



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

**Modifica dell'8 dicembre 2023**

---

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

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>1</sup> 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, 30a capoverso 2, 31 capoverso 7, 34 capoverso 1, 38 capoverso 3 e 40 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016<sup>2</sup> concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC);  
visto l'articolo 303 dell'ordinanza del 27 giugno 1995<sup>3</sup> sulle epizoozie (OFE),

## *Sostituzione di espressioni*

<sup>1</sup> *Concerne soltanto il testo tedesco*

<sup>2</sup> *Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

<sup>3</sup> *Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

<sup>4</sup> *Negli allegati 10 e 11 «veterinario ufficiale» è sostituito, con i necessari adeguamenti grammaticali, con «organo di esecuzione ufficiale».*

<sup>1</sup> RS 817.190.1

<sup>2</sup> RS 817.190

<sup>3</sup> RS 916.401

*Titolo prima dell'art. 1*

**Sezione 1:  
Esigenze riguardanti i macelli, gli stabilimenti per la lavorazione  
della selvaggina e le aziende nelle quali si eseguono macellazioni  
occasionali**

*Art. 1 cpv. 2*

<sup>2</sup> Le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali devono soddisfare le esigenze di cui all'allegato 2.

*Titolo prima dell'art. 3*

**Sezione 2:  
Misure d'igiene nei macelli, negli stabilimenti per la lavorazione  
della selvaggina e nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni  
occasionali**

*Art. 3 cpv. 2*

<sup>2</sup> Per le misure d'igiene nei locali di macellazione e nei locali frigoriferi delle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali fanno stato le prescrizioni di cui all'allegato 3a.

*Art. 6, rubrica, nonché cpv. 1 e 5*

Controllo delle carni

<sup>1</sup> Per il controllo delle carni di una carcassa e delle parti dell'animale fanno stato le prescrizioni di cui all'allegato 6.

<sup>5</sup> Qualora diversi organi di esecuzione ufficiali partecipino al controllo di una carcassa e delle parti dell'animale, tutti i risultati che differiscono dallo stato normale devono essere comunicati alla persona che effettua la valutazione finale.

*Art. 8 cpv. 1 lett. a n. 1*

<sup>1</sup> L'idoneità al consumo è dichiarata:

- a. con un bollo di idoneità al consumo:
  1. apposto sui quarti o sui sestri degli animali della specie equina e bovina; è esclusa la carne di animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi la cui carne è sezionata in mezzene,

*Art. 9 cpv. 1 lett. a e b, nonché 2*

<sup>1</sup> I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina con un impianto di trasporto delle carcasse devono regolarne la velocità in modo che per ogni carcassa e per le parti dell'animale vi siano a disposizione almeno i seguenti intervalli di tempo per il controllo delle carni:

- a. per gli animali della specie bovina di età superiore a otto mesi: 4 minuti;
- b. per gli animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi: 2 minuti.

<sup>2</sup> Gli intervalli di tempo di cui al capoverso 1 si applicano al controllo di una carcassa e delle parti dell'animale, se:

- a. non ha dato luogo a contestazioni sostanziali;
- b. non ha rilevato indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio al benessere dell'animale quando era ancora in vita secondo l'articolo 30a capoverso 1 OMCC; ed
- c. è stato eseguito in condizioni favorevoli sia dal profilo tecnico-aziendale che da quello del personale.

*Art. 10            Analisi microbiologica delle carni*

<sup>1</sup> L'analisi microbiologica delle carni comprende un'analisi batteriologica di parti di muscoli e di organi e un test biologico di rilevamento di sostanze inibitrici.

<sup>2</sup> Un'analisi microbiologica delle carni deve essere presa in considerazione se a causa di alterazioni patologiche della carcassa o delle sue parti risulta difficile pronunciare una decisione di idoneità al consumo.

<sup>3</sup> L'idoneità al consumo è incerta segnatamente in caso di:

- a. alterazioni anatomopatologiche che:
  1. costituiscono un focolaio attivo di disseminazione batterica, come gli *Endocarditis valvularis thromboticans*,
  2. possono essere un indizio acuto di disseminazione batterica, come una polmonite tromboembolica acuta, o
  3. costituiscono una porta d'ingresso con segni di disseminazione, come un'ulcera della suola con complicazioni;
- b. sospetto di infezioni con microrganismi patogeni per l'uomo, come le salmonelle;
- c. dissanguamento dubbio.

