



Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OIgM)

Modifica del 16 dicembre 2016

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente l'igiene nella macellazione è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 4 capoverso 4, 16 capoverso 5, 27 capoverso 4, 30 capoverso 2, 31 capoverso 7, 34 capoverso 1, 38 capoverso 3 e 40 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016² concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC);
visto l'articolo 303 dell'ordinanza del 27 giugno 1995³ sulle epizoozie,

Sostituzione di espressioni

¹ *In tutta l'ordinanza «selvaggina d'allevamento biungolata» è sostituita con «selvaggina d'allevamento».*

² *Negli articoli 1 e 3, nel titolo prima dell'articolo 3, nell'articolo 9 capoverso 1, frase introduttiva, nell'allegato 1 numero 1.10 capoverso 1 e nell'allegato 3 numero 1.1 capoverso 3 «macello» è sostituito, con i necessari adeguamenti grammaticali, con «macello e stabilimento per la lavorazione della selvaggina».*

³ *Concerne soltanto il testo tedesco*

1 RS 817.190.1
2 RS 817.190
3 RS 916.401

Titolo prima dell'art. 1

**Sezione 1:
Esigenze riguardanti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione
della selvaggina**

Art. 1, rubrica

Abrogata

Art. 6 cpv. 2^{bis}

^{2bis} Per i suini domestici è possibile rinunciare al prelievo di un campione per le analisi di laboratorio al fine di verificare la presenza di *Trichinella*, se sono soddisfatte le condizioni per l'idoneità al consumo o per il trattamento di congelazione secondo l'allegato 7 numero 1.3.2.

Art. 7 cpv. 2, frase introduttiva (concerne soltanto il testo tedesco) e lett. b

² Il veterinario ufficiale può:

- b. imporre condizioni per l'utilizzazione della carne di animali infortunati e macellati fuori dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

Art. 9 cpv. 1, frase introduttiva

Concerne soltanto i testi tedesco e francese

Art. 10 cpv. 1 lett. c

¹ Un'analisi microbiologica delle carni deve essere ordinata se a causa di insudiciamenti o di alterazioni patologiche della carcassa o delle sue parti risulta difficile pronunciare una decisione di idoneità al consumo, segnatamente in caso di:

- c. eviscerazione degli animali, ad eccezione della selvaggina cacciata, avvenuta oltre 45 minuti dopo lo stordimento e l'uccisione o non eseguita a regola d'arte;

Art. 11 lett. e

Concerne soltanto i testi tedesco e francese

II

¹ Gli allegati 11 e 14 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

² Gli allegati 1, 3, 5-7 e 9 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III

L'ordinanza del DFI del 3 marzo 1995⁴ sulla pesatura degli animali macellati è abrogata.

IV

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

16 dicembre 2016

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

⁴ RU **1995** 1739, **2010** 5511

Allegato 1
(art. 1)

Esigenze riguardanti i macelli

Titolo

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

N. 1, titolo

1 Esigenze generali

N. 1.3 lett. d ed e

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

	Lux
d. nei luoghi destinati al controllo delle carni	540
e. nei luoghi destinati al controllo degli animali da macello, nel locale di stabulazione sanitaria, nel locale frigorifero sanitario o in settori corrispondenti	220

N. 1.9 cpv. 1 e 5

¹ Per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale solidi e liquidi sono necessarie installazioni ineccepibili dal profilo igienico.

⁵ Nell'area del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina deve essere disponibile un luogo recintato per l'immagazzinamento temporaneo dei prodotti del metabolismo (letame, contenuti del ruminante, dello stomaco e dell'intestino), se essi non sono evacuati giornalmente. Questo luogo deve essere concepito in modo tale che le carcasse e i prodotti della macellazione non subiscano influenze dannose. Deve essere provvisto di una protezione contro gli uccelli e gli animali infestanti e di un drenaggio.

N. 2.2 cpv. 2

Abrogato

N. 3 cpv. 2 e 3

² I locali di cui al capoverso 1 lettere b, c e d possono trovarsi anche fuori dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

³ Nei nuovi locali di macellazione la superficie minima al suolo deve essere di 25 m². La distanza tra le pareti opposte deve essere di almeno 3,5 m. Ciò non si applica ai locali in cui si macellano esclusivamente volatili e conigli o si lavora la selvaggina cacciata e di allevamento.

N. 5 cpv. 1 lett. b (concerne soltanto il testo tedesco) e 3

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

N. 6

6 Esigenze particolari riguardanti gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

¹ La ricezione e l'immagazzinamento della selvaggina non scuoiata o non spiumata nonché lo scuoiamento e la spiumatura sono effettuati in luoghi o in tempi distinti. Il locale riservato all'immagazzinamento deve essere refrigerato.

² La carne non imballata deve essere conservata in luoghi o in tempi distinti rispetto alla selvaggina non scuoiata o spiumata e alla carne imballata.

³ Tali disposizioni si applicano anche alle aziende che non dispongono di un locale riservato alla macellazione.

