

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

del 16 dicembre 2016 (Stato 1° maggio 2017)

Il Consiglio federale svizzero,

visti gli articoli 9 capoversi 2 e 3, 10 capoversi 3 e 4, 31 capoversi 3 e 4, 32 capoverso 1 e 44 della legge del 20 giugno 2014¹ sulle derrate alimentari (LDerr),
ordina:

Capitolo 1: Campo di applicazione e definizioni

Sezione 1: Campo di applicazione

Art. 1 Oggetto

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. i requisiti relativi ai macelli, agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina 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 produzione di derrate alimentari a partire dalla selvaggina cacciata e da animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli.

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

³ Se la presente ordinanza non dispone altrimenti, si applicano le disposizioni dell'ordinanza del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr).

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 18 novembre 2015³ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi.

RU 2017 411

¹ RS 817.0

² RS 817.02

³ RS 916.443.10

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 e cacciata, i pesci e altre specie ammessi dal Dipartimento federale dell'interno (DFI) per la produzione di derrate alimentari ai sensi dell'articolo 9 ODerr⁴;
- b. *bestiame da macello*: gli animali della 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. *selvaggina d'allevamento*: la selvaggina detenuta in cattività all'interno di recinti; inclusi i camelidi (*Camelidae*), i bisonti (*Bos bison*) e la selvaggina d'allevamento biungulata dell'ordine degli artiodattili (*Artiodactyla*);
- f. *selvaggina cacciata*: selvaggina in libertà abbattuta allo scopo di produrre derrate alimentari;
- g. *carcassa*: il corpo di un animale dopo lo stordimento e l'uccisione o l'abbattimento;
- h. *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;
- i. *parti della carcassa*:
 1. i prodotti della macellazione,
 2. i sottoprodotti di origine animale secondo l'articolo 3 lettera b dell'ordinanza del 25 maggio 2011⁵ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
- j. *materiale a rischio specificato*: i sottoprodotti di origine animale secondo gli articoli 179d capoverso 1 e 180c capoverso 1 dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁶ sulle epizootie (OFE);

⁴ RS 817.02

⁵ RS 916.441.22

⁶ RS 916.401

- k. *macello*: stabilimento per la macellazione di animali o per la produzione di carne a partire da animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli;
- l. *grande azienda*: stabilimento che non è considerato azienda con un'esigua capacità produttiva;
- m. *azienda con un'esigua capacità produttiva*: azienda nella quale si macellano meno di 1500 unità di macellazione annue di animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina, calcolate conformemente all'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003⁷ sul bestiame da macello; per gli altri animali, le quantità macellate in un anno non possono superare l'equivalente di 60 000 kg di carne;
- n. *macellazione*: l'uccisione e il sezionamento di un animale in massimo sei parti nonché lo scuoiamento o la spiumatura e il sezionamento della selvaggina cacciata abbattuta in massimo sei parti allo scopo di ottenere prodotti alimentari;
- o. *stabilimento per la lavorazione della selvaggina*: macello o altra azienda alimentare soggetta ad autorizzazione in cui la selvaggina cacciata e di allevamento viene macellata, ma non ulteriormente sezionata e lavorata;
- p. *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: Macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

Sezione 1:

Requisiti riguardanti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

Art. 4 Principio

¹ I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina 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 epizootie 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 DFI disciplina il numero e l'allestimento dei locali.

⁷ RS 916.341

Art. 5 Ambiente

I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina non possono essere costruiti nelle vicinanze di fonti d'emissione che pregiudicano l'igiene delle derrate alimentari.

**Sezione 2:
Autorizzazione d'esercizio per i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina****Art. 6**

¹ Prima di avviare l'attività, i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono inoltrare una richiesta di autorizzazione d'esercizio presso la competente autorità cantonale. La richiesta deve contemplare:

- a. il sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema HACCP) ai sensi degli articoli 78 e 79 ODerr⁸ o una procedura analoga ai sensi dell'articolo 80 ODerr; 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 o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina risulta che esso soddisfa i requisiti di cui all'articolo 4 e lo registra conformemente alle disposizioni dell'articolo 7 OFE⁹, sempreché esso serva alla macellazione di bestiame da macello. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) disciplina la 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.

⁴ L'autorizzazione d'esercizio e il numero d'identificazione valgono per il macello o lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina al quale sono stati assegnati e rimangono validi anche dopo un cambiamento di proprietario.

