

*Allegato 11*⁷¹
(art. 20 cpv. 1 e 2)

Requisiti relativi alle imprese del settore dell'alimentazione animale diverse da quelle al livello della produzione primaria di alimenti per animali che devono essere registrate od omologate secondo gli articoli 47 e 48 OsAIA

Definizioni

- a. L'espressione *prodotti derivati da oli e grassi* designa qualsivoglia prodotto derivato direttamente o indirettamente da oli e grassi greggi o recuperati mediante trattamento oleochimico, trattamento per il biodiesel, distillazione o raffinazione chimica o fisica, diverso
 - dall'olio raffinato,
 - dai prodotti derivati dall'olio raffinato, e
 - dagli additivi per alimenti per animali;
- b. L'espressione *olio o grasso raffinato* designa un olio o un grasso che ha subito un processo di raffinazione come descritto alla voce n. 53 dell'allegato 1.4.

Impianti e attrezzature

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio degli alimenti per animali, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze devono essere tenuti puliti e si devono attuare efficaci programmi di lotta contro i parassiti.
2. La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono consentire:
 - a. di effettuare adeguate operazioni di pulizia e/o disinfezione;
 - b. di ridurre al minimo il rischio di errore nonché di evitare contaminazioni, contaminazioni incrociate e, in generale, tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. Le macchine che vengono in contatto con gli alimenti per animali devono essere asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido.
3. Gli impianti e le attrezzature destinati a operazioni di miscelazione e/o produzione devono essere oggetto di adeguata e periodica verifica, da condurre conformemente alle procedure scritte prestabilite dal fabbricante per i prodotti:
 - a. tutte le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di alimenti per animali devono essere appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e devono essere regolarmente sottoposti a verifiche della loro precisione;

⁷¹ Aggiornato dal n. II cpv. 2 dell'O del DEFR del 15 mag. 2013 (RU **2013** 1739), dal n. II cpv. 1 dell'O del DEFR del 16 set. 2016 (RU **2016** 3351) e dal n. II dell'O del DEFR del 2 nov. 2022, in vigore dal 1° gen. 2023 (RU **2022** 736).

- b. tutti i miscelatori usati nella produzione di alimenti per animali devono essere appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee. Gli operatori devono dimostrare l'efficacia dei miscelatori per quanto concerne l'omogeneità.
4. I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.
5. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo; devono essere concepiti e costruiti per evitare qualsiasi rischio di contaminazione degli alimenti per animali.
6. L'acqua usata nella produzione degli alimenti per animali deve essere di qualità adatta per gli animali; le condutture dell'acqua devono essere in materiale inerte.
7. Le acque di scarto, i rifiuti e l'acqua piovana devono essere smaltiti evitando di pregiudicare le attrezzature e la sicurezza e qualità degli alimenti per animali. Si deve assicurare il controllo delle impurità e delle polveri per prevenire invasioni di parassiti.
8. Le finestre e le altre aperture devono essere predisposte, ove necessario, contro i parassiti. Le porte devono essere a tenuta stagna e, una volta chiuse, garantire la protezione dai parassiti.
9. Se necessario, i soffitti e le strutture sospese devono essere concepiti, costruiti e rifiniti in modo da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la formazione di muffe e la dispersione di particelle che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità degli alimenti per animali.

Personale

Le imprese del settore dell'alimentazione animale devono disporre di personale numericamente sufficiente in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti. Esse devono predisporre e mettere a disposizione delle competenti autorità incaricate del controllo, un organigramma in cui sono definite le qualifiche (ad esempio, diplomi, esperienze professionali) e le responsabilità dei quadri. Tutto il personale deve essere informato chiaramente per scritto sui suoi compiti, responsabilità e competenze, specialmente in caso di modifica, in modo da ottenere la qualità dei prodotti desiderata.

