

# **Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)**

**Modifica dell'11 maggio 2009**

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sui requisiti igienici è modificata come segue:

*Art. 1 cpv. 2*

<sup>2</sup> Sono fatti salvi i requisiti specifici:

- a. dell'ordinanza del DFI dell'11 maggio 2009<sup>2</sup> concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione;
- b. dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>3</sup> sulla produzione primaria.

*Art. 41 cpv. 3*

<sup>3</sup> Per la pulizia esterna dei prodotti freschi della pesca interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita. Le fasi di lavorazione quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche ineccepibili. Immediatamente dopo tali operazioni, i prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua pulita.

*Art. 43 lett. a, secondo periodo*

*Abrogato*

*Art. 48 cpv. 3, frase introduttiva e lett. b*

<sup>3</sup> Le aziende che fabbricano prodotti di latte devono mettere in atto procedimenti tesi a garantire che immediatamente prima del trattamento termico siano osservati i seguenti valori di tolleranza:

- b. latte trattato termicamente impiegato per la fabbricazione di prodotti di latte: tenore di germi inferiore a 100 000 per ml a 30 °C;

<sup>1</sup> RS 817.024.1

<sup>2</sup> RS 817.024.2

<sup>3</sup> RS 916.020

*Art. 51 cpv. 2*

<sup>2</sup> Il latte pastorizzato e i prodotti di latte pastorizzati in forma liquida possono essere consegnati aperti ai consumatori, se il dispositivo di miscita (recipiente, rubinetto ecc, ) garantisce un prelievo privo di contaminazioni. Il punto di consegna è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità del latte e dei prodotti di latte e sulle relative condizioni.

II

La presente modifica entra in vigore il 25 maggio 2009.

11 maggio 2009

Dipartimento federale dell'interno:  
Pascal Couchepin