

Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

817.190

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2012)

Il Consiglio federale svizzero,

visti gli articoli 37 e 46 della legge del 9 ottobre 1992¹ sulle derrate alimentari,
ordina:

Capitolo 1: Campo d'applicazione e definizioni

Sezione 1: Campo d'applicazione

Art. 1 Oggetto

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. i requisiti relativi ai macelli e alla macellazione;
- b. i requisiti relativi agli animali destinati alla macellazione;
- c. il controllo degli animali da macello e il controllo delle carni;
- d. la determinazione del peso di macellazione;
- e. la caccia e la produzione di derrate alimentari a partire da animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli.

² Non si applica alla macellazione per uso personale; per quanto riguarda il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento biungolata e i ratiti, la deroga si applica solo se la macellazione avviene nell' effettivo di provenienza.

³ Se la presente ordinanza non dispone altrimenti, si applicano le disposizioni dell'ordinanza del 23 novembre 2005² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

RU 2005 5493

¹ RS 817.0

² RS 817.02

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, si applicano inoltre le disposizioni dell'ordinanza del 20 aprile 1988³ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali.

Sezione 2: Definizioni**Art. 3**

Nella presente ordinanza si intende per:

- a. *animali*: il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento biungulata, i pesci ed altre specie la cui carne e i cui prodotti a base di carne sono ammessi secondo l'articolo 4 capoverso 2 lettera c dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁴ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- b. *bestiame da macello*: gli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina e gli altri animali domestici delle famiglie zoologiche dei *Bovidae* (bovidi), *Cervidae* (cervidi), *Camelidae* (camelidi), *Suidae* (suidi) ed *Equidae* (equidi);
- c. *volatili da cortile*: galline, tacchini, galline faraone, oche, anatre, piccioni, quaglie d'allevamento;
- d. *ratiti*: struzzi;
- e.⁵ *selvaggina d'allevamento*: la selvaggina detenuta in cattività all'interno di recinti, inclusi i camelidi (*Camelidae*) e la selvaggina d'allevamento biungulata dell'ordine degli artiodattili (*Artiodactyla*);
- f. *carcassa*: il corpo di un animale dopo lo stordimento e l'uccisione;
- g. *prodotto della macellazione*: sottoprodotto della macellazione idoneo al consumo:
 1. visceri idonei al consumo (organi della cavità toracica, addominale e pelvica),
 2. altre parti idonee al consumo asportate dalla carcassa prima del controllo delle carni;
- h. *parti della carcassa*:
 1. i prodotti della macellazione,

³ [RU 1988 800, 1990 1357, 1993 920 art. 29 n. 5 3384 all. 4 n. 6, 1995 2050 n. III 3716 art. 314 n. 2, 1997 1121 n. III 2, 1998 1575 all. n. 3, 1999 303 n. I 19, 2001 1337 all. n. 5 3294 n. II 16, 2002 1411 4065 n. III 2, 2003 1598, 2004 3113, 2005 5493 n. II 4, 2006 3951 n. III 4705 n. II 104, 2007 1469 all. 4 n. 60. RU 2007 1847 art. 50]. Vedi ora l'O del 18 apr. 2007 (RS 916.443.10).

⁴ RS 817.02

⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

- 2.6 i sottoprodotti di origine animale secondo l'articolo 3 lettera b dell'ordinanza del 25 maggio 2011⁷ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.
- i. *materiale a rischio specificato*: i sottoprodotti di origine animale secondo gli articoli 179d capoverso 1 e 180c capoverso 1 dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁸ sulle epizoozie;
 - j. *macello*: stabilimento per la macellazione di animali o per la produzione di carne a partire da animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli;
 - k. *grandi aziende*: gli stabilimenti che non sono considerati aziende con un'esigua capacità produttiva;
 - l. *aziende con un'esigua capacità produttiva*: stabilimenti nei quali si macellano meno di 1200 unità di macellazione annue, calcolate conformemente all'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003⁹ sul bestiame da macello; per gli altri animali, le quantità macellate in un anno non possono superare l'equivalente di 30 000 kg di carne;
 - m. *macellazione occasionale*: la macellazione, in una settimana, di meno di 10 animali fra volatili da cortile, conigli domestici o ratiti e la produzione di al massimo 1000 kg all'anno.

Capitolo 2: Stabilimenti

Sezione 1: Requisiti relativi ai macelli

Art. 4 Principio

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 Essi devono soddisfare i requisiti previsti dalle legislazioni sulle epizoozie e sulla protezione degli animali.

³ Le postazioni riservate al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni devono essere attrezzate in modo che tali controlli possano essere svolti conformemente alle prescrizioni e in modo razionale.

⁴ Il Dipartimento federale dell'economia (DFE) disciplina il numero e l'allestimento dei locali.

⁶ Nuovo testo giusta il n. II 2 dell'all. 8 all'O del 25 mag. 2011 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, in vigore dal 1° lug. 2011 (RU 2011 2699).

⁷ RS 916.441.22

⁸ RS 916.401

⁹ RS 916.341

Art. 5 Ambiente

I macelli non possono essere costruiti nelle vicinanze di fonti d'emissione che pregiudicano l'igiene delle derrate alimentari.

**Sezione 2:
Autorizzazione d'esercizio per i macelli¹⁰****Art. 6 e 7¹¹****Art. 8** ...¹²

¹ Prima di avviare l'attività, il macello inoltra una richiesta di autorizzazione d'esercizio presso la competente autorità cantonale. La richiesta deve contemplare:

- a. la procedura HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ai sensi dell'articolo 51 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹³ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso o una procedura analoga ai sensi dell'articolo 52 dell'ordinanza del 23 novembre 2005 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; e
- b. una proposta motivata riguardante la frequenza massima di macellazione all'ora e al giorno per ogni specie animale.

² L'autorità cantonale rilascia l'autorizzazione d'esercizio se da un controllo del macello risulta che esso soddisfa i requisiti di cui all'articolo 4 e lo registra conformemente alle disposizioni dell'articolo 7 dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹⁴ sulle epizoozie, sempreché il macello serva alla macellazione di bestiame da macello. L'Ufficio federale emana direttive tecniche relative alla registrazione di stabilimenti per altre specie animali.

³ L'autorità cantonale stabilisce nell'autorizzazione d'esercizio la frequenza massima di macellazione per ogni specie animale autorizzata. Al riguardo tiene conto, in particolare, delle caratteristiche dell'impianto di stordimento, dei posti di lavoro per i controllori delle carni e della capienza dei locali frigoriferi.¹⁵

⁴ L'autorizzazione d'esercizio e il numero d'identificazione valgono per il macello ai quali sono stati assegnati e rimangono validi anche dopo un cambiamento di proprietario.