<sup>4</sup> L'analisi microbiologica delle carni non è necessaria se, a causa di uno dei motivi di contestazione secondo l'allegato 7, la carcassa deve essere eliminata come sottoprodotto di origine animale.

<sup>5</sup> Il risultato dell'analisi microbiologica delle carni è uno degli elementi che, secondo l'allegato 7, devono essere presi in considerazione per decidere in merito all'utilizzabilità della carcassa. Il risultato favorevole dell'analisi microbiologica non è sufficiente da solo per dichiarare una carcassa senz'altro idonea al consumo.

*Art. 12a* Disposizione transitoria della modifica dell'8 dicembre 2023

Si applicano i seguenti termini transitori:

- a. per gli adeguamenti edilizi necessari nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali secondo l'articolo 1 capoverso 2 e l'allegato 2: 5 anni dall'entrata in vigore della presente ordinanza;
- b. per gli adeguamenti necessari delle misure di igiene secondo l'articolo 3 capoverso 2 e l'allegato 3a nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali: 1 anno dall'entrata in vigore della presente ordinanza;
- c. per gli adeguamenti organizzativi e aziendali necessari dei controlli delle carni secondo l'articolo 6 capoverso 1 e l'allegato 6: 5 anni dall'entrata in vigore della presente ordinanza.

## II

<sup>1</sup> Gli allegati 1, 3, 4 e 7 sono modificati secondo la versione qui annessa.

<sup>2</sup> Alla presente ordinanza sono aggiunti gli allegati 2 e 3a secondo la versione qui annessa.

<sup>3</sup> Gli allegati 6, 8 e 12 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

## III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° febbraio 2024.

8 dicembre 2023

Dipartimento federale dell'interno:  
Alain Berset

*Allegato 1*  
(art. 1)

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

*N. 1.1 Dotazione dei locali, cpv. 3*

*Concerne soltanto il testo tedesco*

*Titolo dopo il n. 1.4*

### **1.5 Locali frigoriferi e di congelazione**

*N. 1.6 Dispositivi per lavarsi le mani, cpv. 2 lett. a n. 2*

*Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

*N. 1.8 Attrezzature ed utensili, cpv. 3*

*Concerne soltanto il testo tedesco*

*N. 1.9 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, cpv. 4 e 5*

<sup>4</sup> I recipienti e i locali per collocare sottoprodotti di origine animale devono poter essere chiusi a chiave per evitare qualsiasi contatto con persone non autorizzate. Devono essere refrigerati se i sottoprodotti di origine animale non vengono evacuati giornalmente. Per l'identificazione dei recipienti fa stato l'allegato 4 numero 11 dell'ordinanza del 25 maggio 2011<sup>4</sup> concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn).

<sup>5</sup> 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 (urina, contenuti del ruminale, dello stomaco e dell'intestino) e del letame, se essi non sono evacuati giornalmente. Questo luogo deve essere concepito in modo tale che le carcasse e i prodotti della macellazione non subiscano influssi dannosi. Deve essere provvisto di una protezione contro gli uccelli e gli animali infestanti e di un drenaggio.

*N. 1.10 Acque reflue, cpv. 2*

<sup>2</sup> Le sostanze solide ritenute devono essere eliminate secondo l'OSOAn.

*N. 2.1 Sistemazione dell'area del macello, cpv. 2, frase introduttiva*

*Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

<sup>4</sup> RS 916.441.22

*N. 2.2 Dotazione di base, cpv. 1, frase introduttiva (concerne soltanto i testi tedesco e francese) e lett. b, frase introduttiva (concerne soltanto i testi tedesco e francese) e n. 2*

<sup>1</sup> Le grandi aziende devono disporre di locali separati per:

- b. la macellazione, con spazi separati per:
  2. l'eviscerazione e i lavori di macellazione;

*N. 3 Esigenze generali riguardanti le aziende con un'esigua capacità produttiva, cpv. 3*

<sup>3</sup> Nei nuovi locali di macellazione la superficie minima al suolo deve essere di 25 m<sup>2</sup>. La distanza tra le pareti opposte deve essere di almeno 3,5 m. Ciò non si applica:

- a. ai locali in cui si macellano esclusivamente volatili da cortile e conigli domestici o si lavora la selvaggina cacciata e di allevamento;
- b. ai macelli mobili.

*N. 4.1.1 Accoglienza degli animali, lett. e*

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

- e. sistema di drenaggio separato per evitare che l'acqua reflua comprometta la sicurezza delle derrate alimentari.

