



Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)

del 16 dicembre 2016

Il Consiglio federale svizzero,

vista la legge del 20 giugno 2014¹ sulle derrate alimentari (LDerr),

ordina:

Titolo 1: Oggetto, campo d'applicazione e definizioni

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso in Svizzera;
- b. il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione, inclusi i controlli rafforzati al momento dell'importazione di determinate derrate alimentari che presentano rischi particolari;
- c. la campionatura e le procedure di analisi;
- d. i requisiti dei laboratori nazionali di riferimento e i loro compiti;
- e. le relazioni con Stati terzi;
- f. la formazione del personale dell'autorità di esecuzione;
- g. la collaborazione internazionale e le verifiche da parte di autorità estere;
- h. il trattamento dei dati necessari per l'esecuzione;
- i. il finanziamento dei controlli.

² Non si applica nella misura in cui siano applicabili i seguenti atti normativi e le disposizioni emanate sulla base di essi:

- a. ordinanza dell'8 dicembre 1997² sul controllo delle derrate alimentari nell'esercizio;

RS 817.042

¹ RS 817.0

² RS 817.45

- b. ordinanza del 16 dicembre 2016³ concernente la macellazione e il controllo delle carni;
- c. ordinanza del 23 novembre 2005⁴ concernente la produzione primaria;
- d. ordinanza del 16 novembre 2011⁵ concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico;
- e. ordinanza del 18 novembre 2015⁶ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi;
- f. ordinanza del 18 novembre 2015⁷ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia.

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza si intende per:

- a. *spedizione nell'ambito del controllo approfondito*: quantità di derrate alimentari o di oggetti d'uso appartenenti alla stessa classe o corrispondenti alla stessa descrizione, indicati nello stesso documento o negli stessi documenti, trasportati con lo stesso mezzo di trasporto e provenienti dallo stesso Paese o dalla stessa parte di esso;
- b. *documento comune di entrata (DCE)*: documento che l'imprenditore alimentare o il suo rappresentante deve elaborare secondo l'articolo 90 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016⁸ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e nel quale l'autorità di esecuzione della Confederazione deve certificare di aver eseguito i controlli ufficiali;
- c. *crisi*: situazione imprevedibile che presenta una minaccia di ampia portata reale o percepita, immediata o futura, in cui viene compromessa la sicurezza delle derrate alimentari o sono constatati inganni di grande portata;
- d. *terzi*: terzi incaricati di compiti di esecuzione:
 - 1. organizzazioni private che soddisfano le condizioni secondo l'articolo 55 capoverso 2 LDerr,
 - 2. gli organismi di certificazione secondo l'articolo 19 dell'ordinanza del 28 maggio 1997⁹ DOP/IGP,
 - 3. gli enti di certificazione secondo l'articolo 28 dell'ordinanza del 22 settembre 1997¹⁰ sull'agricoltura biologica,

³ RS 817.190

⁴ RS 916.020

⁵ RS 916.402

⁶ RS 916.443.10

⁷ RS 916.443.11

⁸ RS 817.02

⁹ RS 910.12

¹⁰ RS 910.18

4. gli enti di certificazione secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del 25 maggio 2011¹¹ sulle designazioni «montagna» e «alpe»,
5. il Controllo svizzero del commercio di vino secondo l'articolo 36 dell'ordinanza del 14 novembre 2007¹² sul vino;
- e. *verifica (audit)*: esame sistematico volto a controllare se le attività e i risultati da esse derivanti sono conformi alle disposizioni e se le disposizioni sono adeguate per raggiungere gli obiettivi;
- f. *controllo ufficiale*: ogni tipo di controllo (p. es. audit, ispezione, sorveglianza, campionatura) svolto dall'autorità di esecuzione per verificare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- g. *ispezione*: esame di tutti gli aspetti delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso al fine di constatare se soddisfano le prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- h. *osservazione (monitoring)*: esecuzione di una sequenza pianificata di controlli o di misurazioni per mantenere una visione d'insieme sullo stato di rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- i. *sorveglianza*: osservazione accurata di una o più aziende alimentari o che si occupano di oggetti d'uso, di uno o più imprenditori del settore alimentare o degli oggetti d'uso oppure delle loro attività;
- j. *campionatura*: prelievo di una determinata quantità di una derrata alimentare o di un oggetto d'uso al fine di constatare tramite analisi dei campioni se soddisfa le prescrizioni legali;
- k. *analisi dei campioni*: analisi del campione di una derrata alimentare o di un oggetto d'uso al fine di constatare se soddisfa le prescrizioni legali.

² Fatte salve le definizioni divergenti nel diritto svizzero sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza e delle ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) o dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nelle seguenti disposizioni del diritto dell'Unione europea (UE):

- a. articolo 2 paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 854/2004¹³;
- b. articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004¹⁴.

¹¹ RS **910.19**

¹² RS **916.140**

¹³ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/2285, GU L 323 del 9.12.2015, pag. 2.

¹⁴ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, 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, GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 652/2014, GU L 189 del 27.6.2014, pag. 1.

Titolo 2: Controlli ufficiali

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 3 Requisiti per i controlli ufficiali

¹ I controlli ufficiali sono svolti dalle autorità di esecuzione. Servono a verificare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Sono eseguiti regolarmente e con frequenza adeguata, di solito senza preavviso. La frequenza dei controlli delle aziende soggette all'obbligo di notifica e di autorizzazione sono disciplinate dall'articolo 8 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹⁵ sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso.

³ I controlli ufficiali sono eseguiti in funzione dei rischi e tenendo conto dei seguenti criteri:

- a. i rischi constatati connessi alle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, alle aziende alimentari o che si occupano di oggetti d'uso, all'utilizzo di derrate alimentari e oggetti d'uso oppure ai processi, materiali, sostanze, attività od operazioni che possono avere conseguenze sulla sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. il comportamento adottato finora dalle persone responsabili e dall'azienda alimentare nei confronti del rispetto della legislazione sulle derrate alimentari;
- c. l'affidabilità dei controlli autonomi già eseguiti;
- d. la dimensione dell'azienda;
- e. le informazioni che potrebbero indicare una violazione della legislazione sulle derrate alimentari o gli oggetti d'uso;
- f. le eventuali garanzie date dall'autorità di esecuzione del Paese di origine;
- g. la potenziale possibilità di inganno delle pubblicità.

⁴ L'efficacia dei controlli ufficiali eseguiti deve essere verificata dalle autorità di esecuzione. Devono essere adottate misure in caso di necessità.

Art. 4 Documentazione correlata ai controlli ufficiali

¹ Le autorità di esecuzione verificano se i requisiti fissati sono rispettati, tenendo conto di prove oggettive.

² Eseguono i controlli ufficiali sulla base di una procedura documentata.

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

- a. gli obiettivi dei controlli;
- b. i compiti, le competenze e gli obblighi delle persone incaricate dei controlli;

¹⁵ RS 817.032

- c. le procedure di campionatura, i metodi e le tecniche di controllo, la valutazione dei risultati e le decisioni che ne derivano;
- d. la verifica dell'adeguatezza delle procedure di campionatura e di analisi, nonché dei metodi di test;
- e. i programmi di controllo e sorveglianza;
- f. le misure successive ai controlli ufficiali;
- g. la collaborazione con altri servizi e sezioni competenti;
- h. altre attività o informazioni necessarie per l'esecuzione efficiente dei controlli ufficiali.

⁴ Se necessario, la documentazione deve essere aggiornata.

Art. 5 Controllo dei lotti

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

Art. 6 Rapporto sul controllo

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

² Il rapporto deve informare circa:

- a. lo scopo dei controlli ufficiali;
- b. i metodi di controllo applicati;
- c. i risultati del controllo;
- d. all'occorrenza le misure che le persone responsabili devono adottare.

³ Le autorità cantonali di esecuzione mettono a disposizione della persona responsabile una copia del rapporto.

⁴ Se il controllo non dà adito a contestazioni, l'autorità di esecuzione della Confederazione può rinunciare all'allestimento di un rapporto sul controllo di cui al capoverso 1.

Art. 7 Notifica

Le autorità di esecuzione notificano immediatamente all'USAV le contestazioni da esse presentate e i casi che sono loro comunicati secondo l'articolo 84 ODerr¹⁶ se:

- a. vi è il pericolo di un danno per la salute; o
- b. le derrate alimentari o gli oggetti d'uso che costituiscono un danno per la salute sono stati consegnati a un numero indeterminato di consumatori e la

¹⁶ RS 817.02

popolazione in numerosi Cantoni o all'estero è stata messa in pericolo o potrebbe esserlo.

Art. 8 Sorveglianza e coordinamento dell'esecuzione

¹ L'USAV sorveglia l'esecuzione nei Cantoni.

² Dopo aver sentito le autorità di esecuzione, può emanare direttive sul coordinamento dell'esecuzione.

Capitolo 2: Controlli in Svizzera

Sezione 1: Attività e metodi di controllo

Art. 9

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

a. esame:

1. delle misure di controllo autonomo attuate nelle aziende e dei relativi risultati,
2. del materiale scritto e di altre registrazioni che potrebbero essere importanti per valutare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso,
3. del rispetto delle prescrizioni sulla tracciabilità,
4. del rispetto dei requisiti relativi alla caratterizzazione delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso,
5. del livello di formazione del personale, purché siano fissati relativi requisiti in materia di diritto sulle derrate alimentari,
6. del rispetto sull'obbligo di documentazione;

b. ispezione:

1. delle aziende, inclusi l'ambiente circostante, i locali, gli uffici, le installazioni, gli impianti, il parco macchine e il sistema di trasporto,
2. dei prodotti di partenza, degli ingredienti, dei coadiuvanti tecnologici e degli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di derrate alimentari e oggetti d'uso,
3. delle materie prime, dei prodotti intermedi, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
4. dei materiali e degli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari,
5. dei prodotti e delle procedure per la pulizia e la manutenzione e dei mezzi di lotta ai parassiti e agli organismi nocivi,
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. controllo dell'igiene nelle aziende;
- d. verifica dei requisiti e delle procedure connessi con l'obbligo di controllo autonomo secondo il capitolo 4 ODerr¹⁷; se un'impresa alimentare o una persona responsabile applica le procedure secondo l'articolo 80 ODerr, basate sui principi del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (Hazard Analysis Critical Control Points, principi HACCP), invece di fissare procedure proprie specifiche, va verificata l'applicazione regolare di queste linee guida del settore;
- e. colloqui con la persona responsabile di un'azienda e il suo personale;
- f. lettura dei valori registrati dagli apparecchi di misurazione delle aziende;
- g. verifica successiva delle misurazioni delle aziende con gli apparecchi dei controlli ufficiali.

