

Ordinanza sull'igiene delle carni (OIgC)

del 1° marzo 1995 (Stato 29 giugno 2004)

Il Consiglio federale svizzero,

visti gli articoli 37 e 46 della legge sulle derrate alimentari del 9 ottobre 1992¹;
visto l'articolo 160 capoverso 8 della legge sull'agricoltura del 29 aprile 1998^{2,3}
ordina:

Capitolo 1: Campo d'applicazione e definizioni

Sezione 1: Campo d'applicazione

Art. 1 Campo d'applicazione generale

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. i requisiti dei macelli;
- b. i requisiti degli animali destinati alla macellazione;
- c. i requisiti in materia di macellazione;
- d. il controllo degli animali da macello e delle carni;
- e. la determinazione del peso di macellazione.

² Nella misura in cui la presente ordinanza non contiene regolamentazioni specifiche, il trattamento delle carni è disciplinato conformemente all'ordinanza del 1° marzo 1995⁴ sulle derrate alimentari e alle relative ordinanze dipartimentali.

Art. 2 Disposizioni particolari concernenti le aziende esportatrici

Qualora un Paese destinatario ponga esigenze particolari in merito all'esportazione di carni ed esiga il riconoscimento delle imprese esportatrici, valgono inoltre le disposizioni dell'ordinanza del 20 aprile 1988⁵ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali.

RU 1995 1666

¹ RS 817.0

² RS 910.1

³ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O del 15 mar. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU 1999 1523).

⁴ RS 817.02

⁵ RS 916.443.11

Art. 3 Campo d'applicazione delle disposizioni relative ai prodotti della pesca

Le disposizioni relative ai prodotti della pesca si applicano parimenti ai rettili, agli anfibi, ai ciclostomi e agli invertebrati (crostacei, molluschi ed echinodermi).

Sezione 2: Definizioni

Art. 4

¹ Per animali ai sensi della presente ordinanza si intendono le specie animali ammesse conformemente all'articolo 121 dell'ordinanza del 1° marzo 1995⁶ sulle derrate alimentari:

- a. gli animali domestici della famiglia zoologica dei *Bovidae* (bovidi), *Cervidae* (cervidi), *Camelidae* (camelidi), *Suidae* (suidi) ed *Equidae* (equidi);
- b. i volatili da cortile (galline, tacchini, galline faraone, oche, anatre, piccioni, quaglie d'allevamento);
- c. i conigli domestici;
- d. la selvaggina, vale a dire i mammiferi e gli uccelli viventi allo stato selvatico o in recinti; sono esclusi:
 1. i *Carnivora* (carnivori), tranne gli orsi terrestri;
 2. i *Primates* (scimmie e lemuri);
 3. i *Rodentia* (roditori), tranne marmotte e nutrie;
- e. le rane (*Rana* spp.);
- f. i rettili d'allevamento;
- g. i pesci, tranne i pesci delle famiglie *Tetraodontidae* (tetraodontidi), *Molidae* (molidi), *Diodontidae* (diodontidi) e *Canthigasteridae* (cantigasteridi);
- h. i crostacei;
- i. i molluschi;
- k. gli echinodermi.

² Per *bestiame da macello* s'intendono gli animali della specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina e altri animali domestici delle famiglie zoologiche dei *Bovidae* (bovidi), *Cervidae* (cervidi), *Camelidae* (camelidi), *Suidae* (suidi) ed *Equidae* (equidi).

³ Per *selvaggina d'allevamento biungulata* s'intende la selvaggina dell'ordine degli artiodattili (*Artiodactyla*) allevata in recinti.

⁴ Per *piccole aziende* s'intendono le aziende i cui impianti e le cui attrezzature consentono di macellare giornalmente un numero limitato di animali e nelle quali la macellazione del singolo animale si svolge in uno o pochi posti di lavoro.

⁶ RS 817.02

⁵ Per *grandi aziende* s'intendono le aziende i cui impianti e le cui attrezzature consentono di macellare un numero elevato di animali e nelle quali la macellazione del singolo animale si svolge di regola in più posti di lavoro.

⁶ Sono parti della carcassa:

- a. i prodotti della macellazione;
- b.⁷ i sottoprodotti di origine animale conformemente all'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 23 giugno 2004⁸ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

⁷ Per *prodotti della macellazione* s'intendono le parti, in particolare anche organi e teste, asportate dalle carcasse e destinati ad essere utilizzati come derrate alimentari.

⁸ Il *veterinario dirigente* (in particolare il veterinario cantonale) è la persona designata dal Cantone conformemente all'articolo 40 capoverso 5 della legge del 9 ottobre 1992⁹ sulle derrate alimentari.

Capitolo 2: Macelli

Sezione 1: Requisiti dei macelli

Art. 5 Principio generale

¹ I macelli devono essere costruiti e sistemati in modo da separare i procedimenti puliti da quelli sudici e da evitare un insudiciamento delle carcasse e dei prodotti della macellazione.

² Il numero e l'allestimento dei locali si basano sulle disposizioni degli allegati 1.1-1.5.

Art. 6 Ambiente

I macelli non devono essere costruiti nelle vicinanze di fonti d'emissione che abbiano ripercussioni negative sulle carcasse e sui prodotti della macellazione.

Art. 7 Attrezzature per il controllo degli animali da macello e delle carni

Le postazioni riservate al controllo degli animali da macello e delle carni devono essere attrezzate in modo che il controllo possa svolgersi conformemente alle prescrizioni e in maniera razionale.

⁷ Nuova testo giusta il n. 1 dell'art. 43 cpv. 2 dell'O del 23 giu. 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (RS **916.441.22**).

⁸ RS **916.441.22**

⁹ RS **817.0**

Sezione 2:**Approvazione dei progetti e autorizzazione d'esercizio per i macelli****Art. 8** Procedura d'approvazione

¹ Chiunque intenda costruire o trasformare un macello, deve ottenere l'approvazione dei progetti prima dell'inizio dei lavori.

² La domanda deve essere presentata all'autorità designata dal Cantone.

³ Il Cantone è competente per l'approvazione dei progetti per le piccole aziende.

⁴ Le domande per grandi aziende sono trasmesse dal Cantone all'Ufficio federale di veterinaria. Esso decide in merito all'approvazione.

⁵ Prima dell'approvazione si esamina se i progetti tengono conto delle esigenze poste dalla legislazione sulle epizootie e sulla protezione degli animali.

Art. 9 Documenti da allegare alla domanda

¹ La domanda d'approvazione dei progetti deve contenere i documenti e le indicazioni seguenti:

- a. estratto della carta topografica 1:50 000;
- b. planimetria 1:100:
 1. della superficie totale;
 2. di tutti i piani con indicazione delle installazioni previste e della funzione dei locali;
 3. del locale di macellazione, in particolare dei posti di lavoro e dei posti di controllo;
- c. proiezioni verticali;
- d. vedute esterne;
- e. planimetrie secondo la lettera b (su formato A4 o A3 ridotto) con indicazione dei movimenti di personale, veicoli, animali, carcasse e prodotti della macellazione, come pure dei sottoprodotti di origine animale ¹⁰;
- f. descrizione della costruzione;
- g. descrizione delle installazioni tecniche per la fornitura, il trasporto, l'alloggiamento e lo stordimento degli animali, come pure per il dissanguamento, lo scuoiamento, la depilazione o la spiumatura, l'eviscerazione, il sezionamento in mezzene, quarti e sesti, la pesatura e la movimentazione delle carcasse, nonché per la lavorazione e la movimentazione di parti delle carcasse;
- h. specie animali cui è destinato il macello;
- i. frequenza massima di macellazione oraria per ogni specie animale.