*N. 5 Esigenze particolari riguardanti i macelli per i volatili da cortile e i ratiti, cpv. 1, frase introduttiva e lett. c, nonché 2*

<sup>1</sup> Nella macellazione di volatili da cortile o ratiti in grandi aziende, le attività indicate di seguito devono essere svolte in un locale apposito:

- c. eviscerarli e altre procedure di macellazione, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere;

<sup>2</sup> Per le persone che trattano volatili da cortile o ratiti vivi o che spiumano volatili da cortile o ratiti, nelle grandi aziende sono necessari uno spogliatoio e servizi igienici separati.

*N. 6 Esigenze particolari riguardanti gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, cpv. 1*

*Concerne soltanto il testo tedesco*

*Allegato 2*  
(art. 1 cpv. 2 e 12a lett. b)

## **Esigenze riguardanti i locali delle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali**

### **1 Dotazione dei locali**

I locali e le attrezzature devono essere puliti, facili da pulire e disinfettare. Gli scarichi devono essere a prova di odore.

### **2 Acqua**

Nei locali nei quali si lavorano le carcasse e i prodotti della macellazione deve essere disponibile acqua potabile fredda e calda.

### **3 Illuminazione**

I locali devono essere illuminati con luce naturale o dotati di un'illuminazione artificiale.

### **4 Aerazione**

I locali devono essere ben aerati.

### **5 Installazioni di refrigerazione e di congelazione**

Devono essere disponibili installazioni di refrigerazione e, se necessario, di congelazione sufficientemente capienti e dotate di un sistema di controllo della temperatura.

### **6. Dispositivi per lavarsi le mani**

- 6.1 Vicino a ogni postazione di lavoro deve essere installato un lavandino.
- 6.2 I lavandini devono essere provvisti di:
  - 6.2.1 rubinetti da cui scorre acqua fredda e calda oppure acqua già temperata;
  - 6.2.2 dispositivi per l'erogazione di prodotti di pulizia e disinfezione;
  - 6.2.3 apparecchi igienici per asciugarsi le mani; gli asciugamani di carta devono essere impilati in un distributore.

## **7 Pulizia e disinfezione degli utensili**

Per la pulizia degli utensili, in particolare dei coltelli che entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione, devono essere disponibili installazioni adeguate e, per la loro disinfezione, acqua a una temperatura di almeno 82 °C oppure un sistema alternativo che produca lo stesso risultato vicino alle postazioni di lavoro.

## **8 Attrezzature ed utensili**

- 8.1 Le attrezzature e gli utensili devono essere dotati di superfici lisce, facili da pulire e disinfettare, laddove entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.
- 8.2 Le attrezzature e gli utensili devono essere utilizzati in modo che le carcasse e i prodotti della macellazione non entrino in diretto contatto con il suolo, le pareti, le porte o gli elementi della costruzione.

## **9 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale**

- 9.1 Per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale devono essere disponibili recipienti a tenuta stagna, chiudibili, resistenti alla corrosione e facili da pulire. I recipienti devono essere etichettati conformemente all'allegato 4 numero 11 OSOAn<sup>5</sup>.
- 9.2 I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati immediatamente dopo la macellazione in un punto di raccolta.

## **10 Acque reflue**

- 10.1 Allo scopo di separare le sostanze solide dalle acque reflue, devono essere disponibili scarichi nel pavimento coperti da griglie con una grandezza massima delle maglie di 1 cm<sup>2</sup>.
- 10.2 Le sostanze solide ritenute devono essere eliminate conformemente all'OSOAn.

<sup>5</sup> RS 916.441.22



*Allegato 3*  
(art. 3 cpv. 1)

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

*N. 2.2 lett. a*

*Concerne soltanto il testo francese*

*N. 2.3 Misure d'igiene, cpv. 5*

<sup>5</sup> L'uscita del contenuto del tubo digerente durante l'eviscerazione deve essere evitata e l'eviscerazione deve avvenire il più rapidamente possibile, ma al massimo entro 90 minuti, dopo lo stordimento e il dissanguamento.

*N. 3.3 Pesci, cpv. 1 e 6*

<sup>1</sup> Le superfici, le attrezzature e il materiale che possono venire a contatto con i pesci devono essere fabbricati con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire.