² I controlli ufficiali delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso possono anche comprendere una serie di controlli o di misurazioni pianificate per mantenere una visione d'insieme sullo stato di osservanza della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Sezione 2:

Accertamenti in caso di focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari

Art. 10 Focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari

Per focolaio di malattie determinato dalle derrate alimentari si intende:

- a. l'insorgere di una malattia o di un'infezione connessa con certezza o con molta probabilità con la stessa derrata alimentare in almeno due casi nell'essere umano; o
- b. una situazione in cui i casi di malattia determinati dalle derrate alimentari constatati si sommano con frequenza maggiore a quella del previsto.

Art. 11 Misure

¹ Se constatata un focolaio di malattie determinato dalle derrate alimentari, il chimico cantonale informa immediatamente il medico cantonale.

² Se constatata nei pazienti la presenza ripetuta di agenti patogeni che possono essere trasmessi attraverso le derrate alimentari, il medico cantonale informa immediatamente il chimico cantonale sulla relativa fattispecie.

³ In caso di presunti focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari, il chimico cantonale esegue tutti gli accertamenti necessari per ripristinare la sicurezza delle derrate alimentari. Gli accertamenti sulle persone in ambito medico sono svolti dal medico cantonale.

⁴ Il chimico cantonale coordina gli accertamenti fra le diverse autorità e istituzioni. Se sono necessari accertamenti che rientrano nell'ambito di competenza del veterinario cantonale, essi vanno coordinati con quest'ultimo.

⁵ I dati rilevati dalle autorità nell'ambito degli accertamenti sui focolai devono essere immediatamente comunicati all'USAV.

⁶ I ceppi di agenti patogeni isolati nell'ambito degli accertamenti sui focolai devono essere conservati per ulteriori analisi.

Sezione 3: Elenchi delle aziende notificate e autorizzate e procedura di autorizzazione

Art. 12 Elenchi delle aziende notificate e autorizzate

¹ Le autorità cantonali di esecuzione tengono elenchi delle aziende notificate secondo l'articolo 20 ODerr¹⁸ e delle aziende autorizzate secondo gli articoli 21 e 62 ODerr.

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

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

⁴ L'autorità cantonale di esecuzione inserisce il numero di autorizzazione nel sistema d'informazione per i dati del servizio veterinario pubblico raccolti nell'ambito dell'esecuzione di cui all'ordinanza del 6 giugno 2014¹⁹ concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico.

Art. 13 Obbligo di autorizzazione

¹ Prima della decisione in merito all'autorizzazione l'azienda viene ispezionata sul posto dalle autorità cantonali di esecuzione. Se sono soddisfatti i requisiti determinanti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso per l'attività interessata, le autorità cantonali di esecuzione rilasciano l'autorizzazione.

² Se nell'ambito dell'ispezione si constatano lacune, le autorità cantonali di esecuzione possono rilasciare l'autorizzazione a condizione che le lacune siano colmate entro sei mesi. Se ciò non avviene entro il termine stabilito, l'autorizzazione decade.

Art. 14 Assegnazione del numero di autorizzazione

Le autorità cantonali di esecuzione assegnano alle aziende con l'autorizzazione un numero di autorizzazione. L'assegnazione del numero avviene secondo le disposizioni dell'USAV.

¹⁸ RS 817.02

¹⁹ RS 916.408

Sezione 4: Attività di controllo supplementari sui giocattoli

Art. 15 Istruzioni per gli organismi di valutazione della conformità

¹ Le autorità cantonali di esecuzione possono richiedere a un organismo di valutazione della conformità di fornire informazioni su ogni certificato di esame del tipo che ha rilasciato, revocato o rifiutato, compresi i rapporti delle prove e la documentazione tecnica.

² Se necessario, ordinano all'organismo di valutazione della conformità di verificare un certificato di esame del tipo.

³ Se constatano che un giocattolo non soddisfa i requisiti generali di sicurezza secondo l'articolo 66 capoversi 1–3 ODerr²⁰ e i requisiti particolari di sicurezza fissati dal DFI in virtù dell'articolo 66 capoverso 4 lettera b ODerr, le autorità cantonali di esecuzione possono ordinare all'organismo di valutazione della conformità di revocare il certificato di esame del tipo del giocattolo in questione.

Art. 16 Comunicazione delle misure ordinate all'organismo di valutazione della conformità

Le autorità cantonali di esecuzione comunicano all'organismo di valutazione della conformità competente le misure ordinate nei confronti del fabbricante, del rappresentante autorizzato, dell'importatore o del distributore in caso di mancata conformità di un giocattolo.

Art. 17 Obbligo di notifica nei confronti dell'USAV

In caso di contestazione le autorità cantonali di esecuzione trasmettono all'USAV le seguenti informazioni:

- a. i dati necessari per l'identificazione del giocattolo;
- b. l'origine del giocattolo;
- c. la descrizione del motivo per cui il giocattolo non soddisfa i requisiti di sicurezza e i pericoli che ne risultano;
- d. il tipo e la durata delle misure adottate;
- e. le argomentazioni del fabbricante, del rappresentante autorizzato, dell'importatore o del distributore;
- f. la non conformità e, eventualmente, le lacune delle norme tecniche applicabili;
- g. eventualmente, il sospetto o la certezza che la non conformità non è limitata al territorio svizzero.

Capitolo 3: Controlli al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione

Sezione 1: Disposizioni comuni

Art. 18 Autorità di esecuzione competente

¹ L'Amministrazione federale delle dogane (AFD) esegue i controlli ufficiali su derrate alimentari, oggetti d'uso, materie prime, prodotti intermedi, semilavorati, prodotti di partenza e sostanze destinate alla produzione di derrate alimentari al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione.

² Per la sua attività può avvalersi delle autorità cantonali di esecuzione.

³ In casi particolari, segnatamente quando il controllo ufficiale delle derrate alimentari o degli oggetti d'uso necessita di analisi di laboratorio o solleva questioni complesse, l'AFD e il servizio veterinario di confine possono delegare la loro attività di controllo, compresa la campionatura, alle autorità cantonali di esecuzione.

⁴ Nei casi secondo il capoverso 3 è compito delle autorità cantonali di esecuzione determinare i parametri da analizzare, prendere la decisione definitiva, ordinare le misure necessarie e riscuotere gli emolumenti.

Art. 19 Controlli da effettuare

¹ I controlli ufficiali devono includere:

- a. un esame dei documenti;
- b. una verifica visiva a campione della corrispondenza di certificati e altri documenti che accompagnano la partita con etichettatura e contenuto della partita;
- c. eventualmente un esame della merce.

² Si svolgono nell'ambito dell'imposizione doganale.

Art. 20 Notifica

L'AFD può notificare l'importazione, il transito e l'esportazione di merci alle autorità cantonali di esecuzione.

Art. 21 Informazione

Su richiesta l'AFD comunica all'USAV i dati necessari per l'esecuzione della presente ordinanza in relazione con le imposizioni doganali.

Sezione 2: Importazione

Art. 22 Esame della merce

¹ L'AFD esamina a campione se la merce corrisponde ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² L'esame della merce deve avvenire in condizioni adeguate in un luogo provvisto delle necessarie infrastrutture di controllo e in cui è possibile eseguire le analisi in maniera regolare, prelevare un numero di campioni adeguato alla gestione dei rischi e manipolare le derrate alimentari in maniera ineccepibile dal punto di vista igienico.

³ I campioni devono essere manipolati in modo tale da garantirne la validità giuridica e analitica.

Art. 23 Campionatura

¹ L'AFD può prelevare campioni di merce.

² Previo accordo con l'AFD, l'USAV può richiedere una campionatura per determinate merci.

³ La campionatura si basa sugli articoli 40–53.

⁴ In caso di delega secondo l'articolo 18 capoverso 3, l'AFD invia i campioni all'autorità cantonale di esecuzione del Cantone di destinazione della merce.

⁵ L'USAV può ordinare all'AFD di recapitare i campioni di determinate merci a un laboratorio particolarmente adatto per l'esame.

Art. 24 Contestazioni

¹ L'AFD o le autorità cantonali di esecuzione contestano le merci che non soddisfanno le esigenze della legislazione svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso e, se necessario, adottano misure.

² Comunicano per scritto il motivo della contestazione, il tipo di misure adottate e l'ammontare degli emolumenti secondo l'articolo 58 capoverso 2 lettera a LDerr alla persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale.

³ Se le merci sono contestate dall'autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima può riscuotere gli emolumenti secondo il capoverso 2 direttamente dalla persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale.

Art. 25 Misure

¹ L'AFD può:

- a. trasferire le merci contestate, per un esame approfondito, all'autorità cantonale di esecuzione; a tale scopo la persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale è tenuta a condurre le merci entro un termine determinato, a sue spese e a suo rischio e pericolo, all'autorità cantonale di esecuzione, senza modificarle;

- b. respingere le merci contestate se:
 - 1. le lacune constatate non possono essere colmate, e
 - 2. tali merci non costituiscono un danno per la salute;
- c. sequestrare le merci se è necessario per la protezione dei consumatori e se:
 - 1. tali merci sono state contestate,
 - 2. vi è il sospetto fondato che le merci interessate non soddisfino le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, oppure
 - 3. le merci sono state respinte ma non allontanate entro il termine fissato dall'ufficio doganale;
- d. su richiesta delle autorità cantonali di esecuzione, adottare altre misure secondo l'articolo 34 LDerr.

