

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

817.190.1

del 23 novembre 2005 (Stato 1° febbraio 2024)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)¹,

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 2016² concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC);

visto l'articolo 303 dell'ordinanza del 27 giugno 1995³ sulle epizoozie (OFE),⁴
ordina:

Sezione 1:

Esigenze riguardanti i macelli, gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali⁵

Art. 1 ...⁶

¹ I macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina⁷ devono soddisfare le esigenze di cui all'allegato 1.

² Le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali devono soddisfare le esigenze di cui all'allegato 2.⁸

Art. 2⁹

RU 2005 6591

¹ La designazione dell'unità amministrativa è stata adattata in applicazione dell'art. 16 cpv. 3 dell'O del 17 nov. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RU 2004 4937), con effetto dal 1° gen. 2013.

² RS 817.190

³ RS 916.401

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

⁶ Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, con effetto dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

⁷ Nuova espr. giusta il n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637). Di detta mod. è stato tenuto conto in tutti gli art. menzionati nella RU.

⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

⁹ Abrogato dal n. II 3 dell'O del 16 mag. 2007, con effetto dal 1° lug. 2007 (RU 2007 2711).

Sezione 2: Misure d'igiene nei macelli, negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasional¹⁰

Art. 3

¹ Per le misure d'igiene nei macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina¹¹ fanno stato le prescrizioni di cui all'allegato 3.

² 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.¹²

Sezione 3: Procedura di controllo degli animali da macello

Art. 4

Per il controllo degli animali da macello fanno stato le prescrizioni di cui all'allegato 4.

Sezione 4: Procedura di controllo delle carni

Art. 5 Preparazione della carcassa

¹ Chiunque macelli animali deve presentare, per il controllo delle carni, le carcasse e le parti di carcassa soggette al controllo secondo l'allegato 5.

² Gli organi devono essere presentati con i rispettivi linfonodi, se questi sono soggetti al controllo.

³ Per le specialità gastronomiche il veterinario ufficiale¹³ può, caso per caso, autorizzare deroghe al modo di presentazione.

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

¹¹ Nuova espressione giusta il n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

¹² Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

¹³ Nuova espressione giusta l'all. 2 n. 3 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico, in vigore dal 1° apr. 2007 (RU 2007 561). Di detta mod. è tenuto conto in tutto il presente testo.

Art. 6 Controllo delle carni¹⁴

¹ Per il controllo delle carni di una carcassa e delle parti dell'animale fanno stato le prescrizioni di cui all'allegato 6.¹⁵

² Se necessario, il veterinario ufficiale estende il controllo segnatamente:

- a. prelevando campioni per analisi di laboratorio;
- b. incidendo altre parti della carcassa e i relativi linfonodi.

^{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 1.3.2.¹⁶

³ Nella misura in cui la presente ordinanza non prescrive il procedimento, occorre applicare metodi di controllo scientificamente riconosciuti e sperimentati, in particolare quelli stabiliti a livello internazionale.

⁴ Durante il controllo vanno adottate le necessarie precauzioni per prevenire le contaminazioni.

⁵ 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.¹⁷

⁶ Per le specialità gastronomiche il veterinario ufficiale può, di caso in caso, autorizzare deroghe alle procedure di controllo.¹⁸

Art. 7 Decisione

¹ Il veterinario ufficiale decide in merito all'idoneità al consumo delle carcasse e dei prodotti della macellazione dopo aver esaminato tutte le informazioni utili e i motivi di contestazione secondo l'allegato 7.

² Il veterinario ufficiale può:

- a. ordinare che, prima della loro eliminazione, le carcasse e le parti non idonee al consumo siano denaturate o contrassegnate in modo particolare;
- b.¹⁹ imporre condizioni per l'utilizzazione della carne di animali infortunati e macellati fuori dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

¹⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

¹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

¹⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4811).

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

Art. 8 Bollatura della carne

¹ L'idoneità al consumo è dichiarata:

- a. con un bollo di idoneità al consumo:
 - 1.²⁰ 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,
 2. apposto su ognuna delle mezzene dell'altro bestiame da macello; per gli agnelli, i capretti e i porcellini interi è sufficiente un bollo,
 3. per la selvaggina, ad eccezione delle lepri e della selvaggina da penna, si applica un solo bollo;
- b. con un certificato di idoneità al consumo secondo l'allegato 8 per la carne di volatili da cortile, conigli domestici, ratiti, lepri e selvaggina da penna.

² Il bollo di idoneità al consumo può essere apposto anche prima che i risultati degli esami siano disponibili, se il veterinario ufficiale ha la garanzia che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti.

³ Il bollo di idoneità al consumo può essere impresso con l'inchiostro o a fuoco. Forma e testo sono stabiliti nell'allegato 9.

⁴ Per il bollo di idoneità al consumo e per tutte le bollature non ufficiali sono utilizzabili solo coloranti indelebili e ben visibili, ammessi dall'ordinanza del 23 novembre 2005²¹ sugli additivi.

Sezione 5: Disposizioni di natura organizzativa e tecnica**Art. 9** Tempo richiesto per il controllo delle carni

¹ I macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina²² con un impianto di trasporto delle carcasse devono regolarne la velocità in modo che per ogni carcassa e per le rispettive parti vi siano a disposizione almeno i seguenti intervalli di tempo per il controllo delle carni:

- a.²³ per gli animali della specie bovina di età superiore a otto mesi: 4 minuti;
- b.²⁴ per gli animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi: 2 minuti;
- c. per gli animali delle specie ovina e caprina: 1 minuto

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

²¹ [RU 2005 6191, RU 2007 2977 art. 7]. Vedi ora l'O del 24 nov. 2013 (RS 817.022.31).