⁵ 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.

⁸ RS 817.02

⁹ RS 916.401

⁶ L'autorizzazione d'esercizio può essere revocata, qualora:

- a. le condizioni contenute nell'autorizzazione d'esercizio non siano soddisfatte;
- b. l'igiene della macellazione sia stata oggetto di ripetute contestazioni;
- c. 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. 7 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 massimi 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. 8 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 e cacciata, 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;
- 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'epizoozia.

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 effettua-

to sulla carne di tali animali. Se per determinati visceri i termini d'attesa non sono ancora scaduti, gli stessi vanno eliminati.

³ Il veterinario ufficiale 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 stabilirne 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 10.

Sezione 2: Luogo di macellazione

Art. 9

¹ Il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento 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 Se la selvaggina d'allevamento viene uccisa e dissanguata all'aperto, successivamente deve essere trasportata in un macello o in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Se viene eviscerata all'aperto, i visceri (frattaglie delle cavità toracica, addominale e pelvica) devono essere contrassegnati e sottoposti al controllo delle carni insieme alla carcassa.

⁴ Gli animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli, come i pesci o le rane, possono essere macellati anche fuori dei macelli autorizzati. Se tali macellazioni producono oltre 30 000 kg di carne l'anno, l'azienda necessita di un'autorizzazione.

⁵ Dopo l'abbattimento, la selvaggina cacciata, a eccezione delle lepri e della selvaggina da penna, deve essere trasferita in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Questa disposizione non si applica alla selvaggina che non presenta caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana e che il cacciatore consegna direttamente al consumatore o a un'azienda nazionale di vendita al dettaglio che rifornisce direttamente il consumatore.

Sezione 3:

Bestiame da macello malato o infortunato e selvaggina infortunata

Art. 10 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.

Art. 11 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 trascorrono 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.

Art. 12 Selvaggina infortunata

Se la carne è destinata alla vendita, la selvaggina infortunata trovata ancora in vita deve essere controllata dopo l'abbattimento da una persona esperta ai sensi dell'articolo 21 capoverso 1, al fine di individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana. In presenza di tali caratteristiche, la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni.

Sezione 4: Igiene

Art. 13 Accesso ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

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

Art. 14 Animali non destinati alla macellazione

¹ I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono provvedere affinché gli animali non destinati alla macellazione o la cui macellazione è vietata non abbiano accesso all'azienda.

² In deroga al capoverso 1, gli equidi, designati come animali domestici ai sensi dell'articolo 15 capoverso 2 dell'ordinanza del 18 agosto 2004¹⁰ sui medicinali veterinari, hanno accesso alle aziende con un'esigua capacità produttiva se devono esservi uccisi ed eliminati in conformità con l'ordinanza del 25 maggio 2011¹¹ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

³ 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. 15 Protezione contro gli animali infestanti

Gli animali infestanti (insetti, roditori, ecc.) devono essere tenuti lontani dai macelli e dagli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina con misure adeguate.

Art. 16 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.

³ I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente all'ordinanza del 25 maggio 2011¹² 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 DFI disciplina le misure d'igiene nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina.

Art. 17 Refrigerazione

¹ Al più tardi dopo il controllo delle carni, la carcassa e i prodotti della macellazione devono essere refrigerati, sempreché non debbano essere sezionati a caldo. La diminuzione della temperatura deve essere continua; la temperatura di refrigerazione non deve essere superiore a 7° C per le carcasse, 4° C per i volatili da cortile e i conigli domestici e 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 e i prodotti della macellazione a temperatura di macellazione possono essere trasportati non refrigerati dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina al luogo in cui saranno trasformati a condizione che il trasporto non duri più di due ore.

¹⁰ RS 812.212.27

¹¹ RS 916.441.22

¹² RS 916.441.22

Art. 18 Trattamenti chimici e fisici

¹ 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;
- b. l'elettrostimolazione delle carcasse;
- c. l'impiego di coadiuvanti tecnologici, disciplinati dal DFI ai sensi dell'articolo 24 ODerr¹³, per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili;
- d. l'insufflazione di aria negli ovini e nei caprini per agevolare lo scuoiamento.

² Sono fatti salvi i procedimenti disciplinati dal DFI ai sensi dell'articolo 29 ODerr.

