

Ordinanza del DFI concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari

del 23 novembre 2005

Il Dipartimento federale dell'interno,

visti gli articoli 59 capoverso 2, 66 e 70 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Titolo primo: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari;
- b. il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso in Svizzera e al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione, nonché il prelievo di campioni e la procedura di analisi.

² Essa si applica pure al tabacco e ai prodotti del tabacco secondo l'ordinanza del 27 ottobre 2004² sul tabacco.

³ Essa non si applica, nella misura in cui siano applicabili gli atti normativi seguenti:

- a. ordinanza del 23 novembre 2005³ sulla produzione primaria e gli atti legislativi ad essa collegati;
- b. ordinanza del 23 novembre 2005⁴ sulla macellazione e il controllo delle carni e gli atti normativi basati su di essa;
- c. ordinanza del 20 aprile 1988⁵ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali;
- d. ordinanza del 1° marzo 1995⁶ sulla formazione degli organi di controllo dell'igiene delle carni.

RS 817.025.21

¹ RS **817.02**; RU **2005 5451**

² RS **817.06**

³ RS **916.020**; RU **2005 5545**

⁴ RS **817.190**; RU **2005 5493**

⁵ RS **916.443.11**

⁶ RS **817.191.54**

Titolo secondo:**Formazione ed esame delle persone preposte all'esecuzione****Capitolo 1: Condizione per un'attività ufficiale****Art. 2**

Chi intende esercitare una delle seguenti attività deve possedere il diploma corrispondente:

- a. chimico cantonale;
- b. ispettore cantonale delle derrate alimentari;
- c. controllore ufficiale delle derrate alimentari.

Capitolo 2: Diploma federale di chimico delle derrate alimentari**Sezione 1: Principi****Art. 3**

¹ Il diploma federale di chimico delle derrate alimentari è la condizione per essere nominati chimico cantonale o suo sostituto.

² Chi intende ottenere il diploma federale di chimico delle derrate alimentari deve:

- a. comprovare la formazione preliminare teorica;
- b. aver assolto le altre formazioni di cui all'articolo 11; e
- c. aver superato l'esame di diploma.

Sezione 2: Formazione preliminare teorica**Art. 4** Materie professionali

¹ La formazione preliminare teorica deve essere comprovata per le seguenti materie professionali:

- a. chimica inorganica;
- b. chimica organica;
- c. chimica analitica, segnatamente chimica analitica strumentale;
- d. fisica;
- e. fisiologia vegetale;
- f. idrogeologia.

² L'esame in fisiologia vegetale può essere sostituito da un esame in biochimica e dalla frequentazione di un corso in fisiologia vegetale.

Art. 5 Comprova

¹ La comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta con:

- a. un diploma in chimica, biochimica o scienze naturali generali con chimica o biochimica quale materia d'esame di una facoltà filosofico-scientifica di una università svizzera;
- b. un diploma in chimica (indirizzo di studio chimico dipl.) oppure in scienze naturali (indirizzo di studio chimica o biologia) dei politecnici federali;
- c. l'esame federale di Stato quale farmacista;
- d. il diploma di ingegnere delle derrate alimentari dei politecnici federali;
- e. l'esame federale di Stato quale veterinario.

² In casi eccezionali, la comprova può essere prodotta anche con altri attestati di fine studi oppure con diplomi di scuole superiori estere. Il Comitato direttivo decide sul riconoscimento (art. 21).

Art. 6 Comprova mediante esami complementari

¹ Chi non può comprovare la formazione preliminare teorica giusta l'articolo 5 ma possiede un diploma di una scuola superiore o un attestato dell'esame di Stato può comprovare la formazione preliminare teorica mediante esami complementari:

- a. nelle materie professionali di cui all'articolo 4, nelle quali non è stato esaminato negli esami preliminari o finali di diploma oppure nell'esame di Stato;
- b. per gli esami professionali non superati.

² Il Comitato direttivo stabilisce, per ogni singolo caso, in quali materie professionali il titolare di un altro attestato di fine studi o di un diploma di una scuola superiore estera deve effettuare esami complementari.

Art. 7 Iscrizione e ammissione a esami complementari

¹ Il candidato che deve sostenere un esame complementare presenta una domanda scritta all'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP).

² Egli allega all'iscrizione il diploma di scuola superiore o l'attestato dell'esame di Stato, un altro attestato di fine studi o il diploma di una scuola superiore estera oppure un documento che certifica il superamento degli esami propedeutici nelle materie professionali necessarie.

³ Il Comitato direttivo decide se il candidato deve essere ammesso agli esami complementari.

⁴ La tassa d'esame di cui all'allegato 1 ODerr deve essere pagata prima dell'esame.

Art. 8 Svolgimento degli esami complementari

¹ La commissione d'esame (art. 22) effettua gli esami complementari. Essa può assumere quali esaminatori supplementari degli specialisti.

² Gli esami complementari sono orali e durano mezz'ora per ogni materia professionale.

³ Ogni esame orale è effettuato da un esaminatore in presenza di un coesaminatore.

Art. 9 Esito degli esami complementari

¹ L'esaminatore e il coesaminatore attribuiscono di comune intesa le note per la materia da essi esaminata e le comunicano alla commissione d'esame.

² Essi valutano le prestazioni secondo la seguente scala delle note:

6 = molto bene

5 = bene

4 = sufficiente

3 = insufficiente

2 = male

1 = molto male

³ Sono ammesse le mezze note.

⁴ Un esame complementare è superato se la nota ottenuta è almeno uguale a 4,0.

⁵ La commissione d'esame notifica per scritto il risultato al candidato.

Art. 10 Ripetizione degli esami complementari

¹ Chi non ha superato l'esame complementare può ripeterlo una volta.

² Per la ripetizione dell'esame deve essere versata nuovamente la tassa d'esame.

Sezione 3: Formazioni ulteriori prima dell'esame di diploma

Art. 11

¹ Il candidato al diploma di chimico delle derrate alimentari deve frequentare, oltre alle materie professionali giusta l'articolo 4, i corsi e gli esercizi pratici seguenti:

a. corsi:

1. chimica delle derrate alimentari, comprese merceologia, tecnologia e alimentazione;
2. tossicologia delle derrate alimentari;
3. microbiologia delle derrate alimentari;
4. diritto alimentare e amministrativo;

b. esercizi pratici:

1. microscopia delle derrate alimentari;
2. microbiologia delle derrate alimentari.