²² Nuova espr. giusta il n. I dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

²³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

- d. per gli animali della specie suina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 1 minuto
- e. per gli animali della specie equina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 4 minuti
- f. per altro bestiame da macello: 2 minuti
- g. per le lepri e la selvaggina da penna: 1 minuto
- h. per altra selvaggina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 2 minuti
- i. per i volatili da cortile e i conigli domestici: 2,5 secondi

² 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.²⁵

Art. 10²⁶ Analisi microbiologica delle carni

¹ 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.

² 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.

³ 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.

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

⁴ 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.

⁵ 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. 11 Moduli

Occorre utilizzare i seguenti moduli:

- a. rapporto ufficiale sul prelevamento di campioni secondo l'allegato 10;
- b. contestazione all'atto del controllo degli animali da macello e delle carni secondo l'allegato 11;
- c. rapporto d'ispezione secondo l'allegato 12;
- d. certificato di sanità per gli animali sottoposti al controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza secondo l'allegato 13;
- e. certificato riguardante il controllo della selvaggina cacciata secondo l'allegato 14.

Sezione 6: Disposizioni finali

Art. 12 Disposizioni transitorie

¹ In deroga all'articolo 9 capoverso 1 lettere a e b, allegato 5 numeri 1 e 2 e allegato 6 numeri 1 e 2, il limite d'età per i bovini è fissato a 6 mesi fino al 31 dicembre 2006.

² Fino al 31 dicembre 2006, al posto del bollo di idoneità al consumo (allegato 9) può essere utilizzato il bollo per il controllo delle carni di cui all'allegato 5 dell'ordinanza del 3 marzo 1995²⁷ sul controllo delle carni.

Art. 12a²⁸ 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;

²⁷ [RU 1995 1703]

²⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

- 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.

Art. 13 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 3 marzo 1995²⁹ sul controllo delle carni è abrogata.

Art. 14 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

²⁹ [RU 1995 1703]

*Allegato I*³⁰
(art. 1)

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

1 Esigenze generali

1.1 Dotazione dei locali

¹ I locali destinati alla macellazione e al deposito di carcasse, prodotti della macellazione non imballati e carni non imballate devono essere dotati di:

- a. *pavimenti* in materiali impermeabili e imputrescibili che consentano all'acqua di scorrere facilmente dai posti di lavoro e dai magazzini verso gli scarichi e che siano facili da pulire e da disinfettare;
- b. *pareti* con una superficie chiara, dura, lavabile, liscia e impermeabile, facili da pulire e da disinfettare:
 1. fino all'altezza massima di lavoro nei locali di macellazione, comunque almeno fino a un'altezza di 3 metri,
 2. fino all'altezza massima di immagazzinamento nei locali frigoriferi,
 3. fino all'altezza massima di lavoro negli ulteriori locali, comunque almeno fino a un'altezza di 2 metri;
- c. *angoli e spigoli* arrotondati all'altezza del pavimento, concepiti in modo che lo sporco non possa accumularvisi;
- d. *scarichi*, sigillati in modo da evitare gli odori, situati:
 1. nel pavimento, muniti di griglia secondo il numero 1.10, oppure
 2. direttamente collegati alle installazioni dalle quali fuoriescono acque reflue.

² I pavimenti, le pareti e i soffitti devono poter essere puliti e disinfettati facilmente.

³ Le esigenze di cui al capoverso 1 si applicano per analogia ai corridoi attraverso i quali vengono trasportati carcasse e prodotti della macellazione non imballati. Tali corridoi non possono essere adibiti a magazzino.

⁴ Eventuali materiali isolanti devono essere imputrescibili e inodori. Devono essere protetti affinché non vengano danneggiati durante la pulizia.

⁵ Le porte, i davanzali, i telai delle finestre, le condotte e altri elementi della costruzione devono anch'essi avere una superficie lavabile e chiara, liscia, resistente e impermeabile. Devono essere costruiti in modo da evitare il più possibile il deposito di polvere e sporcizia.

³⁰ Aggiornato dal n. I cpv. 1 e 2 nonché n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016 (RU 2017 1637), dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020 (RU 2020 2531) e dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

1.2 Acqua

¹ Nei locali nei quali si lavorano le carcasse e i prodotti della macellazione deve essere disponibile acqua potabile fredda e calda o il vapore di acqua potabile.

² L'acqua non potabile può essere utilizzata se non entra in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione, ad esempio per la produzione di vapore a scopi tecnici, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condotte dell'acqua non potabile devono essere contrassegnate in modo particolare.

1.3 Illuminazione

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

	Lux
a. nei locali di lavoro	220
b. nei locali frigoriferi e di congelazione	110
c. nei locali di stabulazione	110
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

1.4 Aerazione

I locali devono disporre di un'aerazione sufficiente. Se necessario, deve essere disponibile un sistema d'aspirazione del vapore.

1.5 Locali frigoriferi e di congelazione

I locali frigoriferi e di congelazione devono inoltre essere provvisti di:

- a. macchine frigorifere che consentano di raggiungere e mantenere le temperature prescritte per le carni;
- b. un termometro; i locali con un volume superiore a 200 m³ devono essere dotati di un termometro registratore.

