

Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2012)

Il Consiglio federale svizzero,

vista la legge del 9 ottobre 1992¹ sulle derrate alimentari (LDerr);
visti gli articoli 16 capoverso 2 e 17 della legge del 21 marzo 2003² sull'ingegneria genetica (LIG);
visto l'articolo 29 della legge del 7 ottobre 1983³ sulla protezione dell'ambiente (LPAmb);
visto l'articolo 4 capoverso 1 della legge federale del 12 giugno 2009⁴ sulla sicurezza dei prodotti (LSPro);
in esecuzione della legge federale del 6 ottobre 1995⁵ sugli ostacoli tecnici al commercio (LOTIC),⁶

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. la fabbricazione, la trasformazione, il trattamento, il deposito, il trasporto, la caratterizzazione, la pubblicità e la consegna di derrate alimentari e oggetti d'uso;
- b. i principi dell'igiene nel contatto con le derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- c. il controllo autonomo e il controllo ufficiale di derrate alimentari e oggetti d'uso, segnatamente la campionatura, le basi di apprezzamento e i metodi di esame, la loro registrazione nel Manuale delle derrate alimentari e i requisiti delle persone incaricate di controllare le derrate alimentari;
- d. l'importazione, il transito e l'esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso;

RU 2005 5451

¹ RS 817.0

² RS 814.91

³ RS 814.01

⁴ RS 930.11

⁵ RS 946.51

⁶ Nuovo testo giusta il n. II 4 dell'all. 4 all'O del 19 mag. 2010 sulla sicurezza dei prodotti, in vigore dal 1° lug. 2010 (RU 2010 2583).

- e. la riscossione di emolumenti da parte di Confederazione e Cantoni per l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso;
- f. la delega della competenza legislativa e la procedura decisionale interna alla Confederazione nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso.

² Sono fatte salve le disposizioni:

- a. dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁷ concernente la produzione primaria e dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁸ concernente la macellazione e il controllo delle carni e gli atti legislativi fondati sulle medesime;
- b. dell'ordinanza del 30 ottobre 1985⁹ sulle tasse dell'Ufficio federale di veterinaria.

³ Gli articoli 10, 14–29 e 50–54 non si applicano al tabacco, ai prodotti del tabacco e agli articoli per fumatori con succedanei del tabacco, ai quali sono applicabili le corrispondenti disposizioni dell'ordinanza del 27 ottobre 2004¹⁰ sul tabacco.¹¹

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *azienda alimentare*: unità aziendale di un'impresa che utilizza derrate alimentari, in particolare fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta, caratterizza, pubblicizza o consegna derrate alimentari; le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano, trasportano, caratterizzano, pubblicizzano o consegnano oggetti d'uso sono parificate alle aziende alimentari;
- b.¹² *azienda di commercio al dettaglio*: azienda alimentare in cui le derrate alimentari o gli oggetti d'uso sono fabbricati, trasformati, trattati o depositati nel luogo di vendita o di consegna ai consumatori, quali negozi, ristoranti, grandi cucine e mense aziendali, nonché centri di distribuzione di grossisti e aziende di commercio all'ingrosso;
- c. *azienda di sezionamento*: azienda in cui si disossa e si taglia la carne;
- d. *consegna*: detenzione a scopo di vendita, offerta di vendita, trasferimento a titolo oneroso o gratuito o distribuzione di derrate alimentari o oggetti d'uso;
- e. *confezione*: involucro o contenitore posto a diretto contatto con la derrata alimentare;
- f. *imballaggio*: contenitore che racchiude una o più derrate alimentari confezionate;

⁷ RS 916.020

⁸ RS 817.190

⁹ RS 916.472

¹⁰ RS 817.06

¹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4909).

¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6025).

- g. *derrata alimentare preimballata*: derrata alimentare confezionata o imballata prima della consegna e consegnata a consumatori o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi e che non può essere modificata senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio;
- h. *trasformazione*: cambiamento sostanziale del prodotto originario, per esempio mediante trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o combinazione di tali procedimenti; una derrata alimentare non è considerata trasformata se è divisa, separata, sezionata, affettata, disossata, tritata, scorticata, macinata, tagliata, pulita, selezionata, sgusciata, triturata, refrigerata, congelata, surgelata o scongelata;
- i. *pubblicità*: indicazione nei negozi, presentazione della confezione e dell'imballaggio, pubblicità e reclame di ogni tipo nonché pubblicità diretta;
- j. *materie prime, prodotti intermedi e semilavorati*: prodotti che non sono destinati al consumo immediato e che devono essere trasformati in derrate alimentari;
- k. *microrganismi*: batteri, virus, lieviti, muffe, alghe, protozoi, vermi microscopici, nonché loro tossine e metaboliti;
- l. *additivi*: sostanze che:
 - 1. sono aggiunte alle derrate alimentari di proposito, direttamente o indirettamente, per ragioni di natura tecnologica o organolettica, con o senza valore nutritivo, e che come tali o come loro derivati permangono interamente o in parte nelle stesse, o
 - 2. sono aggiunte a una derrata alimentare per conferirle un odore o un sapore particolari (aromi);
- m. *sostanze estranee*: sostanze che:
 - 1. possono entrare nelle derrate alimentari in corso di produzione, fabbricazione, deposito e preparazione, come ad esempio i prodotti fitosanitari, i biocidi o i medicinali veterinari, o
 - 2. entrano nelle derrate alimentari a causa di influssi ambientali o vi si formano a seguito di processi chimici o biologici, come ad esempio gli idrocarburi clorati, i metalli pesanti, i nuclidi radioattivi, le nitrosammine e le micotossine;
- n. *coadiuvanti tecnologici*: sostanze o preparati usati per motivi tecnologici nella lavorazione di materie prime, prodotti intermedi, prodotti semilavorati o derrate alimentari; se vengono aggiunti alle materie prime, ai prodotti intermedi, ai prodotti semilavorati o alle derrate alimentari, essi devono essere nuovamente allontanati, sempre che sia tecnicamente possibile, nel corso del processo di lavorazione;
- o.¹³ *zoonosi*: qualsiasi malattia infettiva direttamente o indirettamente trasmissibile per via naturale dall'animale all'uomo;

¹³ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4909).

- p.¹⁴ *agente zoonotico*: qualsiasi virus, batterio, fungo, parassita o altra unità biologica suscettibile di provocare una zoonosi;
- q.¹⁵ *resistenza agli antibiotici*: la facoltà sviluppata da un microorganismo di sopravvivere o addirittura di moltiplicarsi nonostante la presenza di una sostanza antimicrobica in una concentrazione solitamente sufficiente a inibire la moltiplicazione di microrganismi della stessa specie o a ucciderli.

² Le altre definizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari sono utilizzate conformemente alle definizioni contenute in uno dei seguenti regolamenti CE (stato 1° gen. 2006)¹⁶:

- a. regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002¹⁷, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- b. regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004¹⁸, sull'igiene dei prodotti alimentari,
- c. regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004¹⁹, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- d. regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004²⁰, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- e. regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004²¹, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Art. 3 Responsabile

¹ Per ogni azienda alimentare occorre designare una persona che, oltre alla direzione dell'impresa, assuma la responsabilità ultima per la sicurezza dei prodotti (responsabile).

² Se non è designato un responsabile, la direzione dell'impresa è responsabile per la sicurezza dei prodotti dell'azienda alimentare.

¹⁴ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

¹⁵ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

¹⁶ I testi degli atti normativi CE citati nelle lett. a–e possono essere consultati o ottenuti dietro pagamento presso l'Ufficio federale della sanità pubblica, 3003 Berna.

¹⁷ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

¹⁸ GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

¹⁹ GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

²⁰ GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

²¹ GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

Capitolo 2: Derrate alimentari

Sezione 1: Derrate alimentari ammesse

Art. 4 Derrate alimentari specificate

¹ Sono ammesse le seguenti sorte di derrate alimentari:

- a. latte e prodotti di latte (formaggio e burro inclusi);
- b. carne e prodotti a base di carne;
- c. prodotti della pesca;
- d. molluschi, echinodermi, tunicati e lumache di mare vivi;
- e. lumache e rane;
- f. uova e ovoprodotti;
- g. miele, polline di fiori e pappa reale;
- h. oli e grassi commestibili e prodotti derivati (margarina e maionese incluse);
- i. cereali e prodotti di cereali, prodotti di macinazione e leguminose (pane, prodotti di panetteria, paste alimentari e prodotti a base di proteine vegetali inclusi);
- j. budini e creme;
- k. frutta e verdura e prodotti derivati (confetture e prodotti simili inclusi);
- l. funghi commestibili, lievito;
- m. sorte di zuccheri, articoli di confetteria e dolciumi, melassa e gelati;
- n. cacao, cioccolata e altri prodotti di cacao;
- o. spezie, sale, aceto, senape, condimenti, zuppe, estratto di carne, brodo, gelatina e salse;
- p. acqua potabile, sorgiva e minerale;
- q. bevande analcoliche (in particolare tè, tisane, caffè, succhi, sciroppi, gazzosse);
- r. bevande alcoliche (in particolare vino, sidro e vino di frutti, birra, bevande spiritose);
- s. alimenti speciali.

² Il Dipartimento federale dell'interno (DFI):

- a. specifica le singole sorte di derrate alimentari e ne determina le denominazioni specifiche;
- b. stabilisce i requisiti delle derrate alimentari ammesse;
- c. stabilisce le specie animali ammesse per la produzione di derrate alimentari.

³ Sono ammesse anche miscele e preparati di derrate alimentari secondo il capoverso 2.

