



# Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

**Modifica del 27 maggio 2020**

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)*

*ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> sui requisiti igienici è modificata come segue:

*Art. 4 cpv. 2 lett. c e 5*

<sup>2</sup> Un criterio microbiologico è un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di derrate alimentari o di un processo in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi o alla quantità di tossine o metaboliti per unità stabilita. Si distingue tra:

- c. valore microbiologico indicativo per la verifica della buona prassi procedurale.

<sup>5</sup> Un valore microbiologico indicativo per la verifica della buona prassi procedurale definisce il numero di microrganismi che in base all'esperienza non viene superato nei prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il periodo di conservabilità se le materie prime sono scelte con cura, se è rispettata la buona prassi procedurale e se il prodotto è conservato in modo adeguato.

*Art. 29 cpv. 1, frase introduttiva, 3, 4<sup>bis</sup> e 4<sup>ter</sup>*

<sup>1</sup> Dopo la macellazione o la fabbricazione, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere portati al più presto e conservati alle temperature interne seguenti:

<sup>3</sup> La carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente e rimanerli durante il deposito e il trasporto. Se necessario, prima della congelazione, è ammesso un certo periodo di maturazione. Le

<sup>1</sup> RS 817.024.1

aziende di commercio al dettaglio non devono soddisfare tali requisiti, purché la sicurezza delle derrate alimentari sia costantemente garantita.

<sup>4bis</sup> Il trasporto di carcasse, mezzene o quarti oppure di mezzene affettate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini o suini può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura interna prescritta al capoverso 1 lettera a, purché siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. il trasporto avviene in territorio svizzero e dura al massimo sei ore;
- b. nel macello o nell'azienda di sezionamento adiacente al macello, la temperatura interna è controllata e documentata nell'ambito delle misure di controllo autonomo; la temperatura superficiale dei pezzi di carne da trasportare non può superare 7° C;
- c. l'autorità competente per la sorveglianza del rispetto della legislazione sulle derrate alimentari nel macello o nell'azienda di sezionamento adiacente al macello è informata del trasporto previsto; essa può vietare il trasporto prima del raggiungimento della temperatura interna prescritta se le condizioni di trasporto non sono rispettate;
- d. un'azienda alimentare che riceve per la prima volta carcasse, mezzene o quarti oppure mezzene affettate in tre pezzi che, prima del trasporto, non sono stati refrigerati alla temperatura interna di cui al capoverso 1 lettera a, informa in via preliminare al riguardo l'autorità competente nel luogo di destinazione;
- e. il veicolo di trasporto è dotato di uno strumento che controlla e registra la temperatura dell'aria all'interno del veicolo e la durata del trasporto, in modo tale che si possa verificare il rispetto delle prescrizioni;
- f. per poter essere trasportati nello stesso compartimento insieme a pezzi di carne già refrigerati alla temperatura interna di cui al capoverso 1 lettera a, i pezzi di carne trasportati conformemente alle disposizioni del presente capoverso devono avere una temperatura interna massima di 15° C all'inizio del trasporto;
- g. la partita è accompagnata da una dichiarazione (p. es. un bollettino di consegna) del macello o dell'azienda di sezionamento adiacente da cui si evince per quali pezzi di carne il trasporto avviene secondo le disposizioni del presente capoverso.

<sup>4ter</sup> Se i trasporti durano più di sei ore e in caso di trasporti transfrontalieri verso l'Unione europea, per quanto riguarda le temperature durante il trasporto delle carni si applicano le condizioni stabilite dall'articolo 1 del regolamento (UE) 2017/1981<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Regolamento (UE) 2017/1981 della Commissione, del 31 ottobre 2017, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni, versione della GUL 285 dell'1.11.2017, pag. 10.

*Art. 30 cpv. 1<sup>bis</sup>*

<sup>1bis</sup> Carcasse, mezzene o quarti oppure mezzene affettate in non più di tre pezzi possono essere sezionati e disossati prima di raggiungere la temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1 lettera a, se sono stati trasportati nei termini della deroga di cui all'articolo 29 capoverso 4<sup>bis</sup>. In questo caso, durante il sezionamento e il disossamento la carne deve essere esposta a una temperatura dell'aria che garantisca una diminuzione continua della temperatura della carne. Non appena sezionata e, se del caso, imballata, la carne deve essere refrigerata alla temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1 lettera a.