1.6 Dispositivi per lavarsi le mani

¹ Vicino a ogni postazione di lavoro deve essere installato un lavandino.

² I lavandini devono essere provvisti di:

- a. rubinetti
 1. che non possono essere azionati né a mano né con il braccio,
 2. da cui scorre acqua fredda e calda oppure acqua premiscelata alla temperatura adeguata;
- b. dispositivi per l'erogazione di prodotti di pulizia e disinfezione;
- c. apparecchi igienici per asciugarsi le mani; gli asciugamani di carta devono essere impilati in un distributore; per gli asciugamani usati deve essere disponibile un recipiente.

1.7 Pulizia e disinfezione degli utensili

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

1.8 Attrezzature ed utensili

¹ Le attrezzature e gli utensili (tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori, seghe, ecc.) devono essere dotati di superfici lisce, facili da pulire e disinfettare, laddove entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

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.

³ Le superfici galvanizzate sono ammesse soltanto se non entrano in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

⁴ Il legno può essere utilizzato soltanto nei locali dove si trovano esclusivamente carcasse e prodotti della macellazione imballati.

1.9 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale

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

² I locali, i recipienti, le condotte e i pozzi di scarico devono essere concepiti in modo che i sottoprodotti di origine animale non insudicino le carcasse e i prodotti della macellazione.

³ Per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale devono essere disponibili:

- a. recipienti a tenuta stagna, resistenti alla corrosione e facili da pulire; o
- b. un locale apposto per grandi quantità o per l'immagazzinamento temporaneo.

⁴ 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 2011³¹ concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn).

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 (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.

1.10 Acque reflue

¹ Allo scopo di separare le sostanze solide dalle acque reflue, i macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono essere dotati di un impianto per la predepurazione delle acque reflue (impianto di flottazione o di filtrazione) oppure di scarichi nel pavimento coperti da griglie con una grandezza massima delle maglie di 1 cm².

² Le sostanze solide ritenute devono essere eliminate secondo l'OSOAn.

2 Esigenze generali riguardanti le grandi aziende

2.1 Sistemazione dell'area del macello

¹ Misure architettoniche quali muri, recinti o portoni devono garantire che le persone non autorizzate non abbiano accesso all'area del macello.

² Nell'area o in un luogo vicino facilmente accessibile dev'essere disponibile un'installazione per la pulizia e la disinfezione:

- a. dei mezzi per il trasporto degli animali;
- b. dei mezzi per il trasporto delle carni.

³ Per le operazioni di carico e scarico degli animali e delle carni devono essere disponibili installazioni separate:

- a. rampe o una piattaforma elevatrice per la consegna degli animali da macello;
- b. un marciapiede con un'area di smistamento per i mezzi di trasporto destinati alla consegna delle carni, che consenta di evitare alterazioni dovute alla

³¹ RS 916.441.22

polvere, al calore e a influssi analoghi e sia separato dalla rampa per la consegna degli animali.

2.2 Dotazione di base

¹ Le grandi aziende devono disporre di locali separati per:

- a. l'accoglienza degli animali (recinti d'attesa, stalle);
- b. la macellazione, con spazi separati per:
 1. lo stordimento e il dissanguamento,
 2. l'eviscerazione e i lavori di macellazione;
- c. la lavorazione dei prodotti della macellazione;
- d. il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti della macellazione laddove sia previsto;
- e. l'immagazzinamento delle carni (locali frigoriferi e di congelazione);
- f. l'immagazzinamento dei materiali da confezionamento e imballaggio, nonché dei coadiuvanti tecnologici;
- g. l'immagazzinamento di prodotti per la pulizia e la disinfezione;
- h. l'immagazzinamento di pezzi di ricambio, utensili e coadiuvanti tecnologici, come i lubrificanti;
- i. il personale (spogliatoi, servizi igienici);
- j. l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
- k. i controlli e i provvedimenti ufficiali.

² ...

³ Le operazioni di cui alle lettere b, c e d del capoverso 1 possono avvenire in luoghi e in tempi diversi.

2.3 Installazioni per il personale

¹ Ogni macello deve disporre di spogliatoi, lavandini, docce e servizi igienici per il personale.

² I locali per il personale devono essere provvisti di:

- a. pavimenti impermeabili e pareti lisce e lavabili;
- b. spazi separati nei quali sia possibile riporre gli abiti personali e gli abiti da lavoro oppure di un centro di distribuzione degli abiti;
- c. lavandini equipaggiati conformemente all'allegato 1 numero 1.6; è ammessa l'installazione di asciugamani in tessuto riutilizzabile con dispositivo di riavvolgimento automatico.

³ I servizi igienici non devono essere accessibili direttamente dai locali di lavoro e di immagazzinamento.

⁴ Un locale o un settore apposito deve essere riservato, nel macello, per il lavaggio di grembiuli e stivali.

3 Esigenze generali riguardanti le aziende con un'esigua capacità produttiva

¹ Le aziende con un'esigua capacità produttiva devono disporre dei locali e delle installazioni seguenti:

- a. un locale per la macellazione;
- b. un locale frigorifero;
- c. un locale o, se il fabbisogno di spazio è minimo, armadi collocati in un locale apposito per l'immagazzinamento di:
 1. materiali da imballaggio e coadiuvanti tecnologici,
 2. prodotti per la pulizia e la disinfezione,
 3. pezzi di ricambio, utensili e coadiuvanti tecnologici come i lubrificanti;
- d. uno spogliatoio e servizi igienici senza accesso diretto al macello;
- e. recipienti per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

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:

- 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.