Art. 5 Derrate alimentari non specificate

¹ Le derrate alimentari che non sono specificate dal DFI necessitano dell'autorizzazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP).

² L'autorizzazione è rilasciata soltanto a persone con domicilio o sede sociale in Svizzera. I richiedenti stranieri devono designare una rappresentanza in Svizzera che chieda l'autorizzazione e si assuma la responsabilità per il rispetto delle prescrizioni.

³ L'autorizzazione è limitata al massimo a dieci anni. È rinnovabile. Essa si estingue se la derrata alimentare è specificata dal DFI o se non è presentata una domanda di rinnovo prima della scadenza dell'autorizzazione.

⁴ L'UFSP può revocare l'autorizzazione se le condizioni alle quali è stata rilasciata non sono più adempiute. Questo è segnatamente il caso se, in base a nuove conoscenze scientifiche, non è possibile escludere un pericolo per la salute o un inganno dei consumatori.

⁵ Una derrata alimentare autorizzata secondo il capoverso 1 può essere impiegata come ingrediente in una derrata alimentare composta ai sensi dell'articolo 4 capoverso 3. Le condizioni d'autorizzazione si applicano per analogia alla derrata alimentare composta.

Art. 6 Procedura di autorizzazione

¹ In sede di apprezzamento di una derrata alimentare l'UFSP ne esamina la composizione, l'impiego previsto e la caratterizzazione. Esso tiene conto delle norme internazionali e delle legislazioni estere.

² L'UFSP può subordinare l'autorizzazione alla condizione che i richiedenti presentino una perizia, allestita a loro spese, che risponda allo stato attuale della scienza e attesti che il prodotto è innocuo per la salute, che la sua composizione è idonea allo scopo e che esso possiede le qualità indicate. Previo accordo con i richiedenti, l'UFSP può avvalersi, a loro spese, di periti esterni ed esigere ulteriori basi di apprezzamento (p. es. un certificato di analisi).

³ Nell'autorizzazione esso stabilisce la denominazione specifica e assegna alla derrata alimentare un numero di autorizzazione. Il numero deve essere indicato sull'imballaggio o sull'etichetta.

⁴ Esso pubblica periodicamente nel Foglio ufficiale svizzero di commercio e in Internet un elenco delle derrate alimentari a cui è stata rilasciata una nuova autorizzazione.

Art. 7 Test di mercato

¹ L'UFSP può autorizzare un test di mercato per le derrate alimentari che non sono né specificate né autorizzate. A tal fine consulta preventivamente le competenti autorità cantonali di esecuzione.

² Nell'autorizzazione esso fissa le condizioni e gli oneri per il test di mercato; in tal modo garantisce la protezione della salute e la protezione da inganni. L'autorizzazione è limitata nel tempo. L'UFSP pubblica periodicamente nel Foglio ufficiale svizzero di commercio e in Internet un elenco delle nuove autorizzazioni rilasciate.

Sezione 2: Principi

Art. 8 Requisiti generali

¹ Le derrate alimentari possono contenere sostanze e organismi solamente in quantità che non mettano in pericolo la salute umana.

² Esse non devono essere alterate, contaminate o altrimenti diminuite di valore.

Art. 9 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati

Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati devono possedere requisiti tali da permettere di ottenere, con un trattamento o una lavorazione a regola d'arte, derrate alimentari ineccepibili.

Art. 10 Divieto d'inganno

¹ Le designazioni, le indicazioni, le immagini, le confezioni, gli imballaggi, le scritte che figurano sulle confezioni e gli imballaggi, le modalità di presentazione e la pubblicità utilizzati per le derrate alimentari devono corrispondere ai fatti e non essere tali da indurre in inganno sulla natura, la provenienza, la fabbricazione, il modo di produzione, la composizione, il contenuto e la conservabilità della corrispondente derrata alimentare.

² In particolare sono vietati:

- a. indicazioni su effetti o proprietà di una derrata alimentare, che essa non possiede secondo lo stato attuale della scienza o che non sono sufficientemente provate dal profilo scientifico;
- b. indicazioni con le quali viene fatto credere che una derrata alimentare possiede proprietà particolari, nonostante queste si riscontrino in tutte le derrate alimentari paragonabili; sono permessi riferimenti a:
 1. prescrizioni applicabili a un gruppo di derrate alimentari (p. es. concernenti la produzione rispettosa dell'ambiente, l'allevamento di animali conforme alle specie o la sicurezza della derrata alimentare),
 2. proprietà riscontrate in prodotti facenti parte di un determinato gruppo di derrate alimentari;
- c. allusioni di ogni genere che attribuiscono a una derrata alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana oppure proprietà dimagranti o ancora che diano adito a supposizioni del genere; sono permesse allusioni agli effetti di sostanze essenziali o utili dal punto di vista nutrizio-

nale-fisiologico, aggiunte alle derrate alimentari per motivi di salute pubblica (art. 18);

- d. presentazioni di ogni genere che conferiscono ad una derrata alimentare l'apparenza di un medicamento;
- e. indicazioni che fanno ritenere che una derrata alimentare abbia un valore superiore alla sua reale costituzione;
- f. indicazioni o presentazioni di ogni genere che possono dare origine a confusione con definizioni protette secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997²² DOP/IGP, una legislazione cantonale analoga oppure un trattato internazionale concluso con la Svizzera;
- g. per bevande alcoliche: indicazioni che in qualche modo si riferiscono alla salute;
- h. nel caso di prodotti soggetti ad autorizzazione: richiami pubblicitari all'autorizzazione rilasciata dall'UFSP.

³ Il DFI disciplina i limiti della pubblicità ammessa.

Art. 11 Limitazioni alla consegna e alla pubblicità di bevande alcoliche

¹ Le bevande alcoliche non devono essere consegnate a bambini e minori di 16 anni. Sono fatte salve le disposizioni della legislazione sull'alcool.

² Le bevande alcoliche devono essere messe in vendita in modo da poterle distinguere dalle bevande analcoliche. Nel punto vendita deve essere collocato un cartello ben visibile sul quale, in una scrittura chiara e leggibile, si specifica il divieto di consegnare bevande alcoliche a bambini e giovani. Vi si deve menzionare l'età minima per la consegna prescritta dal capoverso 1 e dalla legislazione sull'alcool.

³ Ogni pubblicità di bevande alcoliche rivolta espressamente ai giovani di età inferiore ai 18 anni è vietata. È segnatamente vietata la pubblicità:

- a. in luoghi e manifestazioni frequentati soprattutto da giovani;
- b. in pubblicazioni che si rivolgono soprattutto ai giovani;
- c. su oggetti utilizzati soprattutto da giovani; e
- d. su oggetti consegnati gratuitamente a giovani.

⁴ Il DFI emana al riguardo disposizioni complementari.

Art. 11a²³ Limitazioni della pubblicità degli alimenti per lattanti

¹ La pubblicità degli alimenti per lattanti deve essere limitata alle pubblicazioni specializzate in puericultura e alle pubblicazioni scientifiche e deve fornire soltanto informazioni scientifiche e concrete. Tali informazioni non devono sottintendere o avvalorare l'idea che l'allattamento artificiale sia equivalente o superiore all'allattamento al seno.

²² RS 910.12

²³ Introdotta dal n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU 2008 789).

² È vietata la pubblicità nei punti di vendita, la distribuzione di campioni o il ricorso ad altri espedienti intesi a promuovere le vendite degli alimenti per lattanti direttamente presso il consumatore nella fase del commercio al dettaglio, quali esposizioni speciali, buoni sconto, premi, vendite speciali, vendite promozionali e vendite abbinate ai prodotti.

³ È vietata distribuire, avvalendosi direttamente o indirettamente del sistema sanitario, prodotti gratuiti o a prezzo ridotto, campioni o altri omaggi promozionali al pubblico o alle donne incinte, alle madri e ai membri delle loro famiglie.

Art. 12 Obbligo di notificazione

¹ Chiunque fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta, consegna, importa o esporta derrate alimentari è tenuto a notificare la sua attività alla competente autorità cantonale di esecuzione.

² È fatta salva la consegna occasionale in ambito circoscritto a bazar, feste scolastiche e simili.

³ Vanno notificati parimenti cambiamenti importanti o la chiusura dell'attività.

Art. 13 Obbligo di autorizzazione per aziende

¹ 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.

² Non necessitano di alcuna autorizzazione:

- a. le aziende che operano soltanto nel settore della produzione primaria;
- b. le aziende che svolgono soltanto attività di trasporto;
- c.²⁴ le aziende che depositano soltanto derrate alimentari di origine animale per le quali non esiste alcun disciplinamento relativo alla temperatura;
- d.²⁵ le aziende di commercio al dettaglio che si limitano a fornire direttamente ai consumatori derrate alimentari di origine animale;
- e.²⁶ le aziende di commercio al dettaglio che forniscono derrate alimentari di origine animale ad altre aziende alimentari limitandosi a depositarle o a trasportarle;
- f.²⁷ le aziende di commercio al dettaglio che forniscono derrate alimentari di origine animale ad altre aziende di commercio al dettaglio purché si tratti di un'attività accessoria a livello locale e in ambito ristretto;
- g. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto derrate alimentari contenenti sia prodotti di origine vegetale sia pro-

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 6025).

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

dotti a base di carne, gelatina, collagene, stomaci trattati, vesciche trattate, intestini trattati, ciccioli, grassi animali fusi, prodotti della pesca trasformati, prodotti di latte o ovoprodotti; oppure

- h. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto miele.

³ Prima di rilasciare un'autorizzazione, la competente autorità cantonale di esecuzione effettua un'ispezione sul posto.