¹⁰ Nuova espr. giusta il n. 1 dell'art. 43 cpv. 2 dell'O del 23 giu. 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (RS 916.441.22). Di detta modifica è stato tenuto conto in tutto il presente testo.

Art. 10 Approvazione dei progetti

¹ L'autorità competente approva i progetti se i requisiti dei macelli risultano conformi alla presente ordinanza.

² Nell'approvazione dei progetti, essa precisa:

- a. se si tratta di una grande o di una piccola azienda;
- b. quali animali possono essere macellati, all'occorrenza con istruzioni sulla macellazione di animali malati;
- c. la frequenza oraria massima di macellazione per ogni specie animale autorizzata;
- d. eventuali altre condizioni.

³ L'autorità competente comunica la decisione sull'approvazione del progetto, unitamente alle condizioni:

- a. al richiedente;
- b. all'autorità cantonale se l'Ufficio federale di veterinaria è competente per l'approvazione del progetto;

⁴ L'autorità cantonale informa gli organi di controllo ufficiali.

Art. 11 Autorizzazione d'esercizio

¹ L'autorità cantonale rilascia l'autorizzazione d'esercizio se il macello è stato realizzato in conformità con i progetti.

² Essa assegna al macello un numero di controllo, unitamente all'autorizzazione d'esercizio. L'autorizzazione d'esercizio e il numero di controllo sono assegnati al macello e rimangono validi anche in seguito ad un cambiamento di proprietario.

³ L'autorizzazione d'esercizio è valida per un massimo di dieci anni. Essa è rinnovata su richiesta, qualora dai controlli sul macello risulti che i requisiti architettonici e aziendali sono soddisfatti.

⁴ L'autorizzazione d'esercizio può essere revocata, qualora:

- a. siano state effettuate trasformazioni importanti senza l'approvazione dei progetti;
- b. le condizioni contenute nell'autorizzazione d'esercizio non siano soddisfatte;
- c. l'igiene della macellazione sia stata oggetto di ripetute contestazioni;
- d. non sia stato posto rimedio ai difetti entro il termine fissato.

Capitolo 3: Macellazione e igiene della macellazione

Sezione 1: Animali da macello

Art. 12 Requisiti degli animali da macello

¹ Chiunque allevi o detenga animali destinati alla macellazione deve provvedere affinché siano:

- a. sani al momento della macellazione;
- b. alimentati e curati in modo che le carni non contengano né sostanze vietate né sostanze in quantità che superano i valori limite o i valori di tolleranza prescritti;
- c. consegnati al macello senza insudiciamenti evidenti.

² Per gli animali malati o trattati con medicamenti vale l'obbligo di notifica conformemente all'articolo 18.

³ Per il trasporto e il soggiorno nel macello occorre prendere i provvedimenti adeguati per impedire l'insudiciamento degli animali.

⁴ Gli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina devono avere un'età superiore ai dieci giorni al momento della consegna al macello.

Art. 13 Sostanze vietate

È vietato somministrare agli animali destinati alla macellazione:

- a. sostanze ad azione tireostatica, estrogena, androgena o gestagena che favoriscono l'ingrassamento;
- b. sostanze che rendono la carne tenera («tenderizer»).

Sezione 2: Luogo di macellazione

Art. 14 Bestiame da macello

¹ Gli animali devono essere macellati in macelli riconosciuti.

² Fanno eccezione le macellazioni:

- a. per uso proprio nell'azienda del detentore degli animali;
- b. di animali da macello malati o infortunati se il trasporto degli animali vivi non è opportuno;
- c. da parte dell'esercito.

Art. 15 Volatili da cortile e conigli domestici

¹ I volatili da cortile e i conigli domestici devono essere macellati in macelli riconosciuti.

² Fanno eccezione:

- a. le macellazioni per uso proprio;
- b. le macellazioni occasionali in quantità ridotte.

Art. 16 Selvaggina

¹ La selvaggina può essere uccisa all'aperto ed eventualmente eviscerata.

² La selvaggina deve in seguito essere lavorata solo in macelli autorizzati. Fa eccezione:

- a. la selvaggina per uso proprio;
- b. la selvaggina in quantità ridotte.

Art. 17 Pesci

¹ I pesci possono essere eviscerati, squamati e lavorati all'aperto.

² I pesci devono essere lavorati in aziende autorizzate se la loro quantità rende necessarie le installazioni di una grande azienda.

Sezione 3: Animali malati o infortunati**Art. 18** Obbligo di notifica

¹ Chi detiene animali deve notificare per scritto alla persona cui compete il controllo delle entrate (art. 27) all'indirizzo del controllore delle carni se l'animale:

- a. è stato malato o si è infortunato nei dieci giorni che precedono la macellazione;
- b. è stato curato con medicinali e il periodo d'attesa non è ancora scaduto al momento della macellazione;
- c. è stato alimentato con foraggi contenenti sostanze attive che possono produrre residui nelle carni.

² Se è prescritto un certificato d'accompagnamento secondo l'articolo 12 dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹¹ sulle epizoozie, esso deve contenere una notifica giusta il capoverso 1 o una conferma che l'animale è sano e non ha ricevuto medicinali per i quali il periodo d'attesa non è ancora scaduto.¹²

¹¹ RS 916.401

¹² Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O del 15 mar. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU 1999 1523).

Art. 18a¹³ RegISTRAZIONI relative alla somministrazione di antibiotici

¹ I veterinari che prescrivono la somministrazione di antibiotici devono comunicare al detentore di animali la designazione della preparazione del medicamento e il periodo d'attesa.

² I detentori di animali provvedono affinché le persone che somministrano antibiotici effettuino le seguenti registrazioni:

- a. la data della somministrazione; in caso di somministrazione ripetuta, la data della prima e dell'ultima;
- b. il nome del veterinario che ha somministrato l'antibiotico o che lo ha prescritto;
- c. la designazione della preparazione del medicamento;
- d. il periodo d'attesa in giorni;
- e. l'identificazione dell'animale trattato (art. 10 dell'O del 27 giu. 1995¹⁴ sulle epizoozie).

³ Se non è prescritta un'identificazione individuale dell'animale o alcuna identificazione in genere e se nessuna identificazione è stata effettuata su base volontaria, occorre designare il più precisamente possibile il gruppo di animali (box, parchi, ecc.). In questo caso si ritiene che l'intero gruppo di animali sia stato trattato con antibiotici.

⁴ Se sono stati somministrati antibiotici a un animale che è stato portato via da un'azienda, occorre menzionare la somministrazione di antibiotici nel certificato d'accompagnamento se il periodo d'attesa non è scaduto.

⁵ Le registrazioni devono essere conservate per tre anni. Gli organi di esecuzione della legislazione sulle epizoozie, sull'agricoltura e sulle derrate alimentari devono, su domanda, poterle consultare in qualsiasi momento.

Art. 19 Macellazione di bestiame malato

¹ Il bestiame da macello malato dev'essere macellato in un altro luogo o in un altro momento rispetto agli altri animali.

² Le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate devono essere pulite e disinfettate dopo la macellazione di questi animali.

³ I Cantoni possono stabilire che le macellazioni di animali malati siano svolte nei macelli da essi designati (macelli d'urgenza).

⁴ Gli animali malati o infortunati, uccisi fuori da un macello, devono essere dissanguati immediatamente. Le carcasse e i prodotti della macellazione devono essere trasportati il più presto possibile in un macello.

¹³ Introdotta dal n. 1 dell'all. dell'O del 15 mar. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU 1999 1523).