² Il Comitato direttivo può permettere al candidato di studiare in modo autodidattico invece di frequentare corsi o esercizi pratici.

³ Il candidato deve essere stato formato nell'ispezione di aziende alimentari e svolgere da almeno due anni lavori pratici in un laboratorio cantonale. Il Comitato direttivo può riconoscere in tutto o in parte l'attività pratica svolta in un altro laboratorio di analisi di derrate alimentari.

⁴ L'UFSP offre ai candidati la possibilità di effettuare uno stage nell'Unità di direzione Protezione dei consumatori.

Sezione 4: Esame di diploma

Art. 12 Principi

¹ L'esame di diploma deve dimostrare che il candidato possiede conoscenze teoriche e pratiche, sufficienti per dirigere, in qualità di chimico cantonale, l'autorità di esecuzione preposta al controllo delle derrate alimentari.

² L'esame di diploma comprende una parte pratica e una parte teorica.

³ All'esame teorico è ammesso chi ha superato l'esame pratico.

Art. 13 Esame pratico

¹ L'esame pratico comprende fino a quattro esercizi di cui almeno uno nell'ambito degli oggetti d'uso.

² Esso include gli ambiti seguenti:

- a. la concezione e la pianificazione dei controlli delle aziende e delle derrate alimentari partendo da casi concreti;
- b. l'ispezione, incluso il prelievo di campioni e la valutazione dell'autocontrollo; gli esami analitici di campioni incluso l'apprezzamento della qualità dei risultati;
- c. la valutazione, secondo il diritto alimentare, dei risultati degli esami.

³ L'esame pratico deve svolgersi in un laboratorio cantonale sotto la sorveglianza del chimico cantonale competente.

⁴ L'esame pratico dura quattro settimane. La commissione d'esame svolge un colloquio intermedio nel corso delle prime due settimane che consiste in primo luogo nel risolvere gli esercizi di cui al capoverso 2 lettera a.

⁵ La commissione d'esame può permettere deroghe alle disposizioni del presente articolo.

Art. 14 Esame teorico

¹ L'esame teorico si estende alle materie seguenti:

- a. chimica, biochimica, tecnologia e merceologia delle derrate alimentari;
- b. analisi e valutazione delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- c. tossicologia delle derrate alimentari;

- d. microbiologia delle derrate alimentari inclusa l'epidemiologia;
 - e. elementi dell'igiene e dell'alimentazione;
 - f. conoscenza della legislazione federale sulle derrate alimentari.
- ² L'esame è orale e dura mezz'ora per materia.

Art. 15 Iscrizione e ammissione

- ¹ Il candidato presenta una domanda scritta all'UFSP per l'esame di diploma.
- ² Egli allega all'iscrizione:
- a. la comprova della formazione preliminare teorica;
 - b. la comprova della frequenza degli altri corsi ed esercizi pratici;
 - c. la comprova dello svolgimento delle attività pratiche di cui all'articolo 11 capoverso 3.
- ³ Il Comitato direttivo decide in merito all'ammissione all'esame di diploma.
- ⁴ La tassa d'esame di cui all'allegato 1 ODerr deve essere pagata prima dell'esame.

Art. 16 Esecuzione

- ¹ L'esame di diploma è effettuato dalla commissione d'esame. Essa può assumere, quali esaminatori supplementari, degli specialisti.
- ² Ogni esame orale è effettuato da un esaminatore in presenza di un coesaminatore.

Art. 17 Risultato

- ¹ Per ogni esercizio dell'esame pratico e per ogni materia dell'esame teorico è assegnata una nota.
- ² Nell'esame pratico le materie contano come segue:
- a. le materie di cui all'articolo 13 capoverso 2 lettere a e b si contano una volta;
 - b. la materia di cui all'articolo 13 capoverso 2 lettera c si conta due volte.
- ³ Si applica la scala delle note fissata nell'articolo 9 capoversi 2 e 3.
- ⁴ L'esaminatore e il coesaminatore assegnano la nota di comune intesa.
- ⁵ Le note delle materie dell'esame pratico vengono assegnate prima dell'ammissione all'esame teorico. Le note delle materie dell'esame teorico vanno comunicate subito al termine di ogni esame.
- ⁶ La media generale è calcolata in base alle note ottenute nelle singole materie dell'esame pratico e dell'esame teorico.
- ⁷ L'esame pratico e l'esame teorico sono superati se:
- a. la media delle note di ogni esame è almeno uguale a 4,0;

- b. non è stata assegnata alcuna nota inferiore a 2, né due o più note inferiori a 3 e neppure tre o più note inferiori a 4.

⁸ La commissione d'esame comunica per scritto il risultato al candidato.

Art. 18 Comportamento sleale

Se un candidato è ammesso all'esame di diploma sulla base di indicazioni false o incomplete oppure si è avvalso nell'esame di diploma di mezzi non ammessi, il Comitato direttivo può dichiarare non superato l'esame.

Art. 19 Ripetizione

¹ Chi non ha superato l'esame di diploma può ripeterlo una volta.

² Il candidato che nell'esame pratico ha ottenuto una nota media di almeno 4,5 è dispensato dalla ripetizione di tale esame.

³ L'esame teorico deve essere ripetuto entro un anno.

⁴ In caso di ripetizione, deve essere versata nuovamente la corrispondente tassa d'esame.

Art. 20 Diploma

¹ Il DFI rilascia il diploma se l'esame è superato.

² Il documento è firmato dal capo del DFI e dal presidente del Comitato direttivo.

Sezione 5: Esecuzione

Art. 21 Comitato direttivo

¹ Il Comitato direttivo ha i compiti e le competenze seguenti:

- a. si occupa delle possibilità di formazione;
- b. provvede all'esecuzione uniforme degli esami;
- c. esercita la vigilanza sugli esami;
- d. decide, in caso di dubbio, sulla riuscita degli esami e pronuncia una decisione in caso di non superamento degli esami;
- e. decide, per ogni singolo caso, sulle deroghe alle disposizioni d'esame, nella misura in cui siano previste nella presente ordinanza.

² Esso si compone dei cinque membri seguenti:

- a. il capo dell'Unità di direzione Protezione dei consumatori dell'UFSP;
- b. due chimici cantonali provenienti dalla Svizzera tedesca;
- c. due chimici cantonali provenienti rispettivamente dalla Svizzera romanda e dalla Svizzera italiana.

³ Il DFI nomina i membri.