Allegato 3
(art. 3)

Misure d'igiene nei macelli

Titolo

Misure d'igiene nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

N. 2.2 lett. c

Abrogata

N. 2.3 cpv. 1

¹ Gli animali devono essere dissanguati. Durante il dissanguamento la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, tranne nel caso di ovini e caprini.

N. 2.4 cpv. 1 lett. b

¹ È vietato:

b. *Abrogata*

N. 3.2, titolo

3.2 Selvaggina cacciata

N. 3.2.1 cpv. 1

¹ Dopo l'abbattimento, la selvaggina cacciata deve essere dissanguata il più rapidamente possibile; stomaco e intestini vanno asportati. Nel caso di lepri e di selvaggina da penna, lo stomaco e gli intestini possono essere rimossi all'arrivo nel centro di lavorazione (macellazione), se ciò è possibile senza ritardi indebiti.

N. 3.2.2, titolo, cpv. 1, 3, frase introduttiva e 4

3.2.2 Controllo della selvaggina cacciata

¹ La carcassa e i visceri, se sono stati asportati, devono essere controllati appena possibile dopo l'abbattimento. Al riguardo va tenuto debitamente conto delle caratteristiche anomale riscontrate prima dell'abbattimento o durante il controllo o che fanno sospettare una contaminazione ambientale.

³ La selvaggina cacciata deve essere trasferita allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina come segue:

⁴ *Abrogato*

Allegato 5
(art. 5 cpv. 1)

Preparazione della carcassa per il controllo delle carni

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 5 cpv. 1 e 12 cpv. 1)

N. 7, titolo

7 Selvaggina cacciata

Allegato 6
(art. 6 cpv. 1)

Prescrizioni per il controllo delle carni

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 6 cpv. 1 e 12 cpv. 1)

N. 7, titolo e introduzione

7 Selvaggina cacciata

Il controllo si basa sul certificato del cacciatore di cui all'allegato 14 numeri 1 e 2 e in caso di presentazione incompleta anche sui dati forniti dalla persona esperta di cui all'allegato 14 numero 3.

Lepri e selvaggina da penna sono controllati a campione se non sussistono sospetti particolari.

Allegato 7
(art. 7 cpv. 2)

Motivi di contestazione e misure nel controllo delle carni

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 6 cpv. 2^{bis}, 7 cpv. 2 e 10 cpv. 2 e 3)

N. 1.1.1 lett. i

- 1.1.1 epizoozie altamente contagiose (constatazione di tipo clinico o patologico-anatomico):
i. *Abrogata*

N. 1.1.2 lett. g e q

- 1.1.2 altre malattie infettive (constatazione di tipo clinico o patologico anatomico):
g. tubercolosi (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* e *Mycobacterium tuberculosis*);
q. paratubercolosi;

N. 1.1.3

- 1.1.3 malattie parassitarie:
a. infestazione generalizzata da sarcosporidi;
b. infestazione generalizzata da cisticerchi vivi e morti nella muscolatura;
c. infestazione da *Trichinella* (nell'accertamento di agenti patogeni o nell'accertamento sierologico).

N. 1.1.5

- 1.1.5 alterazioni estremamente gravi con disturbo del benessere generale a causa di malattie infiammatorie, segnatamente ai seguenti organi:
a. polmoni;
b. pericardio;
c. pleura e peritoneo;
d. stomaco;
e. intestino;
f. reni;
g. ovaie;
h. mammelle;
i. ombelico;
j. più di un'articolazione;

- k. peritoneo;
- l. tessuto connettivo (flemmoni).

N. 1.2.6 lett. a

- 1.2.6 organi con alterazioni patologiche di origine parassitaria:
a. echinococchi e altri cisticerchi;

N. 1.3.2

- 1.3.2 Trattamento di congelazione secondo il metodo di congelazione I
- a. Le carni pervenute già congelate devono essere mantenute congelate.
 - b. L'attrezzatura tecnica e l'alimentazione in energia della cella frigorifera devono essere tali da garantire che la temperatura necessaria sia raggiunta molto rapidamente e mantenuta in tutte le parti della cella frigorifera e all'interno delle carni.
 - c. L'imballaggio isolante deve essere rimosso prima della congelazione, salvo il caso in cui le carni siano già alla temperatura richiesta quando sono introdotte nella cella frigorifera, ovvero nel caso in cui l'imballaggio sia tale da non impedire il raggiungimento della temperatura desiderata entro i termini specificati.
 - d. Le spedizioni devono essere tenute nella cella frigorifera separate e sotto chiave.
 - e. Occorre registrare la data e l'ora di arrivo di ciascuna spedizione destinata alla cella frigorifera.
 - f. La temperatura nel locale di refrigerazione non può superare i -25°C . Deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e costantemente registrata. La temperatura non deve essere misurata direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione, nonché la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelazione ed essere conservati per un anno.
 - g. Le carni con diametro o spessore inferiore a 25 cm devono essere congelate per un periodo minimo di 240 ore consecutive, mentre le carni con diametro o spessore tra 25 cm e 50 cm devono essere congelate per un periodo minimo di 480 ore consecutive. Le carni con diametro o spessore superiore non possono essere sottoposte a questo processo di congelazione. La durata della congelazione è calcolata dal momento in cui nella cella frigorifera si raggiunge la temperatura di cui alla lettera f.