⁴ Essa rilascia l'autorizzazione se l'attività interessata adempie le condizioni determinanti del diritto in materia di derrate alimentari.

⁵ L'azienda autorizzata riceve un numero di autorizzazione. Esso è parte costitutiva del marchio d'identificazione.

⁶ Se, nell'ambito dei controlli ufficiali, l'autorità di controllo constata difetti gravi, può sospendere o ritirare l'autorizzazione.

⁷ Se un'azienda autorizzata intraprende ristrutturazioni che potrebbero ripercuotersi sull'igiene delle derrate alimentari, occorre notificarlo alla competente autorità cantonale d'esecuzione.

Sezione 3: Sostanze e aggiunte

Art. 14 Componenti

Il DFI apprezza i componenti pericolosi per la salute o ad azione antinutritiva e fissa le concentrazioni massime.

Art. 15 Additivi

Il DFI disciplina l'ammissibilità, le quantità massime e la caratterizzazione dei singoli additivi.

Art. 16 Coadiuvanti tecnologici

¹ I residui o i derivati di sostanze ausiliarie, tecnicamente inevitabili, devono essere innocui per la salute e non devono esplicare azione alcuna nel prodotto finale.

² Il DFI può disciplinare l'apprezzamento di coadiuvanti tecnologici. Esso può fissare concentrazioni massime.

Art. 17 Ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate

¹ Gli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate devono essere sempre indicati indipendentemente dal fatto che possano entrare in una derrata alimentare di proposito o in mescolanze prodottesi inavvertitamente (contaminazioni).

² Il DFI:

- a. designa i singoli ingredienti;
- b. disciplina la loro caratterizzazione.

Art. 18 Aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili alle derrate alimentari

¹ Per conservare o migliorare il valore nutritivo e per promuovere la salute pubblica è lecito aggiungere alle derrate alimentari sostanze essenziali o fisiologicamente utili, come vitamine e sali minerali.

² Il DFI disciplina:

- a. le sostanze ammissibili e le loro quantità massime;
- b. la caratterizzazione;
- c. la pubblicità ammessa.

Sezione 4: Procedimenti tecnologici

Art. 19 Procedimenti atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica

¹ Le derrate alimentari, che si prestano a tale scopo, possono essere sottoposte a procedimenti biologici, chimici o fisici atti a prolungarne la conservabilità o aumentarne la sicurezza igienico-microbiologica.

² I procedimenti devono essere applicati in modo che le derrate alimentari siano innocue per la salute e la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari siano modificate il meno possibile.

³ Il DFI disciplina:

- a. le condizioni quadro e le temperature dei trattamenti termici, della refrigerazione e della surgelazione;
- b. le condizioni di applicazione dei procedimenti biologici, chimici o fisici.

Art. 20 Procedimenti soggetti ad autorizzazione

¹ I seguenti procedimenti necessitano dell'autorizzazione dell'UFSP:

- a. il trattamento di derrate alimentari con radiazioni ionizzanti;
- b. il trattamento di derrate alimentari con nuovi procedimenti tecnologici suscettibili di trasformare, in modo comprovato, le proprietà fisiologiche o la composizione delle corrispondenti derrate alimentari;
- c.²⁸ il trattamento di derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale diversi dal risciacquo con acqua potabile.

²⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4611).

^{1bis} Il trattamento di erbe aromatiche e spezie secche con radiazioni ionizzanti non necessita dell'autorizzazione se:

- a. serve a ridurre il tenore di germi o a evitare l'infestazione con organismi nocivi;
- b. non provoca il superamento della dose media totale assorbita di 10 kGy; e
- c. è eseguito secondo le prescrizioni del «*Codex General Standard for Irradiated Foods*» e del «*Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food*» del *Codex Alimentarius*.²⁹

² Non è considerato trattamento con radiazioni ionizzanti l'irradiazione di derrate alimentari mediante apparecchi di misurazione o di verifica se:

- a. la dose assorbita non supera:
 1. 0,01 Gy nel caso di apparecchi di verifica a neutroni,
 2. 0,5 Gy nel caso di altri apparecchi e
- b. l'energia massima della radiazione non supera:
 1. 10 MeV nel caso di raggi X,
 2. 14 MeV nel caso di neutroni,
 3. 5 MeV negli altri casi.

³ L'UFSP rilascia l'autorizzazione se, secondo lo stato attuale della scienza, può essere escluso un pericolo per la salute. Esso limita l'autorizzazione a un massimo di dieci anni. L'autorizzazione è rinnovabile. Essa si estingue se non è inoltrata una domanda di rinnovo prima della scadenza dell'autorizzazione.

⁴ L'UFSP pubblica periodicamente nel Foglio ufficiale svizzero di commercio e in Internet un elenco delle nuove autorizzazioni rilasciate.

Sezione 5: Organismi geneticamente modificati

Art. 21 Definizione

Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato in un modo non ottenibile naturalmente mediante incroci o ricombinazioni naturali (art. 5 cpv. 2 LIG).

Art. 22 Obbligo di autorizzazione

¹ Le derrate alimentari, gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati e sono destinati a essere consegnati ai consumatori, necessitano dell'autorizzazione dell'UFSP.

² L'autorizzazione è concessa se:

- a. in base allo stato attuale della scienza può essere escluso un pericolo per la salute;

²⁹ Introdotta dal n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU 2008 789).

- b. le derrate alimentari, gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati adempiono le condizioni previste nelle seguenti leggi:
1. legge del 9 marzo 1978³⁰ sulla protezione degli animali,
 2. LPAmb,
 3. LIG,
 4. legge del 18 dicembre 1970³¹ sulle epidemie,
 5. legge del 29 aprile 1998³² sull'agricoltura e
 6. legge del 1° luglio 1966³³ sulle epizootie;
- c.³⁴ le derrate alimentari, gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che sono OGM o li contengono adempiono anche ai requisiti relativi al diritto ambientale previsti per tali prodotti dall'ordinanza del 10 settembre 2008³⁵ sull'emissione deliberata nell'ambiente.

³ Se si tratta di derrate alimentari, additivi e coadiuvanti tecnologici che sono OGM o li contengono, l'UFSP dirige e coordina la procedura di autorizzazione. L'UFSP sottopone la domanda all'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) nonché, se del caso, all'Ufficio federale di veterinaria (UFV) e all'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) per una valutazione nelle rispettive sfere di competenza. L'autorizzazione può essere concessa soltanto se tali servizi specializzati acconsentono alla messa in commercio.³⁶

⁴ Per il rimanente, la procedura di autorizzazione è disciplinata dal DFI.³⁷

Art. 23 Tolleranza

¹ La presenza di materiale di cui all'articolo 22 capoverso 1 è tollerata senza autorizzazione se:

- a. il materiale è presente soltanto in quantità minime;
- b. è possibile dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tale materiale; e
- c. in base allo stato della scienza o all'esperienza è possibile escludere una violazione dei principi secondo gli articoli 6–9 LIG.

³⁰ [RU 1981 562 1064, 1991 2345, 1995 1469 art. 59 n. 1, 2003 4181 4803 all. n. 3, 2006 2197 all. n. 45. RU 2008 2965 art. 43]. Vedi ora la LF del 16 dic. 2005 (RS 455).

³¹ RS 818.101

³² RS 910.1

³³ RS 916.40

³⁴ Nuovo testo giusta il n. 8 dell'all. 5 all'O del 10 set. 2008 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° ott. 2008 (RU 2008 4377).

³⁵ RS 814.911

³⁶ Nuovo testo giusta il n. 8 dell'all. 5 all'O del 10 set. 2008 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° ott. 2008 (RU 2008 4377).

³⁷ Nuovo testo giusta il n. 8 dell'all. 5 all'O del 10 set. 2008 sull'emissione deliberata nell'ambiente, in vigore dal 1° ott. 2008 (RU 2008 4377).

² Il DFI stabilisce il limite entro il quale le quantità di cui al capoverso 1 lettera a vanno considerate minime e disciplina la procedura per apprezzare se il materiale soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c.

³ L'UFSP procede all'apprezzamento e allestisce un elenco del materiale che soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c.

Art. 24 Obbligo di documentare

¹ Chiunque consegna derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati, deve informare l'acquirente mediante un'apposita documentazione. L'obbligo non si applica alla consegna ai consumatori.

² Chiunque importa derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati, deve esigere un'apposita documentazione.

³ Si può rinunciare alla documentazione se:

- a. nessun ingrediente contiene tale materiale in misura superiore allo 0,9 per cento in massa; e
- b. si può dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tale materiale nell'ingrediente.

⁴ Il capoverso 3 non si applica ai microrganismi impiegati a fini tecnologici.

⁵ Il DFI disciplina il contenuto e la durata di conservazione della documentazione.

Art. 25 Separazione del flusso di merci

¹ Chiunque utilizza derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM o li contengono, deve stabilire principi conformi alla «Buona prassi di fabbricazione» e adottare provvedimenti per evitare mescolanze indesiderate con organismi non modificati geneticamente.³⁸

² A questo scopo il DFI stabilisce i requisiti di un sistema adeguato di garanzia della qualità.

Sezione 6: Caratterizzazione delle derrate alimentari

Art. 26 Derrate alimentari preimballate

¹ Chiunque consegna derrate alimentari preimballate deve indicare ai consumatori:

- a. la denominazione specifica;
- b. la composizione (ingredienti);
- c. la conservabilità;

³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4909).

- d. la provenienza;
- e. l'applicazione di tecniche di modificazione genetica o di procedimenti tecnologici particolari nella fabbricazione (p. es. irradiazione);
- f. informazioni sul loro uso corretto.