⁴ Il capo dell'Unità di direzione Protezione dei consumatori dell'UFSP presiede il Comitato direttivo. Il Comitato direttivo designa il vicepresidente.

⁵ Le decisioni del Comitato direttivo sono emesse dal suo presidente in nome dell'UFSP.

Art. 22 Commissioni d'esame

¹ Esiste una commissione d'esame per la Svizzera di lingua tedesca e una per la Svizzera di lingua francese e la Svizzera di lingua italiana.

² Ognuna delle due commissioni d'esame è composta dai due chimici cantonali rappresentati nel Comitato direttivo. Essa designa il presidente.

³ Le commissioni d'esame preparano gli esami, stabiliscono i temi degli esami e procedono agli esami.

⁴ Per procedere agli esami complementari e agli esami di microbiologia delle derrate alimentari e di tossicologia delle derrate alimentari, le commissioni ricorrono generalmente a docenti di scuole superiori quali esaminatori. Un membro della commissione d'esame funge da coesaminatore.

⁵ Per l'esame di un candidato proveniente da un laboratorio cantonale, il chimico cantonale del Cantone in questione deve astenersi. Il Comitato direttivo stabilisce chi debba sostituirlo nella commissione.

Art. 23 Indennità

¹ L'indennità per i membri del Comitato direttivo, per i membri delle commissioni d'esame e per gli esperti è disciplinata nell'ordinanza del 12 dicembre 1996⁷ sulle diarie e indennità dei membri delle commissioni extraparlamentari.

² Per gli esami orali e pratici gli esaminatori e i coesaminatori interpellati ricevono 25 franchi per candidato e materia. Se deve essere esaminato un unico candidato in una sola materia, l'indennità ammonta a 50 franchi.

Art. 24 Autorità di vigilanza

L'autorità di vigilanza è il DFI.

Art. 25 Segretariato

L'UFSP assicura il segretariato per il Comitato direttivo e per le commissioni d'esame.

⁷ RS 172.311

Capitolo 3: Diploma di ispettore delle derrate alimentari

Sezione 1: Principio

Art. 26

Chi intende ottenere il diploma federale di ispettore delle derrate alimentari deve:

- a. comprovare la formazione preliminare teorica e pratica;
- b. avere assolto la formazione;
- c. superare l'esame di diploma.

Sezione 2: Formazione preliminare e formazione

Art. 27 Formazione preliminare

¹ La formazione preliminare consiste in una parte teorica e in una pratica adeguata presso un'azienda alimentare oppure un laboratorio dell'autorità di esecuzione cantonale preposta al controllo delle derrate alimentari.

² La comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta mediante:

- a. un diploma di fine studi in scienze naturali rilasciato da un'università svizzera;
- b. un diploma di fine studi con indirizzo in chimica, agricoltura o tecnologia delle derrate alimentari rilasciato da una scuola universitaria professionale svizzera;
- c. un certificato di fine tirocinio quale laboratorista in chimica o biologia con esame professionale superiore assolto;
- d. un certificato di fine tirocinio quale droghiere con esame di maestria o esame professionale superiore assolto.

³ La comprova della formazione preliminare pratica può essere prodotta con l'attestazione di una pratica adeguata in:

- a. un'azienda che si occupa della trasformazione di derrate alimentari; oppure
- b. in un laboratorio dell'autorità di esecuzione preposta al controllo delle derrate alimentari.

⁴ Il Comitato direttivo decide sul riconoscimento di altre formazioni e attività pratiche.

Art. 28 Formazione

¹ La formazione dura di regola un anno. Essa si svolge sotto la direzione del chimico cantonale.

² Essa consiste in:

- a. un corso sui compiti dell'ispettore delle derrate alimentari;
- b. un corso sui metodi di analisi;
- c. un'istruzione per il servizio esterno.

³ Il corso sui compiti dell'ispettore delle derrate alimentari comprende le materie seguenti:

- a. conoscenze delle prescrizioni federali e cantonali sul controllo delle derrate alimentari;
- b. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari;
- c. igiene delle derrate alimentari e igiene delle aziende;
- d. microbiologia;
- e. esame organolettico;
- f. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;
- g. rapporti d'ispezione e verbali d'ispezione;
- h. valutazione della pubblicità relativa alle derrate alimentari;
- i. valutazione dei progetti di costruzione delle aziende alimentari.
- j. valutazione dei principi HACCP⁸ e dei programmi di garanzia della qualità.

⁴ Il candidato deve essere istruito sui principali metodi di analisi e sulla capacità di esecuzione del laboratorio nel quale è formato e, all'occorrenza, deve essere iniziato anche ai metodi di analisi di laboratorio semplici.

⁵ Per l'istruzione sul servizio esterno devono essere previsti almeno 40 giorni, di cui cinque giorni fuori dal proprio Cantone.

Sezione 3: Esame di diploma

Art. 29 Principi

¹ L'esame di diploma deve dimostrare che il candidato possiede sufficienti conoscenze teoriche e pratiche per l'attività quale ispettore delle derrate alimentari.

² L'esame di diploma comprende una parte pratica e una parte teorica.

Art. 30 Esame pratico

¹ L'esame pratico si estende alle materie seguenti:

- a. valutazione di derrate alimentari e oggetti d'uso per mezzo di esempi pratici;
- b. analisi semplici di derrate alimentari (p. es. con lente e microscopio);
- c. esami organolettici;

⁸ Hazard Analysis and Critical Control Points giusta l'art. 51 ODerr.

- d. valutazione della pubblicità e delle etichette;
- e. attività ispettiva.

² L'esame dura mezz'ora per le materie di cui al capoverso 1 lettere a-d e da un'ora e mezza a due ore per le materie di cui al capoverso 1 lettera e.

Art. 31 Esame teorico

¹ L'esame teorico include un lavoro scritto su un tema speciale dell'ispezione delle derrate alimentari. Il lavoro deve essere allestito entro tre settimane e consegnato prima dell'inizio degli esami di cui al capoverso 2.

² L'esame teorico si estende inoltre alle materie seguenti:

- a. merceologia, tecnologia delle derrate alimentari e igiene delle derrate alimentari;
- b. prelievo di campioni, contestazione e sequestro di derrate alimentari e oggetti d'uso, ispezioni di locali e attrezzature;
- c. conoscenze delle prescrizioni sul controllo delle derrate alimentari, dei principali metodi di analisi, nonché della capacità di esecuzione e dell'attrezzatura del laboratorio cantonale.