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. II 1 dell'O del 16 mag. 2007, in vigore dal 1° lug. 2007 (RU 2007 2711).

¹¹ Abrogati dal n. II 1 dell'O del 16 mag. 2007, con effetto dal 1° lug. 2007 (RU 2007 2711).

¹² Abrogata dal n. II 1 dell'O del 16 mag. 2007, con effetto dal 1° lug. 2007 (RU 2007 2711).

¹³ RS 817.02

¹⁴ RS 916.401

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

5 ...¹⁶

⁶ Nel caso di nuove costruzioni o di trasformazioni, è possibile rilasciare un'autorizzazione d'esercizio provvisoria della durata massima di tre mesi prima dell'autorizzazione d'esercizio definitiva qualora da una visita in loco risulti che l'azienda soddisfa le prescrizioni riguardanti le infrastrutture e le attrezzature. L'autorizzazione provvisoria può essere prorogata una volta per al massimo tre mesi.

⁷ L'autorizzazione d'esercizio può essere revocata, qualora:

- a. ...¹⁷
- 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 alle carenze entro il termine fissato.

Capitolo 3: Macellazione e igiene della macellazione

Sezione 1: Requisiti relativi agli animali

Art. 9 Requisiti relativi gli animali

¹ Chiunque 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 superiori ai valori limite o ai valori di tolleranza prescritti;
- c. consegnati al macello senza insudiciamenti evidenti.

² Per gli animali malati o trattati con medicinali vale l'obbligo di notifica conformemente all'articolo 24.

³ Per il trasporto e la permanenza nel macello occorre prendere i provvedimenti adeguati a impedire l'insudiciamento degli animali.

Art. 10 Divieto di macellazione

¹ Non possono essere macellati o uccisi per produrre derrate alimentari:

- a. animali di età inferiore ai sette giorni;
- b. volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina d'allevamento biungulata, ratiti e altri animali che sono manifestamente malati;
- c. animali di tutte le specie se sono stati somministrati loro medicinali il cui termine d'attesa per la carne non è ancora scaduto;

¹⁶ Abrogato dal n. I dell'O del 29 ott. 2008, con effetto dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

¹⁷ Abrogata dal n. II 1 dell'O del 16 mag. 2007, con effetto dal 1° lug. 2007 (RU **2007** 2711).

- d. animali ai quali sono stati somministrati sostanze o preparati vietati;
- e. animali che possono presentare residui di medicinali in concentrazioni superiori al valore limite o sostanze vietate;
- f. animali per i quali manca una dichiarazione sanitaria conformemente a quanto prescritto dall'articolo 24;
- g. animali la cui identificazione, se prescritta, è assente o incompleta;
- h. animali di effettivi sottoposti a sequestro a causa di un'epizootia.

² Gli animali ai quali sono stati somministrati medicinali i cui termini d'attesa per la carne non sono ancora scaduti possono essere macellati eccezionalmente se il detentore si impegna ad assumere i costi di un controllo ufficiale dei residui effettuato sulla carne di tali animali. Se per determinati visceri i termini d'attesa non sono ancora scaduti, gli stessi vanno eliminati.

³ Il veterinario ufficiale¹⁸ può autorizzare eccezionalmente la macellazione o l'uccisione degli animali di cui al capoverso 1 lettere a–g.

⁴ Il veterinario cantonale può ordinare la macellazione o l'uccisione di animali per ragioni di polizia epizootica (cpv. 1 lett. h) e stabilisce le condizioni.

⁵ Per la macellazione o l'uccisione di animali secondo i capoversi 3 e 4 fanno stato le disposizioni di cui all'articolo 12.

Sezione 2: Luogo di macellazione

Art. 11 Bestiame da macello, volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina, ratiti

¹ Il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento biungulata e i ratiti devono essere macellati in macelli autorizzati.

² Al di fuori dei macelli autorizzati sono ammesse:

- a. le macellazioni di bestiame da macello infortunato se il trasporto degli animali vivi non è opportuno;
- b. le macellazioni occasionali di volatili da cortile, conigli domestici e ratiti.

³ La selvaggina d'allevamento può essere uccisa e dissanguata all'aperto, ma successivamente deve essere trasportata in un macello autorizzato. L'eviscerazione all'aperto è consentita solo sotto la vigilanza di un veterinario.¹⁹

⁴ La selvaggina diversa dalla selvaggina d'allevamento biungulata e gli animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli possono essere macellati anche fuori dei ma-

¹⁸ Nuova espr. giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561). Di detta mod. è tenuto conto in tutto il presente testo.

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

celli autorizzati. Se le macellazioni in uno stabilimento producono oltre 30 000 kg di carne l'anno, lo stabilimento deve essere munito di un'autorizzazione d'esercizio.

Sezione 3: Bestiame da macello malato o infortunato

Art. 12 Macellazione di bestiame da macello malato

¹ Il bestiame da macello malato deve essere macellato in un luogo o in un momento diverso da quello in cui vengono macellati gli altri animali.

² Le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate devono essere pulite e disinfettate dopo la macellazione del bestiame da macello malato.

³ I Cantoni possono esigere che le macellazioni del bestiame da macello malato avvengano nei macelli da essi designati (macelli sanitari).

Art. 13 Macellazione di bestiame da macello infortunato

¹ Se il bestiame da macello infortunato deve essere ucciso fuori dal macello e la carne è destinata all'alimentazione umana, l'animale deve essere dissanguato immediatamente.

² Lo stomaco e gli intestini possono essere asportati se è presente un veterinario. Non sono ammesse altre fasi del processo di macellazione.

³ La carcassa, lo stomaco e gli intestini devono essere contrassegnati e trasportati in un macello senza indugio e in condizioni igieniche ineccepibili.

⁴ Se si prevede che trascorranò più di due ore tra l'uccisione e l'arrivo al macello, la carcassa deve essere refrigerata durante il trasporto. Laddove le condizioni climatiche lo consentano, la refrigerazione non è necessaria.

⁵ Il detentore degli animali rilascia un certificato di accompagnamento. Se lo stomaco e gli intestini sono stati asportati, il veterinario rilascia inoltre un certificato di sanità.

Sezione 4: Igiene

Art. 14 Accesso ai macelli

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

Art. 15 Animali non destinati alla macellazione

¹ L'azienda di macellazione deve provvedere affinché gli animali non destinati alla macellazione o la cui macellazione è vietata non abbiano accesso al macello.

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

Art. 16 Protezione contro gli animali infestanti

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

Art. 17 Misure d'igiene

¹ Gli animali introdotti nel macello devono essere macellati quanto prima. Il processo di macellazione deve avanzare costantemente e senza rallentamenti fra le singole fasi di lavoro.