4 Esigenze particolari riguardanti i macelli per il bestiame da macello e la selvaggina d'allevamento

4.1 Grandi aziende

4.1.1 Accoglienza degli animali

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

- a. pavimenti non sdruciolevoli, in materiali solidi e impermeabili, facili da pulire e da disinfettare;
- b. pareti lisce rivestite con materiali solidi e impermeabili, facilmente da pulire e da disinfettare;
- c. canali di scolo per l'evacuazione dei prodotti del metabolismo;
- d. attrezzature per semplificare il controllo degli animali da macello e l'identificazione degli animali o di gruppi di animali;

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

4.1.2 Ulteriori locali

¹ È necessario un locale o uno spazio separato da una parete per:

- a. la lavorazione delle teste;
- b. lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini;
- c. la lavorazione di stomaci e intestini.

² Se all'interno di uno stesso locale sono attive più linee di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche. Le operazioni devono essere separate nel tempo o nello spazio.

³ Se nello stesso locale in cui i suini sono scottati, liberati dalle setole, raschiati e fiammeggiati possono essere contemporaneamente macellate anche altre specie animali, questo settore deve essere separato da:

- a. uno spazio libero di almeno 5 m; oppure
- b. un tramezzo alto almeno 3 m.

⁴ L'autorità cantonale competente può autorizzare lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini nel macello a condizione che tali operazioni si svolgano in un momento diverso dalla macellazione.

4.1.3 Ulteriori installazioni

¹ Nel posto in cui, dopo lo stordimento, cadono gli animali adulti della specie bovina è necessaria una grata.

² Per il trasporto delle carcasse verso le postazioni di lavoro dopo lo stordimento e il dissanguamento, e successivamente fino ai locali frigoriferi, sono necessarie guidovie aeree.

4.1.4 Locali e installazioni per i controlli e i provvedimenti ufficiali

¹ Per l'esecuzione dei controlli e dei provvedimenti ufficiali devono essere a disposizione i locali e le installazioni seguenti:

- a. una stalla per la stabulazione sanitaria chiudibile a chiave o un settore separabile nella stalla, dotati di scarichi indipendenti, per isolare gli animali malati o sospettati di esserlo;
- b. un luogo coperto per il controllo degli animali da macello;
- c. in macelli dotati di impianti di trasporto automatici, un binario che inizi dalla postazione di controllo e consenta di deviare le carcasse sulle quali devono essere svolti ulteriori controlli;

- d. un locale frigorifero sanitario chiudibile a chiave o reparti analoghi chiudibili a chiave per la conservazione delle carcasse contestate o sequestrate;
- e. a seconda del volume delle macellazioni, un locale chiudibile a chiave sufficientemente attrezzato o una postazione di lavoro con uno scomparto chiudibile a chiave per il materiale relativo ai controlli e gli atti amministrativi, nonché un armadio per gli abiti da lavoro.

² Se la macellazione di animali malati o sospettati di essere malati non può avvenire in appositi macelli o in un momento diverso dalle altre macellazioni, deve essere previsto un locale per la macellazione sanitaria.

³ Le postazioni in cui si svolge il controllo delle carni devono essere provviste di:

- a. un lavandino;
- b. un dispositivo per la disinfezione dei coltelli;
- c. un interruttore per l'arresto dell'impianto di trasporto automatico, se le carcasse sono trasportate automaticamente;
- d. una piattaforma elevatrice se essa facilita il controllo.

4.2 Aziende con un'esigua capacità produttiva

4.2.1 Ulteriori locali o settori

Per svuotare gli stomaci e gli intestini è necessario un locale o un settore separato.

4.2.2 Ulteriori installazioni

Sono necessarie le seguenti installazioni:

- a. un impianto per pulire i mezzi per il trasporto degli animali, se non è disponibile altrove;
- b. un'installazione per appendere le carcasse;
- c. un'installazione, nel locale frigorifero, per la conservazione separata di carcasse e parti confiscate.

5 Esigenze particolari riguardanti i macelli per i volatili da cortile e i ratiti

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

- a. togliere gli animali dai recipienti di trasporto, effettuare il controllo degli animali da macello e prepararli allo stordimento;
- b. stordirli, dissanguarli, spiumarli o scuoiarli;
- c. eviscerarli e altre procedure di macellazione, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere;

d. spedire le carni.

² 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.

³ Le carcasse devono essere convogliate da un locale all'altro, e quindi nel locale di macellazione, attraverso aperture ridotte. Altre aperture tra questi locali devono avere porte a chiusura automatica.

⁴ Per l'immagazzinamento refrigerato della carne sequestrata devono essere disponibili strutture che si possano chiudere a chiave.

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 2*³²
(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.

³² Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

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 OSOAn³³.
- 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 cm².
- 10.2 Le sostanze solide ritenute devono essere eliminate conformemente all'OSOAn.

³³ RS 916.441.22

Allegato 3³⁴
(art. 3 cpv. 1)

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

1 Prescrizioni generali d'igiene

1.1 Igiene del personale

¹ Le persone addette alla macellazione o che lavorano in locali in cui si trovano carcasse e prodotti della macellazione non imballati devono:

- a. portare scarpe facili da pulire, indumenti da lavoro chiari e un copricapo;
- b. indossare indumenti puliti all'inizio di ogni giornata lavorativa e cambiarli nel corso della giornata, qualora si fossero molto insudiciati;
- c. lavarsi accuratamente le mani:
 1. prima di iniziare e di riprendere il lavoro,
 2. ogni volta che si sono insudiciate,
 3. dopo essere entrate in contatto con animali malati, carcasse o parti di animali malati macellati.