¹⁴ RS 916.401

Art. 20 Divieto di macellazione

Se sono evidentemente malati, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina e i pesci non possono essere macellati o lavorati.

Sezione 4: Igiene della macellazione**Art. 21** Accesso ai macelli

L'azienda di macellazione deve provvedere affinché persone estranee all'azienda non accedano senza autorizzazione alle stalle, ai locali di lavoro e ai magazzini.

Art. 22 Animali non destinati alla macellazione

¹ L'azienda di macellazione deve provvedere affinché gli animali non destinati alla macellazione non accedano al macello.

² Gli animali scaricati in un determinato macello devono essere macellati nel macello stesso. Il veterinario cantonale può, in via eccezionale, autorizzarne il trasporto in un altro luogo.

Art. 23 Protezione contro gli animali indesiderabili

Gli animali indesiderabili (insetti, roditori, ecc.) devono essere tenuti lontani dal macello con misure adeguate.

Art. 24 Provvedimenti d'igiene durante la macellazione

¹ Durante la macellazione, le parti sudice devono essere allontanate in modo da non contaminare la carcassa e i prodotti della macellazione. I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente all'ordinanza del 23 giugno 2004¹⁵ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.¹⁶

² I provvedimenti d'igiene nei macelli si basano sulle disposizioni degli allegati 2.1-2.3.

Art. 25 Refrigerazione

Dopo la macellazione, la carcassa e i prodotti della macellazione devono essere trasferiti in un locale frigorifero, a meno che non debbano essere sezionati a caldo o siano destinati all'esercito.

Art. 26 Trattamenti chimici e fisici

Gli animali, le carcasse e i prodotti della macellazione non devono subire un trattamento chimico o fisico prima del controllo delle carni. Sono tuttavia ammessi:

¹⁵ RS 916.441.22

¹⁶ Nuova testo giusta al n. 1 dell'art. 43 cpv. 2 dell'O del 23 giu. 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (RS 916.441.22).

- a. i metodi di stordimento conformemente alla legislazione sulla protezione degli animali;
- b. l'elettrostimolazione delle carcasse;
- c. le sostanze coadiuvanti tecnologiche in virtù dell'articolo 16 dell'ordinanza del 1° marzo 1995¹⁷ sulle derrate alimentari per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili.

Sezione 5: Obblighi di controllo e di notifica

Art. 27 Ricevimento degli animali e controllo delle entrate

¹ Il ricevimento degli animali nel macello deve essere coordinato in modo da non ammettere più di quanti possono essere macellati o depositati.

² La direzione del macello designa una persona responsabile per l'accettazione degli animali.

³ La persona responsabile ha i seguenti compiti:

- a.¹⁸ controlla l'identità degli animali da macello con i dati che figurano sul certificato di accompagnamento;
- b. segnala senza indugio al controllore delle carni le malattie o le ferite riscontrate sugli animali, se è prescritto un controllo delle carni;
- c.¹⁹ consegna al controllore delle carni le notifiche conformemente all'articolo 18 e i certificati di accompagnamento.

Art. 28 Notifica per il controllo delle carni

¹ Deve essere notificato al controllo delle carni:

- a. il bestiame da macello;
- b. la selvaggina d'allevamento biungulata;
- c. i cinghiali, gli orsi e le nutrie.

² Non sono sottoposte all'obbligo del controllo delle carni le macellazioni ad uso proprio, a condizione che siano effettuate nell'azienda del detentore degli animali;

Art. 29 Collaborazione nel controllo delle carni

¹ Chiunque proceda alla macellazione di animali, prima del controllo delle carni deve:

¹⁷ RS 817.02

¹⁸ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O del 15 mar. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU 1999 1523).

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O del 15 mar. 1999, in vigore dal 1° lug. 1999 (RU 1999 1523).

- a. comunicare periodicamente il programma al controllore delle carni indicando gli orari di macellazione previsti e il numero di animali attesi;
- b. comunicare importanti cambiamenti di programma al più tardi alla vigilia della macellazione,
- c. contrassegnare le carcasse in modo tale che possano essere chiaramente attribuite ai singoli animali consegnati;
- d. ordinare o contrassegnare le parti da controllare sino al termine del controllo delle carni in modo tale che la loro appartenenza alle carcasse non dia adito a dubbi;
- e. assicurarsi che le carcasse degli animali da macello e le parti di diversi animali non entrino in contatto tra di loro prima dell'avvenuto controllo delle carni;
- f. segnalare al controllore delle carni le alterazioni evidenti della carcassa e delle parti, constatate personalmente;
- g. lasciare la carcassa e le parti per cui è prescritto il controllo delle carni nel locale di macellazione.

² La direzione del macello deve:

- a. collaborare al momento del controllo delle carcasse e delle parti, segnatamente per i prelievamenti di campioni;
- b. occuparsi dell'eliminazione e della conservazione adeguata delle carcasse e delle parti contestate.

³ Il Dipartimento federale dell'economia²⁰ stabilisce in che forma devono essere presentate le carcasse e le parti annesse per il controllo delle carni.

Art. 30 Autocontrollo nel macello

¹ Le carcasse e i prodotti della macellazione che non sottostanno a un controllo sistematico delle carni devono essere controllati dal personale del macello sotto la responsabilità della direzione. Qualora fossero constatate irregolarità, le carcasse e i prodotti della macellazione devono essere eliminati come sottoprodotti di origine animale.

² La direzione del macello deve assicurare una sorveglianza sistematica dell'igiene di macellazione. La sorveglianza comprende segnatamente:

- a. controlli igienici effettuati giornalmente, completati da controlli microbiologici periodici;
- b. la rilevazione ininterrotta della temperatura nei locali con un volume superiore a 200 m³ nei quali è conservata la carne refrigerata o congelata.

²⁰ Nuova denominazione giusta il DCF non pubblicato del 19 dic. 1997. Di detta modificazione è stato tenuto conto in tutto il presente testo.

³ La direzione del macello deve annotare i risultati dei controlli d'igiene, nonché conservare la documentazione di cui al capoverso 2 per un anno e presentarla su richiesta agli organi ufficiali di controllo.

Capitolo 4: Controllo degli animali da macello e delle carni

Sezione 1: Controllo degli animali da macello

Art. 31 Oggetto del controllo

¹ I bovini di età superiore ai sei mesi nonché gli ovini e i caprini di età superiore ai dodici mesi devono essere controllati prima della macellazione. L'altro bestiame da macello nonché i volatili da cortile e i conigli domestici devono essere controllati per campionatura.²¹

² La selvaggina e i pesci possono essere controllati per campionatura nei recinti e negli allevamenti.

Art. 32 Scopo del controllo

Nel controllo del bestiame da macello occorre verificare se:

- a. l'animale è malato o infortunato;
- b. lo stato generale dell'animale è perturbato;
- c. sussistono indizi che lasciano presumere la somministrazione di medicinali prima della macellazione o il trattamento con sostanze vietate;
- d. l'animale è pulito.

Art. 33 Misure conseguenti al controllo degli animali da macello

¹ Sulla base del controllo degli animali da macello, il controllore delle carni dispone che l'animale:

- a. sia contrassegnato ai fini di un esame più approfondito al momento dell'ispezione delle carni;
- b. sia isolato preventivamente;
- c. debba essere macellato in un altro momento o in un altro luogo rispetto agli altri animali;
- d. debba essere macellato immediatamente;
- e. possa essere macellato soltanto in seguito a un adeguato periodo di riposo;
- f. non possa essere temporaneamente macellato perché affetto da epizoozia o sospetto di esserlo;
- g. sia abbattuto ed eliminato come sottoprodotto di origine animale.