<sup>6</sup> *Concerne soltanto il testo francese*

*N. 3.4 Altri animali, cpv. 3*

<sup>3</sup> Immediatamente dopo la preparazione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile, refrigerate senza indugio a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente (tra 0 e 2 °C) e mantenute a questa temperatura, congelate o trasformate.

*Allegato 3a*  
(art. 3 cpv. 2 e 12a lett. a)

## **Misure d'igiene nei locali delle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali**

- 1 Le persone addette alla macellazione o che lavorano in locali in cui si trovano carcasse e prodotti della macellazione non imballati devono prestare attenzione all'igiene e alla pulizia. Gli indumenti da lavoro e di protezione devono essere adeguati, chiari e puliti.
- 2 Devono lavarsi le mani:
  - 2.1 prima di iniziare e di riprendere il lavoro;
  - 2.2 ogni volta che si sono insudiciate;
  - 2.3 dopo essere entrate in contatto con animali malati e le carcasse o le parti di questi animali.
- 3 Nei luoghi di lavoro è vietato mangiare, bere o fumare.
- 4 I pavimenti e le pareti non devono entrare in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.
- 5 Gli utensili devono essere conservati in un luogo pulito.
- 6 I locali e gli utensili devono essere puliti dopo o, qualora necessario, durante la macellazione e, se del caso, disinfettati.
- 7 Durante lo scuoiamento di conigli domestici occorre fare attenzione che il pelame e la pelle scuoiati non entrino in contatto con le carcasse degli animali scuoiati.
- 8 Durante l'eviscerazione bisogna fare attenzione che il contenuto dello stomaco e dell'intestino non insudici la carcassa. Gli insudiciamenti visibili devono essere rimossi con un coltello e singoli peli o piume con una carta asciutta.
- 9 Durante la refrigerazione, le carcasse non devono toccarsi. Mediante un'aerazione adeguata deve essere garantito che non si formi condensa sulla carne.
- 10 Le carcasse devono essere trasportate in contenitori puliti, facili da pulire e disinfettare e protetti da insudiciamenti.

*Allegato 4*  
(art. 4)

## **Controllo del bestiame da macello**

*N. 2 Misure conseguenti al controllo degli animali da macello, cpv. 1, frase introduttiva e 2*

<sup>1</sup> A seconda del risultato, è disposto che l'animale:

<sup>2</sup> Animali delle specie equina possono essere macellati anche in assenza della dichiarazione sanitaria. Questa deve essere consegnata agli organi di esecuzione ufficiali non appena possibile. In caso contrario, le carcasse e i prodotti della macellazione sono dichiarati non idonei al consumo.

*Allegato 6*  
(art. 6 cpv. 1, 12 cpv. 1 e 12a lett. c)

## Prescrizioni per il controllo delle carni e il controllo esteso delle carni

Parti della carcassa	da effettuare:	
<b>1</b>	<b>Animali della specie bovina di età superiore a otto mesi</b>	
<b>1.1</b>	<b>Controllo delle carni</b>	
1.1.1	testa, muso gola linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei ( <i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i> ) masseteri esterni ( <i>M. masseter</i> )  masseteri interni ( <i>M. pterygoideus</i> )  cavità boccale e faringe lingua	esame visivo esame visivo esame visivo, incisione  esame visivo, due estese incisioni parallele alla mandibola esame visivo, incisione lungo un unico piano esame visivo separazione, esame visivo
1.1.2	polmoni linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i> ) linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> ) trachea esofago	esame visivo, palpazione esame visivo  esame visivo esame visivo
1.1.3	pericardio cuore	apertura, esame visivo esame visivo, estese incisioni longitudinali, apertura di entrambi i ventricoli e taglio del setto interventricolare
1.1.4	diaframma	esame visivo
1.1.5	fegato	esame visivo, palpazione, incisione sulla faccia gastrica ( <i>Facies visceralis</i> ) e alla base del lobo caudato ( <i>Processus caudatus</i> ) per l'esame dei dotti biliari
1.1.6	linfonodi periportal (Lnn. portales) stomaco e intestino mesenterio linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	esame visivo esame visivo esame visivo esame visivo