² Lo stordimento, il dissanguamento, lo scuoiamento e l'eviscerazione degli animali devono essere eseguiti in modo da evitare qualsiasi contaminazione della carcassa e dei prodotti della macellazione.²⁰

³ I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente all'ordinanza del 23 giugno 2004²¹ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

⁴ La carne sequestrata e i sottoprodotti di origine animale non possono entrare in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

⁵ Il DFE disciplina le misure d'igiene nei macelli.

Art. 18 Refrigerazione

¹ Dopo il controllo delle carni, la carcassa e i prodotti della macellazione devono essere trasferiti in un locale frigorifero, sempreché non debbano essere sezionati a caldo. La diminuzione della temperatura deve essere continua e raggiungere una temperatura uguale o inferiore a 7° C per le carcasse, a 4° C per i volatili da cortile e i conigli domestici e a 3° C per i prodotti della macellazione.

² Durante le operazioni di refrigerazione, un'adeguata aerazione deve garantire che sulle carni non si formi acqua di condensazione.

³ Le carcasse a temperatura di macellazione possono essere trasportate non refrigerate dal macello al luogo in cui saranno trasformate a condizione che il trasporto non duri più di due ore.²²

Art. 19 Trattamenti chimici e fisici

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

- a. i metodi di stordimento conformi alla legislazione sulla protezione degli animali;

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

²¹ [RU **2004** 3079, **2005** 4199 all. 3 n. II 9, **2006** 5217 all. n. 6, **2007** 2711 n. II 2, **2008** 1189. RU **2011** 2699 all. 8 n. I]. Vedi ora l'O del 25 mag. 2011 (RS **916.441.22**).

²² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

- b. l'elettrostimolazione delle carcasse;
- c. l'impiego di coadiuvanti tecnologici secondo l'articolo 16 dell'ordinanza del 23 novembre 2005²³ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili.

Art. 20 Autocontrollo

¹ L'azienda deve assicurare una sorveglianza sistematica dell'igiene. La sorveglianza comprende segnatamente:

- a.²⁴ controlli igienici effettuati quotidianamente, completati da analisi microbiologiche periodiche delle carcasse, delle superfici, delle apparecchiature e delle installazioni;
- b. la rilevazione ininterrotta della temperatura nei locali con un volume superiore a 200 m³ nei quali è conservata la carne refrigerata o congelata.

² La procedura di riferimento per il prelievo di campioni si fonda sulle norme ISO 17604²⁵ e 18593²⁶; il regolamento (CE) n. 2073/2005²⁷ disciplina i criteri microbiologici.²⁸

³ L'azienda deve registrare per scritto i risultati dei controlli d'igiene, nonché conservare la documentazione di cui al capoverso 1 per tre anni e presentarla su richiesta agli organi ufficiali di controllo.

⁴ Per il resto si applicano le disposizioni degli articoli 49–55 dell'ordinanza del 23 novembre 2005²⁹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 21 Autocontrollo della selvaggina

¹ La selvaggina selvatica deve essere controllata prima di essere portata in una grande azienda. Un attestato riguardante l'autocontrollo deve essere rilasciato all'indirizzo del veterinario ufficiale.

² Il controllo è svolto dal cacciatore o da una persona designata.

³ È autorizzato a svolgere il controllo solo chi ha frequentato un corso in cui ha acquisito nozioni riguardanti:

²³ RS 817.02

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4807).

²⁵ ISO 17604 (edizione 2003): *Microbiologia degli alimenti e mangimi – Campionamento delle carcasse per esami microbiologici*. Il testo della norma è ottenibile presso il Centro svizzero d'informazioni sulle norme tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

²⁶ ISO 18593 (edizione 2004): *Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons*. Il testo della norma è ottenibile presso il Centro svizzero d'informazioni sulle norme tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

²⁷ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 nov. 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

²⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4807).

²⁹ RS 817.02

- a. il quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
- b. i comportamenti anomali e le modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo della carne;
- c. le prescrizioni in materia di igiene e le procedure relative alla manipolazione, all'eviscerazione, all'immagazzinamento e al trasporto della selvaggina abbattuta.

⁴ I Cantoni possono affidare l'esecuzione dei corsi ad organizzazioni private quali le organizzazioni venatorie cantonali. Il veterinario cantonale controlla in via preliminare i programmi dei corsi e il loro svolgimento e rilascia i corrispondenti attestati di frequenza.

Sezione 5: Notifica per la macellazione e controllo delle entrate

Art. 22 Informazioni sulla catena alimentare

¹ I detentori di animali da macello, volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina d'allevamento biungolata e ratiti destinati alla macellazione devono disporre delle informazioni riguardanti la catena alimentare. Esse comprendono:

- a. l'identità degli animali da macellare (specie, età, sesso, identificazione);
- b. la provenienza (nome e indirizzo del detentore);
- c. lo stato di salute;
- d. i medicinali somministrati e le registrazioni necessarie conformemente agli articoli 26 e 28 dell'ordinanza del 18 agosto 2004³⁰ sui medicinali per uso veterinario e gli altri trattamenti
- e. lo stato epizootologico e sanitario dell'effettivo di provenienza, in particolare la presenza di malattie nell'effettivo che potrebbero incidere sulla sicurezza alimentare;
- f. i risultati dei controlli sugli animali e delle analisi dei prodotti di origine animale e di altri materiali importanti ai fini della sicurezza alimentare, in particolare riguardo a zoonosi e residui;
- g. i risultati di precedenti controlli del bestiame da macello e di controlli delle carni su altri animali dello stesso effettivo di provenienza;
- h. il nome e il cognome del veterinario abitualmente consultato.

² Nel caso si sospettino delle carenze che potrebbero dar luogo a contestazioni, i controllori delle carni possono chiedere ai detentori degli animali di completare con ulteriori dati le informazioni di cui al capoverso 1.

³⁰ RS 812.212.27

Art. 23 Notifica degli animali al macello

¹ I detentori degli animali destinati alla macellazione devono notificare gli animali al macello.³¹

² La notifica degli animali al macello deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- a. la data e l'ora dell'invio della notifica;
- b. la specie, l'identità e la provenienza degli animali;
- c. il numero di animali che si prevede di far macellare;
- d. ed e. ...³²
- f. le dichiarazioni sanitarie obbligatorie.

³ L'Ufficio federale può prescrivere che vengano fornite ulteriori informazioni riguardanti la catena alimentare.

⁴ Le informazioni devono essere messe a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio.

⁵ Il macello deve coordinare la consegna degli animali in modo da non ammetterne più di quanti possano essere macellati o accolti.