Art. 19 Controllo autonomo

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

- a. controlli igienici effettuati quotidianamente, completati da analisi microbiologiche delle carcasse, delle superfici, delle apparecchiature e delle installazioni in base al rischio;
- 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 17604, 2003, Microbiologia degli alimenti e mangimi – Campionamento delle carcasse per esami microbiologici»¹⁴ e «ISO 18593, 2004, Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs»¹⁵; i criteri microbiologici sono disciplinati dalle disposizioni emanate dal DFI ai sensi dell'articolo 10 capoverso 4 ODerr¹⁶.

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 in materia di controllo autonomo di cui agli articoli 73–85 ODerr.

Art. 20 Obbligo di controllo e documentazione della selvaggina cacciata

¹ La selvaggina cacciata deve essere contrassegnata dal cacciatore con un numero univoco.

¹³ RS 817.02

¹⁴ Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹⁵ Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹⁶ RS 817.02

² Il cacciatore deve certificare i punti prescritti dal modulo rilasciato dal DFI secondo l'articolo 40. Il certificato deve essere consegnato alla persona che effettua il controllo delle carni.

³ Se la selvaggina cacciata è destinata a essere consegnata direttamente al consumatore o a un'azienda nazionale di vendita al dettaglio che rifornisce direttamente il consumatore, deve essere controllata da una persona esperta riguardo alle caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana.

⁴ In tutti gli altri casi occorre effettuare un controllo ufficiale delle carni.

⁵ I risultati del controllo di cui al capoverso 3 vengono fissati per scritto in base al modulo rilasciato dal DFI secondo l'articolo 40. Il certificato deve essere consegnato all'acquirente.

⁶ Se durante il controllo ai sensi del capoverso 3 vengono rilevate caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana, prima di un'eventuale consegna come derrata alimentare la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni.

⁷ Dalla carne di cinghiali, orsi terrestri e nutrie deve essere prelevato un campione ai fini dell'esame trichinoscopico. Affinché tale carne possa essere consegnata come derrata alimentare, l'esito dell'esame deve essere negativo. L'acquirente riceve una copia del rapporto di analisi.

⁸ Le prescrizioni del presente articolo non si applicano alle lepri o alla selvaggina da penna.

Art. 21 Persona esperta

¹ Una persona esperta è colui che ha frequentato un corso in cui ha acquisito nozioni riguardanti:

- a. l'anatomia, la fisiologia e i comportamenti della selvaggina;
- b. i comportamenti anomali e le modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo della carne; e
- c. le prescrizioni in materia di igiene e di procedure per la manipolazione, l'eviscerazione, l'immagazzinamento e il trasporto della selvaggina abbattuta.

² Il veterinario cantonale autorizza in via preliminare i programmi e la documentazione dei corsi e può verificarne lo svolgimento e la qualità.

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 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 2004¹⁷ 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 I veterinari ufficiali possono chiedere ai detentori di animali di completare con ulteriori dati le informazioni di cui al capoverso 1.

Art. 23 Notifica degli animali al macello

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

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. le dichiarazioni sanitarie obbligatorie.

³ L'USAV 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 controllo delle carni che:

¹⁷ RS 812.212.27

- 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 La dichiarazione sanitaria per i volatili da cortile deve essere effettuata da 72 a 120 ore prima della macellazione e contenere le seguenti indicazioni aggiuntive:

- a. le informazioni sulla catena alimentare secondo l'articolo 22 capoverso 1;
- b. il nome e l'indirizzo del detentore di animali, incluso un numero di identificazione (numero RIS) dell'azienda, ai sensi dell'articolo 3 capoverso 2 lettera c dell'ordinanza del 30 giugno 1993¹⁸ sul Registro delle imprese e degli stabilimenti, oppure il numero BDTA assegnato dal gestore della banca dati (ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011¹⁹);
- c. il nome e l'indirizzo del macello e la data di macellazione prevista;
- d. il numero e l'età degli animali destinati alla macellazione;
- e. la data di stabulazione e il numero degli animali stabulati;
- f. la data di uscita dal pollaio e il numero degli animali trasferiti;
- g. il tasso di mortalità degli animali durante l'ingrasso;
- h. il risultato dell'analisi dei campioni prelevati dall'avicoltore per la ricerca di infezioni da *Salmonella* secondo l'articolo 257 capoverso 2 lettera c OFE²⁰.

⁴ La comparsa di eventi particolari nel periodo compreso tra l'invio della dichiarazione sanitaria e l'arrivo degli animali al macello deve essere comunicata oralmente al veterinario ufficiale.