² Nei luoghi di lavoro è vietato mangiare, bere o fumare.

³ Queste prescrizioni si applicano per analogia ai visitatori dei macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina.

1.2 Impiego delle attrezzature e degli utensili

¹ Le attrezzature e gli utensili da lavoro devono essere utilizzati soltanto per attività in rapporto con la macellazione e la lavorazione di carcasse e prodotti della macellazione.

² I pavimenti, le pareti e le piattaforme elevatrici non devono entrare in contatto con le carcasse e i prodotti della macellazione.

³ I recipienti che contengono carcasse o prodotti della macellazione non devono entrare in contatto diretto con il suolo.

⁴ Gli utensili, segnatamente i coltelli, devono essere conservati in un luogo pulito.

⁵ I coltelli devono essere affilati in un settore apposito.

³⁴ Aggiornato dal n. II cpv. 1 delle O del DFI del 29 ott. 2008 (RU **2008** 5173), dal n. I cpv. 2 e n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016 (RU **2017** 1637), dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020 (RU **2020** 2531) e dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2024** 1).

1.3 Pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili

¹ I locali, esclusi i locali frigoriferi e di congelazione, le attrezzature e gli utensili devono essere puliti e disinfettati al termine di ogni giornata di lavoro; gli utensili, segnatamente i coltelli e le seghe, ogniqualvolta sono stati insudiciati.

² Prima di riprendere il lavoro, la postazione di lavoro deve essere pulita accuratamente e, se del caso, disinfettata se viene notevolmente insudiciata nel corso della macellazione di un animale o da materiali che possono essere portatori di agenti patogeni.

³ Durante la pulizia di attrezzature, utensili e grembiuli occorre assicurarsi che le carcasse e i prodotti della macellazione o altre derrate alimentari non siano insudiciati.

2 Prescrizioni d'igiene particolari: bestiame da macello e selvaggina d'allevamento

2.1 Attività consentite nel macello

¹ Nei locali del macello sono consentite soltanto le attività in rapporto con la macellazione.

² Sono inoltre consentiti:

- a. il sezionamento delle carcasse in mezzene, quarti e sestì;
- b. la lavorazione, il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti della macellazione.

³ La macellazione di animali di diverse specie nello stesso macello deve avvenire in luoghi o in tempi diversi.

2.2 Macellazione

Al momento della macellazione, devono essere asportate dalla carcassa le parti che:

- a. non sono ammesse come derrate alimentari;
- b. devono essere presentate separatamente per il controllo delle carni.

2.3 Misure d'igiene

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

² Le carcasse devono essere scuoiate ad eccezione di quelle dei suini. Se non sono scuoiati, i suini devono essere liberati dalle setole. Per le specialità gastronomiche, il veterinario ufficiale può autorizzare deroghe caso per caso.

³ Durante lo scuoiamento, la carne non deve entrare in contatto con:

- a. la parte esterna della pelle; e
- b. le mani e gli utensili che hanno trattato la parte esterna della pelle.

⁴ Durante lo scuoiamento, le mammelle che secernono il latte non devono essere incise; il latte o il colostro non devono insudiciare la carcassa.

⁵ 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.

⁶ Se sono destinati a ulteriore trasformazione in derrate alimentari:

- a. lo stomaco deve essere pulito e sbiancato;
- b. gli intestini devono essere svuotati e puliti;
- c. le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate.

^{6bis} In deroga al capoverso 6 lettera a, gli stomaci dei vitelli destinati alla produzione di caglio devono essere soltanto svuotati.

⁷ I visceri della cavità intestinale devono essere rimossi il più rapidamente possibile dal reparto «pulito» del macello.

⁸ Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata mediante rifilatura.

⁹ Ogni contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura va evitata. Le carcasse dei suini devono essere spruzzate con acqua potabile.

¹⁰ Se il macello non dispone di un locale per la macellazione sanitaria, le installazioni utilizzate per le macellazioni sanitarie devono essere pulite e disinfettate dopo ogni uso.

2.4 Manipolazioni vietate durante la macellazione

¹ È vietato:

- a. pulire le carcasse e i prodotti della macellazione con tessuto o altri materiali, escluse le salviette di carta monouso;
- b. ...
- c. immergere le carcasse e i prodotti della macellazione in acqua stagnante prima del controllo delle carni.

² Le carcasse, ad eccezione di quelle dei suini, non devono essere spruzzate con acqua prima del controllo delle carni.

3. Selvaggina

3.1 Volatili da cortile, conigli domestici e ratiti

¹ Le attrezzature usate per il trasporto di animali vivi al macello devono essere di materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e disinfettare e, subito dopo ogni svuotamento e ove necessario prima del riutilizzo, devono essere pulite, lavate e disinfettate.

² L'intestino deve essere asportato in modo tale da non insudiciare la carcassa. La sua rimozione dal reparto «pulito» del macello deve avvenire il più rapidamente possibile.

³ Dopo l'eviscerazione e il controllo delle carni, le carcasse devono essere pulite e refrigerate appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.

⁴ Se le carcasse sono sottoposte ad un procedimento di refrigerazione per immersione, si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di condizioni quadro quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione. L'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno.

3.2 Selvaggina cacciata

3.2.1 In generale

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.