Produzione

1. Deve essere designata una persona qualificata quale responsabile della produzione.
2. Gli operatori del settore dell'alimentazione animale devono assicurare che le diverse fasi della produzione si svolgono secondo procedure e istruzioni

scritte prestabilite allo scopo di definire, verificare e gestire i punti critici del processo di fabbricazione.

3. Devono essere prese misure tecniche od organizzative per evitare o, eventualmente, ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori. Devono essere disponibili mezzi sufficienti e idonei per poter effettuare i controlli durante la fabbricazione.
4. La presenza di alimenti per animali vietati ai fini della protezione della salute dell'uomo o degli animali, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti deve essere sorvegliata e devono essere poste in atto appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio.
5. I residui e i materiali non adatti come alimenti per animali devono essere isolati e identificati. I materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di medicinali veterinari, contaminanti o altri elementi pericolosi devono essere smaltiti in modo appropriato e non devono essere usati quale alimento per animali.
6. Gli imprenditori del settore dell'alimentazione animale devono adottare le misure adeguate per garantire l'efficace tracciabilità dei prodotti.
7. I produttori di oli o grassi miscelati che immettono sul mercato determinati prodotti destinati all'alimentazione animale, devono tenere detti prodotti fisicamente separati dai prodotti destinati a scopi diversi, a meno che questi ultimi adempiano i requisiti di cui all'allegato 10.
8. L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente se sono destinati all'alimentazione degli animali o ad altri scopi. Se una determinata partita di un prodotto è dichiarata non destinata all'alimentazione degli animali, questa dichiarazione non può essere in seguito modificata da un operatore in una fase successiva della filiera.
9. Per l'etichettatura delle materie prime per alimenti per animali devono essere utilizzate, laddove disponibili, le denominazioni menzionate nell'allegato 1.4.

Controllo della qualità

1. Se del caso, deve essere designata una persona qualificata quale responsabile del controllo della qualità.
2. Le imprese nel settore dell'alimentazione animale devono, quale parte del loro sistema di controllo della qualità, avere accesso a un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati.
3. Deve essere predisposto per scritto e attuato un piano del controllo della qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, le procedure e le frequenze di campionatura, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche – e la destinazione in caso di non conformità – dalle materie prime ai prodotti finali.

4. Per garantire la rintracciabilità, il produttore deve provvedere a una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale. Tale documentazione deve essere tenuta a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato. Inoltre, devono essere prelevati campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) in quantità sufficiente secondo una procedura prestabilita dal fabbricante e conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione per il fabbisogno esclusivo del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati in modo da essere facilmente identificabili; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo della loro composizione o un'adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale gli alimenti per animali sono immessi sul mercato. Nel caso di alimenti per animali da compagnia, il fabbricante deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.

Monitoraggio della diossina per oli, grassi e prodotti derivati

1. Gli operatori del settore dell'alimentazione animale che immettono sul mercato grassi, oli o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione animale devono fare analizzare tali prodotti presso laboratori accreditati per il tenore di diossine e PCB diossina-simili, in conformità dei procedimenti e dei metodi di cui all'allegato 9.
2. A integrazione del sistema di «analisi dei rischi e controllo dei punti critici» (HACCP) dell'operatore del settore dell'alimentazione animale, le analisi di cui al numero 1 devono essere effettuate almeno con le seguenti frequenze (se non meglio precisato, una partita di prodotti da analizzare non deve superare le 1000 tonnellate):
 - 2.1 Operatori del settore dell'alimentazione animale che trasformano grassi e oli vegetali greggi
 - 2.1.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite dei prodotti derivati da oli e grassi vegetali, ad eccezione di glicerina, lecitina, gomme e prodotti di cui al numero 2.1.2.
 - 2.1.2 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, le paste di saponificazione (soapstocks), i coadiuvanti di filtrazione utilizzati, la terra decolorante esausta e le partite in entrata di olio di cocco greggio.
 - 2.2 Operatori del settore dell'alimentazione animale che producono grassi animali, compresi i trasformatori di grassi animali
 - 2.2.1 Deve essere effettuata un'analisi rappresentativa ogni 5000 tonnellate e almeno un'analisi rappresentativa all'anno del grasso animale e dei prodotti

da esso derivati della categoria 3 di cui all'articolo 7 OSOAn⁷², o provenienti da uno stabilimento riconosciuto del settore alimentare.