³ L'esame dura un'ora per ogni materia.

Art. 32 Iscrizione e ammissione

¹ Il candidato presenta una domanda scritta all'UFSP.

² Egli allega all'iscrizione:

- a. un breve curriculum vitae con descrizione della formazione e della carriera professionale;
- b. la comprova della formazione preliminare teorica e pratica;
- c. l'attestazione della formazione quale ispettore delle derrate alimentari in un laboratorio cantonale.

³ Il Comitato direttivo decide sull'ammissione all'esame di diploma.

⁴ La tassa d'esame giusta l'allegato 1 ODerr deve essere pagata prima dell'esame.

Art. 33 Esecuzione

L'esame di diploma è effettuato dalla commissione d'esame.

Art. 34 Risultato

¹ Per ogni esercizio dell'esame pratico e per ogni materia dell'esame teorico è assegnata una nota. Essa è comunicata subito alla fine di ogni esame.

² Si applica la scala delle note fissata nell'articolo 9 capoversi 2 e 3.

³ La media generale è calcolata in base alle note ottenute nelle singole materie dell'esame pratico e dell'esame teorico.

⁴ L'esame è superato se:

- a. la media delle note è almeno uguale a 4,0;
- b. non è stata assegnata alcuna nota inferiore a 2, né due o più note inferiori a 3 e neppure tre o più note inferiori a 4.

⁵ La commissione d'esame comunica per scritto il risultato al candidato.

Art. 35 Comportamento sleale

Se un candidato è ammesso all'esame di diploma sulla base di indicazioni false o incomplete oppure si è avvalso nell'esame di diploma di mezzi non ammessi, il Comitato direttivo può dichiarare non superato l'esame.

Art. 36 Ripetizione

¹ Chi non ha superato l'esame di diploma può ripeterlo una volta.

² In caso di ripetizione, deve essere versata nuovamente la tassa d'esame.

Art. 37 Diploma

¹ L'UFSP rilascia il diploma se l'esame è superato.

² Il documento è firmato dal presidente del Comitato direttivo e dal presidente della commissione d'esame.

Sezione 4: Esecuzione

Art. 38 Comitato direttivo

¹ Il Comitato direttivo ha i compiti e le competenze seguenti:

- a. provvede all'esecuzione uniforme degli esami;
- b. esercita la vigilanza sugli esami;
- c. decide, in caso di dubbio, sulla riuscita degli esami e pronuncia una decisione in caso di non superamento degli esami;
- d. decide, per ogni singolo caso, sulle deroghe alle disposizioni d'esame, nella misura in cui siano previste nella presente ordinanza;
- e. nomina le commissioni d'esame.

² Esso si compone dei quattro membri seguenti:

- a. il capo dell'Unità di direzione Protezione dei consumatori dell'UFSP;
- b. tre chimici cantonali provenienti rispettivamente dalla Svizzera tedesca, dalla Svizzera romanda e dalla Svizzera italiana.

³ Il DFI nomina i membri.

⁴ Il capo dell'Unità di direzione Protezione dei consumatori dell'UFSP presiede il Comitato direttivo. Quest'ultimo designa il vicepresidente.

⁵ Le decisioni del Comitato direttivo sono emesse dal suo presidente in nome dell'UFSP.

Art. 39 Commissioni d'esame

¹ Per ogni regione linguistica (tedesca, francese, italiana) è costituita una commissione d'esame.

² Ogni commissione d'esame è composta:

- a. dal rappresentante della regione linguistica in seno al Comitato direttivo;
- b. dal chimico cantonale responsabile della formazione del candidato;
- c. da un ispettore cantonale delle derrate alimentari.

³ Il rappresentante della regione linguistica in seno al Comitato direttivo presiede la commissione.

⁴ La commissione d'esame prepara gli esami, stabilisce i temi degli esami e procede agli esami.

⁵ Se il candidato esaminato proviene dal Cantone in cui il presidente della commissione svolge le sue funzioni, quest'ultimo si esime. Il Comitato direttivo stabilisce chi debba sostituirlo nella commissione.

Art. 40 Indennità

L'indennità per i membri del Comitato direttivo e delle commissioni d'esame è disciplinata nell'ordinanza del 12 dicembre 1996⁹ sulle diarie e indennità dei membri delle commissioni extraparlamentari.

Art. 41 Autorità di vigilanza

L'autorità di vigilanza è il DFI.

Art. 42 Segretariato

L'UFSP assicura il segretariato per il Comitato direttivo e per le commissioni d'esame.

⁹ RS 172.311

Capitolo 4: Attestato per controllori delle derrate alimentari

Sezione 1: Formazione

Art. 43

¹ La formazione per il controllore delle derrate alimentari comprende una parte teorica e una parte pratica.

² I Cantoni stabiliscono la durata della formazione. Essa non deve essere inferiore a cinque giorni, esame compreso.

³ La formazione si svolge sotto la direzione del chimico cantonale.

⁴ Essa consiste in un corso che include almeno le materie seguenti:

- a. conoscenza delle prescrizioni federali e cantonali in materia di derrate alimentari;
- b. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari (almeno per quanto attiene alla trasformazione delle derrate alimentari, agli articoli di pasticceria e panetteria, al latte e latticini, carni e preparati di carne);
- c. nozioni di base sull'igiene delle derrate alimentari e sull'igiene nelle aziende;
- d. nozioni di base di microbiologia;
- e. esame organolettico (limitatamente al settore d'impiego);
- f. ispezione delle aziende, prelievo di campioni;
- g. compiti amministrativi, come rapporti d'ispezione e verbali d'ispezione.

Sezione 2: Esame

Art. 44 Iscrizione e ammissione

¹ È ammesso all'esame chi ha effettuato la formazione di cui all'articolo 43.

² L'iscrizione al corso vale nel contempo quale iscrizione all'esame.

Art. 45 Contenuto e forma

¹ I compiti d'esame comprendono tre materie negli ambiti descritti nell'articolo 43 capoverso 4 lettere a–d, f e g.

² L'esame comprende almeno una prova scritta della durata di un'ora.

Art. 46 Risultato

¹ Per ognuna delle tre materie d'esame è assegnata una nota. La media generale è calcolata in base alle note ottenute nelle singole materie.

² Si applica la scala delle note fissata nell'articolo 9 capoversi 2 e 3.