² Il DFI può prescrivere che le derrate alimentari debbano essere caratterizzate con indicazioni supplementari.

³ Le indicazioni devono essere apposte:

- a. in un punto ben visibile;
- b. con caratteri facilmente leggibili e indelebili.

⁴ Le indicazioni devono essere redatte in almeno una lingua ufficiale. Eccezionalmente possono essere redatte solo in un'altra lingua se con ciò i consumatori in Svizzera sono informati sulla derrata alimentare in modo sufficiente e inequivocabile.

⁵ Il DFI disciplina in dettaglio le modalità delle indicazioni. Può prevedere deroghe e prescrivere requisiti per la presentazione, la confezione e l'imballaggio.

⁶ Il DFI può stabilire che:

- a. l'utilizzazione di indicazioni nutrizionali o sulla salute relative alle derrate alimentari sia comunicata all'UFSP prima della consegna ai consumatori della derrata alimentare in questione;
- b. l'UFSP sia informato in merito al fondamento scientifico di un'indicazione di cui alla lettera a.³⁹

Art. 27 Derrate alimentari offerte sfuse

¹ L'informazione sulle derrate alimentari offerte sfuse e su quelle proposte in ristoranti, ospedali, mense e stabilimenti simili deve avvenire nello stesso modo di quella sulle derrate alimentari preimballate.

² È possibile rinunciare alle indicazioni scritte qualora l'informazione dei consumatori sia garantita in altro modo.

³ Il DFI disciplina:

- a. le indicazioni scritte necessarie in ogni caso;
- b. le modalità dettagliate di tali indicazioni.

Art. 28 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati

Le indicazioni riguardanti materie prime, prodotti intermedi e semilavorati devono essere tali per cui le derrate alimentari con essi fabbricate possono essere composte e caratterizzate in conformità alla legge.

³⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU 2008 789).

Art. 29 Indicazioni riguardanti il valore nutritivo

¹ Le derrate alimentari possono essere provviste di indicazioni sul valore nutritivo.

² Il DFI:

- a. disciplina le modalità di caratterizzazione del valore nutritivo;
- b. può prescrivere indicazioni sul valore nutritivo per determinate derrate alimentari.

Capitolo 3: Oggetti d'uso**Sezione 1: Disposizioni generali****Art. 30** Principio

¹ Gli oggetti d'uso non devono, nell'impiego a cui sono destinati o in quello abitualmente presunto, mettere in pericolo la salute delle persone.

² Sono vietati gli oggetti d'uso che, a causa della loro forma, del loro odore o del loro aspetto, potrebbero verosimilmente essere confusi con derrate alimentari, soprattutto dai bambini, e quindi essere messi in bocca e mettere in pericolo la salute.

Art. 31 Caratterizzazione, pubblicità e imballaggio

¹ Le indicazioni sugli oggetti d'uso, la loro pubblicità e il loro imballaggio devono essere tali da escludere il rischio di un impiego dell'oggetto dannoso per la salute.

² Le indicazioni devono essere apposte:

- a. in un punto ben visibile;
- b. con caratteri facilmente leggibili e indelebili; e
- c. in almeno una lingua ufficiale.

³ Sono vietate le allusioni di ogni genere che attribuiscono a oggetti d'uso proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia (p. es. proprietà medicinali o terapeutiche, azione disinfettante o antinfiammatoria, raccomandazioni mediche).

⁴ Per i prodotti di cura dentaria e della cavità orale sono autorizzate le indicazioni relative alle proprietà anticarie e ad altre proprietà preventive di medicina dentaria che possono essere scientificamente dimostrate.⁴⁰

⁵ Il DFI disciplina:

- a. le indicazioni necessarie;
- b. le modalità di configurazione e di apposizione delle indicazioni;
- c. i requisiti di presentazione e di imballaggio.

⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU 2008 789).

Art. 32 Test di mercato

¹ L'UFSP può autorizzare un test di mercato per gli oggetti d'uso che non soddisfanno i requisiti del diritto in materia di derrate alimentari. A tal fine consulta preventivamente le competenti autorità cantonali di esecuzione.

² Nell'autorizzazione esso fissa le condizioni e gli oneri per il test di mercato; in tal modo garantisce la protezione della salute. L'autorizzazione è limitata nel tempo. L'UFSP pubblica periodicamente nel Foglio ufficiale svizzero di commercio e in Internet un elenco delle nuove autorizzazioni rilasciate.

Sezione 2: Oggetti d'uso**Art. 33** Definizione

¹ Per oggetti d'uso s'intendono materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari nell'ambito della fabbricazione, dell'impiego o dell'imballaggio delle stesse.

Art. 34 Requisiti

¹ I materiali e gli oggetti possono cedere alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che:

- a. sono innocue per la salute;
- b. sono tecnicamente inevitabili; e
- c. non causano una modifica della composizione o delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari.

² Il DFI:

- a. disciplina i particolari requisiti di materiali e oggetti;
- b. può prevedere deroghe al capoverso 1 lettera c per determinati materiali e oggetti.

Sezione 3: Cosmetici**Art. 35** Definizione e requisiti

¹ Per prodotti cosmetici s'intendono le sostanze o le preparazioni destinate a essere applicate sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) o sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivo o prevalente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto o correggere gli odori corporei oppure proteggerli o mantenerli in buono stato.⁴¹

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O dell'8 apr. 2009, in vigore dal 1° mag. 2009 (RU 2009 1611).

² e³ ...⁴²

⁴ Il DFI:

- a. designa le sostanze ammesse e ne stabilisce i criteri di purezza;
- b. disciplina la caratterizzazione.

Art. 36 Imballaggi per cosmetici

Gli imballaggi per cosmetici possono cedere a questi prodotti solo sostanze in quantità che sono innocue per la salute e tecnicamente inevitabili e che non causano una modifica della composizione o delle proprietà organolettiche dei cosmetici.

Sezione 4:

Oggetti a contatto con le mucose, la pelle, i capelli o i peli

Art. 37 Requisiti generali

¹ Gli oggetti che, nell'impiego a cui sono destinati o in quello abitualmente presunto, vengono a contatto con la pelle, i capelli, i peli o le mucose della bocca o delle zone genitali esterne (indumenti, gioielli, parrucche, spazzolini da denti, stuzzicadenti, fili interdentali, posate, pannolini, succhiotti ecc.) possono cedere sostanze soltanto in quantità tali da essere innocue per la salute.

² A questi oggetti possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, profumanti o deodoranti.

³ È vietata l'aggiunta di sostanze che conferiscano agli oggetti effetti farmacologici, quali la nicotina o disinfettanti.

Art. 38⁴³ Oggetti per lattanti e bambini piccoli

Il DFI stabilisce i requisiti degli oggetti per lattanti e bambini piccoli e disciplina la loro caratterizzazione.

Art. 39⁴⁴ Migrazione di sostanze tossiche o allergeniche da oggetti d'uso che vengono a contatto con il corpo umano

Il DFI può disciplinare la migrazione di sostanze tossiche o allergeniche (p. es. il nichelio) da oggetti d'uso che, conformemente alla loro destinazione, vengono intensamente a contatto per un periodo prolungato con la pelle o altre parti del corpo umano.

⁴² Abrogati dal n. I dell'O dell'8 apr. 2009, con effetto dal 1° mag. 2009 (RU **2009** 1611).

⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O dell'8 apr. 2009, in vigore dal 1° mag. 2009 (RU **2009** 1611).

Art. 40 Piercing, tatuaggi, trucco permanente e pratiche affini

Il DFI:

- a. stabilisce i requisiti dei colori per tatuaggi, dei colori per il trucco permanente e disciplina la loro caratterizzazione;
- b. stabilisce i requisiti degli apparecchi e degli strumenti per il piercing, i tatuaggi e il trucco permanente.

Art. 41 Lenti a contatto cosmetiche afocali

¹ Le lenti cosmetiche afocali sono lenti a contatto prive di un punto focale; servono soprattutto a cambiare il colore degli occhi o la forma della pupilla e non sono destinate a correggere difetti visivi.

² Il DFI stabilisce i requisiti delle lenti a contatto cosmetiche afocali e disciplina la loro caratterizzazione.

Art. 42 Materiali tessili e prodotti di pelletteria

¹ Sono materiali tessili gli oggetti tessili:

- a. che, secondo la loro destinazione, vengono portati direttamente o indirettamente a contatto del corpo come indumenti, parrucche, abiti da carnevale;
- b. destinati all'arredamento o al rivestimento di locali, come biancheria da letto, tovaglie, tessuti da mobilio, tappeti, tende ecc.

² Il DFI stabilisce i requisiti relativi all'infiammabilità e alla combustibilità dei materiali tessili nonché alla loro caratterizzazione.

³ Il DFI può fissare quantità massime per le sostanze (quali coloranti azoici e loro prodotti di decomposizione) che i materiali tessili o i prodotti di pelletteria possono cedere.

Sezione 5: Giocattoli e oggetti d'uso per bambini**Art. 43** Giocattoli

¹ Per giocattoli si intendono tutti gli oggetti che sono concepiti o sono chiaramente destinati ad essere adoperati per giocare dai bambini fino ai 14 anni di età.

² In caso di impiego conforme alla destinazione o prevedibile e in considerazione del comportamento abituale dei bambini, i giocattoli non devono compromettere la sicurezza e la salute degli utilizzatori o di terzi.

³ Il DFI:

- a. delimita i giocattoli rispetto agli oggetti che non sono considerati giocattoli;
- b. stabilisce i requisiti della sicurezza dei giocattoli;
- c. disciplina la caratterizzazione dei giocattoli.