² La refrigerazione deve avvenire entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura non superiore a 7 °C; per le lepri e la selvaggina da penna la temperatura non deve superare i 4 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.

³ Per gli animali che devono essere sottoposti all'esame trichinoscopico, la carcassa va presentata al veterinario ufficiale con la testa ma senza le zanne e il diaframma.

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.

² Al termine del controllo è rilasciato un certificato (allegato 14).

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

- a. se durante il controllo secondo il capoverso 1 non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala, la testa e i visceri non devono accompagnare la carcassa salvo nel caso in cui sia previsto un esame trichinoscopico;
- b. altrimenti, la testa, ad eccezione delle zanne, dei palchi e delle corna, e i visceri, eccetto lo stomaco e gli intestini, devono accompagnare la carcassa;

- c. se non è stato possibile eseguire il controllo di cui al capoverso 1, la testa, ad eccezione delle zanne, dei palchi e delle corna, e i visceri, eccetto lo stomaco e gli intestini, devono accompagnare la carcassa.

3.3 Pesci

¹ 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.

² Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i pesci devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Se vengono lavati, l'acqua deve essere pulita.

³ I pesci devono essere trattati e immagazzinati in modo da non subire alcun tipo di danneggiamento.

⁴ I pesci che non devono essere mantenuti vivi, vanno refrigerati con ghiaccio d'acqua potabile il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se la refrigerazione dei pesci non è possibile, essi devono essere sbarcati appena possibile e refrigerati in locali adeguati.

⁵ Quando i pesci sono decapitati o eviscerati, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura. Immediatamente dopo, i pesci vanno lavati abbondantemente con acqua pulita. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute umana vanno rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano.

⁶ Chi consegna pesci deve esaminarli o farli esaminare mediante controllo visivo per rilevare la presenza di parassiti. I pesci affetti da una parassitosi importante a livello del sottocute o della muscolatura o colpiti da parassiti trasmissibili all'uomo non possono essere consegnati per la produzione di derrate alimentari.

3.4 Altri animali

¹ I macelli in cui sono macellate rane devono disporre di un locale riservato al deposito e al lavaggio delle rane vive, nonché alla loro macellazione e dissanguamento. Le rane e le lumache devono essere portate vive e successivamente uccise in uno stabilimento appositamente attrezzato per la loro lavorazione. Altrimenti non sono idonee al consumo.

² Dopo la macellazione, l'epatopancreas delle lumache deve essere rimosso e non può essere consegnato quale derrata alimentare.

³ 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.

⁴ I crostacei, i molluschi, gli echinodermi e i tunicati che sono forniti vivi al consumatore finale devono essere conservati a temperature che non ne alterino la vitalità e non pregiudichino l'igiene alimentare.

⁵ Per i crostacei, i molluschi, gli echinodermi e i tunicati si applicano le disposizioni del numero 3.3.

*Allegato 3a*³⁵
(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.

³⁵ Introdotto dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

*Allegato 4*³⁶
(art. 4)

Controllo del bestiame da macello

1 Svolgimento

¹ Durante il controllo del bestiame da macello occorre verificare se:

- a. il certificato d'accompagnamento o la dichiarazione sanitaria è disponibile e corrisponde all'identificazione dell'animale;
- b. sulla base del certificato d'accompagnamento o della dichiarazione sanitaria sussiste il sospetto che l'animale presenti caratteristiche che potrebbero essere oggetto di contestazione;
- c. lo stato generale dell'animale è perturbato o l'animale è malato o infortunato;
- d. sussiste il sospetto di un'epizoozia, in particolare di una zoonosi;
- e. sussistono indizi che lasciano presumere l'inosservanza delle disposizioni circa l'uso dei medicinali o la somministrazione di sostanze vietate;
- f. sono rispettate le prescrizioni in materia di protezione degli animali;
- g. l'animale presenta insudiciamenti evidenti;
- h. altre constatazioni lasciano supporre che la salute dell'uomo o dell'animale potrebbe essere pregiudicata.

² Oltre al controllo del bestiame da macello, il veterinario ufficiale esegue un'ispezione clinica degli animali che il personale del macello o gli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni hanno scartato.

³ I sistemi di controllo della qualità delle aziende detentrici di animali che si riferiscono ad animali chiaramente identificabili possono essere presi in considerazione.

⁴ Se il controllo degli animali da macello è stato eseguito nell'effettivo di provenienza e nulla è emerso dal controllo visivo nonché dal controllo del certificato di sanità (allegato 13), non sono necessari altri controlli.

2 Misure conseguenti al controllo degli animali da macello

¹ A seconda del risultato, è disposto che l'animale:

- a. sia contrassegnato ai fini di un esame più approfondito al momento del controllo delle carni;
- b. sia isolato a titolo precauzionale;

³⁶ Aggiornato dall'all. 2 n. 3 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico (RU 2007 561) e dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

- c. sia macellato in un altro locale o nello stesso locale degli altri animali, ma in un momento diverso;
 - d. sia macellato immediatamente;
 - e. sia macellato soltanto dopo un adeguato periodo di riposo;
 - f. temporaneamente non sia macellato perché affetto da epizoozia o sospettato di esserlo;
 - g. sia abbattuto e la carcassa eliminata come sottoprodotto di origine animale; oppure
 - h. sia pulito prima della macellazione.
- ² 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 5³⁷
(art. 5 cpv. 1 e 12 cpv. 1)