*Art. 32 cpv. 1 frase introduttiva (concerne soltanto il testo francese), lett. c e 6**Concerne soltanto il testo tedesco*

<sup>6</sup> Se è dimostrato che non soddisfa il criterio microbiologico di cui all'allegato 1 parte 1 numero 1.7, una partita di carne separata meccanicamente può essere utilizzata nella filiera agroalimentare soltanto per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente da parte di aziende autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

*Art. 36 cpv. 3*

<sup>3</sup> Per il procedimento di fabbricazione di collagene destinato al consumo umano si applica quanto segue:

- a. il materiale osseo di ruminanti è sottoposto a un processo di trasformazione durante il quale l'intero materiale osseo viene finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (con una concentrazione minima del 4 % e un pH < 1,5) per un periodo non inferiore a due giorni; questo trattamento è seguito dalla regolazione del pH con acido o soluzione alcalina nei modi seguenti:
  1. con uno o più risciacqui consecutivi e successiva filtrazione, frantumazione o estrusione, o
  2. con un processo riconosciuto equivalente;
- b. altre materie prime sono sottoposte a un processo di trasformazione comprendente il lavaggio e la regolazione del pH con acido o soluzione alcalina, seguiti da:
  1. uno o più risciacqui e successiva filtrazione, frantumazione o estrusione, o
  2. un processo riconosciuto equivalente.

*Art. 48 cpv. 4*

<sup>4</sup> Per la verifica dei valori di cui al capoverso 3 va applicata, quale procedura di riferimento, la norma «SN EN ISO 4833-1, 2013, Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Kolonie-zählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren» (Microbiologia della catena alimentare - Metodo orizzontale per la conta dei microrganismi - Parte 1: Conta delle colonie a 30 °C con la tecnica dell'inseminazione in profondità)<sup>3</sup>.

*Art. 49 cpv. 1 lett. a*

<sup>1</sup> Il latte è considerato pronto al consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. Sono considerati tali:

- a. il riscaldamento a una temperatura minima di 72 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti altresì a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta); per determinare l'attività della fosfatasi va applicata, quale procedura di riferimento, la norma «SN EN ISO 11816-1, 2013, Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase – Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte» (Latte e prodotti del latte – Determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina - Parte 1: Metodo fluorimetrico per latte e bevande a base di latte)<sup>4</sup>.

*Art. 66 cpv. 1 lett. c e 4*

<sup>1</sup> Il responsabile deve prendere tutti i provvedimenti necessari nell'ambito del suo controllo autonomo per garantire che:

- c. i prodotti fabbricati, trasformati o preparati rispettino i valori microbiologici di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale durante il periodo di conservabilità.

<sup>4</sup> Per verificare la buona prassi procedurale, il responsabile è tenuto ad analizzare i prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il loro periodo di conservabilità in base ai valori microbiologici di riferimento stabiliti nelle direttive settoriali secondo l'articolo 80 ODerr. Se il settore non ha stabilito valori microbiologici di riferimento, essi possono essere fissati dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

<sup>3</sup> I testi delle norme menzionate possono essere consultati gratuitamente o ottenuti a pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>4</sup> I testi delle norme menzionate possono essere consultati gratuitamente o ottenuti a pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

*Art. 68 cpv. 3*

<sup>3</sup> Il responsabile di un macello o di un'azienda alimentare che fabbrica carne macinata, preparati a base di carne, carni separate meccanicamente o carne fresca di pollame deve prelevare almeno una volta alla settimana campioni per l'analisi microbiologica. Il giorno di campionatura deve variare di settimana in settimana, affinché sia coperto ogni giorno della stessa.

*Art. 69 cpv. 1*

<sup>1</sup> Se necessario per garantire il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni nei settori di trasformazione e dalle attrezzature utilizzate. Per questi prelievi è impiegata come metodo di riferimento la norma «SN EN ISO 18593 2018, Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen» (Microbiologia della catena alimentare - Metodi orizzontali per il campionamento di superficie)<sup>5</sup>.

*Art. 71 cpv. 1 lett. d*

<sup>1</sup> Qualora i risultati delle analisi fondate sui criteri di cui all'allegato 1 siano insoddisfacenti, il responsabile deve adottare le misure correttive stabilite nell'ambito del controllo autonomo e le misure seguenti:

- d. in caso di superamento dei valori microbiologici di riferimento la buona prassi procedurale è considerata inadempita; in questo caso devono essere attuate le misure correttive necessarie.