²¹ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O dell'8 giu. 1998, in vigore dal 1° gen. 1999 (RU 1998 1575).

² In casi particolari, può essere disposto, con l'autorizzazione del veterinario cantonale, che un animale sia ricondotto nell'effettivo di provenienza.

Sezione 2: Controllo delle carni

Art. 34 Oggetto del controllo

¹ Sono sottoposti a controllo:

- a. tutte le carcasse e le parti prescritte del bestiame da macello e della selvaggina d'allevamento biungolata;
- b. tutte le carcasse di cinghiali, orsi e nutrie;
- c. per campionatura, volatili da cortile, conigli domestici, altra selvaggina e pesci.

² Non sono controllati:

- a. il bestiame da macello ad uso proprio, se la macellazione è effettuata nell'azienda del detentore degli animali;
- b. i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina e i pesci ad uso proprio.

³ I Cantoni possono stabilire che nelle aziende in cui vengono macellate e lavorate grandi quantità di volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina, esclusa quella di cui al capoverso 1 lettera a e b, e pesci siano effettuati regolari controlli delle carni.

Art. 35 Controllo

¹ Durante il controllo delle carni le carcasse e le parti prescritte devono essere esaminate nell'intento di stabilire:

- a. alterazioni che possono mettere in pericolo la vita umana o conferiscono alla carne un aspetto ripugnante;
- b. malattie;
- c. microrganismi patogeni, parassiti e agenti che causano putrefazione;
- d. residui;
- e. insudiciamenti.

² I campioni per le analisi di laboratorio sono prelevati:

- a. qualora alterazioni patologiche o insudiciamenti facciano ritenere che la carcassa o i prodotti della macellazione non siano adatti come derrate alimentari;
- b. qualora si sospetti la presenza di sostanze vietate e sostanze che superano i valori limite o i valori di tolleranza prescritti;
- c. nell'ambito di controlli generali per campionatura.

³ Occorre in ogni caso prelevare o far prelevare campioni ai fini del controllo della trichinellosi su cinghiali, orsi e nutrie.

⁴ Il Dipartimento federale dell'economia disciplina lo svolgimento del controllo delle carni.

Art. 36 Decisione sulla commestibilità

¹ Al termine del controllo delle carni, il controllore delle carni dichiara commestibili la carcassa e i prodotti della macellazione se risultano adatti per essere utilizzati senza limitazioni come derrate alimentari.

² Concede l'autorizzazione per l'utilizzazione come derrate alimentari apponendo uno o più timbri sulla carcassa e all'occorrenza sui prodotti della macellazione.

Art. 37 Sequestro

¹ Le carcasse e se necessario le parti annesse sono sequestrate qualora non si possa decidere immediatamente se sono commestibili.

² Se vi è la possibilità di mettere in pericolo la salute, occorre predisporre condizioni di sicurezza per la conservazione.

Sezione 3: Contestazioni al momento del controllo delle carni

Art. 38 Decisione

¹ Le contestazioni riguardanti carcasse e prodotti della macellazione si basano sulle prescrizioni del Dipartimento federale dell'economia del 3 marzo 1995²² relative al controllo delle carni.

² Sulla base delle constatazioni effettuate durante il controllo delle carni, il controllore delle carni decide:

- a. quali parti della carcassa sono commestibili;
- b. se la carcassa o i prodotti della macellazione devono essere sottoposti a trattamento, in particolare a congelazione, prima che possano essere dichiarati commestibili;
- c. se la carcassa o parti di essa non sono commestibili e devono quindi essere eliminate come sottoprodotti di origine animale.

³ Il trattamento (cpv. 2 lett. b) o il taglio delle parti non commestibili (cpv. 2 lett. c) devono avvenire nel macello.

⁴ Su richiesta, il controllore delle carni può consentire il trattamento o il taglio delle parti non commestibili in un'altra azienda, informando contemporaneamente gli organi ufficiali di controllo di questa azienda. Questi decidono in merito alla commestibilità e appongono i timbri necessari.

⁵ Se il sangue o altri prodotti della macellazione di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminato il controllo delle carni, tutto il contenuto

²² RS 817.190.1

del recipiente dev'essere dichiarato non commestibile, qualora la carcassa di uno di questi animali sia stata contestata.

Art. 39 Comunicazione della decisione

¹ La decisione deve essere motivata e comunicata immediatamente al rappresentante del macello all'indirizzo del proprietario della carcassa;

² Per le carcasse intere la decisione deve essere comunicata in ogni caso per scritto, per i prodotti della macellazione solo se è richiesta immediatamente dal rappresentante del macello.

³ Anche l'ultimo detentore dell'animale può richiedere una comunicazione scritta.

Art. 40 Rinuncia all'opposizione

Se il proprietario accetta immediatamente la decisione, le parti non commestibili della carcassa e dei prodotti della macellazione devono essere eliminati come sottoprodotti di origine animale.

Art. 41 Opposizione

¹ Il proprietario può fare opposizione contro la decisione entro cinque giorni.

² La carcassa deve essere conservata in condizioni di sicurezza fino alla scadenza del termine di opposizione oppure, se viene fatta opposizione, fino all'esito del procedimento.

³ Il controllore delle carni decide quali parti devono essere anch'esse conservate. Il proprietario può esigere che siano conservate tutte le parti.

Capitolo 5: Determinazione del peso di macellazione

Art. 42

Il Dipartimento federale dell'economia disciplina i particolari relativi alla macellazione degli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina e alla determinazione del peso di macellazione.

Capitolo 6: Esecuzione, organi di controllo

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 43 Competenze

Il Cantone disciplina le competenze del veterinario dirigente, degli ispettori e dei controllori delle carni.

Art. 44 Ricusa dell'ufficio

Gli organi di controllo si ricusano secondo le disposizioni del diritto amministrativo cantonale se può sussistere un'incompatibilità d'interessi.

Art. 45 Rimunerazione degli organi di controllo

Il Cantone o i Comuni remunerano gli organi di controllo.

Art. 46 Laboratori

Il Cantone designa i laboratori per le analisi nell'ambito del controllo degli animali da macello e delle carni.

Art. 47 Misure concernenti l'effettivo di provenienza

¹ Il veterinario dirigente ordina gli accertamenti necessari nell'effettivo di provenienza degli animali relativi alle carenze che gli sono state comunicate giusta l'articolo 56. In caso di necessità egli può ordinare che:

- a. non si proceda più alla macellazione di animali finché le carenze sono eliminate;
- b. le carenze osservate siano comunicate ai veterinari dirigenti nei cui Cantoni questi animali sono presumibilmente macellati;
- c. nell'effettivo di provenienza siano prelevati campioni di animali e prodotti che potrebbero lasciare residui nella carne.

² I veterinari ufficiali controllano l'iscrizione degli antibiotici somministrati secondo l'articolo 18a. L'Ufficio federale emana le pertinenti prescrizioni tecniche.²³

Sezione 2: Compiti degli ispettori delle carni**Art. 48**

¹ Il Cantone nomina un numero sufficiente di ispettori delle carni e di supplenti, necessari a garantire un'esecuzione adeguata per:

- a. la consulenza dei controllori delle carni e la sorveglianza della loro attività;
- b. l'ispezione dei macelli e, all'occorrenza, delle aziende per il sezionamento, la lavorazione, la refrigerazione e il deposito;
- c. il coordinamento dei controlli negli effettivi di provenienza degli animali.

² Essi controllano di regola almeno un volta all'anno se le piccole e le grandi aziende:

- a. si attengono alle condizioni dell'autorizzazione d'esercizio;
- b. mantengono gli impianti e le attrezzature in modo ineccepibile;

²³ Introdotta dal n. 2 dell'all. all'O del 28 mar. 2001 (RU 2001 1337).

c. non hanno intrapreso lavori di trasformazione non autorizzati.