³ L'esame è superato se:

- a. la media delle note è almeno uguale a 4,0;
- b. non è stata assegnata alcuna nota inferiore a 2.

⁴ La commissione d'esame comunica per scritto il risultato al candidato.

Art. 47 Comportamento sleale

Se un candidato si è avvalso durante l'esame di mezzi non permessi, la commissione d'esame può dichiarare non superato l'esame.

Art. 48 Ripetizione

Chi non ha superato l'esame può ripeterlo una volta.

Art. 49 Attestato

¹ Chi ha superato l'esame ottiene un attestato d'ammissione quale controllore delle derrate alimentari.

² L'attestato è rilasciato dal chimico cantonale.

³ L'attestato vale unicamente nel Cantone nel quale si è svolto l'esame. I Cantoni possono riconoscere reciprocamente gli attestati.

Sezione 3: Esecuzione dell'esame

Art. 50 Commissione d'esame

¹ L'esecuzione degli esami è di competenza della commissione d'esame.

² La commissione d'esame è composta:

- a. dal chimico cantonale;
- b. da un ispettore delle derrate alimentari del Cantone competente;
- c. da altri impiegati del laboratorio cantonale.

Art. 51 Rimedi giuridici

La procedura di emanazione della decisione e la procedura di ricorso sono disciplinate dalle disposizioni cantonali.

Titolo terzo: Controlli ufficiali

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 52 Principi

¹ Le autorità di esecuzione controllano se sono soddisfatti i requisiti stabiliti, tenendo conto di prove oggettive (verifica).

² Le autorità di esecuzione eseguono controlli ufficiali sulla base di una procedura documentata.

³ La documentazione relativa alle procedure deve contenere segnatamente le informazioni e le istruzioni seguenti:

- a. gli obiettivi dei controlli;
- b. i compiti, le competenze e gli obblighi dei controllori;
- c. le procedure di prelievo dei campioni, i metodi e le tecniche di controllo, la valutazione dei risultati e le decisioni che ne derivano;
- d. la verifica dell' idoneità dei prelievi di campioni, dell' analisi e dei metodi di test;
- e. i programmi di osservazione e di sorveglianza;
- f. le misure successive ai controlli ufficiali;
- g. la collaborazione con altri servizi o sezioni competenti;
- h. altre attività o informazioni necessarie all' esecuzione efficiente dei controlli ufficiali.

⁴ All' occorrenza, la documentazione deve essere aggiornata.

Art. 53 Controlli di partite di merci

Se una derrata alimentare o un oggetto d'uso di una partita di merci non è ritenuto sicuro, si deve supporre che tutte le derrate alimentari od oggetti d'uso di questa partita non siano a loro volta sicuri, a meno che da un controllo approfondito non risulti alcuna prova che dimostri che il resto della partita non è sicuro.

Art. 54 Rapporto sui controlli

¹ Su ogni controllo ufficiale effettuato deve essere allestito un rapporto.

² Il rapporto deve informare circa:

- a. lo scopo dei controlli ufficiali;
- b. le procedure di controllo applicate;
- c. i risultati dei controlli;
- d. eventualmente, le misure che le persone interessate devono adottare.

³ Le autorità di esecuzione mettono a disposizione della persona interessata, almeno in caso di contestazione, una copia del rapporto.

Art. 55 Notifica

Le autorità di esecuzione notificano all'UFSP le contestazioni da esse intimare se:

- a. esiste un pericolo acuto per la salute; oppure
- b. le derrate alimentari o gli oggetti d'uso contestati sono stati distribuiti a un numero indeterminato di consumatori ed è minacciata la popolazione di parecchi Cantoni.

Art. 56 Valutazione

¹ L'efficacia dei controlli ufficiali effettuati deve essere verificata.

² All'occorrenza, devono essere adottate misure correttive.

Capitolo 2: Controllo in Svizzera**Sezione 1: Attività di controllo in generale****Art. 57**

¹ Il controllo ufficiale in Svizzera include segnatamente le attività seguenti:

- a. l'esame delle misure di controllo autonomo adottate dalle aziende alimentari e dei loro risultati;
- b. l'ispezione:
 1. delle aziende alimentari inclusi l'ambiente circostante, i locali, gli uffici, le installazioni, gli impianti, il loro parco macchine e il loro sistema di trasporti,
 2. dei prodotti di base, degli ingredienti, degli additivi, delle sostanze ausiliarie e degli altri prodotti impiegati per la preparazione e la produzione di derrate alimentari,
 3. delle materie prime, dei prodotti intermedi, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti,
 4. dei materiali e degli oggetti destinati a entrare in contatto con derrate alimentari,
 5. dei prodotti e dei procedimenti per la pulizia e la manutenzione, nonché dei pesticidi,
 6. della caratterizzazione e della presentazione di derrate alimentari e di oggetti d'uso,
 7. della pubblicità per derrate alimentari e oggetti d'uso;
- c. i controlli dell'igiene nelle aziende alimentari;
- d. l'esame delle procedure nell'ambito:
 1. della buona prassi di fabbricazione,
 2. della buona prassi igienica,

3. dei principi HACCP o delle direttive per una buona prassi di procedura basate su di esso;
- e. l'esame del materiale scritto e di altre registrazioni che possono essere importanti per valutare l'osservanza del diritto sulle derrate alimentari;
- f. i colloqui con la persona responsabile e con il suo personale;
- g. il rilevamento dei valori indicati dagli strumenti di misurazione delle aziende alimentari;
- h. i controlli con strumenti propri per la verifica delle misurazioni delle aziende alimentari;
- i. l'esame:
 1. dell'osservanza delle disposizioni sulla rintracciabilità,
 2. dell'osservanza delle disposizioni relative all'apposizione di un contrassegno di identificazione,
 3. del livello di formazione del personale,
 4. dell'osservanza dell'obbligo di documentazione.

² Nell'ambito dei controlli ufficiali, se necessario, possono essere applicate anche le seguenti tecniche di controllo:

- a. esecuzione di una serie di controlli o di misurazioni pianificate per mantenere una visione d'insieme sullo stato di osservanza della legislazione sulle derrate alimentari (osservazione);
- b. osservazione accurata di un'azienda alimentare (sorveglianza).

Sezione 2: Altre attività di controllo sulle aziende soggette all'obbligo di autorizzazione

Art. 58 Domanda di autorizzazione

¹ Un'azienda che necessita di un'autorizzazione di esercizio secondo l'articolo 13 ODerr deve inoltrare una domanda di autorizzazione alla competente autorità di esecuzione cantonale. Nella stessa deve essere documentato in che modo il richiedente mette in atto gli articoli 49–55 ODerr.