Art. 24 Dichiarazioni sanitarie

¹ Chi consegna animali destinati alla macellazione deve confermare per scritto al veterinario ufficiale che:

- a. gli animali sono sani e non sono stati ammalati né infortunati negli ultimi dieci giorni;
- b. tutti i termini d'attesa dopo un eventuale trattamento con medicinali sono scaduti;
- c. l'animale non è stato alimentato con alimenti contenenti sostanze attive che possono produrre residui nella carne in concentrazioni inammissibili.

² In caso contrario, occorre indicare le malattie o l'infortunio, i medicinali e il termine d'attesa o la sostanza attiva.

³ Se è prescritto un certificato d'accompagnamento secondo l'articolo 12 dell'ordinanza del 27 giugno 1995³³ sulle epizootie, la dichiarazione sanitaria effettuata dal detentore di animali deve figurare su tale documento; per gli equidi deve figurare sul passaporto per equide. Per gli equidi macellati prima del 31 dicembre del rispettivo anno di nascita, queste indicazioni vanno riportate nell'attestato di registrazione di

³¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

³² Abrogate dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, con effetto al 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

³³ RS **916.401**

cui all'articolo 22 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 ottobre 2011³⁴ concernente la banca dati sul traffico di animali (BDTA).³⁵

Art. 25 Controllo delle entrate

¹ L'azienda di macellazione designa una persona responsabile per l'accettazione degli animali.

² La persona responsabile:

- a. verifica:
 1. le dichiarazioni sanitarie,
 2. l'identità degli animali,
 3. lo stato di salute degli animali in termini globali,
 4. gli aspetti riguardanti la protezione degli animali;
- b. segnala senza indugio al veterinario ufficiale:
 1. i casi in cui la dichiarazione sanitaria manca, è incompleta o fornisce indizi di inadempienze,
 2. gli animali non sufficientemente identificati,
 3. le malattie e le ferite riscontrate sugli animali,
 4. le infrazioni alla legislazione sulla protezione degli animali;
- c. trasmette al veterinario ufficiale i certificati d'accompagnamento o le dichiarazioni sanitarie.

Art. 26 Misure conseguenti al controllo delle entrate

¹ Senza la dichiarazione sanitaria, gli animali non sono ammessi alla macellazione.

² Il veterinario ufficiale può autorizzare eccezionalmente la macellazione degli animali anche se la dichiarazione sanitaria manca o è incompleta.³⁶

³ Fintantoché la dichiarazione sanitaria non è disponibile e l'idoneità al consumo non è decisa, le carcasse e i relativi prodotti della macellazione devono essere sequestrati.

⁴ Se la dichiarazione sanitaria non è disponibile entro 24 ore dall'arrivo dell'animale al macello, la carcassa e i prodotti della macellazione sono dichiarati non idonei al consumo.

⁵ Se non è ancora stato macellato, l'animale deve essere ucciso al più tardi 24 ore dopo il suo arrivo nel macello ed eliminato quale sottoprodotto di origine animale.

³⁴ RS **916.404.1**

³⁵ Nuovo testo giusta il n. II 2 dell'all. 2 dell'O BDTA del 26 ott. 2011, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2011** 5453).

³⁶ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

Capitolo 4: Controllo degli animali da macello e controllo delle carni

Sezione 1: Controllo degli animali da macello

Art. 27 Oggetto del controllo

¹ Prima della macellazione il veterinario ufficiale controlla:

- a. il bestiame da macello;
- b. i volatili da cortile;
- c. i conigli domestici;
- d. i ratiti;
- e. la selvaggina d'allevamento.³⁷

² Nel caso di macellazioni occasionali di volatili da cortile, conigli domestici e ratiti, il controllo degli animali da macello è effettuato soltanto per campionatura.³⁸

³ Il controllo ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della loro macellazione.

⁴ Il DFE fissa:

- a. le modalità del controllo;
- b. le misure da adottare in base ai risultati del controllo.

Art. 28 Controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza

¹ Per i suini, i volatili da cortile, i conigli domestici, i ratiti e la selvaggina d'allevamento il controllo degli animali da macello può essere eseguito nell'effettivo di provenienza.³⁹

² Il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza deve essere eseguito da un veterinario ufficiale, il quale conferma tale controllo con un certificato di sanità.⁴⁰

³ Dopo il controllo gli animali vanno portati al macello seguendo l'itinerario più diretto, senza entrare in contatto con altri animali non controllati né durante il trasporto né al macello.⁴¹ La macellazione deve avvenire entro tre giorni. Nel macello, prima della macellazione, il veterinario ufficiale procede unicamente alla verifica dell'identità degli animali e a un controllo globale.

³⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

⁴⁰ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

⁴ Se gli animali non sono macellati entro tre giorni dal rilascio del certificato di sanità, occorre procedere ad un nuovo esame e al rilascio di un nuovo certificato di sanità. Se hanno già lasciato l'effettivo di provenienza, occorre effettuare nel macello un controllo degli animali da macello.

Sezione 2: Controllo delle carni

Art. 29 Oggetto del controllo

¹ Il bestiame da macello e la selvaggina d'allevamento devono essere sottoposti sistematicamente al controllo delle carni subito dopo la macellazione.⁴²

² I volatili da cortile, i conigli domestici e i ratiti devono essere sottoposti sistematicamente al controllo delle carni nei macelli immediatamente dopo la macellazione; se la macellazione è occasionale, i controlli avvengono per campionatura.

³ La selvaggina diversa dalla selvaggina d'allevamento deve essere sottoposta sistematicamente al controllo delle carni nelle grandi aziende; i controlli avvengono per campionatura nelle aziende con un'esigua capacità produttiva e nel caso di macellazioni occasionali.⁴³

⁴ Se è necessario un esame trichinoscopico secondo l'articolo 31, devono essere prelevati campioni anche nelle aziende con un'esigua capacità produttiva e nel caso di macellazioni occasionali.

Art. 30 Controllo

¹ Durante il controllo delle carni, devono essere esaminate le carcasse e le parti per le quali è prescritto il controllo, al fine di accertare:

- a. alterazioni che possono mettere in pericolo la vita umana o conferiscono alla carne un aspetto ripugnante;
- b. malattie, in particolare epizootie;
- c. materiale a rischio specificato non completamente rimosso;
- d. microrganismi patogeni, parassiti e agenti che causano putrefazione;
- e. sostanze estranee;
- f. insudiciamenti.

² Il DFE disciplina l'esecuzione del controllo delle carni e le modalità di certificazione dell'idoneità al consumo.

⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

⁴³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

Art. 31 Analisi di laboratorio

¹ 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 all'uso alimentare;
- b. qualora si sospetti la presenza di sostanze vietate o di sostanze che superano i valori limite o i valori di tolleranza prescritti;
- c. per accertare la presenza di epizoozie e zoonosi;
- d. nell'ambito di controlli generali per campionatura.