³ Essi stilano un rapporto concernente ogni azienda indirizzato al veterinario dirigente.

Sezione 3: Compiti dei controllori delle carni

Art. 49 Organizzazione

¹ Il Cantone impiega per ogni macello riconosciuto un numero sufficiente di controllori delle carni con titolo di veterinario e di supplenti.

² Nella determinazione del numero di organi di controllo in un macello, il Cantone considera:

- a. la frequenza di macellazione e i tempi del controllo;
- b. il tempo necessario per le pause dei controllori delle carni;
- c. l'interesse del macello a un esercizio senza rallentamenti;
- d. che nelle grandi aziende almeno un controllore delle carni deve essere presente per tutta la durata della macellazione.

³ Nelle grandi aziende, il Cantone può nominare inoltre controllori delle carni senza titolo di veterinari. Essi assistono i controllori delle carni con titolo di veterinari e lavorano secondo le loro indicazioni.

⁴ Nelle piccole aziende, il Cantone può nominare inoltre controllori senza titolo di veterinari se non vi sono sufficienti veterinari.

Art. 50 Controllo degli animali da macello e delle carni

¹ Il controllore delle carni effettua il controllo degli animali da macello e delle carni.

² Egli può analizzare autonomamente i campioni prelevati secondo metodi riconosciuti o affidarli per l'analisi ad un laboratorio designato dal Cantone.

Art. 51 Controllori delle carni senza titolo di veterinari

¹ I controllori delle carni senza titolo di veterinari possono decidere in modo autonomo dopo il controllo delle carni solo se gli animali:

- a. sono stati consegnati sani per la macellazione;
- b. presentano lievi sintomi di malattia, alterazioni o lesioni che non influiscono sul loro stato generale, come:
 1. tumori, cisti e ascessi localizzati,
 2. aderenze dei tessuti connettivi, senza suppurazione o essudazioni,
 3. parassiti inoffensivi (come distomi, vermi polmonari),
 4. reni a macule bianche, indurazioni epatiche, focolai delimitati cronici di polmonite o pleurite, focolai di atelettasia polmonare, polmoni contaminati dall'acqua per la scottatura o da mangime aspirato,
 5. actinomicosi localizzata,

6. malformazioni senza alterazione della carne,
7. ferite muscolari fresche e fratture recenti.

² Le decisioni sulla commestibilità delle carcasse e dei prodotti della macellazione devono essere prese dal controllore delle carni con titolo di veterinario se si constata altre malattie, alterazioni o ferite.

³ Per il resto, i controllori delle carni senza titolo di veterinari hanno le stesse competenze dei controllori con titolo di veterinari.

Art. 52 Controllo dell'igiene di macellazione

¹ Il controllore delle carni controlla l'igiene di macellazione e dispone la correzione di eventuali carenze.

² Il controllore delle carni può disporre che il processo di macellazione sia interrotto se è necessario per correggere le carenze.

Art. 53 Sorveglianza in materia di protezione degli animali e di polizia epizootica

Il controllore delle carni comunica all'autorità cantonale competente le infrazioni alla legislazione sulla protezione degli animali e a quella sulle epizootie.

Art. 54 Ulteriori mansioni

¹ L'autorità cantonale può incaricare il controllore delle carni di:

- a. controllare regolarmente le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e deposito, come pure il trasporto delle carni;
- b. sorvegliare la macellazione e la determinazione del peso di macellazione;
- c. assumere mansioni esecutive relative alla legislazione sulla protezione degli animali o a quella sulle epizootie.

² Il veterinario dirigente può incaricare il controllore delle carni, nel singolo caso, di:

- a. prelevare campioni per l'analisi di supervisione;
- b. effettuare controlli nell'effettivo di provenienza;
- c. svolgere accertamenti conformemente alla legislazione sulla protezione degli animali o a quella sulle epizootie.

³ Il controllo degli animali da macello e delle carni non dev'essere pregiudicato dalle mansioni di cui ai capoversi 1 e 2.

Sezione 4: Notifiche

Art. 55 Rapporto sui controlli eseguiti

¹ Il controllore delle carni deve registrare giornalmente i risultati delle ispezioni degli animali da macello e delle carni nonché degli ulteriori controlli, riassumere questi dati in una statistica annuale e allestire un rapporto generale relativo all'attività indirizzato al veterinario dirigente.

² La documentazione di cui al capoverso 1 e le copie di decisioni devono essere conservate per tre anni civili.

³ Il Dipartimento federale dell'economia stabilisce l'allestimento dei moduli e dei timbri.

Art. 56 Notifica all'autorità cantonale

Il controllore delle carni informa il veterinario dirigente del suo Cantone qualora:

- a. le concentrazioni massime di medicinali siano superate;
- b. sussistano indizi relativi a un trattamento con sostanze vietate;
- c. la salute dell'uomo e dell'animale sia messa in pericolo dalla presenza di microrganismi o parassiti.
- d. sussistano indizi d'inganno a danno dei consumatori.

Art. 57 Comunicazioni all'Ufficio federale di veterinaria

¹ Il veterinario dirigente presenta all'Ufficio federale di veterinaria, entro il 15 febbraio di ogni anno, un sunto dei rapporti degli organi di controllo sull'attività dell'anno precedente.

^{1bis} I risultati del controllo degli animali da macello e delle carni sono trasmessi all'Ufficio federale di veterinaria in forma elettronica con indicazione del numero di controllo dell'azienda, mensilmente per le grandi aziende e una volta per trimestre per le altre aziende. L'Ufficio federale emana una direttiva tecnica concernente i dati richiesti e la forma della trasmissione.²⁴

² Il veterinario dirigente comunica all'Ufficio federale di veterinaria le applicazioni di sostanze vietate e il superamento di valori limite constatati durante il controllo delle carni qualora:

- a. sussista un serio pericolo per la salute;
- b. la carne sia stata fornita a un numero indeterminato di consumatori e la popolazione di più Cantoni sia in pericolo;

³ Su richiesta, il veterinario dirigente mette a disposizione dell'Ufficio federale di veterinaria:

²⁴ Introdotto dall'art. 5 dell'O del 26 nov. 2003 concernente l'assegnazione di contributi ai costi per l'eliminazione dei rifiuti di origine animale nel 2004, in vigore dal 1° gen. 2004 (RS 916.406).

- a. i rapporti degli organi di controllo (art. 55 e 56);
- b. i risultati delle analisi di laboratorio (art. 35 cpv. 2);
- c. i risultati degli accertamenti svolti sugli effettivi di provenienza del bestiame (art. 47);
- d. le approvazioni e autorizzazioni per le piccole aziende (art. 10 e 11).

Capitolo 7: Emolumenti

Art. 58 Emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni²⁵

¹ I Cantoni stabiliscono gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni. Questi si basano sulle spese per il controllo.²⁶

² Per animale da macello l'emolumento ammonta al massimo a:

	Fr.
a. bovini	12.—
b. vitelli	8.—
c. pecore	8.—
d. capre	8.—
e. suini	8.—
f. equini	12.—
g. altro bestiame da macello	8.—
h. selvaggina biungulata d'allevamento	8.—
i. selvaggina (per l'esame della trichinellosi)	50.—

³ I Cantoni possono inoltre fissare un emolumento di base di 20 franchi al massimo per ogni visita del macello.

⁴ Per le attività di cui agli articoli 52-54 e per le analisi di laboratorio non possono essere prelevati emolumenti. È salvo l'articolo 45 capoverso 2 della legge del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari.