*Art. 72 cpv. 1*

<sup>1</sup> L'USAV adegua gli allegati allo stato della scienza e della tecnica e al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

*Art. 74a*          Disposizione transitoria della modifica del 27 maggio 2020

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

<sup>5</sup> I testi delle norme menzionate possono essere consultati gratuitamente od ottenuti a pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

II

Gli allegati 1 e 2 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III.

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

27 maggio 2020

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

*Allegato 1*  
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 66 cpv. 3 e 4, 67 cpv. 1 e 2, 71 cpv. 1 nonché 74)

## **Criteria microbiologici applicabili alle derrate alimentari**

*Rimando tra parentesi sotto l'indicazione «Allegato 1»*

(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 32 cpv. 6, 66 cpv. 3 e 4, 67 cpv. 1 e 2, 71 cpv. 1 e 74)

*Sostituire l'indice:*

Parte 1 Criteri di sicurezza alimentare

Parte 2 Criteri di igiene del processo

2.1 Carne e prodotti a base di carne

2.2 Latte e prodotti a base di latte

2.3 Ovoprodotti

2.4 Prodotti della pesca

2.5 Verdura, frutta e prodotti derivati

### **Parte 1 Criteri di sicurezza alimentare**

a. *La colonna «Metodo di analisi di riferimento» è modificata come segue:*

1. *nei numeri 1.1 e 1.2, «EN/ISO 11290-1» è sostituito con «SN EN ISO 11290-1»;*
2. *nei numeri 1.2 e 1.3, «EN/ISO 11290-2» è sostituito con «SN EN ISO 11290-2»;*
3. *nei numeri 1.4–1.20 e 1.22 e 1.23, «EN/ISO 6579» è sostituito con «SN EN ISO 6579-1»;*

4. *nel numero 1.21, «Metodo europeo di screening del Laboratorio comunitario di riferimento per gli stafilococchi coagulasi-positivi» è sostituito con «SN EN ISO 19020»;*
  5. *nel numero 1.24, «ISO/TS 22964» è sostituito con «SN EN ISO 22964»;*
  6. *nei numeri 1.26–1.27a, «HPLC» è sostituito con «SN EN ISO 19343»;*
  7. *nel numero 1.28, «EN/ISO 6579 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)» è sostituito con «SN EN ISO 6579-1 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)».*
- b. Nel numero 1.20, nella colonna «Categoria alimentare» «Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati pronti al consumo» è sostituito con:*  
Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati (nuova nota a piè di pagina) pronti al consumo;  
*testo della nuova nota a piè di pagina:* Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su Salmonella.
- c. Nel numero 1.24, nella colonna «Microrganismi/loro tossine, metaboliti» è eliminato «(Enterobacter sakazakii)».*
- d. Nel numero 1.28, nella colonna «Microrganismi/loro tossine, metaboliti», «Salmonella typhimurium Salmonella enteritidis» è sostituito con «Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis».*
- e. Il testo della nota a piè di pagina 15 è sostituito con «Per i numeri 1.1-1.25, 1.27a, 1.28 e 1.30: m = M».*
- f. Nel secondo trattino delle note a piè di pagina 17 e 21 è eliminato «esclusi i germogli».*
- g. Le note a piè di pagina 27, 33, 36 e 38 sono stralciate.*
- h. Nella nota a piè di pagina 28 è eliminato «(Enterobacter sakazakii)».*
- i. Sotto il titolo «Interpretazione dei risultati delle analisi», «Enterobacter sakazakii» è sostituito con «Cronobacter spp.».*



j. È aggiunto un nuovo numero 1.30:

Categoria alimentare	Microrganismi/ loro tossine, metaboliti	Piano di campionatura		Limiti		Metodo di analisi di riferimento	Fase di applicazione del criterio
		n	c	m	M		
1.30 Carne di rettili <sup>(nuova nota a piè di pagina)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		SN EN/ISO 6579-1	1.30 Carne di rettili <sup>(nuova nota a piè di pagina)</sup>

*testo della nuova nota a piè di pagina:* Carne di rettili: parti commestibili, non lavorate o lavorate, di rettili d'allevamento.