Art. 44 Colori per dipingere, articoli per disegno e pittura

I colori per dipingere, gli articoli per disegno e pittura destinati ai bambini devono soddisfare i requisiti di cui all'articolo 43 capoverso 2.

Sezione 6: Generatori aerosol (bombole spray)⁴⁵**Art. 45**

¹ I generatori aerosol (bombole spray) sono recipienti, non riutilizzabili, di metallo, vetro o materia plastica, compreso il loro contenuto di gas compresso, liquefatto o sciolto sotto pressione, unitamente o no a un liquido, una pasta o una polvere. Sono muniti di un dispositivo di prelievo che permette la fuoriuscita del contenuto sotto forma di gas o di particelle solide o liquide in sospensione gassosa oppure sotto forma di schiuma, pasta, polvere o allo stato liquido. Possono essere costituiti da uno o più scomparti.

² Il DFI emana prescrizioni sui generatori aerosol, segnatamente su:

- a. la loro natura;
- b. i propellenti;
- c. la caratterizzazione;
- d. il controllo, il trasporto e il deposito.

Sezione 7: Candele, fiammiferi, accendini, articoli per scherzi**Art. 46**

Il DFI specifica, per quanto necessario, i seguenti oggetti d'uso e ne stabilisce i requisiti:

- a. candele e oggetti simili;
- b. fiammiferi e accendini;
- c. articoli per scherzi.

⁴⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4611).

Capitolo 4: Igiene

Art. 47⁴⁶ Igiene

¹ Il responsabile deve provvedere affinché:

- a. le derrate alimentari e gli oggetti d'uso non siano modificati sfavorevolmente da microrganismi, sostanze estranee o in altro modo;
- b. una derrata alimentare, considerata la sua destinazione, sia idonea al consumo umano.

² Deve adottare tutte le misure e i provvedimenti necessari per premunirsi nei confronti dei pericoli per gli esseri umani.

³ I recipienti, gli apparecchi, gli strumenti, i materiali da imballaggio, i mezzi di trasporto ecc. utilizzati per il trattamento di derrate alimentari nonché gli spazi destinati alla fabbricazione, alla conservazione e alla vendita di derrate alimentari devono essere mantenuti puliti e in buono stato.⁴⁷

Art. 48 Ordinanze del Dipartimento

¹ Il DFI stabilisce:

- a. i requisiti igienici delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. i requisiti delle persone che lavorano con derrate alimentari e oggetti d'uso;
- c. i requisiti igienici dei locali e delle attrezzature in cui si lavora con derrate alimentari e oggetti d'uso;
- d. le quantità massime di microrganismi in derrate alimentari e oggetti d'uso e la procedura per determinare la concentrazione;
- e. le concentrazioni massime di sostanze estranee nelle derrate alimentari e i procedimenti per determinarle;

² Può emanare disposizioni speciali per la fabbricazione di derrate alimentari:

- a. in regioni geograficamente difficili;
- b. secondo metodi tradizionali.

Capitolo 5: Controlli

Sezione 1: Controllo autonomo

Art. 49 Principio

¹ Il responsabile provvede, nell'ambito delle sue attività a tutti i livelli di produzione, trasformazione e distribuzione, affinché le derrate alimentari e gli oggetti d'uso

⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

⁴⁷ Introdotto dal n. I dell'O del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 6025).

siano conformi alle esigenze legali, in particolare in relazione alla protezione della salute, alla protezione da inganni e all'igiene nell'utilizzazione di derrate alimentari e oggetti d'uso.

² Per adempiere le esigenze di cui al capoverso 1, il responsabile è tenuto ad effettuare un controllo autonomo.

³ Strumenti importanti del controllo autonomo sono in particolare:

- a. la garanzia di buone prassi procedurali (buona prassi igienica, buona prassi di fabbricazione);
- b. l'applicazione di procedimenti basati sui principi del sistema HACCP (art. 51);
- c. la rintracciabilità;
- d. la campionatura e l'analisi di derrate alimentari e oggetti d'uso.

Art. 50 Rintracciabilità

¹ Le derrate alimentari, gli animali da reddito destinati alla produzione di derrate alimentari, nonché tutte le sostanze suscettibili di essere trasformate in derrate alimentari devono poter essere rintracciabili in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. È fatto salvo l'articolo 5 dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁴⁸ concernente la produzione primaria.

² Chiunque commerci prodotti di cui al capoverso 1 deve essere in grado di indicare alle competenti autorità cantonali d'esecuzione:

- a. da chi ha acquistato i prodotti; e
- b. a chi li ha forniti; è fatta salva la consegna diretta ai consumatori.

³ L'importatore che importa prodotti da un Paese in cui non vige un sistema analogo di rintracciabilità è responsabile della loro rintracciabilità nelle fasi di produzione, affinché possa essere esclusa una messa in pericolo della sicurezza della derrata alimentare. Il grado della responsabilità è proporzionale al potenziale di pericolo del prodotto.

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (sistema HACCP)

¹ Chiunque fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta o consegna derrate alimentari deve mettere a punto e applicare uno o più procedimenti, fondati sui principi del sistema HACCP, di sorveglianza permanente sui pericoli specifici di natura biologica, chimica e fisica. È fatto salvo l'articolo 53.

² Un tale procedimento deve comprendere le seguenti fasi:

- a. identificare e valutare i pericoli che devono essere evitati, eliminati o ridotti a un livello accettabile («hazard analysis» HA);
- b. determinare i punti critici di controllo nelle fasi di trattamento in cui si rende necessario porre sotto controllo un pericolo, ossia evitarlo, eliminarlo o

⁴⁸ RS 916.020

ridurlo a un livello accettabile («critical control point(s)» CCP; punti critici di controllo);

- c. stabilire valori indicativi di riferimento nelle fasi di trattamento menzionate per distinguere i valori accettabili da quelli inaccettabili al fine di evitare, eliminare o ridurre i pericoli identificati;
- d. stabilire e applicare un sistema efficiente di sorveglianza dei punti critici di controllo;
- e. stabilire correttivi per il caso in cui la sorveglianza indichi che un punto critico di controllo non funziona più in modo corretto;
- f. stabilire una procedura per verificare se le prescrizioni di cui alle lettere a–e sono rispettate; le verifiche devono essere effettuate regolarmente, in ogni caso ogni qualvolta una modifica del processo di produzione potrebbe pregiudicare la sicurezza della derrata alimentare fabbricata;
- g. predisporre documenti e registrazioni, con i quali possa essere comprovato che le prescrizioni di cui alle lettere a-f sono rispettate; i documenti e le registrazioni devono essere adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa; devono essere costantemente aggiornati e conservati per un periodo adeguato.

³ Il sistema HACCP va applicato in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.

⁴ Per aziende di commercio al dettaglio, il DFI può ridurre in modo adeguato i requisiti.

⁵ Il capoverso 1 non si applica:

- a. alla produzione primaria;
- b. ai produttori che, direttamente o mediante aziende di commercio al dettaglio locali, consegnano ai consumatori esclusivamente prodotti primari di fabbricazione propria in piccole quantità.

Art. 52 Linee direttive per una buona prassi procedurale

¹ L'economia alimentare può elaborare linee direttive per una buona prassi procedurale basata sui principi del sistema HACCP. Esse devono essere approvate dall'UFSP.

² Le linee direttive devono:

- a. essere atte a eseguire correttamente le disposizioni della presente sezione e le altre disposizioni in materia d'igiene delle derrate alimentari;
- b. tener conto del pertinente codice procedurale del *Codex Alimentarius*; e
- c. essere concordate con le cerchie interessate.

Art. 53 Prova della buona prassi procedurale

Il responsabile deve poter provare alla competente autorità cantonale d'esecuzione che:

- a. è stato applicato un procedimento conforme al sistema HACCP; o
- b. qualora esistano linee direttive approvate dall'UFSP per una buona prassi procedurale: si è proceduto secondo queste linee direttive per una buona prassi procedurale.

Art. 54 Consegna di derrate alimentari o oggetti d'uso pericolosi per la salute

¹ Se il responsabile constata o ha motivo di ritenere che le derrate alimentari o gli oggetti d'uso importati, fabbricati, trasformati, trattati o consegnati dall'azienda hanno messo o possono mettere in pericolo la salute, e non si trovano più sotto il diretto controllo dell'azienda, deve informare senza indugio:

- a. le competenti autorità cantonali d'esecuzione;
- b. adottare le misure necessarie per ritirare dal mercato i prodotti interessati (ritiro);
- c. richiamare i prodotti (richiamo) e informare i consumatori in maniera efficace e accurata del motivo del richiamo, nel caso in cui i prodotti potrebbero già essere arrivati ai consumatori.

² Se il responsabile constata o ha motivo di ritenere che il manifestarsi di malattie provocate dal consumo di alimenti ha un nesso con la propria azienda alimentare, deve provvedere a conservare campioni delle derrate alimentari sospette o ceppi degli agenti patogeni isolati e se necessario metterli a disposizione delle autorità di esecuzione.⁴⁹

³ Il responsabile deve collaborare con le autorità d'esecuzione.⁵⁰

Art. 55 Documentazione del controllo autonomo

¹ Tutti i provvedimenti adottati nell'ambito del controllo autonomo devono essere giustificati per scritto o mediante una procedura equivalente.

² Il DFI può disciplinare il genere di controllo autonomo e i dettagli della documentazione.

Art. 55a⁵¹ Analisi autonome relative alle zoonosi

Le aziende alimentari che svolgono autonomamente analisi relative agli agenti zoonotici sottoposti a un programma di sorveglianza ai sensi dell'articolo 65a sono tenute:

⁴⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

⁵⁰ Originario cpv. 2.