² Se le merci contestate sono trasferite per un esame approfondito all'autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima decide in merito a:

- a. ulteriori misure da adottare secondo gli articoli 34–37 LDerr;
- b. l'ammontare degli emolumenti secondo l'articolo 58 capoverso 2 lettera a LDerr.

Art. 26 Mancanza di documenti di accompagnamento

¹ L'AFD esamina al momento dell'imposizione doganale i documenti di accompagnamento necessari secondo l'articolo 86 capoverso 2 ODerr²¹.

² Le spedizioni che al momento dell'importazione sono prive dei documenti di accompagnamento necessari secondo l'articolo 86 capoverso 2 ODerr possono essere respinte alla frontiera secondo le disposizioni dell'articolo 25 capoverso 1 lettera b.

Art. 27 Divieto di importazione

L'AFD esegue i divieti di importazione emanati dal Consiglio federale e dal DFI.

Sezione 3: Transito

Art. 28

¹ Le autorità di esecuzione possono confiscare le merci in transito che sono manifestamente nocive per la salute.

² Gli articoli 23 e 25 capoversi 1 lettera a e 2 si applicano per analogia al controllo al momento del transito.

²¹ RS 817.02

Sezione 4: Esportazione

Art. 29 Riconoscimento come azienda esportatrice e sorveglianza

¹ L'USAV può riconoscere un'azienda come azienda esportatrice, se il Paese di destinazione lo richiede ai fini dell'importazione.

² Le autorità cantonali di esecuzione sorvegliano le aziende esportatrici.

Art. 30 Attestazioni ufficiali

¹ Le autorità cantonali di esecuzione su richiesta possono attestare che:

- a. le esigenze specifiche del Paese di destinazione sono rispettate;
- b. le merci destinate all'esportazione sono idonee al consumo e all'uso;
- c. l'azienda alimentare in questione sottostà al suo controllo.

² Possono, su richiesta, subordinare il rilascio dell'attestazione secondo il capoverso 1 lettere a o b alla presentazione, da parte dell'azienda, dei seguenti documenti per le merci:

- a. le prescrizioni legali determinanti del Paese di destinazione; oppure
- b. una perizia o un rapporto di analisi rilasciato da un organismo accreditato.

Art. 31 Controlli al momento dell'esportazione

¹ Le autorità di esecuzione possono confiscare le merci destinate all'esportazione che sono manifestamente nocive per la salute.

² Gli articoli 23 e 25 capoversi 1 lettera a e 2 si applicano per analogia al controllo al momento dell'esportazione.

Capitolo 4: Controlli approfonditi al momento dell'importazione di determinate derrate alimentari

Art. 32 Controlli approfonditi

¹ Al momento dell'importazione l'USAV esegue, per determinate derrate alimentari provenienti da determinati Paesi di origine e di provenienza nonché per le derrate alimentari trasformate e composte che contengono tali derrate alimentari, controlli approfonditi secondo le disposizioni e le condizioni degli allegati 1 e 3.

² Se alle derrate alimentari è allegato un'attestazione secondo l'articolo 86 capoverso 2 ODerr²², l'USAV può discostarsi dalle frequenze di controllo previste.

Art. 33 Compiti dell'ufficio doganale

¹ L'ufficio doganale controlla per le spedizioni all'importazione se il controllo prescritto dall'USAV è stato effettuato e se gli emolumenti sono dichiarati correttamente.

² Se stabilisce che il controllo prescritto non è stato effettuato, ne informa l'USAV e trattiene sulla base del diritto doganale le spedizioni non ancora rilasciate.

Art. 34 Esecuzione dei controlli ufficiali approfonditi

¹ L'USAV esegue senza indugio ai punti di controllo secondo l'allegato 2 i seguenti controlli:

- a. esame dei documenti di tutte le spedizioni entro due giorni lavorativi dall'arrivo al punto di controllo, sempre che non si contrappongano circostanze straordinarie e inevitabili;
- b. esame della corrispondenza fra i documenti e le merci (controlli d'identità) e analisi della merce, tra cui analisi di laboratorio, agli intervalli temporali indicati negli allegati 1 e 3 e in modo che gli imprenditori del settore alimentare o i loro rappresentanti non possano prevedere se una determinata spedizione sarà sottoposta ad analisi della merce; i risultati delle analisi della merce devono essere resi disponibili non appena tecnicamente possibile.

² L'USAV può incaricare le autorità cantonali di esecuzione o i laboratori accreditati di eseguire le analisi di laboratorio della merce.

³ Al termine dei controlli di cui al capoverso 1, l'USAV:

- a. compila i pertinenti campi nella parte II del documento comune di entrata;
- b. allega i risultati del controllo;
- c. fa una copia del documento comune di entrata firmato e timbrato.

⁴ L'originale del documento comune di entrata accompagna la spedizione durante il trasporto successivo fino al luogo di destinazione citato nel documento stesso.

⁵ L'USAV può autorizzare il trasporto successivo della spedizione dal punto di vista della legislazione sulle derrate alimentari prima che siano disponibili i risultati delle analisi della merce. Se concede tale autorizzazione, l'USAV informa l'autorità di esecuzione nel luogo di destinazione. Sono prese misure adeguate affinché la spedizione rimanga costantemente sotto la sorveglianza dell'USAV e non possa essere manipolata in modo non ammesso prima che i risultati delle analisi della merce non siano disponibili.

⁶ Se una spedizione è trasportata prima che siano disponibili i risultati delle analisi della merce, deve essere allegata a tal scopo una copia autenticata del documento comune di entrata originale.

Art. 35 Requisiti minimi dei punti di controllo

I punti di controllo devono disporre di:

- a. un numero sufficiente di collaboratori qualificati e con la necessaria esperienza;
- b. strutture adeguate dove possono essere effettuati i controlli necessari;
- c. attrezzature adeguate per la campionatura ai fini dell'analisi;
- d. un laboratorio secondo l'articolo 34 capoverso 2.

Art. 36 Codificazione della spedizione

¹ Ogni spedizione è caratterizzata mediante un codice.

² Questo codice deve essere riportato sul documento con i risultati della campionatura e delle analisi nonché sul certificato sanitario.

³ Ogni singola confezione o altra unità di imballaggio della spedizione deve essere caratterizzata con questo codice.

Art. 37 Suddivisione di una spedizione

Le spedizioni possono essere suddivise solo quando i controlli secondo l'articolo 34 sono conclusi e il documento comune di entrata è stato completato dall'autorità di esecuzione della Confederazione.

Art. 38 Liberazione definitiva di una spedizione

Le spedizioni possono essere rilasciate definitivamente dal punto di vista della legislazione sulle derrate alimentari soltanto quando tutti i controlli secondo l'articolo 34 sono stati eseguiti e le analisi della merce hanno fornito un risultato soddisfacente.

Titolo 3: Campionatura e procedure di analisi**Capitolo 1: Requisiti dei laboratori****Art. 39**

¹ I laboratori ufficiali, i laboratori di riferimento 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 di taratura»²³.

² L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova si basano sull'ordinanza del 17 giugno 1996²⁴ sull'accreditamento e sulla designazione.

²³ La norma menzionata può essere consultata e ottenuta presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

²⁴ RS 946.512

Capitolo 2: Campionatura

Art. 40 Competenza

¹ I campioni sono prelevati dalle autorità di esecuzione competenti.

² Le autorità di esecuzione assicurano che i campioni siano manipolati in modo tale da garantirne la validità giuridica e analitica in ogni momento della campionatura, del trasporto e dell'analisi.

Art. 41 Campionatura

Le autorità di esecuzione possono prelevare campioni segnatamente da:

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

Art. 42 Esecuzione della campionatura

¹ Le autorità di esecuzione possono prelevare un campione singolo o diversi campioni secondo un piano di campionatura.

² La campionatura avviene prelevando una determinata quantità di derrata alimentare, di oggetto d'uso o di sostanza (anche dall'ambiente) importante per la produzione, la trasformazione e la distribuzione di derrate alimentari.

³ La quantità del campione deve essere tale da risultare sufficiente non solo per l'analisi prevista ma anche per eventuali verifiche successive.

⁴ Dalla merce preimballata è prelevata quale campione un'unità di vendita. Se essa non contiene la quantità necessaria all'analisi, si possono prelevare più unità.

⁵ La merce non preimballata sfusa o liquida viene mescolata prima della campionatura. Se ciò non è possibile a causa della natura della merce, si prelevano campioni parziali in punti diversi. Il mescolamento e il prelievo di campioni parziali possono non aver luogo se non sono utili per l'analisi.

Art. 43 Piani di campionatura

Per i lotti possono essere prelevati diversi campioni secondo un piano di campionatura, in particolare se:

- a. vi è il sospetto che il lotto non soddisfi in tutto o in parte i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- b. l'obiettivo dell'analisi non può essere raggiunto con un campione singolo.

Art. 44 Presenza e collaborazione del proprietario della merce

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

² Le autorità di esecuzione possono richiedere che il proprietario della merce o il suo rappresentante rilasci le informazioni necessarie per raggiungere l'obiettivo dell'analisi ed eventualmente presenti giustificativi e documentazione. Possono obbligarlo a collaborare alla campionatura.

Art. 45 Procedura

¹ Il prelievo, il confezionamento e il trasporto dei campioni si basano sull'obiettivo dell'analisi.

² L'autorità di esecuzione procede secondo le raccomandazioni e le direttive dell'Ufficio federale competente.

³ Se mancano disposizioni o direttive su come raggiungere un determinato obiettivo dell'analisi, l'autorità di esecuzione applica un metodo riconosciuto dalla scienza e dalla tecnica.