² Prima della decisione in merito all'autorizzazione, la competente autorità di esecuzione cantonale esegue un'ispezione dell'azienda sul posto. Essa rilascia l'autorizzazione se sono adempiuti i requisiti relativi al diritto in materia di derrate alimentari determinanti per l'attività in questione.

³ Se sono constatate lacune nell'ambito dell'ispezione, l'autorità di esecuzione può rilasciare l'autorizzazione a condizione di colmare le lacune entro sei mesi. Se ciò non avviene entro il termine stabilito, l'autorizzazione viene a cadere.

⁴ A ogni azienda titolare di un'autorizzazione è attribuito un numero. L'attribuzione del numero avviene secondo le disposizioni dell'UFSP.

Art. 59 Controlli in un'azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione

¹ In un'azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione l'esame della buona prassi igienica e della procedura basata sull'HACCP deve essere eseguito mediante audit e secondo le disposizioni degli articoli 60 e 61.

² Per audit si intende un esame sistematico e indipendente mediante il quale si controlla se le attività e i risultati da esse ottenuti sono conformi alle direttive e se le direttive sono idonee al raggiungimento degli obiettivi.

Art. 60 Esame della buona prassi igienica

Per quanto attiene alla buona prassi igienica si deve verificare se nella produzione di derrate alimentari sono stati utilizzati procedimenti che contemplino almeno:

- a. l'esame delle informazioni relative alla catena alimentare;
- b. l'assetto e la manutenzione degli stabilimenti d'impresa e delle installazioni;
- c. le misure igieniche prima, durante e dopo lo svolgimento delle attività;
- d. l'igiene personale;
- e. le istruzioni per l'igiene e i procedimenti di lavoro;
- f. la lotta antiparassitaria;
- g. la qualità dell'acqua;
- h. i controlli della temperatura;
- i. i controlli delle forniture di derrate alimentari in entrata e in uscita e dei documenti di accompagnamento.

Art. 61 Esame dei procedimenti basati sull'HACCP

Si deve verificare se i procedimenti basati sull'HACCP sono applicati con continuità e secondo le prescrizioni. In particolare, è importante prestare attenzione affinché le derrate alimentari di origine animale:

- a. adempiano i requisiti microbiologici stabiliti nell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁰ sui requisiti igienici;
- b. concordino con le prescrizioni fissate nell'ordinanza dell'EDI del 23 novembre 2005¹¹ sulle sostanze estranee e sui componenti e non contengano alcuna sostanza vietata; e
- c. non contengano fonti di pericolo fisiche, ad esempio corpi estranei.

¹⁰ RS 817.024.1; RU 2005 6521

¹¹ RS 817.021.23; RU 2005 5749

Capitolo 3:

Controllo in materia di importazione, transito ed esportazione

Sezione 1: Disposizioni comuni

Art. 62 Controlli da effettuare

I controlli ufficiali devono includere almeno:

- a. un esame sistematico dei documenti;
- b. una verifica visiva per campionatura della conformità dei certificati di accompagnamento e di altri documenti con l'etichettatura e il contenuto della spedizione (controllo d'identità);
- c. eventualmente un esame della merce.

Art. 63 Notifica

Gli uffici doganali possono notificare l'importazione e l'esportazione di merci ai competenti organi cantonali.

Art. 64 Informazioni

Su richiesta, in correlazione con lo sdoganamento, l'Amministrazione federale delle dogane comunica all'UFSP i dati necessari all'esecuzione della presente ordinanza.

Sezione 2: Importazione

Art. 65 Esame della merce

¹ L'esame della merce durante l'importazione è svolto nell'ambito dello sdoganamento.

² Gli uffici doganali controllano a campione se la merce soddisfa i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari.

³ L'esame della merce deve essere svolto in condizioni adeguate in un luogo provvisto delle necessarie infrastrutture di controllo e in cui i controlli possano essere svolti in maniera conforme, si possa prelevare un numero di campioni adeguato alla gestione dei rischi e le derrate alimentari possano essere manipolate in maniera ineccepibile dal punto di vista igienico.

⁴ Con i campioni occorre procedere in modo tale da garantirne la validità giuridica e analitica.

Art. 66 Attività di controllo al momento dell'importazione delle derrate alimentari

Il controllo ufficiale al momento dell'importazione delle derrate alimentari deve includere, oltre ai controlli di cui all'articolo 62, un esame sistematico dei documenti commerciali e, se del caso, di altri documenti necessari secondo la legislazione sulle derrate alimentari (esame dei documenti).

Art. 67 Campionatura

¹ Gli uffici doganali possono prelevare dei campioni.

² D'intesa con la Direzione generale delle dogane, l'UFSP può esigere il prelievo di campioni di determinate merci.

³ Il prelievo di campioni è retto dagli articoli 75–87.

⁴ All'atto di ogni campionatura, l'ufficio doganale allestisce il modulo «Rapporto di prelievo» (RDA). La campionatura è attestata in un documento ufficiale.

⁵ Gli uffici doganali trasmettono i campioni alle competenti autorità di esecuzione del Cantone di destinazione della merce.

⁶ L'UFSP può chiedere agli uffici doganali di inviare i campioni di determinate merci a un laboratorio appositamente designato. La designazione di tale laboratorio avviene d'intesa con la competente autorità di esecuzione cantonale.

Art. 68 Contestazioni

¹ Gli uffici doganali o le competenti autorità di esecuzione cantonali contestano le merci che non soddisfano i requisiti della legislazione svizzera sulle derrate alimentari.

² Essi notificano per scritto alla persona soggetta all'obbligo della denuncia secondo il diritto doganale o all'importatore il motivo della contestazione e il genere dei provvedimenti adottati.

³ Se le merci sono contestate dall'autorità di esecuzione cantonale, quest'ultima può prelevare direttamente dall'importatore gli emolumenti previsti dall'articolo 45 capoverso 2 lettera c della legge del 9 ottobre 1992¹² sulle derrate alimentari (LDerr).