N. 1.3.3

1.3.3

Trattamento di congelazione secondo il metodo di congelazione 2
Si applicano le disposizioni generali di cui al numero 1.3.2 (metodo 1) lettere a–e e si osservano le seguenti combinazioni durata/temperatura:

- a. Le carni con diametro o spessore inferiore a 15 cm devono essere congelate secondo le seguenti combinazioni durata/temperatura:
 - 20 giorni a meno 15 °C;
 - 10 giorni a meno 23 °C;
 - 6 giorni a meno 29 °C;
- b. Le carni con diametro o spessore tra 15 e 50 cm devono essere congelate secondo le seguenti combinazioni durata/temperatura:
 - 30 giorni a meno 15 °C;
 - 20 giorni a meno 25 °C;
 - 12 giorni a meno 29 °C.

La temperatura nella cella frigorifera non deve superare il livello di temperatura d'inattivazione delle larve di *Trichinella* prescelto. Deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e costantemente registrata. La temperatura non deve essere misurata direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione, nonché la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelazione ed essere conservati per un anno.

Nel caso si ricorra a gallerie di congelazione e le procedure di cui ai numeri 1.3.2. e 1.3.3 non siano seguite alla lettera, l'operatore alimentare deve essere in grado di dimostrare alle competenti autorità che il metodo alternativo garantisce l'eliminazione delle *Trichinelle* dalle carni di suino.

N. 1.3.4

1.3.4

Trattamento di congelazione secondo il metodo di congelazione 3
Il trattamento consiste nella crioessiccazione commerciale o nella congelazione di carni per combinazioni specifiche di durata/temperatura con monitoraggio della temperatura all'interno di ciascun taglio:

- a. si applicano le disposizioni generali di cui al numero 3.1.2 (metodo 1) lettere a–e e si osservano le seguenti combinazioni durata/temperatura:
 - 106 ore a meno 18 °C,
 - 82 ore a meno 21 °C,
 - 63 ore a meno 23,5 °C,
 - 48 ore a meno 26 °C,
 - 35 ore a meno 29 °C,
 - 22 ore a meno 32 °C,
 - 8 ore a meno 35 °C,
 - 0,5 ore a meno 37 °C;

- b. la temperatura deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e costantemente registrata. La sonda del termometro va inserita al centro di un pezzo di carne di dimensioni non inferiori al pezzo di carne più spesso da congelare. Il pezzo in questione deve essere collocato nel punto meno favorevole della cella frigorifera, ossia né a prossimità immediata dell'impianto di raffreddamento, né direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione, nonché la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelazione ed essere conservati per un anno.

N. 3, titolo

3 Selvaggina cacciata

N. 3.1.4a

- 3.1.4a infestazione da *Trichinella* (nell'accertamento di agenti patogeni o nell'accertamento sierologico);

Allegato 9
(art. 8)

Bollo di idoneità al consumo

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 8 cpv. 3 e 12 cpv. 2)

N. 1 lett. b e c

Abrogate

Allegato 11
(art. 11 lett. b)

recto

Cantone			
Contestazione all'atto del controllo degli animali da macello e delle carni			
Comune			
Macello	Numero di controllo		
Specie animale			
Età			
Sesso			
Identificazione			
Azienda detentrica di animali, numero BDTA			
Contestazione:			
Misure immediate:	Sequestro	Carcassa <input type="checkbox"/>	Parti <input type="checkbox"/> _____
	Altre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Data:		Visto:
Decisione:	Liberazione senza condizioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Trattamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Eliminazione come sottoprodotto di origine animale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
Motivazione (vedi retro)			
Conferma di ricevuta: Per il macello:	Il veterinario ufficiale:		
Luogo, data, ora:	Luogo, data, ora:		
Notifica all'autorità cantonale	sì	no	
Altre osservazioni e indicazioni: vedi retro	sì	no	

Indicazione dei rimedi giuridici, vedi retro
(ricorso entro 10 giorni presso l'autorità designata dal Cantone)

Allegato 14
(art. 11 lett. e)

Certificato per la vendita della selvaggina cacciata quale derrata alimentare

1 Indicazioni generali

Specie animale

Caratterizzazione

Nome e indirizzo del cacciatore

Ora dell'abbattimento

Luogo dell'abbattimento

2 Verbale di abbattimento

Il sottoscritto dichiara che:

- a. prima dell'abbattimento non sono stati rilevati comportamenti anomali dell'animale di cui sopra;
- b. non sussiste alcun sospetto di contaminazione ambientale; e
- c. la caccia si è svolta senza comportare pericoli rilevanti per la sicurezza delle derrate alimentari.

Rilasciato a

il

Firma

3 Certificato riguardante il controllo

Nome e indirizzo dell'esperto

Il sottoscritto dichiara che:

- A. la carcassa e i visceri non presentano caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana;

oppure

- B. la carcassa presenta le seguenti alterazioni e deve dunque essere sottoposta al controllo ufficiale delle carni prima di essere eventualmente venduta quale derrata alimentare.

Rilasciato a

il

Firma