Art. 46 Imbottigliamento e imballaggio

Se non possono essere prelevati negli imballaggi originali non danneggiati, i campioni vanno imbottigliati o imballati in recipienti o materiali da imballaggio adeguati.

Art. 47 Caratterizzazione

Ogni campione è caratterizzato subito dopo il suo prelievo in modo univoco.

Art. 48 Rapporto sulla campionatura

¹ Per ogni campionatura è elaborato un rapporto sulla campionatura con i seguenti dati:

- a. nome e indirizzo completi del proprietario della merce;
- b. designazione specifica ed eventualmente di fantasia della merce;
- c. luogo, data e ora della campionatura;
- d. caratterizzazione del campione;
- e. tipo di chiusura del campione (confezione originale, sigillo, piombo);
- f. quantità reale o stimata della merce al momento della campionatura;

- g. prezzo di acquisto o di vendita;
- h. motivo della campionatura.

² Se disponibili vanno inoltre annotati:

- a. ulteriori dati per l'identificazione della merce quali il codice di fabbricazione, il lotto, la marca, la data di confezionamento, di fornitura o di conservazione;
- b. designazione esatta del fornitore (fabbricante, 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. dati sulle condizioni di deposito;
- e. eventuali pubblicità riguardanti la merce.

³ Per particolari campionature come i campioni di acqua possono essere elaborati rapporti sulla campionatura semplificati. Per il prelievo di più campioni nello stesso luogo, come ad esempio posti di raccolta all'interno di depositi o presso grossisti, possono essere elaborati rapporti collettivi.

⁴ Per la campionatura al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione, l'USAV può prevedere un rapporto sulla campionatura semplificato.

⁵ L'autorità di esecuzione e, se presente, il proprietario della merce o il suo rappresentante firmano il rapporto sulla campionatura.

⁶ L'autorità di esecuzione attesta con la sua firma che il campione è stato prelevato secondo le prescrizioni, che non vi è stato nessuno scambio e che il rapporto sulla campionatura corrisponde ai fatti.

⁷ Il proprietario della merce o il suo rappresentante conferma con la sua firma la correttezza del rapporto sulla campionatura. Se la firma viene negata, l'autorità di esecuzione annota nel rapporto sulla campionatura il rifiuto e l'eventuale motivazione.

Art. 49 Sigillatura e piombatura

¹ L'autorità di esecuzione sigilla o piomba i campioni se successive modifiche dei campioni non possono essere escluse in altro modo.

² Se sono prelevati più campioni, la confezione collettiva (cassa, cesto, ecc.) può essere legata e sigillata oppure piombata.

Art. 50 Ricevuta

¹ L'autorità di esecuzione rilascia al proprietario della merce o al suo rappresentante una ricevuta per i campioni prelevati che designa i campioni e il loro valore. Quale ricevuta vale anche una copia del rapporto sulla campionatura.

² Nell'ambito della campionatura in serie durante la fornitura di latte nel posto di raccolta una copia del rapporto collettivo è affissa in un punto ben visibile; tale affissione vale come ricevuta.

Art. 51 Invio al laboratorio

I campioni prelevati sono immediatamente inviati al laboratorio insieme al rapporto sulla campionatura.

Art. 52 Informazione del laboratorio

L'autorità di esecuzione informa il laboratorio su tutte le circostanze che possono essere fondamentali per l'analisi, in particolare sui motivi della campionatura.

Art. 53 Rimborso del valore del campione

¹ Se un campione non è contestato, l'autorità di esecuzione deve, su richiesta del proprietario della merce, rimborsare il valore del campione.

² I campioni con un valore di acquisto inferiore a 10 franchi non sono rimborsati.

Capitolo 3: Raccomandazioni e direttive per le procedure di analisi**Art. 54**

¹ Le analisi sono eseguite secondo le raccomandazioni e le direttive dell'Ufficio federale competente o secondo le norme e i protocolli riconosciuti a livello internazionale, segnatamente quelli del Comitato europeo di normalizzazione (CEN), dell'ISO o del *Codex Alimentarius*.

² Se sono applicate altre procedure di analisi, sono da preferire quelle la cui affidabilità soddisfa i criteri di cui all'allegato 4.

Capitolo 4: Raccomandazioni e direttive per le procedure di campionatura e le procedure d'esame**Art. 55**

¹ L'USAV pubblica raccomandazioni e direttive per le procedure di campionatura e le procedure d'esame delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso.

² Le procedure di campionatura raccomandate di cui al capoverso 1 devono corrispondere a norme o protocolli riconosciuti a livello internazionale, segnatamente a quelli del CEN, dell'ISO o del *Codex Alimentarius* oppure ad altre procedure utili al raggiungimento dello scopo o sviluppate secondo protocolli scientifici.

Titolo 4: Laboratori nazionali di riferimento

Art. 56 Laboratori nazionali di riferimento per le derrate alimentari e gli oggetti d'uso

¹ L'USAV designa laboratori nazionali di riferimento per gli ambiti di cui all'allegato 5.

² L'USAV pubblica l'elenco dei laboratori di riferimento designati sul suo sito Internet.

Art. 57 Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

¹ I laboratori nazionali di riferimento devono svolgere, nel loro ambito di competenza, i seguenti compiti:

- a. collaborare con i laboratori comunitari di riferimento;
- b. coordinare le attività dei laboratori incaricati dei controlli ufficiali;
- c. eseguire all'occorrenza test comparativi tra i laboratori ufficiali e provvedere affinché a seguito di tali test siano adottate le necessarie misure;
- d. garantire che le informazioni fornite dai laboratori comunitari di riferimento siano trasmesse all'USAV e ai laboratori in Svizzera incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali;
- e. fornire all'autorità competente sostegno scientifico e tecnico nell'attuazione dei piani di controllo nazionali.

² L'USAV fissa per ogni laboratorio di riferimento le modalità per i compiti da svolgere.

³ L'attività dei singoli laboratori nazionali di riferimento è regolarmente sottoposta a una valutazione eseguita sotto la direzione dell'USAV.

⁴ L'USAV può revocare a un laboratorio nazionale di riferimento in qualsiasi momento la sua funzione se il laboratorio non soddisfa più uno o più dei suoi compiti, requisiti od obblighi.

Art. 58 Requisiti dei laboratori nazionali di riferimento

I laboratori nazionali di riferimento devono:

- a. soddisfare i criteri di cui all'articolo 39;
- b. disporre di personale:
 1. sufficientemente qualificato e formato nelle procedure di diagnosi e di analisi applicate nel suo ambito di competenza,
 2. formato ai casi di emergenza,
 3. che padroneggia almeno una lingua ufficiale della Confederazione;
- c. garantire che il loro personale mantenga la riservatezza su determinate operazioni, determinati risultati e determinate comunicazioni;

- d. disporre delle attrezzature e dei prodotti necessari allo svolgimento dei compiti conferiti loro;
- e. eventualmente disporre di un elenco aggiornato delle sostanze di riferimento e dei reagenti disponibili nonché di un elenco aggiornato dei fabbricanti e dei fornitori di tali sostanze e reagenti;
- f. disporre di una struttura amministrativa adeguata;
- g. disporre di sufficienti conoscenze riguardo a norme e prassi internazionali;
- h. tenere conto della ricerca a livello nazionale e dell'UE.

Titolo 5: Relazioni con Stati terzi

Art. 59 Esami da parte di autorità estere

L'USAV è l'autorità competente per il rilascio delle autorizzazioni alle autorità estere che intendono controllare aziende svizzere che esportano derrate alimentari od oggetti d'uso nel loro Paese.

Art. 60 Scambio internazionale di dati

¹ L'USAV scambia dati personali con le autorità competenti degli Stati terzi o delle organizzazioni internazionali solo quando è necessario:

- a. in virtù di accordi internazionali firmati dalla Svizzera;
- b. per gestire situazioni di emergenza o di crisi.

² Per il trattamento dei dati scambiati può partecipare a sistemi di rete informatica esteri o realizzare un suo sistema di rete informatica.

³ Le autorità di esecuzione trasmettono all'USAV i dati e le informazioni necessari in una forma adeguata al sistema di rete informatica.

Titolo 6: Requisiti del personale incaricato dei controlli ufficiali e relativa formazione

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 61

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

² Solo le persone che hanno una delle formazioni definite nella presente ordinanza possono essere incaricate dei controlli ufficiali nel Cantone. Devono inoltre mantenere le loro conoscenze aggiornate e in caso di necessità assolvere una formazione complementare.

³ Le persone incaricate dei controlli ufficiali devono essere indipendenti dalle aziende che ispezionano o controllano. A esse si applicano i motivi di ricsuzione di cui all'articolo 10 capoverso 1 della legge del 20 dicembre 1968²⁵ sulla procedura amministrativa.

⁴ Le aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione di cui all'articolo 21 ODerr²⁶ devono essere controllate da persone che possiedono un attestato di capacità di veterinario ufficiale secondo l'ordinanza del 16 novembre 2011²⁷ concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico.

⁵ L'USAV e la Direzione generale delle dogane organizzano congiuntamente corsi di formazione per le persone incaricate del controllo alla frontiera. Provvedono affinché il contenuto di questi corsi corrisponda allo stato più recente della scienza.

Capitolo 2: Formazione delle persone incaricate dei controlli ufficiali cantonali

Art. 62 Condizione per un'attività ufficiale

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

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

Capitolo 3: Diploma federale di chimico delle derrate alimentari

Sezione 1: Ottenimento del diploma

Art. 63 Principi

¹ Il diploma federale di chimico delle derrate alimentari (DChDerr) è la condizione per essere nominati o assunti come chimico cantonale.

² Chi intende ottenere il DChDerr deve:

- a. comprovare la formazione preliminare teorica; e
- b. aver assolto la formazione necessaria.