⁵¹ Introdotto dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

- a. a conservare per almeno tre anni i risultati e i ceppi isolati;
- b. dietro richiesta, a comunicare i risultati e presentare gli agenti patogeni isolati alle autorità competenti.

Sezione 2: Controlli ufficiali

Art. 56 Controlli regolari e basati su una valutazione del rischio

¹ I controlli ufficiali sono eseguiti dalle autorità competenti. Servono a verificare se la legislazione sulle derrate alimentari e le disposizioni sulla salute e la protezione degli animali sono rispettate.

² I controlli devono essere eseguiti regolarmente e con una frequenza appropriata. Avvengono generalmente senza preavviso.

³ Hanno luogo in base a una valutazione del rischio; al riguardo occorre considerare:

- a. i rischi identificati associati a derrate alimentari, aziende alimentari, all'impiego di derrate alimentari o a trasformazioni, materiali, sostanze, attività o operazioni che possano influire sulla sicurezza delle derrate alimentari;
- b. il comportamento adottato fino a quel momento dai responsabili della conformità alla legislazione sulle derrate alimentari;
- c. l'affidabilità dei controlli autonomi già eseguiti;
- d. le dimensioni dell'azienda;
- e. le informazioni che potrebbero indicare una violazione della legislazione sulle derrate alimentari;
- f. eventuali garanzie fornite dall'autorità competente del Paese d'origine; e
- g. la potenziale possibilità di inganno della pubblicità.

Art. 57 Prelievo di campioni

¹ Gli organi di controllo competenti possono prelevare campioni da:

- a. derrate alimentari (prodotti intermedi, semilavorati e finiti);
- b. materie prime;
- c. prodotti di base (animali, vegetali, minerali e acqua potabile) e prodotti utilizzati per fabbricarli;
- d. additivi e coadiuvanti tecnologici;
- e. oggetti d'uso;
- f. locali e impianti (veicoli, apparecchi, equipaggiamenti ecc.);
- g. terreni utilizzati a scopi agricoli.

Art. 58 Esecuzione della campionatura

¹ Gli organi di controllo possono prelevare un campione singolo o diversi campioni secondo un piano di campionatura.

² La campionatura avviene prelevando una certa quantità di mangime o di derrata alimentare oppure di una sostanza (anche dall'ambiente) importante per la produzione, la trasformazione e la distribuzione di mangimi o derrate alimentari oppure per la salute degli animali. Mediante un'analisi si controlla se le disposizioni pertinenti sono rispettate.

³ Ogni campione deve essere caratterizzato subito dopo il suo prelievo in modo univoco e inconfondibile. Per ogni campione viene allestito un rapporto.

Art. 59 Rimborso

¹ Se l'analisi del campione non dà adito a contestazioni, il proprietario può esigere il rimborso del suo valore d'acquisto, a condizione che il campione superi un determinato valore.

² Il DFI stabilisce tale valore.

Art. 60 Vigilanza sull'esecuzione

¹ L'UFSP sorveglia l'esecuzione nei Cantoni.

² Dopo aver sentito gli organi di controllo, può emanare istruzioni concernenti il controllo.

Art. 61 Manuale delle derrate alimentari

¹ L'UFSP pubblica un Manuale delle derrate alimentari. Esso contiene raccomandazioni che consentono di esaminare e valutare derrate alimentari e oggetti d'uso.

² I metodi di campionatura e di analisi raccomandati devono essere conformi a norme o protocolli riconosciuti a livello internazionale, segnatamente a quelli del CEN, dell'ISO o del *Codex Alimentarius* oppure ad altri metodi utili al raggiungimento degli obiettivi o sviluppati conformemente a protocolli scientifici.

Art. 62 Requisiti dei laboratori e degli ispettorati

¹ I laboratori ufficiali e i laboratori privati incaricati delle analisi ufficiali devono essere valutati, accreditati e gestiti secondo la norma europea EN ISO/IEC 17025 «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura»⁵².

² Gli ispettorati ufficiali e gli organismi incaricati delle ispezioni ufficiali devono essere valutati, accreditati e gestiti per le loro attività secondo la norma europea EN

⁵² Il testo di questa norma può essere richiesto al Centro svizzero d'informazioni sulle regole tecniche (switec) www.snv.ch

ISO/IEC 17020 «Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione»⁵³.

³ L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova e degli ispettorati sono disciplinati dall'ordinanza del 17 giugno 1996⁵⁴ sull'accreditamento e sulla designazione.

Art. 63 Requisiti posti alle persone incaricate di svolgere i controlli ufficiali

¹ Le autorità incaricate di svolgere i controlli ufficiali garantiscono l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli a tutti i livelli.

² Le persone incaricate di svolgere i controlli ufficiali devono:

- a. possedere una formazione adeguata nel rispettivo ambito di attività;
- b. seguire regolarmente corsi di perfezionamento e, se del caso, portare a termine una formazione complementare.

³ Esse devono essere indipendenti dalle aziende che ispezionano. Ad esse si applicano i motivi di ricasazione secondo l'articolo 10 capoverso 1 della legge federale del 20 dicembre 1968⁵⁵ sulla procedura amministrativa.

⁴ Le aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 13 devono essere controllate da persone in possesso di un attestato di capacità di veterinario ufficiale conformemente all'ordinanza del 16 novembre 2011⁵⁶ concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico.⁵⁷

⁵ L'UFSP e la Direzione generale delle dogane organizzano congiuntamente corsi di formazione e di perfezionamento per le persone incaricate di eseguire il controllo alla frontiera.

Art. 64⁵⁸ Piano di controllo nazionale pluriennale

¹ L'UFSP allestisce un piano di controllo nazionale pluriennale d'intesa con l'UFV e con l'UFAG e dopo aver sentito le competenti autorità cantonali di esecuzione.

² Nel piano di controllo possono essere inserite anche le analisi destinate alla sorveglianza degli agenti zoonotici.

⁵³ Il testo di questa norma può essere richiesto al Centro svizzero d'informazioni sulle regole tecniche (switec) www.snv.ch

⁵⁴ RS **946.512**

⁵⁵ RS **172.021**

⁵⁶ RS **916.402**

⁵⁷ Nuovo testo giusta il n. II 3 dell'all. 2 all'O del 16 nov. 2011 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico, in vigore dal 1° gen. 2012 (RU **2011** 5803).

⁵⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

Art. 65 Piani di emergenza

¹ L'UFSP allestisce piani di emergenza per la gestione delle situazioni di crisi d'intesa con l'UFV e l'UFAG e dopo aver sentito le competenti autorità cantonali di esecuzione e la Direzione generale delle dogane.

² I piani contengono in particolare informazioni su:

- a. gli uffici pubblici e le organizzazioni che devono essere coinvolte;
- b. i loro compiti in caso di crisi;
- c. le procedure per lo scambio di informazioni tra gli uffici pubblici e le organizzazioni partecipanti.

³ In caso di necessità, i piani di emergenza vengono rielaborati, in particolare in presenza di cambiamenti di tipo organizzativo dell'autorità competente e sulla scorta delle conoscenze acquisite, tra l'altro, grazie a esercitazioni per i casi di crisi.

Art. 65a⁵⁹ Monitoraggio per la lotta contro gli agenti zoonotici

¹ L'UFSP rileva i dati che consentono di riconoscere e descrivere i pericoli connessi alle zoonosi e agli agenti zoonotici, di valutare le esposizioni e di stimare i rischi che ne derivano.

² L'UFSP gestisce una struttura per la sorveglianza della frequenza e della diffusione degli agenti zoonotici di rilevanza epidemiologica per l'essere umano in rapporto con le derrate alimentari.

Art. 65b⁶⁰ Sorveglianza per la lotta contro le resistenze agli antibiotici

L'UFSP può rilevare dati riguardanti la resistenza degli agenti zoonotici provenienti dalle derrate alimentari agli antibiotici e preleva o fa prelevare isolati clinici se sussistono indizi di eventuali pericoli per la salute della popolazione.

Art. 66 Ordinanze del Dipartimento

Il DFI emana prescrizioni su:

- a. la procedura di campionatura;
- b. i metodi di analisi da applicare;
- c. le modalità d'esecuzione dei controlli ufficiali;
- d. e e. ...⁶¹
- f. le condizioni e la procedura di un attestato ufficiale.

⁵⁹ Introdotto dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

⁶⁰ Introdotto dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

⁶¹ Abrogate dall'art. 37 dell'O del 9 nov. 2011 concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari, con effetto dal 1° gen. 2012 (RU **2011** 5273).

Capitolo 6: Importazione, transito ed esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso

Art. 67 Imposizione doganale⁶²

¹ Le derrate alimentari, gli oggetti d'uso, le materie prime, i prodotti intermedi e semilavorati, i prodotti di base e le sostanze destinati alla produzione di derrate alimentari devono essere dichiarati alle autorità doganali in caso di importazione, transito ed esportazione. Rimangono salve le disposizioni particolari di trattati internazionali.

² L'immagazzinamento in un deposito doganale aperto, in un deposito di merci di gran consumo o in deposito franco doganale è considerato importazione.⁶³

³ Gli uffici doganali effettuano i controlli necessari. È fatta salva la competenza prevista nell'ordinanza del 18 aprile 2007² concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali (OITE).⁶⁴

⁴ In tale attività possono coinvolgere le autorità cantonali di esecuzione.