⁵ Se è prescritto un certificato d'accompagnamento secondo l'articolo 12 OFE, 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 cui all'articolo 22 capoverso 2 dell'ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011.

Art. 25 Controllo delle entrate

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

² La persona responsabile:

¹⁸ RS 431.903

¹⁹ RS 916.404.1

²⁰ RS 916.401

- 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.

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.

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.

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.

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 DFI 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.

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.

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. 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.

⁴ Se gli animali non sono macellati entro tre giorni dal rilascio del certificato di sanità, occorre procedere a 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.

⁵ La selvaggina d'allevamento può essere macellata entro 60 giorni dal rilascio del certificato sanitario, a condizione che gli animali siano nuovamente controllati nell'arco dei tre giorni precedenti la macellazione da una persona esperta ai sensi dell'articolo 21 capoverso 1. I risultati del controllo vengono fissati per scritto dalla persona esperta nel modulo rilasciato dal DFI secondo l'articolo 40. Il certificato deve essere consegnato all'acquirente.

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.

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 Il controllo delle carni ai sensi degli articoli 12 e 20 capoverso 4 deve essere effettuato in ogni caso in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Il veteri-

nario ufficiale competente può controllare tutta la selvaggina cacciata destinata alla macellazione e i relativi certificati.

⁴ Se la selvaggina cacciata viene sottoposta a un controllo da parte del veterinario ufficiale e la presentazione per il controllo delle carni risulta incompleta secondo le disposizioni emanate dal DFI in virtù dell'articolo 38 capoverso 3, per le parti mancanti della presentazione è determinante il certificato rilasciato dalla persona esperta secondo il modulo emesso dal DFI in conformità con l'articolo 40.

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

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 massimi prescritti;
- c. per accertare la presenza di epizootie 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 Il prelievo di campioni non è previsto per la selvaggina se, in correlazione con un controllo delle carni ai sensi dell'articolo 20 capoverso 3, è stato svolto anche un esame trichinoscopico e sussiste un rapporto di analisi al riguardo.

⁴ L'USAV emana direttive tecniche sul prelievo di campioni, sull'esame trichinoscopico e sul controllo microbiologico delle carni.

⁵ Su richiesta dell'azienda, il veterinario cantonale può autorizzare il veterinario ufficiale a non effettuare l'esame trichinoscopico sui suini domestici.

⁶ Questa autorizzazione può essere rilasciata al veterinario ufficiale soltanto nel caso di aziende con un'esigua capacità produttiva ed è valida fino a revoca.

⁷ Se la carne è stata sottoposta a un trattamento di congelamento sorvegliato da un'autorità, non occorre effettuare l'esame trichinoscopico sui suini domestici. Il DFI disciplina i dettagli del trattamento di congelamento.

⁸ 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.

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 6,
 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 DFI 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 o nello stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

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 o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina, 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 soltanto se è richiesta immediatamente dal rappresentante del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

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

Art. 36 Obbligo di conservazione della carcassa in caso di contestazione

¹ Se il proprietario accetta subito la decisione, le carcasse e i prodotti della macellazione non idonei al consumo devono essere eliminati immediatamente come sottoprodotti di origine animale.

² In tutti gli altri casi il veterinario ufficiale stabilisce per quanto tempo devono essere conservati le carcasse e i prodotti della macellazione.

³ Il proprietario può richiedere che tutte le parti siano conservate in condizioni di sicurezza fino alla scadenza del termine di opposizione oppure, in caso di opposizione, fino al termine del procedimento.

Sezione 3: Disposizioni generali sul controllo degli animali da macello e delle carni

Art. 37 Misure nell'effettivo di provenienza

¹ Le 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'USAV che adotta i provvedimenti necessari.

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 in materia di registrazione, identificazione e traffico di animali a unghia fessa siano disattese, si applica l'articolo 15 OFE²¹.

Art. 38 Obblighi dei macelli e degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

¹ Il macello e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina devono 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 devono:

- a. comunicare al veterinario ufficiale con cinque giorni feriali di anticipo il programma con gli orari di macellazione e il numero di capi di bestiame da macello e selvaggina d'allevamento previsti e segnalargli modifiche sostanziali del 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;

²¹ RS 916.401

- 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 eventuali alterazioni 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. mettere a disposizione l'infrastruttura tecnica necessaria per il prelievo ufficiale di campioni e collaborare al controllo delle carcasse e delle loro parti;
- i. occuparsi dell'immediata eliminazione e della conservazione adeguata delle carcasse e delle parti contestate.

