



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

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

Modifica del 2 giugno 2025

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria,

visto l'articolo 72 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sui requisiti
igienici,

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici è modificata come
segue:

Art. 74c Disposizione transitoria relativa alla modifica del 2 giugno 2025

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 2 giugno 2025 possono ancora
essere importate, fabbricate e consegnate secondo il diritto anteriore sino al 30 giu-
gno 2026.

II

L'allegato 1 è modificato secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 2025.

2 giugno 2025

Ufficio federale della sicurezza alimentare
e di veterinaria

Hans Wyss

¹ RS 817.024.1

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)

Criteri microbiologici applicabili alle derrate alimentari

Numero 1.2 e note a piè di pagina

Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metabo- liti	Piano di campionatura		Limiti		Metodo di analisi di riferi- mento	Fase di applicazione del criterio
		n	c	m	M		
1.2 Derrate alimentari pronte al consumo, diverse da quelle destinate ai lattanti e a fini medici speciali, che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 UFC/g ²		SN EN ISO 11290 ³ -	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conserva- bilità
		5	0	Assente in 25 g ⁴		SN EN ISO 11290-1	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conserva- bilità

² Il responsabile deve essere in grado di dimostrare, con soddisfazione della competente autorità di esecuzione, che il prodotto non supererà il valore limite di 100 UFC/g durante il periodo di conservabilità.

³ 1 ml di inoculo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

⁴ *L. monocytogenes* in derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* se il responsabile dell'azienda alimentare che li ha prodotti non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il valore limite di 100 UFC/g durante il periodo di conservabilità:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano che il batterio non è rilevabile in nessuna delle unità campionarie;
- insoddisfacente, se è rilevata la presenza del batterio in una delle unità campionarie.