



Obbligo di autorizzazione per aziende

Secondo l'art. 21 ODerr (RS 817.02), le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano derrate alimentari di origine animale sono soggette all'obbligo di autorizzazione. Tuttavia, esistono anche delle eccezioni per aziende che svolgono la loro attività solamente a livello locale e che commerciano solo piccole quantità. Dopo aver ricevuto questa autorizzazione, le aziende hanno libero accesso con i loro prodotti al mercato UE, indipendentemente dal fatto se facciano o meno uso di questa possibilità.

Le seguenti attività sono soggette ad autorizzazione:

- aziende con una produzione totale equivalente a più di 100'000 kg di latte all'anno;
- macellerie (senza macello) che trasformano più di 150'000 kg all'anno di parti commestibili di animali;
- esportazione di prodotti;
- partecipazione a concorsi per formaggi d'alpe (ad es. a Galtür) e a fiere all'estero;
- fornitura di prodotti ad aziende autorizzate che si occupano dell'imballaggio dei prodotti e che li denominano con il loro marchio d'identificazione (ad es. caseificio di valle, commerciante di formaggi o centro del formaggio).

La consegna diretta di prodotti animali a privati è tuttora esente da autorizzazione. Non vi è obbligo di autorizzazione nemmeno nel caso di consegna a negozi di paese, caseifici, filiali di grandi distributori e ristoranti, a condizione che la produzione totale non superi 100'000 kg di latte o 150'000 kg di carne all'anno e si limiti alla Svizzera.

Se un'azienda desidera ricevere l'autorizzazione deve inviare una domanda di autorizzazione corrispondente all'Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni.

Domanda di autorizzazione

La domanda deve essere corredata della seguente documentazione:

- a) descrizione dell'azienda (persona responsabile, organigramma);
- b) piani del sedime, con gli itinerari del personale e gli itinerari delle merci (descrizione degli spazi e dei macchinari e, se esiste, piano delle zone igieniche);
- c) dati concernenti l'azienda e i suoi prodotti (ad es. età degli edifici, dimensioni, genere e quantità dei prodotti, numero di impiegati addetti alla produzione);
- d) dati concernenti la rintracciabilità (l'indicazione della partita, livello di dettaglio nell'azienda);
- e) prova della buona prassi procedurale mediante processi aziendali conformi ai principi HACCP o mediante le linee direttive della buona prassi procedurale approvate dall'UFSP;
- f) dati concernenti la campionatura e le analisi (ad es. piano di campionatura).

Dopo l'ispezione, le aziende autorizzate verranno notificate agli uffici federali competenti e pubblicate in internet. Le aziende autorizzate devono assolutamente contrassegnare i loro prodotti con un marchio d'identificazione di forma ovale e indelebile.