³ Il DFI 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, i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina procedono al controllo autonomo delle derrate alimentari prodotte e alla loro eliminazione se non soddisfano le prescrizioni.

Art. 39 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 dai macelli e dagli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina per un periodo di tre anni.

Art. 40 Moduli e timbri

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

Capitolo 5: Controllo di animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli

Art. 41

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

Capitolo 6: Esecuzione, organi di controllo

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 42 Competenze

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.

Art. 43 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 1968²² sulla procedura amministrativa.

Art. 44 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 ai sensi dell'articolo 54, a condizione che:

- a. l'azienda abbia applicato con successo per almeno 12 mesi una corretta prassi igienica e procedure conformi al sistema HACCP;
- b. 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 derrate alimentari.

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

Art. 45 Prelievi di campioni e analisi da parte del personale dell'azienda

¹ L'autorità cantonale competente può autorizzare le persone rimunerate dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina a effettuare prelievi e analisi ufficiali sugli animali.

² I veterinari ufficiali 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. 46 Rimunerazione degli organi di controllo

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

Art. 47 Laboratori

¹ Il Cantone designa i laboratori abilitati a 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 e accreditati secondo la norma europea «EN ISO/IEC

²² RS 172.021

17025, Criteri generali per la competenza dei laboratori ad eseguire prove e/o tarature»²³.

³ L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova sono retti dall'ordinanza del 17 giugno 1996²⁴ sull'accreditamento e sulla designazione.

Sezione 2: Compiti dell'USAV

Art. 48 Piani di emergenza

¹ L'USAV allestisce piani di emergenza per la gestione delle situazioni di crisi d'intesa con l'Ufficio federale dell'agricoltura e dopo aver sentito le autorità cantonali di esecuzione e l'Amministrazione federale delle dogane. Questi piani contengono in particolare informazioni riguardanti:

- 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 tra gli uffici pubblici e le organizzazioni interessati.

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 conoscenze acquisite, tra l'altro, mediante esercitazioni di gestione delle crisi.

Art. 49 Progetti pilota e nuove procedure

Nell'ambito degli obiettivi della presente ordinanza, l'USAV 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 e approvare nuove procedure per lo svolgimento del controllo delle carni per le singole aziende.

Sezione 3: Posizione e compiti dei veterinari cantonali

Art. 50 Posizione

¹ Il veterinario cantonale è la persona designata dal Cantone conformemente all'articolo 49 capoverso 1 lettera b LDerr.

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

²³ Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

²⁴ RS 946.512

Art. 51 **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, gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e, all'occorrenza, le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento;
- c. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure conformi al sistema HACCP nei macelli, negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e, all'occorrenza, nelle aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e 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 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.

³ La natura e l'intensità dei controlli nei singoli macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina 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 o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina;
- b. del tipo e del volume delle macellazioni;
- c. dei precedenti dell'azienda in materia di rispetto della legislazione sulle derrate alimentari.

Sezione 4:**Compiti dei veterinari ufficiali e degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni****Art. 52** **Organizzazione**

¹ Il Cantone impiega per i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina nel proprio settore di competenza un numero sufficiente di veterinari ufficiali e di supplenti.

² Per la determinazione del numero di controllori nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, il Cantone tiene conto:

- a. delle frequenze di macellazione e dei tempi necessari per il controllo degli animali da macello e delle carni;
- b. del tempo necessario per le pause dei veterinari ufficiali;
- c. dell'interesse del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina a uno svolgimento delle operazioni senza rallentamenti;

d. dei tempi di presenza che vanno osservati durante le macellazioni.

³ Il Cantone può inoltre:

- a. impiegare assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni che lavorano secondo le indicazioni dei veterinari ufficiali;
- b. impiegare veterinari non ufficiali in aziende con un'esigua capacità produttiva per il controllo degli animali da macello e delle carni, qualora dispongano della qualifica necessaria per lo svolgimento di tali mansioni.

Art. 53 Veterinari ufficiali

¹ I veterinari ufficiali:

- 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;
- 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. 54 Assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni

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

- a. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure conformi al sistema HACCP nei macelli;
- b. procedere a 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 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;
- e. su mandato del veterinario ufficiale, prelevare campioni da sottoporre a ulteriori analisi;
- f. su mandato del veterinario cantonale, eseguire il controllo delle carni nelle aziende isolate che effettuano esclusivamente vendita diretta al consumatore.