² Vanno prelevati campioni ai fini dell'esame trichinoscopico da tutte le carcasse dei seguenti animali:

- a. animali della specie equina;
- b. suini domestici;
- c. cinghiali;
- d. orsi;
- e. nutrie.

³ L'Ufficio federale emana direttive tecniche sul prelievo di campioni, sull'esame trichinoscopico e sul controllo microbiologico delle carni.

⁴ Su richiesta dell'azienda, il veterinario cantonale può autorizzare il veterinario ufficiale a non effettuare l'esame trichinoscopico sui suini domestici.⁴⁴

⁵ Questa autorizzazione può essere rilasciata al veterinario ufficiale solo nel caso di aziende con un'esigua capacità produttiva ed è valida fino a revoca.⁴⁵

⁶ L'azienda è tenuta a informare i destinatari della carne suina da essa prodotta che la carne, i preparati e i prodotti a base di carne provenienti dal suo macello sono destinati soltanto al mercato nazionale. L'azienda deve tenere un registro in cui annota regolarmente i destinatari della carne suina da essa prodotta.⁴⁶

Art. 32 Decisione

¹ Al termine del controllo delle carni, il veterinario ufficiale dichiara idonei al consumo la carcassa e i prodotti della macellazione che risultano adatti per essere utilizzati senza restrizioni come derrate alimentari e che:

- a. provengono da un animale che:
 1. è stato macellato in un macello che risponde ai requisiti posti dall'articolo 8,

⁴⁴ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4807). Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁴⁵ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

⁴⁶ Introdotta dal n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4807).

2. è stato sottoposto al controllo degli animali da macello, qualora sia prescritto,
 3. è stato sottoposto al controllo completo delle carni; e
- b. soddisfano le altre disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari.
- ² Le carcasse sono in ogni caso non idonee al consumo se costituiscono un rischio per la salute dell'uomo e dell'animale.

Art. 33 Sequestro

- ¹ Le carcasse, e se necessario le parti annesse, sono sequestrate qualora non si possa decidere immediatamente se sono idonee al consumo.
- ² Se vi è il rischio di un pericolo per la salute, il veterinario ufficiale ordina le condizioni di sicurezza necessarie per la loro conservazione.

Art. 34 Contestazioni

- ¹ Il DFE stabilisce a quali condizioni il veterinario ufficiale può contestare le carcasse e parti di esse in seguito agli accertamenti durante il controllo delle carni.
- ² In caso di contestazioni il veterinario ufficiale decide:
- a. quali parti della carcassa sono idonee al consumo;
 - b. se la carcassa o i prodotti della macellazione devono essere sottoposti a trattamento, in particolare a congelazione, prima che possano essere dichiarati idonei al consumo;
 - c. se la carcassa o parti di essa non sono idonee al consumo e devono quindi essere eliminate come sottoprodotti di origine animale.
- ³ Il trattamento o il taglio delle parti non idonee al consumo devono avvenire nel macello.
- ⁴ Su richiesta, il veterinario ufficiale può consentire che il trattamento o il taglio delle parti non idonee al consumo sia effettuato in un'azienda di sezionamento. Informa contemporaneamente gli organi ufficiali di controllo di tale azienda. Questi decidono in merito all'idoneità al consumo.
- 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 del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo, qualora la carcassa di uno di questi animali sia stata contestata e dichiarata non idonea al consumo.

Art. 35 Comunicazione della decisione di contestazione

- ¹ La decisione di contestazione 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, una comunicazione scritta è necessaria solo se è richiesta immediatamente dal rappresentante dell'azienda di macellazione.

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

Art. 36 Rinuncia all'opposizione

Se il proprietario accetta subito la decisione, le carcasse e i prodotti della macellazione non idonei al consumo possono essere eliminati immediatamente come sottoprodotti di origine animale.

Art. 37 Opposizione

¹ La carcassa deve essere conservata in condizioni di sicurezza fino alla scadenza del termine di opposizione oppure, in caso di opposizione, fino al termine del procedimento.

² Il veterinario ufficiale decide quali altre parti devono essere conservate. Il proprietario può esigere che siano conservate tutte le parti.

Sezione 3:

Disposizioni generali sul controllo degli animali da macello e delle carni

Art. 38 Misure nell'effettivo di provenienza

¹ Contestazioni nell'ambito del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni, riconducibili a carenze nell'effettivo di provenienza o nell'area di caccia, devono essere notificate dal veterinario ufficiale al veterinario cantonale. Se gli animali provengono dall'estero, la notifica va inviata all'Ufficio federale che adotta i provvedimenti necessari.⁴⁷

² In caso di necessità, l'autorità cantonale competente può ordinare che:

- a. non si proceda più alla macellazione di animali finché le carenze non sono eliminate;
- b. nell'effettivo di provenienza siano prelevati campioni di animali e di sostanze che potrebbero rimanere presenti nella carne in quanto sostanze estranee.

³ Se sussiste il sospetto che le notifiche e le informazioni riguardanti la catena alimentare non corrispondano alla situazione effettiva, occorre ordinare controlli supplementari.

⁴ Qualora le prescrizioni sulla registrazione, l'identificazione e il traffico di animali ad unghia fessa siano disattese, si applica l'articolo 15 dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁴⁸ sulle epizoozie.

⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁴⁸ RS 916.401

Art. 39 Obblighi dell'azienda di macellazione

¹ L'azienda di macellazione deve attenersi alle istruzioni del veterinario ufficiale e garantire che il controllo degli animali da macello e il controllo delle carni avvengano in condizioni adeguate.

² In particolare deve:

- a.⁴⁹ comunicare settimanalmente il programma al veterinario ufficiale indicando gli orari di macellazione e il numero di animali attesi e segnalare modifiche sostanziali al programma almeno il giorno precedente;
- b. fornire al veterinario ufficiale i certificati d'accompagnamento e altre dichiarazioni sanitarie affinché possa prenderne visione prima del controllo degli animali da macello;
- c. contrassegnare le carcasse in modo tale che possano essere chiaramente attribuite ai singoli animali consegnati;
- d. ordinare o contrassegnare le parti da controllare in modo che, fino al termine del controllo delle carni, la loro appartenenza alle carcasse non dia adito a dubbi;
- e. assicurarsi che le carcasse e le parti di un animale non entrino in contatto con parti di altri animali prima che sia terminato il controllo delle carni;
- f. segnalare al veterinario ufficiale le alterazioni evidenti della carcassa e delle parti constatate personalmente;
- g. lasciare nel locale di macellazione la carcassa e le parti per cui è prescritto il controllo delle carni fino al termine di tale controllo;
- h. collaborare al controllo delle carcasse e delle loro parti, segnatamente per i prelievi di campioni;
- i. occuparsi dell'immediata eliminazione e della conservazione adeguata delle carcasse e delle parti contestate.