	Parti della carcassa	da effettuare:
1.1.7	milza	esame visivo
1.1.8	reni	esame visivo
1.1.9	pleura	esame visivo
	peritoneo	esame visivo
1.1.10	organi genitali	esame visivo (ad eccezione del pene, se già asportato)
1.1.11	mammella nelle vacche destinata all'uso alimentare	esame visivo
	linfonodi della mammella ( <i>Lnn. supramammarii</i> ) nelle vacche	esame visivo
1.1.12	carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
1.1.13	ossa, articolazioni, guaine tendinee	esame visivo
1.1.14	superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo
1.1.15	zampe destinate all'uso alimentare	esame visivo
<b>1.2</b>	<b>Controllo esteso delle carni</b>	
1.2.1	lingua	palpazione
1.2.2	polmoni destinati all'uso alimentare	incisione trasversale dei rami principali dei bronchi nel terzo posteriore dei polmoni
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i> )	incisione
	linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	incisione
	trachea	apertura della trachea e dei rami principali dei bronchi mediante incisione longitudinale
1.2.3	linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	incisione
1.2.4	milza	palpazione
1.2.5	reni	incisione
1.2.6	mammella nelle vacche	palpazione, incisione; apertura di ciascuna metà della mammella mediante incisione lunga e profonda fino alle cavità lattifere
	linfonodi della mammella ( <i>Lnn. supramammarii</i> ) nelle vacche destinate all'uso alimentare	incisione
1.2.7	articolazioni	palpazione e, se del caso, apertura e esame del liquido sinoviale

	Parti della carcassa	da effettuare:
<b>2</b>	<b>Animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi</b>	
<b>2.1</b>	<b>Controllo delle carni</b>	
2.1.1	testa	esame visivo
	gola	esame visivo
	linfonodi retrofaringei ( <i>Lnn. retropharyngeales</i> )	esame visivo
	cavità boccale e faringe	esame visivo
2.1.2	polmoni	esame visivo, palpazione
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i> )	esame visivo
	linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	esame visivo
	trachea	esame visivo
	esofago	esame visivo
2.1.3	pericardio	apertura, esame visivo
	cuore	esame visivo
2.1.4	diaframma	esame visivo
2.1.5	fegato	esame visivo
	linfonodi periportal (Lnn. portales)	esame visivo
2.1.6	stomaco e intestino	esame visivo
	mesenterio	esame visivo
	linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	esame visivo
2.1.7	milza	esame visivo
2.1.8	reni	esame visivo
2.1.9	pleura	esame visivo
	peritoneo	esame visivo
2.1.10	regione ombelicale	esame visivo
2.1.11	carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
2.1.12	ossa, articolazioni, guaine tendinee	esame visivo
2.1.13	superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo
2.1.14	zampe destinate all'uso alimentare	esame visivo
<b>2.2</b>	<b>Controllo esteso delle carni</b>	
2.2.1	linfonodi retrofaringei ( <i>Lnn. retropharyngeales</i> )	incisione
	masseteri interni ( <i>M. pterygoideus</i> )	esame visivo, incisione lungo un unico piano
	lingua	controllo visivo, palpazione

	Parti della carcassa	da effettuare:
2.2.2	polmoni destinati all'uso alimentare	incisione trasversale dei rami principali dei bronchi nel terzo posteriore dei polmoni
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i> )	incisione
	linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	incisione
	trachea	apertura mediante incisione longitudinale della trachea e dei rami principali dei bronchi
2.2.3	cuore	incisioni longitudinali del cuore, apertura di entrambi i ventricoli e taglio del setto interventricolare
2.2.4	fegato	palpazione, incisione
	linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	incisione
2.2.5	milza	palpazione
2.2.6	reni	incisione
2.2.7	regione ombelicale	palpazione e, se del caso, incisione
2.2.8	articolazioni	palpazione e, se del caso, apertura ed esame del liquido sinoviale
<b>3</b>	<b>Animali della specie suina</b>	
<b>3.1</b>	<b>Controllo delle carni</b>	
3.1.1	testa	esame visivo
	gola	esame visivo
	cavità boccale, faringe e lingua	esame visivo
3.1.2	polmoni	esame visivo
	trachea	esame visivo
	esofago	esame visivo
3.1.3	pericardio	apertura, esame visivo
	cuore	esame visivo, incisioni longitudinali, apertura di entrambi i ventricoli e taglio del setto interventricolare
3.1.4	diaframma	esame visivo
3.1.5	fegato	esame visivo
	linfonodi periportalari ( <i>Lnn. portales</i> )	esame visivo

