

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

del 23 novembre 2005

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.

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.

RS 817.190

¹ **RS 817.0**

² **RS 817.02**; **RU 2005 5451**

³ **RS 916.443.11**

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 biungolata, 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. *selvaggina d'allevamento biungolata*: la selvaggina dell'ordine degli artiodattili (*Artiodactyla*) allevata in recinti;
- 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,
 2. i sottoprodotti di origine animale secondo l'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 23 giugno 2004⁵ 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 1995⁶ 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;

⁴ RS 817.02; RU 2005 5451

⁵ RS 916.441.22

⁶ RS 916.401

- 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 2003⁷ 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 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 Dipartimento federale dell'economia (DFE) disciplina il numero e l'allestimento dei locali.

Art. 5 Ambiente

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

Sezione 2:

Approvazione dei piani e autorizzazione d'esercizio per i macelli

Art. 6 Procedura d'approvazione

¹ Chiunque intenda costruire o trasformare un macello per la macellazione di bestiame da macello, volatili da cortile, conigli domestici e ratiti deve ottenere l'approvazione dei piani prima dell'inizio dei lavori.

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

³ Il Cantone esamina i piani. Esso decide riguardo all'approvazione dei piani per le aziende con un'esigua capacità produttiva.

⁷ RS 916.341

⁴ Nel caso di grandi aziende, il Cantone trasmette la domanda, corredata di una proposta, all'Ufficio federale di veterinaria (Ufficio federale). L'Ufficio federale decide in merito all'approvazione.

⁵ Il DFE stabilisce quali documenti devono essere allegati alla domanda.

Art. 7 Approvazione dei piani

¹ L'autorità competente approva i piani se i requisiti di cui all'articolo 4 riguardanti la costruzione sono soddisfatte.

² Nell'approvazione dei piani, essa precisa:

- a. se si tratta di una grande azienda o di un'azienda con un'esigua capacità produttiva;
- b. quali animali possono essere macellati e, all'occorrenza, come procedere alla macellazione di animali malati;
- c. eventuali altre condizioni.

³ L'autorità competente comunica la decisione relativa all'approvazione dei piani, unitamente alle condizioni:

- a. al richiedente;
- b. all'autorità cantonale, se l'Ufficio federale è competente dell'approvazione dei piani.

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

Art. 8 Autorizzazione d'esercizio

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 ai sensi dell'articolo 51 dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁸ 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 1995⁹ sulle epizootie, 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.

⁸ RS 817.02; RU 2005 5451

⁹ RS 916.401

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 ai quali sono stati assegnati e rimangono validi anche dopo un cambiamento di proprietario.

⁵ L'autorizzazione d'esercizio è valida per un massimo di dieci anni. Essa è rinnovata su richiesta, qualora i controlli del macello dimostrino che i requisiti architettonici e aziendali sono soddisfatti.

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. siano state effettuate trasformazioni importanti senza l'approvazione dei piani;
- 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 agli 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;
- 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 effettuato sulla carne di tali animali. Se per determinati visceri i termini d'attesa non sono ancora scaduti, gli stessi vanno eliminati.

³ Il controllore delle carni 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 biungulata può essere uccisa e dissanguata all'aperto, ma successivamente deve essere trasportata in un macello autorizzato. L'eviscerazione è consentita solo sotto la vigilanza di un veterinario.

⁴ La selvaggina diversa dalla selvaggina d'allevamento biungolata e gli animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli possono essere macellati anche fuori dei macelli 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 Durante la macellazione, le parti sudice devono essere allontanate in modo da non insudiciare la carcassa e i prodotti della macellazione.

³ I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente all'ordinanza del 23 giugno 2004¹⁰ 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 Il giorno della macellazione, le carcasse e i prodotti della macellazione possono essere trasportati non refrigerati per al massimo due ore.

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;

¹⁰ RS 916.441.22

- b. l'elettrostimolazione delle carcasse;
- c. l'impiego di coadiuvanti tecnologici secondo l'articolo 16 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili.

Art. 20 Autocontrollo

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

- a. controlli igienici effettuati quotidianamente, completati da analisi microbiologiche periodiche;
- 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 L'Ufficio federale emana direttive sull'esecuzione delle analisi microbiologiche.

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 2005¹² 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 controllore delle carni.

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:

- 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.