³ Il DFE stabilisce in che forma le carcasse e le parti annesse devono essere presentate per il controllo delle carni.

⁴ Qualora il controllo delle carni non sia obbligatorio, il macello stesso procede all'autocontrollo delle derrate alimentari prodotte e alla loro eliminazione qualora non soddisfino le prescrizioni.

Art. 40 Obbligo di conservare i dati

Le copie dei risultati dei controlli, delle informazioni sulla catena alimentare, dei certificati d'accompagnamento, delle dichiarazioni sullo stato di salute, dei trattamenti e delle decisioni devono essere conservate per un periodo di tre anni.

⁴⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4807).

Art. 41 Moduli e timbri

Il DFE stabilisce l'allestimento dei moduli e dei timbri.

Capitolo 5: Controllo di animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli**Art. 42**

¹ Animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli sono controllati per campionatura dal veterinario ufficiale.⁵⁰

² L'Ufficio federale emana le istruzioni tecniche per il controllo degli animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli.

Capitolo 6: Determinazione del peso di macellazione**Art. 43**

Il DFE disciplina i particolari relativi alla preparazione delle carcasse degli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina e alla determinazione del peso di macellazione.

Capitolo 7: Esecuzione, organi di controllo**Sezione 1: Disposizioni generali****Art. 44** Competenze, accreditamento

¹ Il Cantone disciplina le competenze del veterinario ufficiale e dell'assistente specializzato ufficiale addetto al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni.⁵¹

² Le disposizioni dell'articolo 62 dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁵² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso non si applicano agli organi esecutivi di cui al capoverso 1.

⁵⁰ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁵¹ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁵² RS **817.02**

Art. 45 Ricusa dell'ufficio

Gli organi di controllo devono essere indipendenti dalle aziende da essi controllate. Essi devono ricusarsi nei casi previsti dall'articolo 10 della legge federale del 20 dicembre 1968⁵³ sulla procedura amministrativa.

Art. 46 Controlli da parte del personale dell'azienda

¹ Nei macelli per volatili e conigli l'autorità cantonale competente può autorizzare il personale dell'azienda ad assumere parte dei compiti degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni (art. 57), a condizione che:⁵⁴

- a. l'azienda abbia applicato con successo per almeno 12 mesi una corretta prassi igienica e le procedure del sistema HACCP;
- b.⁵⁵ il personale dell'azienda interessato abbia assolto con successo la formazione di assistente specializzato ufficiale addetto al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni;
- c. le responsabilità in materia di produzione e di controllo siano separate;
- d. l'azienda sia titolare di una certificazione riconosciuta internazionalmente; e
- e. l'azienda garantisca il rispetto delle prescrizioni della legislazione sulle derivate alimentari.

² Per tutta la durata della macellazione deve essere presente almeno un veterinario ufficiale.⁵⁶

Art. 47 Prelievi di campioni e analisi da parte del personale dell'azienda

¹ L'autorità cantonale competente può autorizzare le persone rimunerate dal macello ad effettuare prelievi ed analisi ufficiali sugli animali.

² I controllori delle carni si occupano della formazione di tali persone e ne dirigono e supervisionano l'attività. Possono ritirare temporaneamente l'autorizzazione se le analisi e i prelievi di campioni non sono svolti correttamente.

Art. 48 Rimunerazione degli organi di controllo

Gli organi di controllo sono rimunerati dal Cantone o dal Comune.

⁵³ RS 172.021

⁵⁴ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁵⁵ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁵⁶ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

Art. 49 Laboratori

¹ Il Cantone designa i laboratori abilitati ad eseguire le analisi nell'ambito del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni.

² I laboratori ufficiali e i laboratori privati incaricati di procedere ad analisi ufficiali devono essere gestiti, valutati ed accreditati secondo la norma europea EN ISO/IEC 17025 «Criteri generali per la competenza dei laboratori ad eseguire prove e/o tarature»⁵⁷.

³ L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova sono retti dall'ordinanza del 17 giugno 1996⁵⁸ sull'accreditamento e la designazione.

Sezione 2: Compiti dell'Ufficio federale**Art. 50** Piano di controllo nazionale pluriennale

L'Ufficio federale allestisce un piano di controllo nazionale pluriennale congiuntamente all'Ufficio federale della sanità pubblica e all'Ufficio federale dell'agricoltura, dopo aver sentito le autorità cantonali di esecuzione.

Art. 51 Piani di emergenza

¹ L'Ufficio federale allestisce piani di emergenza per la gestione delle situazioni di crisi congiuntamente all'Ufficio federale della sanità pubblica e all'Ufficio federale dell'agricoltura, dopo aver sentito le competenti autorità cantonali di esecuzione e la Direzione generale delle dogane. I piani contengono in particolare informazioni su:

- a. gli uffici pubblici e le organizzazioni che devono essere coinvolte;
- b. i loro compiti in caso di crisi;
- c. le procedure per lo scambio di informazioni fra gli uffici pubblici e le organizzazioni interessate.

² In caso di necessità i piani di emergenza vengono rielaborati, in particolare in presenza di cambiamenti nell'organizzazione dell'autorità competente e sulla scorta delle esperienze acquisite, tra l'altro, mediante esercitazioni di gestione delle crisi.

Art. 52 Progetti pilota

Nell'ambito degli obiettivi della presente ordinanza, l'Ufficio federale può consentire la realizzazione di progetti pilota al fine di sperimentare nuove strategie per i controlli d'igiene degli animali, delle carni e degli stabilimenti.

⁵⁷ Il testo di questa norma può essere richiesto al Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch)

⁵⁸ RS 946.512

Sezione 3:⁵⁹ Posizione e compiti dei veterinari cantonali

Art. 53 Posizione

¹ Il veterinario cantonale è la persona designata dal Cantone conformemente all'articolo 40 capoverso 5 della legge del 9 ottobre 1992⁶⁰ sulle derrate alimentari.

² Sul piano tecnico, i veterinari ufficiali gli sono subordinati.

Art. 54 Compiti

¹ Il veterinario cantonale è in particolare responsabile di:

- a. offrire consulenza ai veterinari ufficiali e sorvegliare la loro attività;
- b. ispezionare i macelli e, all'occorrenza, le aziende per il sezionamento, la lavorazione, la refrigerazione e l'immagazzinamento;
- c. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e delle procedure HACCP nei macelli e, all'occorrenza, nelle aziende per il sezionamento, la lavorazione, la refrigerazione e l'immagazzinamento;
- d. dirigere i gruppi dei veterinari ufficiali nelle grandi aziende;
- e. coordinare i controlli negli effettivi di provenienza degli animali.