	Parti della carcassa	da effettuare:
3.1.6	stomaco e intestino mesenterio linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	esame visivo esame visivo esame visivo
3.1.7	milza	esame visivo
3.1.8	reni	esame visivo
3.1.9	pleura peritoneo	esame visivo esame visivo
3.1.10	organi genitali	esame visivo (ad eccezione del pene, se già asportato)
3.1.11	mammelle e relativi linfonodi ( <i>Lnn. supramammarii</i> ) nelle scrofe madri, se le mammelle sono destinate all'uso alimentare	esame visivo e incisione dei linfonodi
3.1.12	regione ombelicale nei porcellini	esame visivo
3.1.13	carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
3.1.14	muscolatura	se previsto, prelievo di campioni per l'esame trichinoscopico
3.1.15	ossa, articolazioni, guaine tendinee superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo esame visivo
3.1.16	cotenna	esame visivo
<b>3.2</b>	<b>Controllo esteso delle carni</b>	
3.2.1	linfonodi sottomascellari ( <i>Lnn. mandibulares</i> )	esame visivo, incisione
3.2.2	polmoni destinati all'uso alimentare	palpazione, incisione trasversale dei rami principali dei bronchi nel terzo posteriore dei polmoni
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i> )	esame visivo
	linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	esame visivo
	trachea	apertura mediante incisione longitudinale della trachea e dei rami principali dei bronchi
3.2.3	fegato	palpazione
3.2.4	milza	palpazione
3.2.5	reni	incisione
3.2.6	regione ombelicale nei porcellini	palpazione, e, se del caso, incisione



	Parti della carcassa	da effettuare:
3.2.7	articolazioni	palpazione e, se del caso, apertura ed esame del liquido sinoviale
<b>4</b>	<b>Animali della specie equina</b>	
<b>4.1</b>	<b>Controllo delle carni</b>	
4.1.1	testa	esame visivo
	gola	esame visivo
	cavità boccale, faringe e lingua	esame visivo
4.1.2	polmoni	esame visivo
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i> )	esame visivo
	linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	esame visivo
	trachea	esame visivo
	esofago	esame visivo
4.1.3	pericardio	apertura, esame visivo
	cuore	esame visivo
4.1.4	diaframma	esame visivo
4.1.5	fegato	esame visivo
	linfonodi periportalari ( <i>Lnn. portales</i> )	esame visivo
4.1.6	stomaco e intestino	esame visivo
	mesenterio	esame visivo
	linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	esame visivo
4.1.7	milza	esame visivo
4.1.8	reni	esame visivo
4.1.9	pleura	esame visivo
	peritoneo	esame visivo
4.1.10	organi genitali	esame visivo (ad eccezione del pene, se già asportato)
4.1.11	mammella e linfonodi della mammella ( <i>Lnn. supramammarii</i> )	esame visivo
4.1.12	regione ombelicale nei puledri	esame visivo
4.1.13	carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
4.1.14	muscolatura	se previsto, prelievo di campioni per l'esame trichinoscopico
4.1.15	ossa, articolazioni, guaine tendinee	esame visivo
	superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo

	Parti della carcassa	da effettuare:
4.1.16	inoltre, per la ricerca della melanosi e dei melanomi nei cavalli grigi e bianchi: muscolatura della spalla	esame visivo, sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla
	linfonodi della spalla ( <i>Lnn. subrhomboidei</i> )	esame visivo
<b>4.2</b>	<b>Controllo esteso delle carni</b>	
4.2.1	linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei ( <i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i> )	esame visivo, incisione
4.2.2	polmoni destinati all'uso alimentare	palpazione, incisione trasversale dei rami principali dei bronchi nel terzo posteriore dei polmoni
	linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i> ) e linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	incisione
	trachea, se i polmoni sono destinati all'uso alimentare	incisione longitudinale della trachea e dei rami principali dei bronchi
4.2.3	cuore	incisioni longitudinali del cuore, apertura di entrambi i ventricoli e taglio del setto interventricolare
4.2.4	fegato linfonodi periportalì ( <i>Lnn. portales</i> ) linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i> )	palpazione, incisione incisione incisione
4.2.5	milza	palpazione
4.2.6	reni negli animali grigi e bianchi	incisione attraverso l'intero organo
4.2.7	regione ombelicale nei puledri	palpazione e, se del caso, incisione
4.2.8	articolazioni	palpazione e, se del caso, apertura ed esame del liquido sinoviale