2.3 Operatori del settore dell'alimentazione animale che producono olio di pesce

2.3.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite di olio di pesce se ottenuto da:

- prodotti derivati da olio di pesce diverso dall'olio di pesce raffinato;
- prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal mar Baltico;
- sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti in virtù della legislazione sulle derrate alimentari;
- melù o menade.

2.3.2 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite in uscita di prodotti derivati da olio di pesce diverso dall'olio di pesce raffinato.

2.3.3 Deve essere effettuata un'analisi rappresentativa ogni 2000 tonnellate dell'olio di pesce non menzionato al numero 2.3.1.

2.3.4 Deve essere analizzato e documentato secondo i principi generali HAACCP conformemente all'articolo 44 OsAlA l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto.

2.4 Industria oleochimica e del biodiesel

2.4.1 Imprese dell'industria oleochimica che immettono alimenti per animali sul mercato

2.4.1.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite in entrata di grassi animali non menzionati al numero 2.2 o 2.7, di olio di pesce non menzionato al numero 2.3 o 2.7, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare e di grassi e oli miscelati.

2.4.1.2 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite di prodotti derivati da oli e grassi immessi sul mercato come alimenti per animali, ad eccezione di:

- glicerina,
- acidi grassi puri distillati da frazionamento,
- prodotti di cui al numero 2.4.1.3.

2.4.1.3 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi esterificati con glicerolo, i mono- e digliceridi di acidi grassi, i sali di acidi grassi e le partite in entrata di olio di cocco greggio.

2.4.2 Imprese dell'industria del biodiesel che immettono alimenti per animali sul mercato

⁷² RS 916.441.22

- 2.4.2.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite in entrata di grassi animali non menzionati al numero 2.2 o 2.7, di olio di pesce non menzionato al numero 2.3 o 2.7, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare, e di grassi e oli miscelati.
- 2.4.2.2 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite dei prodotti derivati da oli e grassi immessi sul mercato come alimenti per animali, ad eccezione di:
- glicerina,
 - acidi grassi puri distillati da frazionamento,
 - prodotti di cui al numero 2.4.2.3.
- 2.4.2.3 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi esterificati con glicerolo, i mono- e digliceridi di acidi grassi, i sali di acidi grassi e le partite in entrata di olio di cocco greggio.
- 2.5 Stabilimenti di miscelazione dei grassi
- 2.5.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite in entrata di olio di cocco greggio, di grassi animali non menzionati al numero 2.2 o 2.7, di olio di pesce non menzionato al numero 2.3 o 2.7, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare, di grassi e oli miscelati nonché di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione di:
- glicerina,
 - lecitina,
 - gomme,
 - prodotti menzionati al numero 2.5.2.
- 2.5.2 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento, i coadiuvanti di filtrazione, la terra decolorante e le paste di saponificazione (soapstocks), oppure
- 2.5.3 deve essere analizzato il 100 per cento delle partite di grassi e oli miscelati destinati agli alimenti per animali.
- L'operatore del settore dell'alimentazione animale dichiara all'autorità competente l'opzione da lui scelta.
- 2.6 Produttori di alimenti composti per animali allevati, ad eccezione degli stabilimenti menzionati al numero 2.5
- 2.6.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite in entrata di olio di cocco greggio, di grassi animali non menzionati al numero 2.2 o 2.7, di olio di pesce non menzionato al numero 2.3 o 2.7, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare, di grassi e oli miscelati e di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione di:
- glicerina,
 - lecitina,
 - gomme,
 - prodotti menzionati al numero 2.6.2.