Art. 68 Attestati di conformità, certificati di sanità e salubrità

¹ L'UFSP può prescrivere che determinate derrate alimentari possono essere importate soltanto se l'autorità competente del Paese di esportazione o un organismo accreditato attesta la conformità della derrata alimentare con la legislazione svizzera sulle derrate alimentari.

² Le partite per cui il certificato richiesto all'importazione non può essere presentato possono essere respinte.⁶⁵

³ e ⁴ ...⁶⁶

Art. 69 Esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso

¹ Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso che non adempiono i requisiti di cui all'articolo 13 o all'articolo 14 LDerr non possono essere esportati.⁶⁷

² Fatto salvo il capoverso 3, le derrate alimentari e gli oggetti d'uso destinati all'esportazione possono derogare alle prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari, sempre che ciò sia richiesto o ammesso dalle prescrizioni del

⁶² Nuovo testo giusta il n. 47 dell'all. 4 all'O del 1° nov. 2006 sulle dogane, in vigore dal 1° mag. 2007 (RU **2007** 1469).

⁶³ Nuovo testo giusta il n. 47 dell'all. 4 all'O del 1° nov. 2006 sulle dogane, in vigore dal 1° mag. 2007 (RU **2007** 1469).

² RS **916.443.10**

⁶⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

⁶⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

⁶⁶ Abrogati dal n. I dell'O del 7 mar. 2008 (RU **2008** 789).

⁶⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4909).

Paese di destinazione. Tali merci devono essere esplicitamente contrassegnate come destinate all'esportazione.

³ I prodotti, esportati con un'indicazione di provenienza geografica protetta secondo la legislazione svizzera, devono soddisfare le prescrizioni svizzere che stabiliscono i requisiti per l'utilizzazione delle indicazioni di provenienza geografica.

⁴ Le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o trasportano derrate alimentari e oggetti d'uso che sono destinati all'esportazione e non adempiono le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari devono notificare alla competente autorità cantonale d'esecuzione:

- a. il genere e la quantità delle merci destinate all'esportazione;
- b. in che misura le merci in questione derogano alla legislazione svizzera.

⁵ L'UFSP può riconoscere ufficialmente un'azienda come azienda d'esportazione, se il Paese di destinazione lo richiede ai fini di un'importazione. L'azienda deve allegare alla sua domanda le prescrizioni legali del Paese di destinazione.

⁶ La competente autorità cantonale d'esecuzione sorveglia le aziende di esportazione.

Art. 70⁶⁸ Ordinanze del Dipartimento

Il DFI disciplina la forma delle attività di controllo, i provvedimenti in caso di contestazioni e gli altri dettagli relativi all'imposizione per l'importazione, il transito e l'esportazione.

Capitolo 7: Emolumenti

Sezione 1: Emolumenti delle autorità federali

Art. 71 Assoggettamento

¹ Chiunque sollecita un controllo, una decisione formale o una prestazione di un'autorità federale è tenuto a pagare un emolumento. I disborsi sono calcolati separatamente.

² Le autorità federali riscuotono emolumenti per i controlli soltanto se questi ultimi hanno suscitato contestazioni.

³ Le autorità federali e, sempre che concedano la reciprocità, le autorità dei Cantoni e dei Comuni non sono tenute a versare emolumenti se chiedono prestazioni per se stesse.

⁴ Sempre che la presente ordinanza non contenga alcun disciplinamento speciale, si applicano le disposizioni dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004⁶⁹ sugli emolumenti.

⁶⁸ Nuovo testo giusta il n. 47 dell'all. 4 all'O del 1° nov. 2006 sulle dogane, in vigore dal 1° mag. 2007 (RU 2007 1469).

⁶⁹ RS 172.041.1

Art. 72 Calcolo degli emolumenti

¹ Gli emolumenti per controlli e prestazioni sono calcolati secondo le aliquote fisse degli emolumenti oppure a dipendenza dell'onere amministrativo, tenuto conto del quadro tariffario secondo l'allegato 1.

² Gli emolumenti per controlli e prestazioni per i quali l'allegato 1 non prevede alcuna aliquota o alcun quadro tariffario sono calcolati in funzione dell'onere. La tariffa oraria non deve superare i 300 franchi. Un onere inferiore a un'ora non viene conteggiato.

³ Per prestazioni che, su domanda, sono eseguite urgentemente o al di fuori del normale orario di lavoro possono essere riscossi supplementi sino al 50 per cento dell'emolumento ordinario.

Art. 73 Disborsi

Sono considerati disborsi le spese supplementari relative a singoli controlli o prestazioni; oltre ai costi secondo l'articolo 6 capoverso 2 dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004⁷⁰ sugli emolumenti, essi sono segnatamente:

- a. gli onorari per i membri delle commissioni secondo l'ordinanza del 12 dicembre 1996⁷¹ sulle diarie e indennità dei membri delle commissioni extraparlamentari;
- b. le spese per l'assunzione delle prove, le perizie scientifiche, gli esami speciali o per la raccolta della documentazione.

Art. 74 Incasso

Gli emolumenti sino a un importo di 200 franchi possono essere riscossi anticipatamente o contro rimborso.

Sezione 2: Emolumenti riscossi dai Cantoni**Art. 75**

¹ Per i controlli che hanno suscitato contestazioni, i Cantoni riscuotono emolumenti sino ai seguenti importi massimi:

- a. per la campionatura: al massimo 200 franchi per ogni prelievo;
- b. per le ispezioni: al massimo 4000 franchi per ogni ispezione;
- c. per l'analisi di campioni: al massimo 6000 franchi per ogni campione.

² Per determinare un emolumento occorre tener conto del tempo necessario, dell'apparecchiatura e del materiale utilizzati.

⁷⁰ RS 172.041.1

⁷¹ [RU 1997 167. RU 2009 6137 n. II 2]. Vedi ora gli art. 8/-8r dell'O del 25 nov. 2008 sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione (RS 172.010.1).

^{2bis} Per il controllo delle aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 13 i Cantoni riscuotono emolumenti. Questi ultimi sono calcolati in base al principio di cui al capoverso 2.⁷²

³ Per le prestazioni speciali e i controlli che non sono eseguiti d'ufficio e che richiedono un onere eccedente la normale attività di controllo, gli emolumenti sono calcolati in base al principio di cui al capoverso 2.

⁴ La tariffa oraria è disciplinata dal diritto cantonale.

⁵ I disborsi possono essere fatturati a parte.

Capitolo 8: Delega della competenza legislativa e procedura decisionale

Art. 76 Delega della competenza legislativa

¹ Il DFI può prevedere che le sue disposizioni prevalentemente di natura tecnica siano adeguate regolarmente dall'UFSP allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

² Il DFI può adeguare i rimandi nell'allegato 1 alle modifiche apportate alle sue ordinanze.

Art. 77 Procedura decisionale

¹ Se la competenza legislativa in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso è delegata al DFI o all'UFSP, prima di modificare un'ordinanza il DFI o l'UFSP consulta i servizi federali interessati.

² Se il DFI o l'UFSP non riesce ad accordarsi con altri servizi federali, notifica loro la modifica prevista. Ogni dipartimento può chiedere entro 30 giorni che il Consiglio federale prenda una decisione in merito. Quest'ultimo decide sulla modifica e incarica il DFI di modificare l'ordinanza di conseguenza.

Capitolo 9: Trattamento dei dati

Art. 78

¹ Le autorità di esecuzione hanno la facoltà di trattare i dati personali di cui necessitano per adempiere tutti i compiti loro delegati secondo la legge sulle derrate alimentari o la presente ordinanza.

² Esse trattano segnatamente dati personali necessariamente collegati con informazioni sulle seguenti fattispecie:

- a. derrate alimentari autorizzate (art. 5);
- b. test di mercato autorizzati (art. 7 e 32);

⁷² Introdotta dal n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5167).

- c. additivi autorizzati o ammessi provvisoriamente (art. 15);
- d. aziende annunciate e autorizzazioni d'esercizio, nonché loro attività (art. 12 e 13);
- e. procedimenti tecnologici autorizzati (art. 20);
- f. OGM autorizzati (art. 22);
- g. comunicazioni relative a derrate alimentari o oggetti d'uso pericolosi per la salute (art. 54);
- h. risultati di controlli ufficiali (art. 56);
- i. campionature (art. 57);
- j. laboratori e ispettorati accreditati (art. 62);
- k. formazioni, esami e perfezionamenti di persone incaricate di eseguire la legislazione sulle derrate alimentari (art. 63 e 66);
- l. rapporti ed eventi in relazione ai piani di controllo e d'emergenza (art. 65);
- m. aziende importatrici ed esportatrici (art. 67–69);
- n. autorizzazioni revocate;
- o. risposte a domande sull'interpretazione della legislazione sulle derrate alimentari.

³ Su domanda, i dati sono messi a disposizione di tutte le autorità cantonali d'esecuzione, dell'UFSP, dell'UFV, dell'UFAG, di Swissmedic e dell'Amministrazione federale delle dogane. Tali servizi possono rendersi reciprocamente accessibili mediante procedure di richiamo.

⁴ Tutti i trattamenti di dati soggiacciono alla legge federale del 19 giugno 1992⁷³ sulla protezione dei dati.

Capitolo 10: Disposizioni finali

Art. 79 Abrogazione e modifica del diritto vigente

L'abrogazione e la modifica del diritto vigente sono disciplinate nell'allegato 2.

Art. 80 Disposizioni transitorie

¹ Le aziende che secondo l'articolo 13 necessitano di un'autorizzazione e che hanno iniziato la loro attività prima del 1° gennaio 2006, devono presentare una domanda di autorizzazione all'autorità cantonale competente entro il 31 dicembre 2006. In tale domanda, il richiedente deve documentare le modalità di applicazione degli articoli 49–55. È fatto salvo il capoverso 2.