²⁵ RS 172.021

²⁶ RS 817.02

²⁷ RS 916.402

Art. 64 Formazione preliminare teorica

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

- a. un diploma di master in chimica, biochimica o scienze alimentari oppure in scienze naturali generali con chimica o biochimica quale materia d'esame; oppure
- b. un diploma secondo la legge del 23 giugno 2006²⁸ sulle professioni mediche.

² Il diploma di cui al capoverso 1 lettera a deve essere stato rilasciato da una scuola universitaria ai sensi dell'articolo 2 capoverso 2 della legge federale del 30 settembre 2011²⁹ sulla promozione e sul coordinamento del settore universitario svizzero o da una scuola universitaria straniera riconosciuta o accreditata dallo Stato.

³ In casi eccezionali la comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta anche con altri attestati di fine studi. Sul riconoscimento decide la Commissione d'esame per il diploma di chimico delle derrate alimentari (CE-DChDerr).

Art. 65 Formazione

¹ Il candidato al DChDerr deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria o da una formazione comune di Confederazione e Cantoni nelle seguenti materie:

- a. tecnologia delle derrate alimentari;
- b. microbiologia delle derrate alimentari;
- c. chimica delle derrate alimentari e merceologia nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- d. analisi delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- e. igiene delle derrate alimentari e sistema e principi HACCP;
- f. tossicologia nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- g. diritto applicabile in Svizzera e a livello internazionale nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso e fondamenti di diritto pubblico e di diritto amministrativo.

² Il candidato deve anche presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria, da una formazione comune di Confederazione e Cantoni o da un'altra istituzione nelle seguenti materie:

- a. approvvigionamento di acqua potabile;
- b. analisi dei rischi;
- c. organizzazione e procedure del controllo delle derrate alimentari in Svizzera;
- d. epidemiologia;
- e. economia aziendale;

²⁸ RS 811.11

²⁹ RS 414.20

- f. gestione della qualità;
- g. comunicazione;
- h. nutrizione.

³ Il candidato deve inoltre comprovare la partecipazione:

- a. complessivamente almeno 350 lezioni;
- b. ad almeno 20 lezioni per ogni materia.

⁴ Il candidato deve altresì comprovare almeno due anni di esperienza professionale:

- a. in un'azienda di fabbricazione di derrate alimentari o di oggetti d'uso;
- b. nell'analisi di derrate alimentari o di oggetti d'uso;
- c. presso un'autorità federale attiva nel campo della sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso; oppure
- d. nell'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari o gli oggetti d'uso.

⁵ In casi eccezionali la comprova della necessaria esperienza professionale può essere prodotta anche in altro modo. Sul riconoscimento decide la CE–DChDerr.

Art. 66 Diploma

¹ Per ottenere il DChDerr, il candidato deve comprovare di soddisfare le condizioni richieste.

² Deve presentare all'USAV tutti i documenti rilevanti, in particolare un curriculum vitae con la descrizione della formazione e dell'esperienza professionale.

³ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 6 numero 3.1.

Sezione 2: Commissione di esame per il diploma di chimico delle derrate alimentari

Art. 67 Compiti e competenze

¹ La CE–DChDerr ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. assicura le possibilità di formazione;
- b. verifica, sulla base dei documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni richieste;
- c. decide in merito al soddisfacimento delle condizioni e rilascia i diplomi;
- d. decide in merito al riconoscimento delle formazioni equivalenti svolte in Svizzera o all'estero.

² Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE–DChDerr.

Art. 68 Indennità

L'indennità per i membri della CE–DChDerr è disciplinata dagli articoli 8/–8/ dell'ordinanza del 25 novembre 1998³⁰ sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione (OLOGA).

Art. 69 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE–DChDerr.

Capitolo 4: Diploma federale di ispettore delle derrate alimentari**Sezione 1: Ottenimento del diploma****Art. 70** Principio

¹ Il diploma federale di ispettore delle derrate alimentari (DIDerr) è la condizione per essere nominati o assunti come ispettore delle derrate alimentari.

² Chi intende ottenere il DIDerr deve:

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

Art. 71 Formazione preliminare

¹ La comprova della formazione preliminare può essere prodotta con:

- a. un diploma di bachelor in uno degli ambiti secondo l'articolo 64 capoverso 1; o
- b. un tirocinio completo e cinque anni di esperienza professionale:
 1. in un'azienda di fabbricazione di derrate alimentari o di oggetti d'uso, un'azienda di analisi di derrate alimentari o di oggetti d'uso, in un'azienda di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari o gli oggetti d'uso, oppure
 2. nell'ambito di un diploma.

² In casi eccezionali la comprova della formazione preliminare può essere prodotta anche in altro modo.

Art. 72 Formazione teorica

¹ Il candidato al DIDerr deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria o da una formazione comune di Confederazione e Cantoni nelle seguenti materie:

³⁰ RS 172.010.1

- a. tecnologia delle derrate alimentari;
 - b. microbiologia delle derrate alimentari;
 - c. merceologia nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
 - d. igiene delle derrate alimentari e sistema e principi HACCP;
 - e. tossicologia nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
 - f. diritto applicabile in Svizzera nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
 - g. sicurezza nella catena alimentare.
- ² Il candidato deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria, da una formazione comune di Confederazione e Cantoni o da un'altra istituzione nelle seguenti materie:
- a. approvvigionamento di acqua potabile;
 - b. garanzia della qualità.
- ³ Il candidato deve comprovare la partecipazione:
- a. complessivamente almeno 225 lezioni;
 - b. ad almeno 20 lezioni per ogni materia.

Art. 73 Formazione pratica

¹ La formazione pratica dura un anno. Si svolge sotto la direzione:

- a. del chimico cantonale; o
- b. di un'autorità federale incaricata dell'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Consiste in:

- a. un corso sui metodi di analisi in generale;
- b. un corso sui più importanti metodi di analisi dell'autorità formatrice;
- c. un'introduzione a semplici analisi di laboratorio;
- d. un'istruzione per il servizio esterno.

³ La formazione pratica sui compiti dell'ispettore delle derrate alimentari include i seguenti ambiti:

- a. esame organolettico;
- b. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;
- c. rapporti e verbali di ispezione;
- d. campionature ufficiali;
- e. valutazione di caratterizzazioni e pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso;
- f. valutazione dei progetti di costruzione delle aziende alimentari.

⁴ Per l'istruzione per il servizio esterno devono essere previsti almeno 40 giorni, di cui cinque giorni al di fuori del Cantone in cui è svolta la formazione.

Art. 74 Esame di diploma

¹ L'esame di diploma consiste in esami pratici nei seguenti ambiti:

- a. valutazione di derrate alimentari e oggetti d'uso sulla base di esempi pratici;
- b. valutazione di pubblicità e caratterizzazioni;
- c. attività di ispezione.

² L'esame dura:

- a. per l'ambito secondo il capoverso 1 lettera a, mezz'ora;
- b. per l'ambito secondo il capoverso 1 lettera b, un'ora;
- c. per l'ambito secondo il capoverso 1 lettera c, da un'ora e mezza a quattro ore.

³ I costi per l'esame di diploma sono disciplinati nell'allegato 6 numero 3.2.

Art. 75 Iscrizione e ammissione all'esame di diploma

¹ Il candidato all'esame di diploma presenta una domanda scritta all'USAV.

² All'iscrizione vanno allegati:

- a. un curriculum vitae con la descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
- b. le prove della formazione preliminare e della formazione teorica di cui agli articoli 71 e 72 e una conferma della direzione della formazione pratica.

³ La Commissione d'esame per il DIDerr (CE-DIDerr) decide sull'ammissione all'esame di diploma.

⁴ L'emolumento per l'esame secondo l'allegato 6 numero 3.2 deve essere versato prima dell'esame.

Art. 76 Valutazione delle prestazioni

¹ Le prestazioni sono valutate secondo la seguente scala delle note:

- 6 = molto bene
- 5 = bene
- 4 = sufficiente
- 3 = insufficiente
- 2 = male
- 1 = molto male

² Sono ammessi i mezzi punti.

Art. 77 Risultato dell'esame di diploma

¹ Per ogni esame pratico vi è una nota.

² In base alle singole note è calcolata una media.

³ L'esame di diploma è superato se:

- a. la media delle note raggiunge almeno il 4,0;
- b. non è assegnata più di una nota inferiore a 4; e
- c. non è assegnata nessuna nota inferiore a 3.

⁴ La CE–DIDerr comunica per scritto al candidato il risultato sotto forma di decisione.

Art. 78 Comportamento sleale

¹ La CE–DIDerr può escludere provvisoriamente o definitivamente i candidati che hanno ottenuto l'ammissione all'esame di diploma tramite dati falsi o incompleti oppure che durante l'esame di diploma hanno utilizzato mezzi non ammessi.

² L'esame dei candidati esclusi provvisoriamente viene considerato non superato.

Art. 79 Ripetizione

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

² In caso di ripetizione l'emolumento per l'esame deve essere nuovamente versato.

Art. 80 Diploma

¹ Se l'esame di diploma è superato, la CE–DIDerr rilascia il diploma.

² Il documento è firmato dal presidente della CE–DIDerr.

³ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 6 numero 3.2.

Sezione 2: Commissione di esame per il diploma di ispettore delle derrate alimentari**Art. 81** Compiti e competenze

¹ La CE–DIDerr ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. prepara gli esami e fissa i compiti dell'esame;
- b. conduce gli esami e può avvalersi a tale scopo di esperti;
- c. verifica, sulla base dei documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni stabilite dalla CE–DIDerr;
- d. decide in merito al riconoscimento delle formazioni equivalenti svolte in Svizzera o all'estero.

² Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE-DIDerr.

Art. 82 Indennità

L'indennità per i membri della CE-DIDerr è disciplinata dagli articoli 8/1-8/4 OLOGA³¹.

Art. 83 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE-DIDerr.