Art. 59 Altri emolumenti

¹ Gli emolumenti per i controlli, le prestazioni e le autorizzazioni giusta l'articolo 45 capoverso 2 lettere b-d della legge sulle derrate alimentari²⁷ sono calcolati in funzione del tempo impiegato. I disborsi vengono fatturati separatamente.

² I Cantoni stabiliscono la tariffa oraria.

²⁵ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O dell'8 giu. 1998 (RU 1998 1575).

²⁶ Nuovo testo giusta il n. 1 dell'all. dell'O dell'8 giu. 1998 (RU 1998 1575).

²⁷ RS 817.0

Capitolo 8: Disposizioni finali

Art. 60 Disposizioni transitorie

¹ Per i macelli esistenti al 1° luglio 1995 è accordato un termine transitorio fino al 30 giugno 2005 per l'adattamento dei locali e delle installazioni alle prescrizioni giusta gli articoli 5-7 e secondo l'allegato 1, qualora non siano eseguiti sostanziali lavori di ristrutturazione.

² Tutti i macelli esistenti devono inviare all'autorità cantonale entro il 31 dicembre 1996 i documenti per l'approvazione dei progetti giusta l'articolo 10, con indicazione delle date previste per la realizzazione delle necessarie modifiche.

³ L'autorità competente esamina i progetti entro il 30 giugno 1998, prende una decisione in merito al calendario e approva i progetti qualora le condizioni siano adempiute.

⁴ L'autorità cantonale decide entro il 30 giugno 1998 in merito all'autorizzazione d'esercizio giusta l'articolo 11.

Art. 61 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 1995.

Disposizioni finali della modifica del 23 giugno 2004²⁸

I macelli esistenti devono adeguarsi alle prescrizioni concernenti l'eliminazione delle acque reflue entro i sei mesi successivi all'entrata in vigore della modifica dell'ordinanza (allegato 1.1 cifra 10).

²⁸ RU 2004 3079

Allegato 1
(art. 5)

Requisiti dei macelli

Allegato 1.1²⁹

Requisiti generali di tutti i macelli

1 Dotazione dei locali

¹ I locali destinati alla macellazione e al deposito di carcasse, prodotti della macellazione non imballati e carni non imballate devono essere dotati di:

- a. *pavimenti* in materiali impermeabili e imputrescibili, che consentano all'acqua di scorrere facilmente dai posti di lavoro e dai magazzini verso gli scarichi;
- b. *pareti* con una superficie chiara, dura, lavabile, liscia e impermeabile:
 1. fino all'altezza massima di lavoro nei locali di macellazione, comunque almeno fino a un'altezza di 3 metri;
 2. fino all'altezza massima di immagazzinamento nei locali frigoriferi;
 3. fino all'altezza massima di lavoro negli ulteriori locali, comunque almeno fino a un'altezza di 2 metri;
- c. *angoli e spigoli* arrotondati all'altezza del pavimento, concepiti in modo che lo sporco non possa accumularvisi;
- d. *scarichi* sigillati in modo da evitare gli odori situati:
 1. nel pavimento, muniti di griglia,
 2. direttamente collegati alle installazioni dalle quali fuoriescono acque residuali.

² I pavimenti, le pareti e i soffitti devono poter essere puliti e disinfettati facilmente.

³ I requisiti di cui al capoverso 1 si applicano per analogia ai corridoi attraverso i quali vengono trasportati carcasse e prodotti della macellazione non imballati. Essi non possono essere adibiti a magazzino.

⁴ Eventuali materiali isolanti utilizzati devono essere imputrescibili ed inodori. Devono essere protetti affinché non vengano danneggiati durante la pulizia.

⁵ Le porte, i davanzali, le condotte e altri elementi di costruzione devono anch'essi avere una superficie lavabile e chiara, liscia, resistente e impermeabile. Devono essere costruiti in modo da evitare il più possibile il deposito di polvere e sporcizia.

²⁹ Aggiornato dal n. 1 dell'art. 43 cpv. 2 dell'O del 23 giu. 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (RS 916.441.22). Vedi anche la disp. fin. della modificazione del 23 giu. 2004 alla fine del presente testo

2 Acqua

¹ L'acqua potabile fredda e calda o il vapore di acqua potabile devono essere disponibili laddove si lavorano le carcasse e i prodotti della macellazione.

² L'acqua non potabile può essere utilizzata se non entra in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione (p.es. per la produzione di vapore a scopi tecnici, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere). Le condotte dell'acqua non potabile devono essere contrassegnate in modo particolare.

3 Illuminazione

I locali devono essere illuminati con luce naturale o dotati di un'illuminazione artificiale. L'intensità luminosa minima dev'essere la seguente:

	Lux
a. nei locali di lavoro	220
b. nei locali frigoriferi e di congelazione	110
c. nei locali di stabulazione	110
d. nei luoghi destinati al controllo delle carni	540
e. nel locale di stabulazione sanitario, nel locale frigorifero sanitario o in settori corrispondenti	220

4 Aerazione

I locali devono disporre di un'aerazione sufficiente. Se necessario, deve essere disponibile un sistema d'aspirazione del vapore.

5 Macchine frigorifere

I locali frigoriferi e di congelazione devono inoltre essere provvisti di:

- a. macchine frigorifere che consentano di raggiungere e mantenere le temperature delle carni prescritte;
- b. un termometro; i locali con un volume superiore a 200 m³ devono essere dotati di un termometro registratore.

6 Dispositivi per lavarsi le mani

¹ Vicino a ogni postazione di lavoro deve essere installato un lavandino.

² I lavandini devono essere provvisti di:

- a. rubinetti:
 1. che non possono essere azionati né a mano né con il braccio,
 2. da cui scorre acqua fredda e calda oppure acqua premiscelata alla temperatura opportuna;
- b. dispositivi per l'erogazione di prodotti di pulizia e disinfezione;
- c. apparecchi igienici per asciugarsi le mani; gli asciugamani da usare una sola volta devono essere impilati in un distributore; deve essere disponibile un recipiente per gli asciugamani usati.

7 Lavaggio e disinfezione degli utensili

Per il lavaggio e la disinfezione degli utensili che entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione, in particolare per i coltelli e le seghe, devono essere disponibili dispositivi adeguati vicino alle postazioni di lavoro.

8 Attrezzature ed utensili

¹ Le attrezzature e gli utensili (tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori, seghe, ecc.) devono essere dotati di superfici lisce ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, laddove entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

² Le attrezzature e gli utensili devono essere utilizzati in modo che le carcasse e i prodotti della macellazione non entrino in diretto contatto con il suolo, le pareti, le porte o elementi di costruzione.

³ Le superfici galvanizzate sono ammesse soltanto se non entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

⁴ Il legno può essere utilizzato soltanto nei locali dove si trovano esclusivamente carcasse e prodotti della macellazione imballati.

9 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale

¹ Ogni macello deve disporre di installazioni ineccepibili dal profilo igienico per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale solidi e liquidi.

² I locali, i recipienti, le condotte e i pozzi di scarico devono essere concepiti in modo che i sottoprodotti di origine animale non contaminino le carcasse e i prodotti della macellazione.

³ Per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale devono essere disponibili:

- a. recipienti a tenuta stagna, resistenti e facili da pulire; o
- b. un locale apposito per grandi quantità o per il deposito temporaneo.

⁴ I recipienti e i locali per collocare sottoprodotti di origine animale devono poter essere chiusi a chiave per evitare qualsiasi prelievo non autorizzato. Un'iscrizione deve indicare che all'interno si trovano sottoprodotti di origine animale. Questi ultimi devono essere refrigerati se non vengono rimossi giornalmente.