² Le aziende che secondo l'articolo 13 necessitano di un'autorizzazione e che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano latte vaccino o prodotti di latte

⁷³ RS 235.1

vaccino devono presentare la domanda di autorizzazione entro il 30 giugno 2006. Se, il 1° gennaio 2006, queste aziende dispongono già di un'ammissione secondo l'articolo 5 dell'ordinanza del 7 dicembre 1998⁷⁴ sulla qualità del latte, la competente autorità cantonale di esecuzione la esamina d'ufficio entro il 30 giugno 2006. Essa può esigere adeguamenti e prove supplementari.

³ L'autorità cantonale di esecuzione esamina la completezza e l'esattezza formale della domanda di autorizzazione di cui ai capoversi 1 e 2 immediatamente dopo la sua ricezione e assegna senza indugio all'azienda un numero di autorizzazione, sempreché la domanda non debba essere manifestamente respinta. Un'azienda che ha ricevuto tale numero di autorizzazione può continuare la sua attività oltre i termini fissati nei capoversi 1 e 2 sino alla decisione definitiva in merito alla domanda.

⁴ Prima di rilasciare l'autorizzazione definitiva, l'autorità d'esecuzione svolge un'ispezione sul posto non appena possibile. Se constata lacune, può rilasciare l'autorizzazione con l'obbligo di porvi rimedio entro sei mesi. Se tali lacune non sono eliminate tempestivamente, l'autorizzazione decade.

⁵ Le aziende che sottostanno all'obbligo di notifica secondo l'articolo 12 e che hanno iniziato la loro attività prima del 1° gennaio 2006 devono notificare la loro attività alla competente autorità cantonale d'esecuzione entro il 30 giugno 2006.

⁶ Le decisioni su opposizione degli uffici doganali sono impugnabili mediante ricorso presso l'UFSP sino all'entrata in vigore della legge federale del 17 giugno 2005⁷⁵ sul Tribunale amministrativo federale. Il termine di ricorso è disciplinato dall'articolo 55 capoverso 2 LDerr.

⁷ Nonostante le prescrizioni della presente ordinanza e delle ordinanze emanate in base alla stessa, le derrate alimentari e gli oggetti d'uso possono essere importati, fabbricati e caratterizzati secondo il diritto anteriore sino al 31 dicembre 2007. Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso secondo il diritto anteriore possono essere consegnati ai consumatori sino a esaurimento delle scorte. È fatto salvo il capoverso 8.

⁸ In deroga al termine fissato nel capoverso 7, sono applicabili i seguenti termini:

- a. per i requisiti del latte vaccino e dei prodotti di latte vaccino e il marchio d'identificazione: nessun termine di transizione;
- b. per la rimanente caratterizzazione del latte vaccino e dei prodotti di latte vaccino: un termine di transizione sino al 31 dicembre 2006;
- c. per tutte le altre derrate alimentari di origine animale: un termine di transizione sino al 31 dicembre 2006.

⁹ Per singoli settori, il DFI può prevedere altre deroghe ai termini di transizione.

Art. 81 Entrata in vigore

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

⁷⁴ [RU 1999 1157, 2002 1409. RU 2005 5567 art. 17]

⁷⁵ RS 173.32

Allegato 176
(art. 72)

Emolumenti delle autorità federali

A. Emolumenti per controlli

Per i controlli che hanno suscitato contestazioni sono riscossi i seguenti emolumenti:

- a. campionature: al massimo 200 franchi per ogni prelievo;
- b. ispezioni: al massimo 4000 franchi per ogni ispezione;
- c. analisi di campioni: al massimo 6000 franchi per campione.

B. Emolumenti per autorizzazioni

	franchi
<i>1 Derrate alimentari</i>	
1.1 Derrate alimentari secondo l'articolo 5 capoverso 1 Apprezzamento, determinazione della denominazione specifica e ammissione	200–3500
1.2 Test di mercato secondo l'articolo 7	200–2500
1.3 Trattamento di derrate alimentari secondo l'articolo 20	300–50000
1.4 Autorizzazione di nuovi additivi secondo l'articolo 20 capoverso 10 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁷⁷ sugli alimenti speciali Esame della composizione, autorizzazione d'immissione in commercio, nonché apprezzamento e autorizzazione della pubblicità	200–6000
1.5 Autorizzazione secondo l'articolo 22 capoverso 1	200–50000
1.6 Autorizzazioni secondo l'articolo 6 capoverso 5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁷⁸ concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale	200–6000
1.7 Autorizzazioni secondo l'articolo 7 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁷⁹ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari	200–6000
1.8 ...	

⁷⁶ Aggiornato dal n. II dell'O del 26 nov. 2008 (RU **2008** 6025), dal n. I dell'O del 13 ott. 2010 (RU **2010** 4611) e dall'art. 37 dell'O del 9 nov. 2011 concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari, in vigore dal 1° gen. 2012 (RU **2011** 5273).

⁷⁷ RS **817.022.104**

⁷⁸ RS **817.022.102**

⁷⁹ RS **817.022.32**

		franchi
1.9	Autorizzazioni secondo l'articolo 5 capoverso 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁸⁰ sulle bevande alcoliche	200–3500
2	<i>Additivi</i>	
2.1	Nuovi additivi: Esame della documentazione dal punto di vista della necessità tecnologica, del campo d'applicazione, della tossicologia e dei metodi d'analisi, nonché determinazione di una concentrazione massima	200–6000
2.2	Nuovi campi d'applicazione: Esame della documentazione dal punto di vista della necessità tecnologica e dei metodi d'analisi	300–3500
3	<i>Oggetti d'uso</i>	
3.1	Autorizzazione per un test di mercato secondo l'articolo 32 capoverso 1	300–3000
3.2	Autorizzazione di sostanze o prodotti secondo gli articoli 8 capoverso 1, 10 capoverso 1, 17 capoverso 1 e 21 capoverso 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁸¹ sui materiali e gli oggetti	300–2500
3.3	Autorizzazione per l'impiego di un gas propulsore per generatori aerosol	300–3000
3.4	Autorizzazione per giocattoli contenenti sostanze o preparati in quantità nocive per la salute dei bambini	300–3000
3.5	Autorizzazione di sostanze secondo l'articolo 2 capoverso 6 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁸² sui cosmetici.	300–3000

C. Emolumenti per esami

		franchi
1	<i>Diploma federale di chimico delle derrate alimentari (DChDerr)</i> Rilascio del diploma giusta l'articolo 6 dell'ordinanza del 9 novembre 2011 ⁸³ concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OFEDerr)	50
2	<i>Diploma federale di ispettore delle derrate alimentari (DIDerr)</i>	

⁸⁰ RS 817.022.110

⁸¹ RS 817.023.21

⁸² RS 817.023.31

⁸³ RS 817.042

	franchi
a. Esame di diploma giusta l'articolo 14 OFEDerr	350
b. Rilascio del diploma giusta l'articolo 20 OFEDerr	50
3 <i>Diploma federale di controllore delle derrate alimentari (DCoDerr)</i>	
a. Parte teorica dell'esame di diploma giusta l'articolo 27 OFEDerr	100
b. Rilascio del diploma giusta l'articolo 33 OFEDerr	50

*Allegato 2
(art. 79)*

Modifica e abrogazione del diritto vigente

I

Sono abrogati:

1. l'ordinanza del 1° marzo 1995⁸⁴ sulle derrate alimentari;
2. il decreto del Consiglio federale del 6 luglio 1937⁸⁵ concernente il Manuale svizzero delle derrate alimentari;
3. il decreto del Consiglio federale del 14 dicembre 1964⁸⁶ concernente il Manuale svizzero delle derrate alimentari;
4. il decreto del Consiglio federale del 29 settembre 1944⁸⁷ che istituisce una commissione del Manuale svizzero delle derrate alimentari;
5. l'ordinanza del 1° marzo 1995⁸⁸ sugli oggetti d'uso;
6. l'ordinanza del 1° marzo 1995⁸⁹ sull'importazione, il transito e l'esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso;
7. l'ordinanza del 1° marzo 1995⁹⁰ sui requisiti minimi dei controlli delle derrate alimentari;
8. l'ordinanza del 1° marzo 1995⁹¹ concernente gli emolumenti per il controllo delle derrate alimentari;
9. l'ordinanza del 17 aprile 1991⁹² sul diploma federale di chimico delle derrate alimentari;
10. l'ordinanza del 17 aprile 1991⁹³ sul diploma federale di ispettore delle derrate alimentari;
11. l'ordinanza del 4 giugno 1984⁹⁴ sul prelevamento di campioni di derrate alimentari e di oggetti d'uso e consumo.

84 [RU 1995 1491, 1996 1211, 1997 292 1145 1198 art. 24, 1998 108, 1999 303 n. I 8 1848, 2002 573, 2003 4793 n. I 4 4915 n. II, 2004 457 3035 3065 n. II 1 3533, 2005 1057 1063 2695 n. II 15]

85 [CS 4 734; RU 1964 1177 art. 3]

86 [RU 1964 1210]

87 [CS 4 735]

88 [RU 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 n. II, 2005 2695 n. II 16]

89 [RU 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 n. II 2]

90 [RU 1995 1756]

91 [RU 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 art. 20 cpv. 2]

92 [RU 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]

93 [RU 1991 1104, 1995 1766]

94 [RU 1984 679, 1995 1768]

II

Le seguenti ordinanze sono modificate come segue:

...⁹⁵

⁹⁵ Le mod. possono essere consultate alla RU **2005** 5451.