Capitolo 5: Diploma federale di controllore delle derrate alimentari

Sezione 1: Ottenimento del diploma

Art. 84 Principio

¹ Chi intende ottenere il diploma federale di controllore delle derrate alimentari (DCoDerr) deve:

- a. comprovare la formazione preliminare;
- b. aver assolto la formazione;
- c. superare l'esame di diploma.

² In casi eccezionali la Commissione di esame per il DCoDerr (CE-DCoDerr) può dispensare il candidato dall'esame di diploma se ciò è giustificato dalla formazione preliminare.

Art. 85 Formazione preliminare

¹ La formazione preliminare consiste in una formazione professionale di base completa e in almeno tre anni di esperienza professionale corrispondente o in un diploma di maestria.

² La formazione preliminare è anche considerata sufficiente se sono soddisfatte le condizioni per l'ammissione alla formazione di ispettore delle derrate alimentari.

³ La CE-DCoDerr decide in merito al riconoscimento di altri cicli di formazione e attività pratiche.

Art. 86 Formazione

¹ La formazione di controllore delle derrate alimentari dura almeno tre mesi. Si svolge sotto la direzione del chimico cantonale competente.

³¹ RS 172.010.1

- ² La formazione di controllore delle derrate alimentari include i seguenti ambiti:
- a. diritto applicabile in Svizzera nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
 - b. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari;
 - c. microbiologia delle derrate alimentari;
 - d. igiene delle derrate alimentari e delle aziende;
 - e. valutazione di caratterizzazioni e pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso;
 - f. valutazione del controllo autonomo, compresi la buona prassi procedurale e i principi HACCP secondo il *Codex Alimentarius*;
 - g. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;
 - h. rapporti e verbali di ispezione;
 - i. campionatura ufficiale;
 - j. conoscenze sui più importanti metodi di analisi dell'autorità formatrice;
 - k. istruzione per il servizio esterno.

Art. 87 Parte teorica dell'esame di diploma

- ¹ La parte teorica dell'esame di diploma è condotta dalla CE–DCoDerr.
- ² Si estende agli ambiti di cui all'articolo 86 capoverso 2 lettere a–f.
- ³ Si svolge per scritto.
- ⁴ I costi per l'esame di diploma sono disciplinati nell'allegato 6 numero 3.3.

Art. 88 Parte pratica dell'esame di diploma

- ¹ La parte pratica dell'esame di diploma si estende agli ambiti di cui all'articolo 86 capoverso 2 lettere f–i e dura almeno due ore.
- ² Consiste nell'ispezione di un'azienda alimentare e in campionature ufficiali.
- ³ È eseguita dal chimico cantonale responsabile della formazione del candidato. Le eventuali istruzioni della CE–DCoDerr vanno rispettate. Un membro della CE–DCoDerr può seguire l'esame.

Art. 89 Iscrizione e ammissione all'esame di diploma

- ¹ Il candidato all'esame di diploma presenta una domanda scritta all'USAV.
- ² All'iscrizione vanno allegati:
- a. un curriculum vitae con la descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
 - b. le prove della formazione preliminare e della formazione di cui agli articoli 85 e 86.

³ La CE–DCoDerr decide sull’ammissione all’esame.

⁴ L’emolumento per l’esame secondo l’allegato 6 numero 3.3 deve essere versato prima dell’esame.

Art. 90 Risultato dell’esame di diploma

¹ Per ogni ambito di esame secondo gli articoli 87 e 88 è assegnata una nota.

² In base alle note ottenute sono calcolate una media per la parte teorica e una media per la parte pratica.

³ Si applica la scala delle note di cui all’articolo 76.

⁴ Il chimico cantonale che esegue la parte pratica dell’esame comunica immediatamente le singole note alla CE–DCoDerr.

⁵ L’esame di diploma è superato se:

- a. la media delle note nella parte teorica e nella parte pratica raggiunge almeno il 4,0; e
- b. non è assegnata nessuna nota inferiore a 3.

⁶ La CE–DCoDerr comunica per scritto al candidato il risultato sotto forma di decisione.

Art. 91 Comportamento sleale

¹ La CE–DCoDerr può escludere provvisoriamente o definitivamente i candidati che hanno ottenuto l’ammissione all’esame di diploma tramite dati falsi o incompleti oppure che durante l’esame di diploma hanno utilizzato mezzi non ammessi.

² L’esame dei candidati esclusi provvisoriamente è considerato non superato.

Art. 92 Ripetizione

¹ Chi non ha superato la parte teorica o pratica dell’esame di diploma può ripeterla una volta.

² In caso di ripetizione l’emolumento per l’esame deve essere nuovamente versato.

Art. 93 Diploma

¹ Se l’esame di diploma è superato, la CE–DCoDerr rilascia il diploma.

² Se il candidato è stato dispensato dall’esame di diploma, la CE–DCoDerr rilascia il diploma quando è stata completata la formazione di cui all’articolo 86.

³ Il documento è firmato dal presidente della CE–DCoDerr.

⁴ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell’allegato 6 numero 3.3.

Sezione 2: Commissione di esame per il diploma di controllore delle derrate alimentari

Art. 94 Compiti e competenze

¹ La CE–DCoDerr ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. fissa gli obiettivi di apprendimento e i contenuti formativi delle materie di cui all'articolo 86 capoverso 2 lettere a–i;
- b. prepara gli esami ed emana direttive sulla loro esecuzione;
- c. fissa i compiti dell'esame;
- d. conduce gli esami teorici;
- e. esercita la vigilanza sugli esami pratici e ne assicura lo svolgimento uniforme;
- f. esamina, sulla base dei documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni secondo gli articoli 85 e 86;
- g. decide in merito al riconoscimento delle formazioni equivalenti svolte in Svizzera o all'estero.

² Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE–DCoDerr.

Art. 95 Indennità

L'indennità per i membri della CE–DCoDerr è disciplinata secondo gli articoli 8/–8t OLOGA³².

Art. 96 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE–DCoDerr.

Titolo 7: Trattamento dei dati di esecuzione

Sezione 1: Dati personali necessari all'esecuzione

Art. 97 Trattamento e tipo di dati personali

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi secondo gli articoli 55 e 60 LDerr sono autorizzati a trattare i dati personali necessari ad adempiere i compiti loro spettanti in virtù della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Le autorità cantonali di esecuzione trattano i dati personali:

- a. raccolti durante i controlli in aziende alimentari o che si occupano di oggetti d'uso;

³² RS 172.010.1

b. trasmessi da un'altra autorità di esecuzione.

³ L'AFD tratta i dati personali necessari ai controlli al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso.

⁴ L'USAV tratta i dati personali necessari a svolgere i suoi compiti nell'ambito del coordinamento, dell'esecuzione, del rilascio di autorizzazioni, dell'analisi dei rischi e dell'informazione della popolazione, nonché a gestire situazioni di emergenza e di crisi.

⁵ I terzi trattano i dati personali necessari alla loro attività in relazione con le procedure di certificazione, il controllo di tali procedure e i compiti delegati secondo l'articolo 55 LDerr.

Art. 98 Forma del trattamento

¹ I dati personali sono conservati in collezioni di dati sicure. Se si tratta di collezioni di dati elettroniche, sono rilasciati diritti di accesso individuali.

² I dati personali sono resi anonimi, se questo non ostacola lo svolgimento dei compiti legali secondo l'articolo 7.

³ I dati relativi a procedimenti e sanzioni amministrativi o penali sono trattati in modo confidenziale; sono fatti salvi i casi in cui una base legale ne richiede la comunicazione.

⁴ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi emanano regolamenti interni sulla forma del trattamento dei dati.

Art. 99 Scambio di dati in generale

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano i dati personali di cui all'allegato 7 nei casi espressamente previsti agli articoli 100–103.

² I dati sono scambiati su supporti che garantiscono la loro sicurezza.

³ Il DFI può prevedere che i dati siano trasmessi esclusivamente attraverso interfacce amministrative dall'USAV e siano trattati in un sistema d'informazione predisposto dall'USAV.

⁴ Se un documento contiene più dati personali, i dati non necessariamente indispensabili per il destinatario sono cancellati o resi illeggibili.

Art. 100 Scambio di dati fra i Cantoni

Le autorità cantonali di esecuzione scambiano dati personali se constatano o hanno motivo di supporre che:

- a. un prodotto non conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso è stato immesso sul mercato per la prima volta da un'azienda in un altro Cantone;
- b. un'azienda in un altro Cantone non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 101 Scambio di dati fra i Cantoni e la Confederazione

¹ Le autorità cantonali di esecuzione e l'USAV scambiano i dati personali che servono a gestire situazioni di emergenza o di crisi.

² Le autorità cantonali di esecuzione e l'USAV possono scambiare dati personali se constatano o hanno motivo di supporre che un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

³ Allo scopo di coordinare l'esecuzione del diritto alimentare, le autorità cantonali di esecuzione comunicano all'Ufficio federale dell'agricoltura i casi di inganno riguardanti i prodotti di cui agli articoli 14–16*b* della legge del 29 aprile 1998³³ sull'agricoltura (LAgr) nonché riguardanti le denominazioni dei prodotti agricoli protette in virtù di un trattato internazionale concluso con la Svizzera.

⁴ L'USAV disciplina i requisiti esatti per i dati e per gli aspetti tecnici della trasmissione dei dati.

Art. 102 Scambio di dati all'interno della Confederazione

Le autorità federali scambiano dati personali:

- a. per gestire situazioni di emergenza o di crisi;
- b. se constatano o hanno motivo di supporre che un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- c. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 103 Scambio di dati con terzi

Nell'ambito di procedure di controllo o di certificazione, del controllo di queste ultime e della delega di compiti secondo l'articolo 55 LDerr, le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano, allo scopo di coordinare l'esecuzione del diritto alimentare, dati personali:

- a. se constatano o hanno motivo di supporre che un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- b. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- c. se constatano che una denominazione secondo gli articoli 14–16*a* e 63 LAgr³⁴ o una denominazione relativa a prodotti agricoli protetta in virtù di un trattato internazionale concluso con la Svizzera non sono conformi alle esigenze delle rispettive ordinanze o del rispettivo trattato internazionale.