⁵ Nell'area del macello deve essere disponibile un luogo recintato per il deposito dei prodotti del metabolismo (letame, contenuti del ruminante, dello stomaco e dell'intestino), se essi non sono evacuati giornalmente. Questo luogo deve essere concepito in modo tale che le carcasse e i prodotti della macellazione non subiscano influssi dannosi. Esso deve essere provvisto di una protezione contro gli uccelli e gli animali indesiderabili e di un drenaggio.

10 Acque reflue

¹ Allo scopo di separare le sostanze solide dalle acque reflue, i macelli devono essere dotati di un impianto per la pre-depurazione delle acque reflue (impianto di flottazione o di filtrazione) oppure di scarichi nel pavimento coperti da griglie con una grandezza massima delle maglie di 1 cm².

² Le sostanze solide ritenute devono essere eliminate conformemente all'ordinanza del 23 giugno 2004³⁰ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

³⁰ RS 916.441.22

Requisiti generali delle grandi aziende

1 Sistemazione dell'area del macello

¹ Misure architettoniche quali muri, recinti o portoni devono garantire che le persone non autorizzate non abbiano accesso all'area del macello.

² Nell'area dev'essere disponibile un'installazione per la pulizia e la disinfezione:

- a. dei mezzi di trasporto degli animali;
- b. dei mezzi di trasporto delle carni, nella misura in cui tale installazione non sia disponibile al di fuori dell'area del macello.

³ Per le operazioni di carico e scarico degli animali e delle carni devono essere disponibili:

- a. rampe o un ponte sollevatore per la consegna degli animali da macello;
- b. un marciapiede con un'area di smistamento per i mezzi di trasporto destinati alla consegna delle carni, che consenta di evitare alterazioni dovute alla polvere, al calore e a influssi analoghi e sia separato dalla rampa per la consegna degli animali.

2 Dotazione di base

¹ Le grandi aziende devono disporre di locali separati per:

- a. l'accoglienza degli animali (recinti d'attesa, stalle);
- b. la macellazione;
- c. la lavorazione dei prodotti della macellazione;
- d. l'imballaggio dei prodotti della macellazione laddove sia previsto;
- e. il deposito delle carni (locali frigoriferi e di congelazione);
- f. il deposito dei materiali da imballaggio, nonché delle sostanze coadiuvanti tecnologiche;
- g. il deposito di prodotti per la pulizia e la disinfezione;
- h. il deposito di pezzi di ricambio, utensili e coadiuvanti tecnici, come i lubrificanti;
- i. il personale (spogliatoi, servizi);
- k. l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
- l. i controlli e i provvedimenti ufficiali.

3 Infrastrutture per il personale

¹ Ogni macello deve disporre di spogliatoi, lavandini, docce e servizi per il personale addetto al lavoro.

² I locali per il personale devono essere provvisti di:

- a. pavimenti impermeabili e pareti lisce e lavabili;
- b. scomparti separati per gli abiti personali e gli abiti da lavoro oppure di un luogo di distribuzione centrale;
- c. lavandini equipaggiati conformemente all'allegato 1.1 numero 6; sono ammessi dispositivi per asciugare le mani con avvolgimento automatico dell'asciugamano in tessuto riutilizzabile.

³ I servizi non devono avere un accesso diretto ai locali di lavoro e di deposito.

⁴ Per il lavaggio di grembiuli e stivali deve essere a disposizione un locale o settore apposito nel macello.

Requisiti generali delle piccole aziende

¹ Le piccole aziende devono disporre dei locali e delle installazioni seguenti:

- a. un locale per la macellazione;
- b. un locale frigorifero;
- c. un locale o, se il fabbisogno di spazio è minimo, armadi collocati in un locale apposito per il deposito di:
 1. materiali da imballaggio e sostanze coadiuvanti tecnologiche,
 2. prodotti per la pulizia e la disinfezione,
 3. pezzi di ricambio e coadiuvanti tecnici, come i lubrificanti;
- d. uno spogliatoio e servizi che non abbiano accesso diretto al macello;
- e. recipienti per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

² I locali di cui al capoverso 1 lettere b, c e d possono trovarsi anche fuori dal macello.

³ Nei nuovi locali di macellazione la superficie minima deve essere di almeno 25 m². La distanza tra le pareti opposte deve essere di almeno 3,5 m.

Requisiti particolari: bestiame da macello e selvaggina d'allevamento biungolata

1 Grandi aziende

11 Accoglienza degli animali

Le rampe, i recinti d'attesa, le stalle e i corridoi devono essere provvisti di:

- a. pavimenti non sdruciolevoli, in materiali solidi e impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
- b. pareti lisce rivestite con materiali solidi e impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
- c. canali di scolo per l'evacuazione dei liquami di stalla.

12 Ulteriori locali

¹ È necessario un locale o uno spazio separato da una parete per la lavorazione:

- a. delle teste;
- b. degli stomaci e degli intestini.

² Se nello stesso locale in cui i suini sono scottati, depilati, raschiati e fiammeggiati possono essere contemporaneamente macellate anche altre specie animali, questo settore deve essere separato da:

- a. uno spazio libero di almeno 5 m; oppure
- b. un tramezzo alto almeno 3 m.

13 Ulteriori installazioni

¹ Nel posto in cui cadono gli animali della specie bovina, ovina e caprina dopo lo stordimento è indispensabile una grata.

² Per il trasporto delle carcasse verso le postazioni di lavoro, dopo lo stordimento e il dissanguamento, fino ai locali frigoriferi sono indispensabili guidovie aeree.

14 Locali e dispositivi per i controlli e i provvedimenti ufficiali

¹ Per l'esecuzione dei controlli e dei provvedimenti ufficiali, devono essere a disposizione i locali e i dispositivi seguenti:

- a. un locale sanitario di stabulazione chiudibile a chiave o un settore separabile nella stalla, dotati di scoli previsti esclusivamente per questo scopo, per l'osservazione degli animali malati o sospetti;
- b. un luogo coperto per il controllo degli animali da macello;
- c. nelle aziende dotate di guidovie ad avanzamento automatico, un binario che inizi alla postazione di controllo per la deviazione delle carcasse sulle quali devono essere svolti ulteriori controlli;

- d. un locale frigorifero sanitario chiudibile a chiave o reparti analoghi chiudibili a chiave per la conservazione delle carcasse contestate o confiscate;
 - e. un locale chiudibile a chiave sufficientemente attrezzato o una postazione di lavoro con uno scomparto chiudibile a chiave riservato al materiale relativo ai controlli o agli atti amministrativi, in funzione del volume delle macellazioni, e un armadio per gli abiti da lavoro.
- ² Le postazioni in cui si svolge il controllo delle carni devono essere provviste di:
- a. un lavandino;
 - b. un dispositivo per la disinfezione dei coltelli;
 - c. un interruttore per l'arresto dell'impianto di trasporto automatico, se le carcasse sono trasportate automaticamente;
 - d. una piattaforma con un elevatore se ciò facilita il controllo.

2 Piccole aziende

21 Ulteriori locali o settori

Per svuotare gli stomaci e gli intestini è necessario un locale o un settore speciale.

22 Ulteriori dispositivi

Sono necessari i seguenti dispositivi:

- a. un dispositivo per pulire i mezzi di trasporto degli animali;
- b. un dispositivo per appendere le carcasse;
- c. nel locale frigorifero, un dispositivo per la conservazione separata di carcasse e parti confiscate.