- 2.6.2 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli acidi grassi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento, i coadiuvanti di filtrazione, la terra decolorante e le paste di saponificazione (soapstocks).
- 2.6.3 Deve essere analizzato l'1 per cento delle partite di alimenti composti per animali contenenti prodotti menzionati ai numeri 2.6.1 e 2.6.2.
- 2.7 Importatori che immettono sul mercato alimenti per animali
- 2.7.1 Deve essere analizzato il 100 per cento delle partite importate di olio di cocco greggio, di grassi animali, di olio di pesce, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare, di grassi e oli miscelati, di tocoferoli estratti dall'olio vegetale e di acetato di tocoferile da esso derivato nonché di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione di:
- glicerina,
 - lecitina,
 - gomme,
 - i prodotti di cui al numero 2.7.2.
- 2.7.2 Devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli acidi grassi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento e le paste di saponificazione (soapstocks).
3. I grassi e gli oli che sono stati raffinati attraverso un processo riconosciuto sufficiente per rispettare i valori massimi fissati nell'allegato 10 parte 1 (sezione V della direttiva 2002/32/CE⁷³) devono essere analizzati secondo i principi generali HACCP conformemente all'articolo 44 OsAIA.
4. Se un operatore del settore dell'alimentazione animale dimostra che un invio omogeneo è più grande della dimensione massima della partita secondo il numero 2 e che è stato campionato in modo rappresentativo, i risultati dell'analisi del campione opportunamente estratto e sigillato saranno considerati accettabili.
5. Ogni partita di prodotti analizzati conformemente al numero 2 deve essere accompagnata dalla prova documentale che tali prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati o inviati per l'analisi a un laboratorio accreditato secondo il numero 1, ad eccezione delle partite di prodotti di cui ai numeri 2.1.2, 2.2.1, 2.3.3, 2.3.4, 2.4.1.3, 2.4.2.3, 2.5.2, 2.6.2 e 2.7.2.

La prova dell'analisi deve collegare senza ambiguità la consegna e la partita o le partite analizzate. Tale collegamento va descritto nel sistema di rintracciabilità documentata in uso presso il fornitore. In particolare, quando la consegna è costituita da più di una partita o componente, la prova documentale da fornire deve riferirsi a ciascuno dei componenti della consegna. Nel caso in cui le analisi siano effettuate sul prodotto in uscita, la prova che il prodotto è stato analizzato è rappresentata dalla relazione analitica.

⁷³ Cfr. nota a piè di pagina relativa all'all. 10 parte 1.

Ogni consegna di prodotti di cui al numero 2.2.1 o 2.3.2 deve essere accompagnata dalla prova che tali prodotti sono conformi ai requisiti di cui al numero 2.2.1 o 2.3.2. Se necessario, la prova dell'analisi della partita o delle partite consegnate deve essere inoltrata al destinatario quando l'operatore riceve i risultati dell'analisi dal laboratorio autorizzato.

6. L'operatore del settore dell'alimentazione animale in possesso di una prova documentale che una partita di un prodotto o che tutti i componenti di una partita di un prodotto di cui al numero 2.6.2 che entrano nel suo stabilimento sono stati analizzati durante la fase di produzione, di trasformazione o di distribuzione è esentato dall'obbligo di analizzare la partita.
7. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al numero 2.6.1 che entrano in un processo di produzione sono state analizzate conformemente ai requisiti della presente ordinanza e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione di diossina, l'operatore del settore dell'alimentazione animale è esentato dall'obbligo di far analizzare il prodotto in uscita e lo analizza invece in base al sistema HACCP.
8. Se un operatore del settore dell'alimentazione animale affida a un laboratorio il compito di eseguire un'analisi conformemente al numero 1, egli deve chiedere al laboratorio di comunicare i risultati di tale analisi all'autorità competente del Paese in cui ha sede il laboratorio, nel caso in cui vengano superati i limiti per la diossina secondo l'allegato 10 parte 1 (sezione V n. 1 e 2 della direttiva 2002/32/CE⁷⁴).