³³ RS 910.1

³⁴ RS 910.1

Art. 104 Conservazione, archiviazione e distruzione

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi conservano i dati personali dopo la loro raccolta almeno per 5 anni.

² Dopo 10 anni, i dati personali sono distrutti se non sono più necessari allo svolgimento dei compiti legali. In ogni caso sono distrutti o resi anonimi al massimo 30 anni dopo la loro raccolta.

³ Sono fatte salve la legge del 26 giugno 1998³⁵ sull'archiviazione e le legislazioni cantonali sull'archiviazione.

Sezione 2: Trattamento di dati allo scopo di un'analisi dei rischi**Art. 105** Trattamento e tipo di dati

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi trattano dati resi anonimi allo scopo di un'analisi dei rischi.

² I dati trattati allo scopo di un'analisi dei rischi includono in particolare i dati:

- a. delle ispezioni nelle aziende;
- b. delle analisi ufficiali dei campioni;
- c. per l'elaborazione del rapporto annuale sul piano di controllo nazionale;
- d. necessari per il rispetto delle esigenze delle convenzioni e degli accordi internazionali firmati dalla Svizzera.

Art. 106 Forma del trattamento e scambio di dati

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi trasmettono i loro dati secondo le direttive dell'USAV.

² I dati sono scambiati su supporti che garantiscono la loro sicurezza.

³ Il DFI può prevedere che i dati siano trasmessi esclusivamente attraverso interfacce amministrative dall'USAV e siano trattati in un sistema d'informazione predisposto dall'USAV.

Art. 107 Conservazione

I dati resi anonimi trattati allo scopo di un'analisi dei rischi possono essere conservati per una durata illimitata.

Titolo 8: Emolumenti

Capitolo 1: Emolumenti delle autorità federali

Art. 108 Obbligo di pagare emolumenti

¹ Chi dispone un controllo ufficiale, una decisione o una prestazione di un'autorità federale deve pagare un emolumento. I disborsi sono calcolati separatamente.

² Le autorità federali riscuotono emolumenti per i controlli ufficiali soltanto se questi ultimi hanno dato adito a contestazioni.

³ Le autorità federali e, se concedono la reciprocità, le autorità dei Cantoni e dei Comuni non devono pagare emolumenti se chiedono prestazioni per se stesse.

⁴ Sempre che la presente ordinanza non contenga un disciplinamento speciale, si applicano le disposizioni dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004³⁶ sugli emolumenti.

Art. 109 Calcolo degli emolumenti

¹ Gli emolumenti per controlli ufficiali e prestazioni sono calcolati secondo aliquote fisse oppure in base all'onere, tenuto conto del quadro tariffario secondo l'allegato 6 numero 1.

² Gli emolumenti per controlli ufficiali e prestazioni per i quali l'allegato 6 non prevede alcuna aliquota o alcun quadro tariffario sono calcolati in base all'onere. La tariffa oraria non può superare i 300 franchi. Un onere inferiore a un'ora non viene conteggiato.

³ Per prestazioni che, su richiesta, 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. 110 Emolumenti per controlli particolari

¹ In caso di controlli approfonditi di cui all'articolo 32 gli emolumenti fissati dall'USAV sono riscossi in base alle prescrizioni doganali vigenti.

² Per il calcolo degli emolumenti si applica l'articolo 109 capoversi 1 e 2.

Art. 111 Esborsi

Sono considerati esborsi i costi supplementari per i singoli controlli o le singole prestazioni; oltre ai costi secondo l'articolo 6 capoverso 2 dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004³⁷ sugli emolumenti, si tratta segnatamente:

- a. degli onorari secondo gli articoli 8I–8I OLOGA³⁸;
- b. dei costi generati dalla raccolta di prove o da verifiche particolari.

³⁶ RS 172.041.1

³⁷ RS 172.041.1

³⁸ RS 172.010.1

Art. 112 Riscossione

Gli emolumenti fino a 200 franchi possono essere riscossi anticipatamente o contro rimborso.

Capitolo 2: Emolumenti dei Cantoni**Art. 113**

¹ Fatto salvo l'articolo 114, per i controlli ufficiali che hanno dato adito a contestazioni i Cantoni riscuotono emolumenti fino ai seguenti importi massimi:

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

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

³ In caso di contestazioni di lieve entità si rinuncia alla riscossione dell'emolumento.

⁴ I Cantoni riscuotono emolumenti per il controllo ufficiale delle aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 21 ODerr³⁹. Questi emolumenti sono calcolati secondo il principio di cui al capoverso 2.

⁵ Per prestazioni e controlli particolari che sono eseguiti su richiesta e che richiedono un onere superiore alla normale attività di controllo gli emolumenti sono calcolati secondo il principio di cui al capoverso 2.

⁶ La tariffa oraria è disciplinata dal diritto cantonale.

⁷ Gli esborsi possono essere fatturati separatamente.

Art. 114 Emolumenti per controlli particolari

¹ Per gli esami della merce secondo l'articolo 32 gli emolumenti sono sistematicamente riscossi presso le aziende del settore alimentare o i loro rappresentanti.

² Per il calcolo degli emolumenti si applica l'articolo 109 capoversi 1 e 2.

Titolo 9: Adeguamento degli allegati**Art. 115**

¹ L'USAV adegua gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Può inoltre stabilire le disposizioni transitorie.

Titolo 10: Disposizioni finali

Art. 116 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del 9 novembre 2011⁴⁰ concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari;
2. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁴¹ concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

Art. 117 Disposizioni transitorie

Per l'attuazione degli articoli 32–38 si applica un termine transitorio di un anno a decorrere dall'entrata in vigore della presente ordinanza.

Art. 118 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2017.

16 dicembre 2016

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione:

Johann N. Schneider-Ammann

Il cancelliere della Confederazione,

Walter Thurnherr

⁴⁰ RU 2011 5273, 2015 4249

⁴¹ RU 2005 6555, 2006 5151, 2008 1181, 2010 4783, 2011 5657, 2012 4855, 2014 1691

Allegato 1
(art. 32 cpv. 1 e 34 cpv. 1 lett. b)

Elenco delle derrate alimentari di origine non animale (incluso il loro Paese di origine) soggette a controlli approfonditi

Elenco delle derrate alimentari da controllare

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Cambogia (KH)	Residui di antiparas- sitari	50
Melanzane (fresche, refrigerate o congelate)	0709.30 ex 0710.80			
Sedano cinese (<i>Apium graveolens</i>) fresco o refrigerato	ex 0709.40	Cambogia (KH)	Residui di antiparas- sitari	50
<i>Brassica oleracea</i> (altri tipi di cavolo commestibili del genere <i>Brassica</i> , «broccoli cinesi») (fresca o refrigerata)	ex 0704.90	Cina (CN)	Residui di antiparas- sitari	
Tè, anche aromatizzato	0902	Cina (CN)	Residui di antiparas- sitari	10
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Repubblica domini- cana (DO)	Residui di antiparas- sitari	20
Peperoni (peperoni dolci e altre varietà, <i>Capsicum</i> spp.) (freschi, refrigerati o congelati)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80			
Fragole (fresche o refrigerate)	0810.10	Egitto (EG)	Residui di antiparas- sitari	10
Peperoni (peperoni dolci e altre varietà, <i>Capsicum</i> spp.) (freschi, refrigerati o congelati)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80	Egitto (EG)	Residui di antiparas- sitari	10
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Gambia (GM)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11			

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Nocciole (con o senza guscio)	0802.21 0802.22	Georgia (GE)	Aflatossine	20
Olio di palma	1511.10 1511.90	Ghana (GH)	Coloranti Sudan	50
Semi di sesamo (freschi o refrigerati)	1207.40	India (IN)	Salmonelle	20
Enzimi; enzimi preparati	3507	India (IN)	Cloramfenicolo	50
Piselli (con il baccello, freschi o refrigerati)	ex 0708.10	Kenia (KE)	Residui di antiparasitari	10
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Madagascar (MG)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11			
Lamponi (congelati)	0811.20 ex 0811.20	Serbia (RS)	Norovirus	10
Semi di cocomero (<i>Egusi</i> , <i>Citrullus</i> spp.) e prodotti derivati	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Sierra Leone (SL)	Aflatossine	50
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Sudan (SD)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11			
Peperoni (diversi dai peperoni dolci, <i>Capsicum</i> spp.) (freschi o refrigerati)	ex 0709.60	Thailandia (TH)	Residui di antiparasitari	10
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Thailandia (TH)	Residui di antiparasitari	20
Melanzane (fresche, refrigerate o congelate)	0709.30 ex 0710.80			
Albicocche (secche)	0813.10	Turchia (TR)	Solfiti	10
Albicocche (preparate o conservate in altro modo)	2008.50			
Limoni (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) freschi, refrigerati o congelati	0805.50	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	10
Peperoni dolci (<i>Capsicum annuum</i>)	0709.60 0710.80	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	10
Foglie di vite	ex 2008.99	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	50
Pistacchi (con o senza guscio)	0802.51 0802.52	Stati Uniti (US)	Aflatossine	20

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Albicocche (secche)	0813.10	Uzbekistan (UZ)	Solfiti	50
Albicocche (preparate o conservate in altro modo)	2008.50			
Foglie di coriandolo	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	50
Basilico (<i>Ocimum basilicum</i>) e basilico sacro (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	ex 1211.90 ex 2008.99		sitari	
Menta	ex 1211.90 ex 2008.99			
Prezzemolo	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	50
Gombo (fresco o refrigerato)	ex 0709.99	Vietnam (VN)	sitari	
Peperoni (diversi dai peperoni dolci, <i>Capsicum</i> spp.) freschi o refrigerati	ex 0709.60			
Pitaya (frutto del drago) fresca o refrigerata	ex 0810.90	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	20
			sitari	

Allegato 2
(art. 34 cpv.1)

Punti di controllo per i controlli ufficiali approfonditi

1. Aeroporto di Zurigo
2. Aeroporto di Ginevra

Allegato 3
(art. 32 cpv. 1 e 34 cpv. 1 lett. b)

Elenco delle derrate alimentari di origine non animale (incluso il loro Paese di origine) per cui valgono prescrizioni particolari per l'importazione a causa del rischio di contaminazione da aflatoSSine

1 Considerazione generale

Le derrate alimentari trasformate o composte contenenti le derrate alimentari citate al numero 3 in quantità inferiore al 20 per cento non sono soggette ai controlli secondo l'articolo 32.