Parti della carcassa	da effettuare:
<b>5 Animali delle specie ovina e caprina, altro bestiame da macello e selvaggina d'allevamento</b>	
<b>5.1 Controllo delle carni</b>	
5.1.1 testa destinata all'uso alimentare cavità boccale, faringe e lingua linfonodi parotidei ( <i>Lnn. parotidei</i> ) e linfonodi retrofaringei ( <i>Lnn. retropharyngeales</i> )	esame visivo esame visivo esame visivo
5.1.2 polmoni linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i> ) linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	esame visivo, palpazione esame visivo
trachea	esame visivo
esofago	esame visivo
5.1.3 pericardio	apertura, esame visivo
cuore	esame visivo
5.1.4 diaframma	esame visivo
5.1.5 fegato	esame visivo, palpazione, incisione sulla faccia gastrica ( <i>Lobus principalis</i> ) del fegato per l'esame dei dotti biliari
5.1.6 linfonodi periportalì ( <i>Lnn. portales</i> )	esame visivo
stomaco e intestino	esame visivo
mesenterio	esame visivo
linfonodi gastrici e mesenterici ( <i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales</i> <i>et caudales</i> )	esame visivo
5.1.7 milza	esame visivo
5.1.8 reni	esame visivo
5.1.9 pleura	esame visivo
peritoneo	esame visivo
5.1.10 organi genitali	esame visivo (ad eccezione del pene, se già asportato)
5.1.11 mammella destinata all'uso alimentare e linfonodi della mammella negli animali adulti	esame visivo
5.1.12 regione ombelicale negli animali giovani	esame visivo
5.1.13 carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
5.1.14 ossa, articolazioni, guaine tendinee superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo esame visivo

Parti della carcassa	da effettuare:
<b>5.2 Controllo esteso delle carni</b>	
5.2.1 lingua	palpazione
5.2.2 polmoni destinati all'uso alimentare	incisione
linfonodi bronchiali ( <i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i> )	incisione
linfonodi mediastinici ( <i>Lnn. mediastinales</i> )	incisione
trachea	apertura mediante incisione longitudinale della trachea e dei rami principali dei bronchi
esofago	incisione
5.2.3 cuore	incisione
5.2.4 milza	palpazione
5.2.5 reni	incisione
5.2.6 regione ombelicale negli animali giovani	palpazione e, se del caso, incisione
5.2.7 articolazioni	palpazione e, se del caso, incisione ed esame del liquido sinoviale
<b>6 Volatili da cortile e conigli domestici</b>	
<b>6.1 Controllo delle carni</b>	
6.1.1 carcassa, visceri e cavità	controllo di un campione rappresentativo di animali di un effettivo della stessa prove- nienza mediante esame visivo e, se del caso, palpazione o incisione
<b>6.2 Controllo esteso delle carni</b>	
6.2.1 se sussiste il sospetto che la carne degli animali potrebbe non essere idonea al consumo	controlli supplementari neces- sari mediante palpazione o incisione
6.2.2 animali interi o loro parti dichiarati non idonei al consumo in seguito al controllo delle carni	controllo approfondito di un campione rappresentativo di animali di un effettivo della stessa provenienza mediante palpazione o incisione
<b>7 Ratiti</b>	
<b>7.1 Controllo delle carni</b>	
7.1.1 carcassa	esame visivo e, se del caso, palpazione o incisione

	Parti della carcassa	da effettuare:
7.1.2	visceri e cavità	esame visivo e, se del caso, palpazione o incisione
<b>7.2</b>	<b>Controllo esteso delle carni</b>	
7.2.1	se sussiste il sospetto che l'intero animale o sue parti potrebbero non essere idonei al consumo	controllo approfondito specifico e, se del caso, palpazione o incisione
7.2.2	animali interi o loro parti dichiarati non idonei al consumo in seguito al controllo delle carni	controllo approfondito dell'animale o di sue parti e, se del caso, palpazione o incisione
<b>8</b>	<b>Selvaggina cacciata</b> 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.	
8.1	carcassa e cavità	esame visivo per individuare le anomalie di cui all'allegato 7 numero 3.1 o altre anomalie organolettiche; in caso di sospetto fondato che non siano idonee al consumo è ordinato un esame delle sostanze estranee
8.2	organi	esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione
8.3	muscolatura	esame visivo, e, se del caso, palpazione e incisione; se previsto, prelievo di campioni per l'esame trichinoscopico
8.4	testa e colonna vertebrale	esame visivo e, se del caso, divisione longitudinale in due metà