## Parte 2 Criteri di igiene del processo

a. La colonna «Metodo di analisi di riferimento» è modificata come segue:

1. nei numeri 2.1.1, 2.1.2, 2.1.7 e 2.1.8, «ISO 4833-1» è sostituito con «SN EN ISO 4833-1»;
2. nei numeri 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.7, 2.2.8 e 2.3.1, «ISO 21528-2» è sostituito con «SN EN ISO 21528-2»;
3. nei numeri 2.1.3 e 2.1.4, «EN/ISO 6579» è sostituito con «SN EN ISO 6579-1»;
4. nel numero 2.1.5, «EN/ISO 6579 (per la rilevazione)» è sostituito con «SN EN ISO 6579-1»;
5. nei numeri 2.2.9 e 2.2.10, «ISO 21528-1» è sostituito con «SN EN ISO 21528-1»;
6. nei numeri 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7 e 2.4.1 «EN/ISO 6888-2» è sostituito con «SN EN ISO 6888-2»;
7. nei numeri 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7 e 2.4.1 «EN/ISO 6888-1» è sostituito con «SN EN ISO 6888-1»;
8. nel numero 2.2.11 «EN/ISO 7932» è sostituito con «SN EN ISO 7932»;
9. nel numero 2.4.1 «ISO/TS 16649-3» è sostituito con «SN EN ISO 16649-3».

*b. Sezione 2.1 «Carne e prodotti a base di carne»:*

*1. il numero 2.1.6 è sostituito con:*

Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limiti		Metodo di analisi di riferimento	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M			
2.1.6 Carcasse di polli da ingrasso	<i>Campylobacter</i> spp.	50	15 <sup>nota a piè di pagina 55</sup>	1000 UFC/g		SN EN ISO 10272-2	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la macellazione, misure di riduzione dei germi, revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine

*2. nel numero 2.1.9, nelle colonne «n» e «c» sono inseriti i seguenti valori:*

*«n=5» e «c=2»;*

*3. il testo della nota a piè di pagina 51 è sostituito con:*

*Per i numeri 2.1.3-2.1.6: m = M»;*

*4. il testo della nota a piè di pagina 53 è sostituito con:*

*Qualora venga rilevata Salmonella spp., vengono poi sierotipizzati gli isolati Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico secondo la parte 1 numero 1.28;*

*5. il testo della nota a piè di pagina 55 è sostituito con: Dall'1.1.2025: c = 10;*

*6. concerne soltanto il testo tedesco;*

*7. concerne soltanto il testo tedesco;*

8. sotto il titolo «Interpretazione dei risultati delle analisi», le indicazioni relative a *Campylobacter* sono modificate come segue:
- a. *Campylobacter* spp nelle carcasce di polli da ingrasso:
    - soddisfacente, se un massimo di valori c /n è superiore a m;
    - insoddisfacente, se più valori c/n sono superiori a m;
  - c. nella sezione 2.2 «Latte e prodotti a base di latte», nella nota a piè di pagina 73 è eliminato «(*E. sakazakii*)»;
  - d. nella sezione 2.5 «Verdura, frutta e prodotti derivati», nella colonna «Categoria alimentare» il numero 2.5.2 «Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)» è modificato come segue: Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (nuova nota a piè di pagina) (pronti al consumo),  
*testo della nuova nota a piè di pagina:* Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su *E. coli*.

### Parte 3

*Abrogata*

*Allegato 2*  
(Art. 25 cpv. 7)

## **Prescrizioni sul controllo delle temperature delle derrate alimentari surgelate nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione**

*Il numero 1.2 è sostituito con:*

- 1.2 Tutti gli strumenti di misurazione utilizzati per controllare la temperatura devono essere conformi alle norme «SN EN 12830, 2019-01, Temperaturregistriergeräte für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von temperaturempfindlichen Produkten – Prüfungen, Leistung, Gebrauchstauglichkeit» (Registratori di temperatura per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di merci sensibili alla temperatura – Prove, prestazioni e idoneità all'utilizzo), «SN EN 13485, 2001, Thermometer zur Messung der Luft- und Produkttemperatur für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem – Prüfungen, Leistung, Gebrauchstauglichkeit» (Termometri per la misurazione della temperatura dell'aria e dei prodotti per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati, surgelati e dei gelati – Prove, prestazioni e idoneità all'utilizzo) e «SN EN 13486, 2001, Temperaturregistriergeräte und Thermometer für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem – Regelmässige Prüfungen» (Registratori di temperatura e termometri per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati, surgelati e dei gelati – Verifiche periodiche)<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> I testi delle norme menzionate possono essere consultati gratuitamente od ottenuti a pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).