Se un operatore del settore dell'alimentazione animale affida a un laboratorio che si trova in un Paese terzo il compito di eseguire l'analisi di cui al numero 1 deve informarne l'UFAG.

Stoccaggio e trasporto

1. Gli alimenti per animali trasformati devono essere tenuti separati dai componenti delle materie prime e dagli additivi non trasformati per evitare una contaminazione incrociata degli alimenti per animali trasformati; si devono usare adeguati materiali di imballaggio.
2. Gli alimenti per animali devono essere conservati e trasportati in appositi contenitori. Devono essere immagazzinati in posti all'uopo designati, adattati e mantenuti in ordine per assicurare buone condizioni di stoccaggio e accessibili solo alle persone autorizzate dagli imprenditori del settore dell'alimentazione animale.
3. Gli alimenti per animali sono immagazzinati e trasportati in modo da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento.

⁷⁴ Cfr. nota a piè di pagina relativa all'all. 10 parte 1.

4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura degli alimenti per animali devono essere tenuti puliti. Si devono introdurre programmi di pulitura e ridurre al minimo le tracce di detergenti e disinfettanti.
5. Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo le impurità per contenere l'invasione di parassiti.
6. Se del caso, le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento.
7. Contenitori:
 - 7.1 I contenitori che devono servire per lo stoccaggio o il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione animale non devono essere utilizzati per il trasporto o lo stoccaggio di prodotti diversi da questi, a meno che questi ultimi prodotti soddisfino i requisiti della presente ordinanza.
 - 7.2 Essi devono essere tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione.
 - 7.3 Nei casi in cui questo uso separato non sia possibile, è necessario pulire in modo efficiente, così da eliminare ogni traccia di prodotto, quei contenitori precedentemente utilizzati per prodotti non conformi ai requisiti dell'allegato 10.
 - 7.4 In virtù delle disposizioni dell'allegato 4 numeri 21–24 OSOAn, i grassi animali appartenenti alla categoria 3 destinati all'alimentazione animale devono essere immagazzinati e trasportati conformemente ai requisiti dell'OSOAn.

Documentazione

1. Tutti gli operatori del settore dell'alimentazione animale, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, devono riportare in un registro i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dalla ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale.
2. Gli operatori del settore dell'alimentazione animale, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, devono tenere in un registro:
 - a. Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli
Le imprese del settore dell'alimentazione animale devono disporre di un sistema di documentazione volto a definire e gestire il controllo dei punti critici nel processo di fabbricazione e a stabilire e attuare piani di controllo della qualità. Esse devono conservare i risultati dei relativi controlli. Tale documentazione deve essere conservata per consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto, immessa sul mercato e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo.

- b. Documenti relativi alla rintracciabilità, in particolare
- i. per additivi di alimenti per animali:
 - natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua,
 - nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, eventualmente, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;
 - ii. per premiscele:
 - nome e indirizzo del produttore o dei fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi utilizzati nonché, eventualmente, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua,
 - data di fabbricazione della premiscela e, eventualmente, numero della partita,
 - nome e indirizzo dello stabilimento cui le premiscele sono state consegnate, data della consegna e natura e quantità delle premiscele consegnate nonché, eventualmente, numero della partita;
 - iii. per alimenti composti per animali/materie prime:
 - nome e indirizzo del produttore o dei fornitori dell'additivo/dell'alimento composto, natura e quantità della premiscela usata e, eventualmente, numero di partita,
 - nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime e degli alimenti complementari per animali e data di consegna,
 - natura, quantità e composizione dell'alimento composto per animali,
 - natura e quantità delle materie prime o degli alimenti composti per animali fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri imprenditori del settore dell'alimentazione animale).

Reclami e ritiro dei prodotti

1. Gli operatori del settore dell'alimentazione animale mettono in atto un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.
2. Essi introducono, ove necessario, un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. Devono stabilire per scritto la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere reimmessi sul mercato devono essere sottoposti a un nuovo controllo della qualità.