



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

Modifica del 27 maggio 2020

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari di origine animale è modificata come segue:

Art. 4 cpv. 1 e 4

¹ *Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

⁴ *Concerne soltanto il testo tedesco*

Art. 8 cpv. 1

¹ La carne separata meccanicamente può essere ottenuta solo da carne fresca secondo l'articolo 4 capoverso 2.

Art. 10 cpv. 1 lett. e e 10

e. *Concerne soltanto il testo tedesco*

¹⁰ *Abrogato*

Art. 12 Requisiti

¹ Per la produzione di gelatina e collagene destinati a essere utilizzati in derrate alimentari possono essere impiegate solo le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE²;
- b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito;

¹ RS 817.022.108

² RS 916.401

- c. pelli di suini;
- d. pelli di volatili;
- e. legamenti e tendini;
- f. pelli di selvaggina allo stato libero;
- g. pelli e spine di pesce.

² L'uso di pelli che non sono destinate alla produzione di derrate alimentari e che sono state sottoposte a processi di concia è vietato.

³ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettere a–e devono provenire da animali macellati in un macello autorizzato e risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne.

⁴ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettera f devono provenire da selvaggina risultata idonea al consumo umano.

⁵ Le materie prime che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione devono provenire da aziende notificate conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

⁶ Possono essere utilizzate le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE, provenienti da aziende elencate dall'autorità competente e poste sotto il suo controllo e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:
 - 1. frantumazione in pezzi di circa 15 mm, sgrassatura con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C durante almeno 30 minuti, a una temperatura minima di 80 °C durante almeno 15 minuti o a una temperatura minima di 90 °C durante almeno 10 minuti; successivamente separazione, lavaggio e asciugatura durante almeno 20 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C o durante almeno 15 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C,
 - 2. essiccazione durante 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C,
 - 3. trattamento con acido, in cui, prima dell'essiccazione, occorre mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 6 durante almeno un'ora;
- b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito, pelli di suini, pelli di volatili e pelli di selvaggina allo stato libero provenienti da aziende sotto il controllo di ed elencate dall'autorità competente, e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:
 - 1. trattamento con alcali, in cui occorre ottenere un pH superiore a 12 al centro della massa, e successiva salatura durante almeno sette giorni,
 - 2. essiccazione durante almeno 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C,

3. trattamento con acido, in cui durante almeno un'ora occorre mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 5,
 4. trattamento alcalino, in cui durante almeno 8 ore occorre ottenere un pH superiore a 12 per l'intera massa;
- c. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE, pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito, pelli di suini, volatili e pesci, pelli di selvaggina allo stato libero, che sono state sottoposte a un trattamento diverso da quelli specificati alle lettere a e b e che provengono da aziende notificate conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

⁷ Per i trattamenti di cui al capoverso 6 lettera b numeri 1 e 2, la durata del trattamento può includere il tempo di trasporto.

⁸ Le materie prime trasformate di cui al capoverso 6 devono essere ottenute da:

- a. ruminanti tenuti come animali da reddito, suini e volatili macellati in un macello autorizzato e risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne; o
- b. selvaggina allo stato libero abbattuta, le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito all'ispezione della carne.

⁹ I centri di raccolta e le concerie sono autorizzati a fornire materie prime conformi ai requisiti di cui ai capoversi 1–8 per la produzione di gelatina commestibile e collagene destinato al consumo umano, se l'autorità competente li ha autorizzati a tale scopo ai sensi dell'articolo 21 ODerr. I locali di deposito devono soddisfare i requisiti seguenti:

- a. devono avere pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, disporre di impianti di refrigerazione;
- b. devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime;
- c. qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni di cui ai capoversi 1–8, durante il ricevimento, il magazzinaggio, la lavorazione e la spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni di cui ai capoversi 1–8.

¹⁰ La gelatina commestibile deve avere un tenore di proteine dell'84 per cento almeno in massa.

Art. 19 cpv. 1, frase introduttiva e lett. b, nonché 7

¹ L'etichettatura dei prodotti di cui all'allegato I lettere a–c ed e del regolamento (UE) n. 1379/2013³ deve contenere, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁴, le seguenti indicazioni:

- b. la categoria di attrezzi da pesca impiegati per prodotti della pesca marittima e della pesca in acque interne secondo l'allegato 3.

*7 Abrogato**Art. 32 cpv. 1*

¹ Il latte è il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a.

Art. 33 cpv. 1, frase introduttiva

¹ Per quanto riguarda il tenore di grasso nel latte vaccino e nel latte di bufala pronti al consumo vale quanto segue:

Art. 41 cpv. 2

² Per i prodotti a base di latte di mammiferi diversi dalle mucche deve essere indicata la specie animale. Se per la fabbricazione di prodotti a base di latte viene utilizzato latte di mammiferi diversi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale in base alla composizione.

Art. 76 cpv. 1

¹ In deroga all'articolo 41 capoverso 1 lettera a, anziché il tenore di grasso nella parte di latte deve essere indicato il tenore di grasso di latte in «g per kg», «g per 100 g» o in percentuale («%»). Inoltre, deve figurare la menzione «conservare al riparo dalla luce».

Art. 105a Disposizioni transitorie della modifica del 27 maggio 2020

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 27 maggio 2020 possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al 30 giugno 2021 ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

³ Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/812, GU L 133 del 29.5.2015, pag. 1.

⁴ RS 817.022.16

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 2020.

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