² Egli controlla in funzione dei rischi, ma almeno una volta all'anno, che le aziende:

- a. si attengano agli oneri cui è vincolata l'autorizzazione d'esercizio;
- b. assicurino una manutenzione ineccepibile degli impianti e delle attrezzature;
- c. ...⁶¹

³ La natura e l'intensità dei controlli nei singoli macelli dipendono dai risultati della valutazione dei rischi. La valutazione dei rischi tiene conto:

- a. dei rischi per la salute dell'uomo e degli animali che possono derivare dal macello;
- b. del tipo e del volume delle macellazioni;
- c. dei precedenti dell'azienda in materia di rispetto della legislazione sulle derrate alimentari.

⁵⁹ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁰ RS **817.0**

⁶¹ Abrogata dal n. I dell'O del 29 ott. 2008, con effetto dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

Sezione 4:⁶²**Compiti dei veterinari ufficiali e degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni**⁶³**Art. 55** Organizzazione

¹ Il Cantone impiega per ogni macello un numero sufficiente di veterinari ufficiali e di supplenti.⁶⁴

² Per la determinazione del numero dei controllori in un macello, il Cantone tiene conto:

- a. delle frequenze di macellazione e dei tempi necessari per il controllo degli animali da macello e delle carni;
- b.⁶⁵ del tempo necessario per le pause dei veterinari ufficiali;
- c. dell'interesse del macello ad uno svolgimento delle operazioni senza rallentamenti;
- d. dei tempi di presenza che vanno osservati durante le macellazioni.

³ Il Cantone può impiegare inoltre assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni. Essi lavorano attenendosi alle istruzioni dei veterinari ufficiali.⁶⁶

Art. 56 Veterinari ufficiali⁶⁷

¹ I veterinari ufficiali:⁶⁸

- a. dirigono e svolgono il controllo degli animali da macello e delle carni;
- b. prelevano e analizzano campioni oppure li trasmettono a un laboratorio designato dal Cantone;
- c. controllano l'igiene della macellazione e ordinano che vengano colmate le lacune;

⁶² Originaria Sez. 5.

⁶³ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁴ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁵ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁶ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁷ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁶⁸ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

- d. dispongono il rallentamento o l'interruzione del processo di macellazione se il regolare svolgimento del controllo delle carni non è più possibile o sono emerse consistenti carenze igieniche che non possono essere adeguatamente eliminate mediante misure di altro tipo;
- e. sorvegliano l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale e, in particolare, del materiale a rischio specificato;
- f. provvedono alle notifiche prescritte all'indirizzo della competente autorità cantonale;
- g. controllano i certificati riguardanti:
 - 1. la macellazione di animali infortunati,
 - 2. il controllo della selvaggina abbattuta,
 - 3. il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza;
- h. verificano le misure del macello:
 - 1. per la protezione degli animali,
 - 2. per l'igiene della macellazione,
 - 3. per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

² Sono presenti per tutta la durata del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni.

³ In caso di sospetto possono procedere a controlli e a esami supplementari.

Art. 57 Assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni⁶⁹

¹ Gli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni possono:⁷⁰

- a. verificare nei singoli macelli l'applicazione di una corretta prassi igienica e dei procedimenti basati sull'HACCP;
- b. procedere ad un primo controllo degli animali in occasione del controllo degli animali da macello;
- c. procedere ai controlli prescritti su suini, volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina d'allevamento biungulata e ratiti, se il controllo degli animali da macello è già stato eseguito nell'effettivo di provenienza;
- d. effettuare il controllo delle carni se il controllo degli animali da macello non ha dato luogo a importanti contestazioni.

⁶⁹ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁷⁰ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

² La decisione finale riguardo al controllo delle carni può essere presa dagli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni se non vi sono state contestazioni o se sono stati constatati:⁷¹

- a. tumori, cisti e ascessi localizzati;
- b. aderenze dei tessuti connettivi, senza suppurazione o essudazioni;
- c. parassiti inoffensivi (come distomi, vermi polmonari);
- d. reni a macule bianche, indurazioni epatiche, focolai delimitati cronici di polmonite o pleurite, focolai di atelettasia polmonare;
- e. polmoni contaminati dall'acqua per la scottatura o da mangime aspirato;
- f. actinomicosi localizzata;
- g. malformazioni senza alterazione della carne;
- h. ferite muscolari fresche e fratture recenti;
- i. insudiciamenti locali limitati.

³ In singoli casi, i controllori delle carni senza titolo di veterinario possono dichiarare non idonee al consumo anche carcasse intere di volatili da cortile e di conigli domestici.

Art. 58 Controllo dell'igiene della macellazione

¹ Il veterinario ufficiale verifica regolarmente e in funzione dei rischi che il macello:

- a. applichi sistematicamente e in conformità con la corretta prassi igienica le procedure riguardanti:
 1. il controllo delle dichiarazioni sanitarie,
 2. i requisiti strutturali e la manutenzione dei locali e delle attrezzature,
 3. l'igiene preoperativa, operativa e postoperativa della macellazione,
 4. l'igiene del personale, la formazione del personale in materia di igiene e le procedure di lavoro,
 5. la lotta contro gli organismi nocivi,
 6. il controllo della qualità dell'acqua,
 7. il controllo della temperatura;
- b. applichi permanentemente e in modo corretto le procedure basate sul sistema HACCP garantendo, nella misura del possibile, che le carni:
 1. non presentino insudiciamenti fecali o di altro tipo,
 2. non contengano materiale a rischio specificato,
 3. non superino i valori limite o i valori di tolleranza per gli insudiciamenti causati dal macello,
 4. non presentino pericoli fisici quali corpi estranei.

⁷¹ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

² I risultati dei controlli vanno registrati e valutati. Nell'ambito del controllo dell'igiene occorre tener conto dei risultati dell'autocontrollo e dei sistemi documentati quali le certificazioni.

Art. 59 Ulteriori compiti

¹ L'autorità cantonale può incaricare il veterinario ufficiale di:

- a. controllare regolarmente le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento, come pure il trasporto delle carni;
- b. sorvegliare la preparazione delle carcasse e la determinazione del peso di macellazione;
- c. assumere compiti esecutivi nell'ambito della legislazione sulla protezione degli animali o della legislazione sulle epizootie.

² Nel singolo caso, il veterinario cantonale può incaricare il veterinario ufficiale di:⁷²

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

³ Il controllo degli animali da macello e delle carni non deve essere pregiudicato dai compiti di cui ai capoversi 1 e 2.