Art. 69 Provvedimenti

¹ Gli uffici doganali possono:

- a. inviare le merci contestate, per un esame approfondito, alla competente autorità di esecuzione cantonale; essi invitano per scritto le persone soggette all'obbligo della denuncia secondo il diritto doganale a condurre le merci entro un termine determinato al laboratorio cantonale designato, senza modificarle, a proprie spese e a proprio rischio e pericolo;

¹² RS 817.0

- b. respingere le merci contestate se:
 - 1. le lacune accertate non possono essere eliminate, e
 - 2. tali merci non sono nocive alla salute;
 - c. confiscare le merci se ciò si rivela necessario per proteggere i consumatori e se:
 - 1. tali merci sono state contestate,
 - 2. vi è un sospetto fondato che le merci in questione non soddisfino le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari, oppure
 - 3. le merci sono state respinte ma non allontanate entro il termine fissato dall'ufficio doganale;
 - d. adottare altri provvedimenti secondo l'articolo 28 LDerr¹³ su incarico delle competenti autorità di esecuzione cantonali.
- ² Se le merci contestate sono trasmesse per un esame approfondito alla competente autorità di esecuzione cantonale, quest'ultima decide in merito a:
- a. ulteriori provvedimenti da adottare secondo gli articoli 28–31 LDerr,
 - b. l'ammontare degli emolumenti.

Art. 70 Divieto d'importazione

Gli uffici doganali eseguono i divieti d'importazione emanati dal DFI.

Sezione 3: Transito

Art. 71 Controllo del transito

¹ Gli organi di controllo possono confiscare le merci in transito che sono manifestamente nocive per la salute.

² Gli articoli 67 e 69 capoversi 1 lettera a e 2 sono applicabili per analogia al controllo del transito.

Art. 72 Transito nell'UE

Il controllo delle derrate alimentari in transito provenienti da Paesi non membri dell'Unione europea (UE) e destinati ad essa è retto dalle disposizioni relative all'importazione.

¹³ RS 817.0

Sezione 4: Esportazione

Art. 73 Attestazioni ufficiali

¹ Su richiesta, la competente autorità di esecuzione cantonale controlla e attesta:

- a. l'osservanza dei requisiti posti dal Paese di destinazione;
- b. l'idoneità al consumo delle derrate destinate all'esportazione.

² Essa può subordinare il rilascio dell'attestazione alla presentazione delle prescrizioni legali del Paese di destinazione applicabili alle merci in questione.

Art. 74 Controllo all'esportazione

Gli articoli 67 e 69 capoversi 1 lettera a e 2 si applicano per analogia al controllo all'esportazione.

Titolo quarto: Campionatura e metodi di analisi

Capitolo 1: Campionatura

Art. 75 Competenza

I campioni vengono prelevati dagli organi di controllo competenti.

Art. 76 Collaborazione del proprietario della merce

¹ I campioni vengono prelevati di regola in presenza del proprietario della merce o di un suo rappresentante.

² Il proprietario della merce o il suo rappresentante deve fornire agli organi di controllo i ragguagli necessari al conseguimento dello scopo del controllo, presentando se del caso i documenti giustificativi. Egli deve collaborare, se necessario, al prelievo dei campioni secondo le istruzioni degli organi di controllo.

Art. 77 Procedimento

¹ Il prelievo, il confezionamento e il trasporto dei campioni avvengono secondo lo scopo del controllo.

² L'organo di controllo procede secondo il Manuale svizzero delle derrate alimentari o secondo le direttive del competente Ufficio federale.

³ Se mancano disposizioni o direttive che precisano le modalità da applicare per conseguire un determinato scopo del controllo, l'organo di controllo applica un metodo riconosciuto dalla scienza e dalla tecnica.

⁴ In caso di dubbio, la competente autorità cantonale o federale impartisce le relative istruzioni.

Art. 78 Prelievo dei campioni

¹ Da una merce è prelevato di regola un campione singolo.

² Il quantitativo del campione deve essere commisurato in modo da risultare sufficiente non solo per l'analisi prevista ma anche per eventuali verifiche.

³ Da una merce preimballata è prelevata come campione un'unità di vendita. Se essa non contiene il quantitativo necessario all'analisi, si possono prelevare parecchie unità.

⁴ Merci non preimballate, sfuse o liquide vengono rimescolate prima del prelievo di campioni. Se ciò non è possibile a causa della consistenza della merce, si prelevano campioni parziali in punti diversi. Il rimescolamento e il prelievo di campioni parziali possono venir tralasciati se non sono opportuni per l'analisi.

⁵ I campioni devono essere manipolati e caratterizzati in maniera tale da garantirne la validità giuridica e analitica.

Art. 79 Piani di campionatura

Gli organi di controllo possono prelevare diversi campioni da una partita di merce secondo un piano di campionatura, in modo particolare se:

- a. vi è il sospetto che la partita di merce non soddisfi in tutto o in parte i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari;
- b. lo scopo del controllo non può essere raggiunto con campioni singoli.

Art. 80 Riempimento e confezionamento

I campioni che non possono venir prelevati negli imballaggi originali intatti vanno riempiti o confezionati in recipienti o materiali d'imballaggio che non influenzino il risultato dell'analisi.

Art. 81 Caratterizzazione

Ogni campione deve essere caratterizzato subito dopo il suo prelievo in modo univoco e inconfondibile.

Art. 82 Rapporto di prelievo

¹ Per ogni prelievo è allestito un rapporto di prelievo che indichi:

- a. la designazione esatta e l'indirizzo del proprietario della merce;
- b. la denominazione specifica ed eventualmente di fantasia della merce;
- c. il luogo, la data e l'ora del prelievo;
- d. la caratterizzazione del campione;
- e. il genere di chiusura del campione (imballaggio originale, sigillo o piombo);
- f. il quantitativo effettivo o presunto della merce al momento del prelievo;

- g. il prezzo d'acquisto o di vendita;
- h. il motivo del prelievo.

² Devono inoltre essere annotate, se disponibili:

- a. ulteriori indicazioni per l'identificazione della merce (codice di fabbricazione, partita di merce, marca, data di confezionamento, di fornitura o di conservazione ecc.);
- b. designazione esatta del fornitore (produttore, distributore, importatore);
- c. per le merci che si trovano in fase di trasporto, la designazione esatta e l'indirizzo del destinatario o dell'importatore;
- d. indicazioni sulle condizioni di deposito (p. es. temperatura);
- e. eventuali indicazioni pubblicitarie riguardanti la merce.