¹¹ RS 817.02; RU 2005 5451

¹² RS 817.02; RU 2005 5451

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 biungulata 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 2004¹³ 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.

Art. 23 Notifica degli animali al macello

¹ I detentori degli animali destinati alla macellazione devono notificare gli animali al macello almeno 24 ore prima del termine previsto per la macellazione. In alcuni casi, il DFE può prevedere termini di notifica più brevi.

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. la provenienza (nome e indirizzo del detentore);
- e. la data e l'ora prevista per la macellazione;
- f. le dichiarazioni sanitarie obbligatorie.

¹³ RS 812.212.27

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

⁴ Le informazioni devono essere messe a disposizione del controllore delle carni 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 controllore delle carni 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 1995¹⁴ sulle epizootie, la dichiarazione sanitaria deve figurare su tale documento; per i cavalli è inserita nel passaporto equino se disponibile.

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 controllore delle carni:
 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;

¹⁴ RS 916.401

- c. trasmette al controllore delle carni 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 controllore delle carni con titolo di veterinario 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 controllore delle carni controlla:
- i bovini di età superiore ai sei mesi;
 - gli ovini e i caprini di età superiore ai 12 mesi;
 - gli animali giovani delle specie bovina, ovina e caprina;
 - i suini;
 - gli animali della specie equina;
 - la selvaggina d'allevamento biungolata.
- ² I volatili da cortile, i conigli domestici e i ratiti condotti al macello devono essere sottoposti in ogni caso al controllo degli animali da macello; se la macellazione è occasionale, il controllo è effettuato 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 DFE fissa:
- le modalità del controllo;
 - 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, la selvaggina d'allevamento biungulata e i ratiti, 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 conformemente all'articolo 302 dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹⁵ sulle epizootie o da un controllore delle carni con titolo di veterinario, il quale conferma tale controllo con un certificato di sanità.

³ Gli animali vanno portati al macello immediatamente dopo il controllo e non devono entrare in contatto con altri animali. La macellazione deve avvenire entro tre giorni. Nel macello, prima della macellazione, il controllore delle carni 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 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 biungulata devono essere sottoposti sistematicamente al controllo delle carni immediatamente 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 La selvaggina diversa dalla selvaggina d'allevamento biungulata 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 in cui le macellazioni siano occasionali.

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;

¹⁵ RS 916.401

- 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.

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

Art. 32 Decisione

¹ Al termine del controllo delle carni, il controllore delle carni 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,
 - 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 controllore delle carni ordina le condizioni di sicurezza necessarie per la loro conservazione.

Art. 34 Contestazioni

¹ Il DFE stabilisce a quali condizioni il controllore delle carni può contestare le carcasse e parti di esse in seguito agli accertamenti durante il controllo delle carni.

² In caso di contestazioni il controllore delle carni 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 controllore delle carni 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 controllore delle carni 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 controllore delle carni al veterinario dirigente. Se gli animali provengono dall'estero, la notifica va inviata all'Ufficio federale 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 sulla registrazione, l'identificazione e il traffico di animali ad unghia fessa siano disattese, si applica l'articolo 15 dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹⁶ sulle epizootie.

Art. 39 Obblighi dell'azienda di macellazione

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

¹⁶ RS 916.401

² In particolare deve:

- a. comunicare settimanalmente il programma al controllore delle carni, indicando gli orari di macellazione previsti e il numero di animali attesi;
- b. fornire al controllore delle carni 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 controllore delle carni 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.

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.
- 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 dirigente, degli ispettori delle carni e dei controllori delle carni.
- ² Le disposizioni dell'articolo 62 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹⁷ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso non si applicano agli organi esecutivi di cui al capoverso 1.

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 1968¹⁸ 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 dei controllori delle carni senza titolo di veterinario (art. 57), a condizione che:
- a. l'azienda abbia applicato con successo per almeno 12 mesi una corretta prassi igienica e le procedure del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);

¹⁷ RS 817.02; RU 2005 5451

¹⁸ RS 172.021

- b. il personale dell'azienda interessato abbia assolto con successo la formazione per controllore delle carni senza titolo di veterinario;
- 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 controllore delle carni con titolo di veterinario.

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

¹ L'autorità cantonale competente può autorizzare le persone remunerate 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 remunerati dal Cantone o dal Comune.

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»¹⁹.

³ L'accREDITAMENTO e la valutazione dei laboratori di prova sono retti dall'ordinanza del 17 giugno 1996²⁰ 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.