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:

- 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. 55 Controllo dell'igiene della macellazione

¹ Il veterinario ufficiale verifica regolarmente e in funzione dei rischi che i macelli:

- a. applichino 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. applichino permanentemente e in modo corretto procedure conformi al 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 massimi per gli insudiciamenti causati dal macello,
 4. non presentino pericoli fisici quali corpi estranei.

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

Art. 56 Ulteriori compiti

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

- a. controllare regolarmente gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento, come pure il trasporto delle carni;
- b. assumere compiti esecutivi nell'ambito della legislazione sulla protezione degli animali o della legislazione sulle epizoozie.

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

- a. prelevare campioni per le analisi di supervisione;
- b. effettuare controlli nell'effettivo di provenienza;
- c. svolgere accertamenti nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina conformemente alla legislazione sulla protezione degli animali o a quella sulle epizoozie.

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

Art. 57 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.

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 ottobre 2011²⁵) indicando il numero dell'azienda (numero BDTA). L'USAV emana una direttiva tecnica concernente i dati richiesti, le modalità e la frequenza di trasmissione.

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

Sezione 5: Notifiche

Art. 58 Notifiche all'autorità cantonale

¹ Il veterinario ufficiale informa il veterinario cantonale qualora:

- a. le concentrazioni massime dei medicamenti 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. 59 Notifiche all'USAV

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

² Il veterinario cantonale comunica all'USAV l'impiego 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 o la popolazione di più Cantoni sia in pericolo.

³ Il veterinario cantonale mette a disposizione dell'USAV, su richiesta:

- 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;
- d. le autorizzazioni di cui all'articolo 6;
- e. le dichiarazioni sanitarie.

²⁵ RS 916.404.1

⁴ Il veterinario dirigente presenta i dati all'Ufficio veterinario cantonale ai fini della registrazione nel sistema d'informazione per i dati del servizio veterinario pubblico raccolti nell'ambito dell'esecuzione ai sensi dell'ordinanza del 6 giugno 2014²⁶ concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico.

Capitolo 7: Emolumenti

Art. 60 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 nei macelli o negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina l'emolumento per ogni animale ammonta a:

	Franchi minimo	Franchi massimo
a. Animali della specie bovina di almeno sei settimane	7.50	12.–
b. 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. Selvaggina d'allevamento	0.75	8.–
j. Selvaggina da penna, lepri	0.01	0.20
k. Altra selvaggina	0.50	8.–

³ I Cantoni possono fissare inoltre un emolumento di base di 20 franchi al massimo per ogni visita del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

⁴ 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.

⁵ Per le attività di cui agli articoli 55 e 56 e per le analisi di laboratorio non possono essere prelevati emolumenti. Rimane salvo l'articolo 58 capoverso 2 LDerr.

⁶ I costi per l'esame trichinoscopico sono fatturati in aggiunta agli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni.

Art. 61 Altri emolumenti

¹ Gli emolumenti per i controlli, le prestazioni e le autorizzazioni giusta l'articolo 58 capoverso 2 lettere a e g–i LDerr sono calcolati in funzione del tempo impiegato. Le spese sono fatturate separatamente.

² I Cantoni stabiliscono la tariffa oraria.

Capitolo 8: Disposizioni finali

Art. 62 Abrogazione e modifica di altri atti normativi

¹ L'ordinanza del 23 novembre 2005²⁷ concernente la macellazione e il controllo delle carni è abrogata.

² Il seguente atto normativo è modificato come segue:

...²⁸

Art. 63 Disposizione transitoria

Le persone che all'entrata in vigore della presente ordinanza hanno terminato la formazione per cacciatori o la terminano entro il 30 aprile 2018 sono considerate persone esperte, ai sensi dell'articolo 21, fino al 30 aprile 2021.

Art. 64 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2017.

²⁷ [RU 2005 5493, 2006 4807 4809, 2007 561 all. 2 n. 2 2711 n. II 1, 2008 5169, 2011 2699 all. 8 n. II 2 5453 all. 2 n. II 2, 2013 3041 n. I 8, 2014 1691 all. 3 n. II 6, 2015 3629 5201 all. n. II 3]

²⁸ La mod. può essere consultata alla RU 2017 411.