³ Per prelievi particolari, come per esempio per i campioni d'acqua, possono essere allestiti rapporti semplificati. Per il prelievo di più campioni nello stesso luogo (p. es. posto di raccolta, depositi, distributori grossisti) possono essere allestiti rapporti collettivi.

⁴ L'organo di controllo e, qualora sia presente, il proprietario della merce o il suo rappresentante firmano il rapporto di prelievo.

⁵ L'organo di controllo attesta con la sua firma che il campione è stato prelevato in conformità alle prescrizioni, che non vi è stata alcuna confusione e che il rapporto corrisponde ai fatti.

⁶ Il proprietario della merce o il suo rappresentante conferma con la sua firma l'esattezza del rapporto. Se egli rifiuta di firmare, l'organo di controllo annota nel rapporto il rifiuto e le sue eventuali giustificazioni.

Art. 83 Sigillatura e piombatura

¹ L'organo di controllo sigilla o piomba i campioni se successive modificazioni dei campioni non possono essere escluse in altro modo.

² Se sono stati prelevati più campioni, può essere legato e sigillato oppure piombato l'imballaggio collettivo (cassa, cesto ecc.).

Art. 84 Ricevuta

¹ L'organo di controllo consegna al proprietario della merce o al suo rappresentante una ricevuta per i campioni prelevati, nella quale sono designati i campioni e il loro valore. Quale ricevuta vale anche una copia del rapporto di prelievo.

² Nell'ambito del prelievo in serie di campioni di latte nel posto di raccolta è affissa in un luogo ben visibile una copia del rapporto collettivo; tale affisso vale come ricevuta.

Art. 85 Trasporto

¹ I campioni prelevati e il rapporto di prelievo vengono spediti immediatamente al laboratorio.

² I campioni sono trasportati e conservati in modo da impedire ogni alterazione del risultato dell'analisi.

Art. 86 Indagini particolari

L'organo di controllo informa il laboratorio su tutte le circostanze che possono essere determinanti per l'analisi, in particolare sui motivi del prelievo dei campioni.

Art. 87 Rimborso del valore del campione

¹ Se un campione non è oggetto di contestazioni, il proprietario della merce può esigere il rimborso del suo valore.

² I campioni che hanno un valore d'acquisto inferiore a 5 franchi non sono rimborsati.

Capitolo 2: Metodi di analisi**Art. 88**

¹ Nell'ambito dei controlli ufficiali sono applicati nella misura del possibile i metodi di analisi contenuti nel Manuale svizzero delle derrate alimentari¹⁰ (art. 61 ODerr) o nelle norme e nei protocolli riconosciuti a livello internazionale (quali ISO, CEN o *Codex Alimentarius*).

² Se sono applicati altri metodi di analisi, sono da preferire quelli la cui affidabilità adempie i criteri formulati nell'allegato.

³ I metodi di analisi applicabili a diversi gruppi di prodotti sono da preferire a quelli applicabili soltanto a prodotti singoli.

Titolo quinto:**Elenchi delle aziende alimentari notificate e di quelle autorizzate****Art. 89**

¹ Le autorità di esecuzione cantonali allestiscono elenchi delle aziende alimentari notificate secondo l'articolo 12 ODerr e delle aziende alimentari autorizzate secondo l'articolo 13 ODerr.

² Il numero assegnato a un'azienda autorizzata può essere completato mediante codici che designano il tipo dei prodotti di origine animale.

¹⁰ Non pubblicato nella RU; ottenibile presso l'UFCL, Vendita delle pubblicazioni federali, 3003 Berna.

³ Per le grandi aziende, il numero di autorizzazione può essere completato mediante sottovoci che designano unità aziendali o gruppi di unità aziendali che vendono o producono prodotti di origine animale.

⁴ La competente autorità di esecuzione cantonale notifica il numero di autorizzazione all'Ufficio federale di veterinaria.

Titolo sesto: Adeguamento dell'allegato

Art. 90

L'UFSP adegua periodicamente l'allegato della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Titolo settimo: Disposizioni finali

Art. 91 Applicazione dell'articolo 62 capoverso 2 ODerr

Per l'applicazione dell'articolo 62 capoverso 2 ODerr è previsto un termine transitorio fino al 31 dicembre 2008.

Art. 92 Formazioni secondo il diritto anteriore

¹ Chi ha iniziato la formazione quale chimico delle derrate alimentari prima del 1° maggio 2002 può proseguirla secondo il diritto in vigore fino alla modifica del 27 marzo 2002¹¹ dell'ordinanza del 17 aprile 1991¹² sul diploma federale di chimico delle derrate alimentari.

² I Cantoni possono riconoscere come controllori delle derrate alimentari gli esperti locali che sono stati formati secondo il diritto anteriore, prima dell'entrata in vigore dell'ordinanza del 1° marzo 1995¹³ sui requisiti minimi dei controlli delle derrate alimentari, se gli stessi hanno seguito una formazione sulla nuova legislazione sulle derrate alimentari e hanno superato l'esame corrispondente.

Art. 93 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

23 novembre 2005

Dipartimento federale dell'interno:
Pascal Couchepin

¹¹ RU 2002 681

¹² RU 1991 1096, 1995 1765

¹³ RS 817.48

Allegato
(art. 88 cpv. 2)

Criteria per la verifica dell'affidabilità dei metodi di analisi

1. L'affidabilità di un metodo di analisi, sempre che sia rilevante, deve essere verificata secondo i criteri seguenti:

- a. esattezza; include la precisione (ripetibilità, riproducibilità) e la correttezza;
- b. campo d'applicazione (analisi, matrice e campo di concentrazione considerati);
- c. limite di prova;
- d. limite di determinazione;
- e. ripetibilità;
- f. specificità;
- g. sensibilità;
- h. linearità;
- i. robustezza;
- j. margine di errore;
- k. altri criteri selezionati secondo il fabbisogno.

2. I dati di convalida di cui al numero 1 lettera a devono essere determinati:

- a. secondo il Manuale svizzero delle derrate alimentari¹⁴ o secondo un protocollo riconosciuto a livello internazionale (p. es. ISO 5725: 1994 oppure IUPAC-International Harmonised Protocol); oppure
- b. sempre che siano stati stabiliti criteri di efficienza per metodi di analisi, mediante test volti ad appurare l'osservanza di tali criteri.

3. I risultati delle prove dell'idoneità e degli studi comparativi devono essere pubblicati o messi liberamente a disposizione.

¹⁴ Non pubblicato nella RU; ottenibile presso l'UFCL, Vendita delle pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