Preparazione della carcassa per il controllo delle carni

1 Animali della specie bovina di età superiore a otto mesi

1.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 1.1.1 la carcassa: senza testa, scuoiata, completamente eviscerata, le membra sopra l'osso dello stinco (*os metacarpale* e *os metatarsale*) separate, senza coda; in mezzene, in quarti o in sestì;
- 1.1.2 la testa: scuoiata, la lingua isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale; negli animali con un peso di macellazione fino a 150 kg lo scuoiamento della testa e l'isolamento della lingua non sono necessari;
- 1.1.3 il muso, se isolato dalla testa;
- 1.1.4 la coda: con i muscoli dell'attaccatura;
- 1.1.5 la trachea e l'esofago, i polmoni, il pericardio non aperto (*Pericard*), il cuore non aperto e il diaframma;
- 1.1.6 il fegato;
- 1.1.7 la milza;
- 1.1.8 i reni: isolati dal tessuto adiposo e connettivo;
- 1.1.9 il ruminale e lo stomaco con il mesenterio;
- 1.1.10 l'intestino con il mesenterio, nonché l'ano;
- 1.1.11 la mammella: non scuoiata nella zona dei seni galattiferi;
- 1.1.12 gli organi genitali femminili.
- 1.1.13 le zampe, se sono destinate ad uso alimentare.

1.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 1.2.1 il sangue;
- 1.2.2 gli occhi (solo negli animali di età non superiore a 12 mesi), le palpebre e i condotti uditivi esterni;
- 1.2.3 la pelle;
- 1.2.4 le corna;

³⁷ Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU 2006 4811), dall'all. 2 n. 3 dell'O del 24 gen. 2007 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel Servizio veterinario pubblico (RU 2007 561), dal n. II cpv. 1 delle O del DFI del 29 ott. 2008 (RU 2008 5173), dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016 (RU 2017 1637) e dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020, in vigore dal 1° lug. 2020 (RU 2020 2531).

- 1.2.5 le zampe, se non sono destinate ad uso alimentare;
- 1.2.6 il midollo spinale e la dura madre (*Dura mater*);
- 1.2.7 le animelle;
- 1.2.8 la cistifellea;
- 1.2.9 la mammella: se non è destinata ad uso alimentare;
- 1.2.10 gli organi genitali maschili.

2 Animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi

2.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 2.1.1 la carcassa: senza testa, scuoiata, eviscerata, con o senza i reni e il tessuto adiposo, le membra sopra l'osso dello stinco (*os metacarpale* e *os metatarsale*) separate, senza coda; in mezzene;
- 2.1.2 la testa: scuoiata o non scuoiata;
- 2.1.3 la coda: con i muscoli dell'attaccatura;
- 2.1.4 le zampe: solo se sono destinate all'uso alimentare;
- 2.1.5 la trachea e l'esofago, i polmoni, il pericardio non aperto e il diaframma;
- 2.1.6 le animelle;
- 2.1.7 il fegato;
- 2.1.8 la milza;
- 2.1.9 i reni: isolati dal tessuto adiposo e connettivo;
- 2.1.10 il ruminale e lo stomaco con il mesenterio;
- 2.1.11 l'intestino con il mesenterio, nonché l'ano.

2.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 2.2.1 il sangue;
- 2.2.2 gli occhi, le palpebre e i condotti uditivi esterni;
- 2.2.3 la pelle;
- 2.2.4 le zampe, se non sono destinate all'uso alimentare;
- 2.2.5 il midollo spinale;
- 2.2.6 la cistifellea;
- 2.2.7 gli organi genitali maschili e femminili.

3 Animali della specie ovina e caprina, selvaggina d'allevamento, altro bestiame da macello (non menzionato alle cifre 1, 2, 4 e 5)

3.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 3.1.1 la carcassa: senza testa o con la testa negli animali di età inferiore a dodici mesi (se con la testa: senza occhi, palpebre, condotti uditivi esterni), scuoiata, eviscerata, con o senza reni isolati dal tessuto adiposo e connettivo, le membra sopra l'osso dello stinco (*os metacarpale* e *os metatarsale*) separate, con o senza coda; non divisa o in mezzene;
- 3.1.2 la testa: se isolata, scuoiata o non scuoiata; con gli occhi, negli animali di età superiore a dodici mesi;
- 3.1.3 se del caso la coda;
- 3.1.4 la trachea e l'esofago, i polmoni (non gonfiati), il cuore non aperto e il diaframma;
- 3.1.5 il fegato;
- 3.1.6 la milza;
- 3.1.7 i reni: isolati dal tessuto adiposo e connettivo, se sono stati asportati dalla carcassa;
- 3.1.8 il ruminale e lo stomaco con il mesenterio;
- 3.1.9 l'intestino con il mesenterio, nonché l'ano;
- 3.1.10 la mammella di animali adulti;
- 3.1.11 gli organi genitali femminili.

3.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 3.2.1 il sangue;
- 3.2.2 gli occhi negli animali di età inferiore a dodici mesi, le palpebre e i condotti uditivi esterni;
- 3.2.3 la pelle;
- 3.2.4 le corna o la corona;
- 3.2.5 le zampe;
- 3.2.6 il midollo spinale;
- 3.2.7 la cistifellea;
- 3.2.8 la mammella se non è destinata all'uso alimentare;
- 3.2.9 gli organi genitali maschili.

