), un prodotto che sia stato ricavato tramite separazione meccanica da materie prime precedentemente cotte, non si tratta di carne separata meccanicamente.

Pertanto, essa non dev'essere contrassegnata come tale, bensì è considerata un prodotto a base di carne.

Nell'ambito del piano di controllo nazionale vengono fissati gli intervalli per i rispettivi **controlli di base**, che per il settore della carne sono i seguenti (OPCNP, art. 7 e allegato 1):

- 1 anno: Aziende di macellazione (eccettuate le aziende a bassa capacità), aziende con trasformazione dei prodotti secondari di origine animale, aziende di sezionamento, aziende di produzione di carne macinata / carne separata meccanicamente
- 2 anni: Macellerie, pescherie, aziende produttrici di prodotti a base di carne / di pesce, aziende di confezionamento e di riconfezionamento, aziende produttrici di budelli e trippa, aziende produttrici di pasti pronti / articoli traiteur, aziende di catering / party service, aziende di ristorazione con cucina propria, aziende del commercio al dettaglio (> 100 m²)
- 4 anni: venditori diretti di prodotti agricoli, aziende di ristorazione senza cucina propria, attività del commercio al dettaglio (< 100 m²)

Oltre ai controlli di base, a dipendenza del rischio della singola azienda risp. secondo la necessità, è possibile eseguire ulteriori controlli, cosiddetti **controlli basati sul rischio** (OPCNP, art. 8).

Disclaimer

Dal punto di vista degli autori, la presente panoramica riporta in forma abbreviata i punti principali della nuova legge sulle derrate alimentari, entrata in vigore il 1° luglio 2020, le cui disposizioni hanno in ogni caso la priorità. Ne consegue che non vi è alcuna pretesa di completezza, in quanto la possibile comparsa di nuove informazioni o precisazioni di informazioni esistenti potrebbero modificare la situazione legale. Di conseguenza, l'Unione Professionale Svizzera della carne Declina ogni responsabilità per la correttezza delle informazioni riportate.