2 Principi dei controlli all'importazione

Al momento dell'importazione di derrate alimentari citate al numero 3 e di derrate alimentari trasformate e composte contenenti tali derrate alimentari l'USAV esegue un controllo d'identità e preleva campioni di determinate partite secondo la frequenza di cui al numero 3 al fine di analizzare il tenore di aflatoSSina B1 e di aflatoSSine totali.

3 Elenco delle derrate alimentari da controllare

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Noci del Brasile con guscio	0801.21	Brasile (BR)	Casuali
Miscela di frutta secca o di frutta a guscio contenenti noci del Brasile con guscio	ex 0813.50		
Arachidi (con guscio)	1202.41	Cina (CN)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		
Arachidi (con guscio)	1202.41	Egitto (EG)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Pistacchi (con guscio)	0802.51	Iran (IR)	50
Pistacchi (senza guscio)	0802.52		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti pistacchi	ex 0813.50		
Pasta di pistacchi	ex 2007.10 oder 2007.99		
Pistacchi (preparati o conservati) comprese le miscele	2008.19 2008.19 ex 2008		
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 1106.30		
Fichi (secchi)	0804.20	Turchia (TR)	20
Miscele di noci o di frutta secca contenenti fichi	ex 0813.50		
Pasta di fichi	ex 2007.10 oder 2007.99		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti fichi	ex 2007.10 oder 2007.99		
Fichi (preparati o conservati) comprese le miscele	ex 2008.99 ex 2008.97		
Nocciole (<i>Corylus</i> sp.) (con guscio)	0802.21	Casuali	
Nocciole (<i>Corylus</i> sp.) (senza guscio)	0802.22		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti nocciole	ex 0813.50		
Pasta di nocciole	ex 2007.10 oder 2007.99		
Nocciole (preparate o conservate) comprese le miscele	ex 2008.19 ex 2008.97		
Farine, semolini e polveri di nocciole	ex 1106.30		
Nocciole (tagliate in pezzi o a fette e tritate)	ex 0802.22; 2008.19		
Olio di nocciole	ex 1515.90		
Pistacchi (con guscio)	0802.51	50	
Pistacchi (senza guscio)	0802.52		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti pistacchi	ex 0813.50		
Pasta di pistacchi	ex 2007.10 oder 2007.99		
Pistacchi (preparati o conservati) comprese le miscele	2008.19 2008.19 ex 2008.97		
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 1106.30		

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Arachidi (con guscio)	1202.41	Ghana (GH)	50
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi, preparate o conservate in altro modo	2008.11 2008.11 2008.11		
Arachidi (con guscio)	1202.41	India (IN)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		
Semi di cocomero (<i>Egusi</i> , <i>Citrullus lanatus</i>) e prodotti derivati	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Nigeria (NG)	50
Arachidi (con guscio)	1202.41	Brasile (BR)	10
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11		
<i>Capsicum annuum</i> (intero, macinato o tritato)	0904.21	India (IN)	20
Frutta del genere <i>Capsicum</i> (secca, intera), eccetto i peperoni dolci (<i>Capsicum annuum</i>)	ex 0904.22 0904.21		
Noce moscata (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12		
Noce moscata (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12	Indonesia (ID)	20

Allegato 4
(art. 54 cpv. 2)

Criteria per verificare l'affidabilità di una procedura di analisi

- 1 L'affidabilità di una procedura di analisi, se rilevante, deve essere verificata secondo i criteri seguenti:
 - 1.1 accuratezza; include l'esattezza (ripetibilità, riproducibilità) e la correttezza
 - 1.2 campo di applicazione (analiti, matrice e intervallo di concentrazione considerati)
 - 1.3 limiti della prova
 - 1.4 limiti di determinazione
 - 1.5 tasso di recupero
 - 1.6 specificità
 - 1.7 sensibilità
 - 1.8 linearità
 - 1.9 robustezza
 - 1.10 incertezza di misurazione
 - 1.11 altri criteri selezionati a seconda delle necessità
- 2 Per la determinazione dei dati di validazione di cui al numero 1.1 esistono le seguenti possibilità:
 - 2.1 direttive dell'USAV o protocollo riconosciuto a livello internazionale (p. es. ISO 5725, 1994 «Accuratezza (veridicità e precisione) dei metodi e dei risultati delle misurazioni – Parte 1: Principi generali e definizioni»⁴² o protocollo internazionale armonizzato IUPAC⁴³)
 - 2.2 se sono stati fissati criteri di rendimento per i metodi di analisi: test per constatare il rispetto di questi criteri
- 3 I risultati delle verifiche dell'adeguatezza e della riproducibilità devono essere pubblicati o messi liberamente a disposizione

⁴² La norma menzionata può essere consultata e ottenuta presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch

⁴³ IUPAC = International Union of Pure and Applied Chemistry (Unione internazionale di chimica pura e applicata), www.iupac.org. Questo documento esiste soltanto in inglese.

Allegato 5
(art. 56 cpv. 1)

Laboratori di riferimento

I laboratori di riferimento possono essere attivi nei seguenti ambiti:

Ambito

1. Laboratorio per il latte e i prodotti di latte
 2. Laboratorio per l'esecuzione di analisi e test delle zoonosi (salmonelle)
 3. Laboratorio per il controllo delle biotossine marine
 4. Laboratorio per il controllo delle contaminazioni virali e batteriologiche dei bivalvi e delle contaminazioni virali delle altre derrate alimentari
 5. Laboratorio per la *Listeria monocytogenes*
 6. Laboratorio per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso lo *Staphylococcus aureus*
 7. Laboratorio per l'*Escherichia coli*, compreso l'*E. coli* produttore di verocitossine (VTEC)
 8. Laboratorio per il *Campylobacter*
 9. Laboratorio per i parassiti, in particolare Trichinella, *Echinococcus* e Anisakis)
 10. Laboratorio per la resistenza antimicrobica
 11. Laboratorio per i residui di medicinali veterinari e i contaminanti in derrate alimentari di origine animale
 12. Laboratorio per gli organismi geneticamente modificati
 13. Laboratorio per i materiali destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari
 14. Laboratorio per i residui di pesticidi in cereali e altre derrate alimentari
 15. Laboratorio per i residui di pesticidi in derrate alimentari con un alto tenore di grassi
 16. Laboratorio per i residui di pesticidi in frutta e verdura, compresi i prodotti con elevato contenuto di acqua e acido
 17. Laboratorio per i metodi per individuare i monoresidui di pesticidi
 18. Laboratorio per gli elementi chimici
 19. Laboratorio per le micotossine
 20. Laboratorio per gli idrocarburi policiclici aromatici
 21. Laboratorio per le diossine e i bifenili policlorurati
-

Allegato 6
(art. 66 cpv. 3, 74 cpv. 3, 75 cpv. 4, 80 cpv. 3, 87 cpv. 4, 89 cpv. 4, 93 cpv. 4,
109 cpv. 1 e 2)

Emolumenti delle autorità federali

1 Emolumenti per controlli

- 1.1 Controlli della documentazione: al massimo 100 franchi
- 1.2 Campionatura: al massimo 200 franchi per ogni prelievo
- 1.3 Ispezioni: al massimo 4000 franchi per ogni ispezione
- 1.4 Analisi dei campioni: al massimo 6000 franchi per ogni campione

2 Emolumenti per autorizzazioni

	Franchi
2.1 Autorizzazioni secondo gli articoli 17, 29, 31, 35, 38 e 50 ODerr ⁴⁴	200–50 000
2.2 Autorizzazioni secondo le disposizioni del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari	200–50 000

3 Emolumenti per esami

	Franchi
3.1 <i>Diploma federale di chimico delle derrate alimentari (DChDerr)</i> Rilascio del diploma	50
3.2 <i>Diploma federale di ispettore delle derrate alimentari (DIDerr)</i>	
3.2.1 Esame di diploma	350
3.2.2 Rilascio del diploma	50
3.3 <i>Diploma federale di controllore delle derrate alimentari (DCoDerr)</i>	
3.3.1 Esame di diploma: esame teorico	100
3.3.2 Rilascio del diploma	50

⁴⁴ RS 817.02

Allegato 7
(art. 99 cpv. 1)

Elenco dei dati scambiati a controllo eseguito

1 Elenco dei dati scambiati in relazione con i controlli delle aziende

- 1.1 Nome dell'azienda e suo numero d'identificazione
- 1.2 Nome della persona responsabile
- 1.3 Provvedimenti amministrativi
- 1.4 Eventualmente nomi e indirizzi delle aziende terze interessate
- 1.5 Date e rapporti di ispezione
- 1.6 Tipo di contestazione e relativa base legale

2 Elenco dei dati scambiati in relazione con i controlli dei prodotti

- 2.1 Nome del prodotto
- 2.2 Descrizione dettagliata del prodotto (caratterizzazione e pubblicità), imballaggio
- 2.3 Nome dell'azienda di fabbricazione o dell'importatore
- 2.4 Nome della persona responsabile
- 2.5 Provvedimenti amministrativi
- 2.6 Nomi e indirizzi delle aziende terze interessate
- 2.7 Quantità fornite alle aziende terze interessate
- 2.8 Date e rapporti di ispezione
- 2.9 Tipo di contestazione e relativa base legale

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

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