Art. 60 Rapporto sui controlli eseguiti

¹ Il veterinario ufficiale registra quotidianamente i risultati del controllo degli animali da macello e delle carni nonché degli ulteriori controlli, riassume i relativi dati in una statistica e allestisce ogni anno un rapporto generale d'attività, all'indirizzo del veterinario cantonale.⁷³

² I risultati del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni devono essere trasmessi in forma elettronica alla banca dati sul traffico di animali (Ordinanza BDTA del 26 ott. 2011⁷⁴) indicando il numero dell'azienda (numero BDTA). L'Ufficio federale emana una direttiva tecnica concernente i dati richiesti, le modalità e la frequenza di trasmissione.⁷⁵

³ La documentazione di cui al capoverso 1 deve essere conservata per tre anni civili.

⁷² Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁷³ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561).

⁷⁴ RS 916.404.1

⁷⁵ Nuovo testo giusta il n. II 2 dell'all. 2 dell'O BDTA del 26 ott. 2011, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2011 5453).

Sezione 5:⁷⁶ Notifiche**Art. 61** Notifiche all'autorità cantonale

¹ Il veterinario ufficiale informa il veterinario cantonale qualora:⁷⁷

- a. le concentrazioni massime dei medicinali siano superate;
- b. sussistano indizi relativi alla somministrazione di 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.

² Il veterinario ufficiale comunica all'autorità cantonale competente le infrazioni alle legislazioni sulle derrate alimentari, sulla protezione degli animali e sulle epizootie.

Art. 62 Notifiche all'Ufficio federale

¹ Il veterinario cantonale presenta all'Ufficio federale, entro il 15 febbraio di ogni anno, un sunto dei rapporti generali degli organi di controllo sull'attività dell'anno precedente.⁷⁸

² Il veterinario cantonale comunica all'Ufficio federale l'impiego di sostanze vietate e il superamento di valori limite constatati durante il controllo delle carni qualora:⁷⁹

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

³ Il veterinario cantonale mette a disposizione dell'Ufficio federale, su richiesta:⁸⁰

- a. i rapporti degli organi di controllo;
- b. i risultati delle analisi di laboratorio;
- c. i risultati degli accertamenti svolti sugli effettivi di provenienza del bestiame;

⁷⁶ Originaria Sez. 6.

⁷⁷ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁷⁸ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁷⁹ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁸⁰ Nuovo testo giusta il n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

- d.⁸¹ le autorizzazioni di cui all'articolo 8;
 e. le dichiarazioni sanitarie.

⁴ Il veterinario dirigente presenta i dati all'Ufficio cantonale di veterinaria ai fini della registrazione nel sistema d'informazione centrale di cui all'articolo 65a dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁸² sulle epizoozie.⁸³

Capitolo 8: Emolumenti

Art. 63 Emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni

¹ I Cantoni stabiliscono gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni. Questi sono calcolati in funzione del lavoro necessario per il controllo.

² Per il controllo nel macello l'emolumento per ogni animale da macello ammonta⁸⁴

	Franchi minimo	Franchi massimo
a. ⁸⁵ Animali della specie bovina di almeno sei settimane	7.50	12.—
b. ⁸⁶ Animali della specie bovina di età inferiore a sei settimane	3.—	8.—
c. Pecore	0.30	8.—
d. Capre	0.30	8.—
e. Suini	1.50	8.—
f. Equini	4.50	12.—
g. altro bestiame da macello	4.50	8.—
h. volatili da cortile, conigli domestici	0.01	0.20
i. ⁸⁷ Selvaggina d'allevamento	0.75	8.—
j. Selvaggina da penna, lepri	0.01	0.20
k. Altra selvaggina	0.50	8.—

⁸¹ Nuovo testo giusta il n. II 1 dell'O del 16 mag. 2007, in vigore dal 1° lug. 2007 (RU 2007 2711).

⁸² RS 916.401

⁸³ Introdotta dal n. 4 dell'all. all'O del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2006 5217, 2008 5587 cpv. 1 lett. b).

⁸⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

⁸⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

⁸⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

⁸⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5169).

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

^{3bis} Per il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza i Cantoni possono fissare un emolumento di base di 30 franchi al massimo e per ogni animale da macello un emolumento che non superi la tassa minima di cui al capoverso 2.⁸⁸

⁴ Per le attività di cui agli articoli 58 e 59 e per le analisi di laboratorio non possono essere prelevati emolumenti. Resta salvo l'articolo 45 capoverso 2 della legge del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari.

⁵ I costi per l'esame trichinoscopico sono fatturati in aggiunta agli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni.

Art. 64 Altri emolumenti

¹ Gli emolumenti per i controlli, le prestazioni e le autorizzazioni giusta l'articolo 45 capoverso 2 lettere b–e della legge del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari sono calcolati in funzione del tempo impiegato. Le spese sono fatturate separatamente.

² I Cantoni stabiliscono la tariffa oraria.

Capitolo 9: Disposizioni finali

Art. 65 Abrogazione e modifica del diritto vigente

L'abrogazione e la modifica del diritto vigente sono disciplinate nell'allegato.

Art. 66 Disposizione transitoria

Le autorizzazioni d'esercizio rilasciate in virtù dell'ordinanza del 1° marzo 1995⁸⁹ sull'igiene delle carni devono essere verificate e adeguate entro il 30 giugno 2006 conformemente alle disposizioni della presente ordinanza.

Art. 67 Entrata in vigore

¹ Fatti salvi gli articoli di cui al capoverso 2, la presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

² Gli articoli 21–23, 27 capoverso 1 lettere c–f e capoverso 2, 29 capoversi 2 e 3, 31 capoverso 2 lettere a e b, 49 e 56 capoverso 2 entrano in vigore in un secondo tempo.⁹⁰

⁸⁸ Introdotta dal n. I dell'O del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 5169).

⁸⁹ [RU **1995** 1666, **1998** 1575 all. n. 1, **1999** 1523 all. n.1, **2003** 4955 art. 5, **2004** 3079 art. 43 cpv. 2 n.1 4057 all. 3 n. 2]

⁹⁰ Entrata in vigore: 1° gen. 2007 giusta l'O del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4809).

*Allegato*⁹¹
(art. 65)

Abrogazione e modifica del diritto vigente

I

L'ordinanza del 1° marzo 1995⁹² sull'igiene delle carni è abrogata.

II

Le ordinanze qui appresso sono modificate come segue:

...⁹³

⁹¹ Aggiornato dal n. 2 dell'all. 2 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU **2007** 561).

⁹² [RU **1995** 1666, **1998** 1575 all. n. 1, **1999** 1523 all. n.1, **2003** 4955 art. 5, **2004** 3079 art. 43 cpv. 2 n.1 4057 all. 3 n. 2]

⁹³ Le mod. possono essere consultate alla RU **2005** 5493.