¹⁹ Il testo di questa norma può essere richiesto al Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch), telefono: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74; e-mail: verkauf@snv.ch

²⁰ RS 946.512

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.

Sezione 3: Compiti dei veterinari dirigenti**Art. 53**

¹ Il veterinario dirigente, segnatamente il veterinario cantonale, è la persona designata dal Cantone conformemente all'articolo 40 capoverso 5 della legge sulle derrate alimentari.

² Sul piano tecnico, gli ispettori e i controllori delle carni sono subordinati al veterinario dirigente.

Sezione 4: Compiti degli ispettori delle carni**Art. 54**

¹ Il Cantone nomina un numero sufficiente di ispettori delle carni e di supplenti incaricati di:

- a. offrire consulenza ai controllori delle carni 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 controllori delle carni nelle grandi aziende;
 - e. coordinare i controlli negli effettivi di provenienza degli animali.
- ² Gli ispettori delle carni controllano 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. non abbiano intrapreso lavori di trasformazione non autorizzati.
- ³ Essi stilano per ogni macello un rapporto all'indirizzo del veterinario dirigente.
- ⁴ 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. dell'osservanza da parte dell'azienda della legislazione sulle derrate alimentari.

Sezione 5: Compiti dei controllori delle carni

Art. 55 Organizzazione

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

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. del tempo necessario per le pause dei controllori delle carni;
- 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 controllori delle carni senza titolo di veterinario. Essi lavorano attenendosi alle istruzioni dei controllori delle carni con titolo di veterinario.

Art. 56 Controllori delle carni con titolo di veterinario

¹ I controllori delle carni con titolo di veterinario:

- 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. 57 Controllori delle carni senza titolo di veterinario

¹ I controllori delle carni senza titolo di veterinario possono:

- 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 biungolata 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.

² La decisione finale riguardo al controllo delle carni può essere pronunciata dai controllori delle carni senza titolo di veterinario 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. 58 Controllo dell'igiene della macellazione

¹ Il controllore delle carni 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.

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 controllore delle carni 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 dirigente può incaricare il controllore delle carni di:

- 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 controllore delle carni 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 dirigente.

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 (O del 18 ago. 1999²¹ concernente la banca dati sul traffico di animali) con l'indicazione del numero d'identificazione dell'azienda. L'Ufficio federale 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.

²¹ RS 916.404

Sezione 6: Notifiche

Art. 61 Notifiche all'autorità cantonale

¹ Il controllore delle carni informa il veterinario dirigente gerarchicamente superiore qualora:

- 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 controllore delle carni 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 dirigente 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.

² Il veterinario dirigente comunica all'Ufficio federale 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 Su richiesta, il veterinario dirigente mette a disposizione dell'Ufficio federale:

- 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 approvazioni e autorizzazioni secondo gli articoli 7 e 8;
- e. le dichiarazioni sanitarie.

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 ogni animale da macello l'emolumento ammonta a:

	Franchi minimo	Franchi massimo
a. Bovini	7.50	12.—
b. Vitelli	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 biungolata	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.

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 1995²² 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.

23 novembre 2005 In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Samuel Schmid
La cancelliera della Confederazione, Annemarie Huber-Hotz

²² RU 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

Allegato
(art. 65)

Abrogazione e modifica del diritto vigente

I

L'ordinanza del 1° marzo 1995²³ sull'igiene delle carni è abrogata.

II

Le ordinanze qui appresso sono modificate come segue:

1. Ordinanza del 1° marzo 1995²⁴ sulla formazione degli organi di controllo dell'igiene delle carni

Art. 8 Formazione per controllori delle carni con titolo di veterinario

¹ Chiunque intenda conseguire il diploma di controllore delle carni con titolo di veterinario, deve:

- a. dar prova di attitudine alla cooperazione multidisciplinare;
- b. comprovare una formazione pratica di almeno 30 giorni lavorativi in una grande azienda che:
 1. contempli lo svolgimento del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni e
 2. comprenda una verifica dei sistemi di gestione della sicurezza delle derrate alimentari o della salute animale nei macelli e nelle aziende di sezionamento;
- c. acquisire conoscenze in materia di:
 1. legislazione sulle epizootie, sulle derrate alimentari, sulla protezione degli animali e sui medicinali, comprese le procedure amministrative, nella misura in cui siano di rilievo per i controlli ufficiali nei macelli e nelle aziende di sezionamento,
 2. epizootologia, patologia, microbiologia, parassitologia, epidemiologia, igiene delle derrate alimentari, inclusa la valutazione dei risultati di laboratorio, tecnologia della carne ed etologia, nella misura in cui siano di rilievo per i controlli ufficiali nei macelli e nelle aziende di sezionamento,

²³ RU 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

²⁴ RS 817.191.54

3. gestione della qualità nell'ambito della macellazione e dell'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
4. comunicazione e metodi di formazione.