Requisiti particolari: volatili da cortile

1 Grandi aziende

11 Ulteriori locali nei macelli per volatili

¹ Sono necessari due locali per:

- a. togliere gli animali dai recipienti di trasporto e condurli al luogo di stordimento;
- b. stordire, dissanguare e spiumare gli animali.

² Le carcasse devono essere convogliate da un locale all'altro, e quindi nel locale di macellazione, attraverso aperture ridotte. Altre aperture tra questi locali devono avere porte a chiusura automatica.

³ Per le persone che trattano volatili vivi o che spiumano volatili, sono necessari uno spogliatoio e servizi separati.

Allegato 2
(art. 24)

Misure d'igiene nei macelli

Allegato 2.1

Prescrizioni generali d'igiene

1 Igiene del personale

¹ Le persone addette alla macellazione o che lavorano in locali ove si trovano carcasce e prodotti della macellazione non imballati devono:

- a. portare scarpe facili da pulire e indumenti da lavoro chiari e un copricapo;
- b. indossare indumenti puliti all'inizio di ogni giornata lavorativa e cambiarli nel corso della giornata, qualora si fossero molto insudiciati;
- c. lavarsi accuratamente le mani:
 1. prima di iniziare e di riprendere il lavoro;
 2. ogni volta che si sono insudiciate;
 3. dopo essere entrati in contatto con animali malati, carcasce o parti di animali malati macellati.

² Nei luoghi di lavoro è vietato mangiare, bere o fumare.

³ Queste prescrizioni si applicano per analogia ai visitatori del macello.

2 Utilizzazione delle attrezzature e degli utensili

¹ Le attrezzature e gli utensili da lavoro devono essere utilizzati soltanto per attività riguardanti la macellazione e la lavorazione di carcasce e prodotti della macellazione.

² I recipienti che contengono carcasce o prodotti della macellazione non devono entrare in contatto diretto con il suolo.

³ Gli utensili, segnatamente i coltelli, devono essere conservati in un luogo pulito.

⁴ I coltelli devono essere affilati in un settore apposito.

3 Pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili

¹ I locali, esclusi i locali frigoriferi e di congelazione, le attrezzature e gli utensili devono essere puliti e disinfettati al termine di ogni giornata di lavoro; gli utensili, segnatamente i coltelli e le seghe, ogniqualvolta sono stati insudiciati.

² Se un posto di lavoro viene notevolmente insudiciato nel corso della macellazione di un animale o se si sono accumulati materiali che possono essere portatori di agenti patogeni, il posto di lavoro deve essere pulito accuratamente e, se del caso, disinfettato prima di riprendere il lavoro.

³ Durante la pulizia di attrezzature, utensili e grembiuli occorre assicurarsi che le carcasse e i prodotti della macellazione o altre derrate alimentari non siano insudiciati.

Prescrizioni d'igiene particolari: bestiame da macello e selvaggina d'allevamento biungolata

1 Attività consentite nel macello

¹ Nei locali del macello sono consentite soltanto le attività relative alla macellazione.

² Sono inoltre consentiti:

- a. il sezionamento delle carcasse in mezzene, quarti e sestì;
- b. la lavorazione e l'imballaggio dei prodotti della macellazione.

³ Per ulteriori sezionamenti e imballaggi di carne, come pure per la fabbricazione di prodotti di carne sono necessari altri locali.

⁴ Nei macelli per bestiame da macello è consentita la macellazione di volatili da cortile, conigli domestici e selvaggina, a condizione che avvenga in un momento diverso rispetto ad altre macellazioni e che siano disponibili le attrezzature necessarie.

⁵ La selvaggina d'allevamento biungolata deve essere portata immediatamente in un macello dopo l'uccisione.

2 Macellazione; parti non ammesse come derrate alimentari

¹ Al momento della macellazione, devono essere asportate dalla carcassa le parti che:

- a. non sono ammesse come derrate alimentari;
- b. devono essere presentate separatamente per il controllo delle carni;
- c. devono essere asportate, se del caso, conformemente alle disposizioni relative al modo di calcolo del peso di macellazione.

² Conformemente all'articolo 122 dell'ordinanza del 1° marzo 1995³¹ sulle derrate alimentari non sono ammessi come derrate alimentari:

- a. l'apparato urinario e genitale, eccettuati i reni, la vescica e i testicoli;
- b. la laringe, le tonsille, la trachea e i bronchi extralobulari;
- c. gli occhi e le palpebre;
- d. i condotti uditivi esterni;
- e. il mesenterio con linfonodi e grasso, escluso quello dei vitelli;
- f. il tessuto corneo e il pelo.

3 Misure d'igiene

¹ Gli animali devono essere dissanguati.

² Le carcasse devono essere scuoiate o depilate e in seguito eviscerate.

³¹ RS 817.02

³ Si può rinunciare a scuoiare teste e zampe, qualora siano adottati provvedimenti contro l'insudiciamento delle carcasse e dei prodotti della macellazione.

⁴ Durante lo scuoiamento, le mammelle che secernono il latte non devono essere incise.

4 Manipolazioni vietate durante la macellazione

¹ È vietato:

- a. pulire le carcasse e i prodotti della macellazione con tessuto o altri materiali, escluse le salviette di carta da usare una sola volta;
- b. insufflare le carcasse e i prodotti della macellazione prima del controllo delle carni;
- c. immergere le carcasse e i prodotti della macellazione in acqua stagnante prima del controllo delle carni.

² Le carcasse non devono essere spruzzate con acqua prima del controllo delle carni. È invece consentito scottare i suini e spruzzarli immediatamente dopo la scottatura.

*Allegato 2.3***Prescrizioni d'igiene particolari: volatili da cortile e selvaggina****1 Volatili da cortile**

L'intestino, gli organi genitali femminili e le piume non sono ammessi come derrate alimentari.

2 Selvaggina

La selvaggina deve essere eviscerata il più presto possibile e refrigerata.

Diritto vigente: abrogazione e modificazione

1. L'ordinanza federale dell'11 ottobre 1957³² concernente l'ispezione delle carni è abrogata, esclusi gli articoli 35 capoverso 1, 35a, 35b primo e secondo periodo e 113a.
2. Il decreto del Consiglio federale del 10 gennaio 1964³³ concernente i rifugiati titolari del diploma federale di veterinaria è abrogato.
3. L'ordinanza del 22 marzo 1989³⁴ concernente il mercato del bestiame da macello e l'approvvigionamento con carne è modificata come segue:

Ingresso, secondo alinea

...

Art. 94 cpv. 2^{bis}

...

4. L'ordinanza del 20 aprile 1988³⁵ concernente l'importazione, il transito e l'exportazione di animali e prodotti animali è modificata come segue:

Ingresso, secondo alinea

...

5. L'ordinanza del 30 ottobre 1985³⁶ sulle tasse dell'Ufficio federale di veterinaria è modificata come segue:

Ingresso, secondo alinea

...

Art. 1 cpv. 1 lett. b

...

Nuova sezione dopo l'articolo 20

...

Nuova sezione dopo l'articolo 24

...

³² [RU 1957 953, 1964 59, 1970 159, 1971 776, 1985 43, 1987 820 n. II 2, 1988 800 art. 89 n. 3, 1991 370 all. n. 8, 1993 920 art. 29 n. 2 3373 n. 2 all. 2. RU 1997 1121 n. III 1]

³³ [RU 1964 33]

³⁴ [RU 1989 588, 1993 901 all. n. 27, 1995 2050 5641, 1998 1537]

³⁵ RS 916.443.11. Le modificazioni qui appresso sono state inserite nel testo menzionato.

³⁶ RS 916. 472. Le modificazioni qui appresso sono state inserite nel testo menzionato.