*Allegato 7*  
(art. 6 cpv. 2<sup>bis</sup>, 7 cpv. 2 e 10 cpv. 2 e 3)

## **Motivi di contestazione e misure nel controllo delle carni**

*N. 1.1.1, 1.1.2. lett. h e 1.1.4 lett. b ed e*

La carcassa e le sue parti, compreso il sangue, devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale se si costata quanto segue:

- 1.1.1 un'epizoozia altamente contagiosa (constatazione di tipo clinico o patologico-anatomico) secondo l'articolo 2 OFE;
- 1.1.2. *Concerne soltanto il testo francese*
- 1.1.4 altre malattie:
  - b. tumori in diverse parti del corpo;
  - e. *Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

*N. 1.3.3 e 1.3.4 lett. a*

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 una temperatura uguale o inferiore a  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 10 giorni a una temperatura uguale o inferiore a  $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 6 giorni a una temperatura uguale o inferiore a  $-29\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- b. le carni con diametro o spessore tra 15 e 50 cm devono essere congelate secondo le seguenti combinazioni durata/temperatura:
  - 30 giorni a una temperatura uguale o inferiore a  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 20 giorni a una temperatura uguale o inferiore a  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 12 giorni a una temperatura uguale o inferiore a  $-29\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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.

#### 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 una temperatura uguale o inferiore a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 82 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 63 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-23,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 48 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-26\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 35 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-29\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 22 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 8 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
  - 0,5 ore a una temperatura uguale o inferiore a  $-37\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

*Titolo dopo il n. 1.3.4*

## **2 Volatili da cortile, conigli domestici e ratiti**

*N. 3.1.2, 3.1.6, 3.1.8, e 3.1.12*

La carcassa e le parti degli animali, compreso il sangue, devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale se si constata quanto segue:

- 3.1.2 alterazioni acute in più di un'articolazione (poliartrite);
- 3.1.6 notevoli alterazioni del colore, della consistenza, dell'odore o dell'aspetto della muscolatura o degli organi;
- 3.1.8 cachessia e/o edema generalizzato;
- 3.1.12 alterazioni patologiche vistose della muscolatura o degli organi di rilevanza sistemica.

*Allegato 8*  
(art 8 cpv. 1 lett. d)

## **Certificato di idoneità al consumo**

Organo di esecuzione ufficiale

Macello

Numero

Specie animale

Numero di carcasse

Peso

Con la sua firma, l'organo di esecuzione ufficiale dichiara che le carcasse sopraindicate sono idonee al consumo.

Rilasciato a

il

Firma

Riproduzione del bollo di idoneità al consumo



*Allegato 12*  
(art. 11 lett. c)

Cantone: \_\_\_\_\_

**Rapporto d'ispezione**

Comune: \_\_\_\_\_

<b>Macello</b>	<b>Veterinario ufficiale</b>
N. di controllo (n. BDTA): _____	Cognome: _____
Stabilimento: _____	Nome: _____
Indirizzo: _____	Indirizzo: _____
NPA/Luogo: _____	NPA/Luogo: _____
Telefono: _____	Telefono: _____

Autorizzazione d'esercizio	<input type="checkbox"/>	Revisioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Revisioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	manzo	pecora	capra	suino	animale delle specie equina	volatile da cortile	altri
stordimento*							
frequenza**							

\* P = pistola a proiettile captivo      K = diossido di carbonio  
 E = elettronarcosi                      R = restrainer  
 \*\* Numero di animali all'ora

Valutazione al momento dell'ispezione	in ordine		Osservazioni
Personale	Si	No	_____
Area, recinto	Si	No	_____
Pulizia e disinfezione	Si	No	_____
Veicoli per il trasporto di animali	Si	No	_____
Veicoli per il trasporto delle carni	Si	No	_____
Rampe per animali / Stalle	Si	No	_____
Locale di macellazione	Si	No	_____
Frequenza di macellazione	Si	No	_____
Impianti di stordimento	Si	No	_____
Svuotamento stomaci/intestini	Si	No	_____
Preparazione prodotti macellazione	Si	No	_____
Locali di refrigerazione/surgelazione	Si	No	_____
Spedizione	Si	No	_____
Locali per il personale	Si	No	_____
Magazzino per il materiale	Si	No	_____
Locali/installazioni per i sottoprodotti di origine animale	Si	No	_____
Locali/installazioni per i controlli ufficiali	Si	No	_____