² La formazione pratica è diretta da un veterinario dirigente o da un ispettore delle carni, a scelta, secondo gli obiettivi didattici dell'Ufficio federale. Le conoscenze teoriche possono essere acquisite nell'ambito della formazione di base attraverso la partecipazione a corsi o in modo autodidattico.

Art. 9 Formazione per controllori delle carni senza titolo di veterinario

¹ Chiunque intenda conseguire il diploma di controllore delle carni senza titolo di veterinario deve seguire una formazione teorica e pratica di almeno quattro settimane e portare a termine un periodo di prova di 16 settimane, al fine di acquisire conoscenze pratiche e teoriche in materia di:

- a. elementi fondamentali della legislazione sulle derrate alimentari, sulle epizootie e sulla protezione degli animali, nella misura in cui siano di rilievo per il controllo degli animali da macello e delle carni;
- b. anatomia e alterazioni patologiche;
- c. tecnica e igiene della macellazione;
- d. procedura nell'ambito del controllo degli animali da macello e delle carni.

² Se i controllori delle carni sono preposti unicamente al prelievo e all'esame trichinoscopico di campioni, il corso introduttivo dura tre giorni.

³ La formazione teorica e pratica e il corso introduttivo sono diretti da un veterinario dirigente o da un ispettore delle carni secondo gli obiettivi didattici dell'Ufficio federale.

⁴ Durante il periodo di prova di cui al capoverso 1, le persone in formazione possono adempiere i compiti di cui all'articolo 57 dell'ordinanza del 23 novembre 2005²⁵ concernente la macellazione e il controllo delle carni, sotto la supervisione di un controllore delle carni con titolo di veterinario.

Art. 9a Obiettivi didattici

Su proposta della commissione d'esame, l'Ufficio federale definisce gli obiettivi didattici per le formazioni di cui agli articoli 6–9.

Art. 15 cpv. 2

² Se i controllori delle carni sono preposti unicamente al prelievo e all'esame trichinoscopico dei campioni, solo questa attività è esaminata e valutata con una nota.

²⁵ RS 817.190; RU 2005 5493

Art. 24 Disposizione transitoria relativa alla modifica del 23 novembre 2005
I controllori delle carni con o senza titolo di veterinario devono frequentare entro 18 mesi un corso di formazione continua della durata di cinque giorni se operano in grandi aziende e di due giorni se operano in aziende con un'esigua capacità produttiva.

2. Ordinanza dell'8 dicembre 1997²⁶ sul controllo delle derrate alimentari nell'esercito

Art. 2 cpv. 2 e 4

Abrogati

3. Ordinanza del 27 giugno 1995²⁷ sulle epizoozie

Art. 38 cpv. 1

¹ I requisiti di polizia epizootica riguardanti la gestione e gli impianti dei macelli sono stabiliti sulla base dell'articolo 4 dell'ordinanza del 23 novembre 2005²⁸ concernente la macellazione e il controllo delle carni.

4. Ordinanza del 20 aprile 1988²⁹ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali

Art. 2 lett. c

Nella presente ordinanza sono adoperate le seguenti abbreviazioni:

- c. *Selvaggina*: carne di animali elencati nell'articolo 4 capoverso 2 lettera c dell'ordinanza del 23 novembre 2005³⁰ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 31 cpv. 2

² Gli animali da macello importati possono essere macellati soltanto in grandi aziende che soddisfanno, sotto tutti gli aspetti, l'ordinanza del 23 novembre 2005³¹ concernente la macellazione e il controllo delle carni.

²⁶ RS 817.45

²⁷ RS 916.401

²⁸ RS 817.190; RU 2005 5493

²⁹ RS 916.443.11

³⁰ RS 817.02; RU 2005 5451

³¹ RS 817.190; RU 2005 5493