4 Animali della specie suina

4.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 4.1.1 la carcassa: con o senza testa, eviscerata, con o senza reni isolati dal tessuto adiposo e connettivo, senza setole o scotennata, senza unghioni, con la coda; in mezzene, in quarti o in sestì; scrofe madri: senza mammelle; scrofe madri e verri adulti: le membra sopra l'osso dello stinco (*os metacarpale* e *os metatarsale*) separate;
- 4.1.2 la testa: divisa o attaccata alla carcassa, senza occhi, palpebre e condotti uditivi esterni;
- 4.1.3 la trachea e l'esofago, i polmoni, il pericardio non aperto e il diaframma;
- 4.1.4 il fegato;
- 4.1.5 la milza;
- 4.1.6 i reni: isolati dal tessuto adiposo e connettivo;
- 4.1.7 lo stomaco con il mesenterio;
- 4.1.8 l'intestino con il mesenterio, nonché l'ano;
- 4.1.9 le mammelle di scrofe madri;
- 4.1.10 gli organi genitali femminili;
- 4.1.11 la cotenna, se la carcassa viene scotennata.

4.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 4.2.1 il sangue;
- 4.2.2 gli occhi, le palpebre e i condotti uditivi esterni;
- 4.2.3 le setole;
- 4.2.4 gli unghioni o le zampe delle scrofe madri e dei verri adulti;
- 4.2.5 il midollo spinale;
- 4.2.6 la cistifellea;
- 4.2.7 gli organi genitali maschili;
- 4.2.8 le mammelle di scrofe madri, purché non siano destinate ad uso alimentare.

5 Animali della specie equina

5.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 5.1.1 la carcassa: scuoiata, senza testa, completamente eviscerata, le membra sopra l'osso dello stinco (*os metacarpale* e *os metatarsale*) separate, senza coda; in mezzene, in quarti o in sestì;

- 5.1.2 la testa: scuoiata, la lingua isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale; eventualmente con spaccatura mediana per accertare la presenza di morva;
- 5.1.3 la coda: con i muscoli dell'attaccatura;
- 5.1.4 la trachea tagliata e l'esofago, i polmoni, il pericardio non aperto e il diaframma;
- 5.1.5 il fegato;
- 5.1.6 la milza;
- 5.1.7 i reni: isolati dal tessuto adiposo e connettivo;
- 5.1.8 lo stomaco con il mesenterio;
- 5.1.9 l'intestino con il mesenterio, nonché l'ano;
- 5.1.10 la mammella;
- 5.1.11 gli organi genitali femminili.

5.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 5.2.1 il sangue;
- 5.2.2 gli occhi;
- 5.2.3 la pelle;
- 5.2.4 il grasso della criniera;
- 5.2.5 le zampe;
- 5.2.6 il midollo spinale;
- 5.2.7 gli organi genitali maschili.

6 Volatili da cortile, conigli domestici e ratiti

6.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

- 6.1.1 la carcassa: spiumata, rispettivamente scuoiata e aperta per esaminare le cavità e i visceri. Se i visceri devono essere asportati dalla carcassa, deve essere possibile risalire alla carcassa da cui provengono.

6.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

- 6.2.1 il sangue;
- 6.2.2 la testa;
- 6.2.3 la pelle, rispettivamente le piume;
- 6.2.4 le zampe.

7 Selvaggina cacciata

7.1 La carcassa dev'essere presentata come segue:

7.1.1 la carcassa: spiumata, rispettivamente scuoiata, aperta per esaminare le cavità e i visceri. Se i visceri devono essere asportati dalla carcassa, deve essere possibile risalire alla carcassa da cui provengono. Su richiesta del veterinario ufficiale, la testa e la colonna vertebrale devono essere divise a metà longitudinalmente.

7.2 Le seguenti parti della carcassa possono essere asportate prima del controllo delle carni:

7.2.1 il sangue;

7.2.2 la testa, eccetto quella dei cinghiali;

7.2.3 la pelle, rispettivamente le piume;

7.2.4 le zampe;

7.2.5 i visceri della cavità toracica e addominale, sempre che sia stato effettuato un controllo secondo l'articolo 21 dell'ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la macellazione e il controllo delle carni.

*Allegato 6*³⁸
(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:	
1	Animali della specie bovina di età superiore a otto mesi	
1.1	Controllo delle carni	
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	esame visivo esame visivo esame visivo

³⁸ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 3 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

Parti della carcassa	da effettuare:
linfonodi gastrici e mesenterici (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	esame visivo
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
1.2 Controllo esteso delle carni	
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 incisione
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

	Parti della carcassa	da effettuare:
1.2.7	articolazioni	palpazione e, se del caso, apertura e esame del liquido sinoviale
2	Animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi	
2.1	Controllo delle carni	
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 periportalici (<i>Lnn. portales</i>)	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
2.2	Controllo esteso delle carni	
2.2.1	linfonodi retrofaringei (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	incisione
	masseteri interni (<i>M. pterygoideus</i>)	esame visivo, incisione lungo un unico piano

	Parti della carcassa	da effettuare:
2.2.2	lingua polmoni destinati all'uso alimentare	controllo visivo, palpazione 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 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 linfonodi gastrici e mesenterici (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	palpazione, incisione 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
3	Animali della specie suina	
3.1	Controllo delle carni	
3.1.1	testa gola cavità boccale, faringe e lingua	esame visivo esame visivo esame visivo
3.1.2	polmoni trachea esofago	esame visivo esame visivo esame visivo
3.1.3	pericardio cuore	apertura, esame visivo esame visivo, incisioni longitudinali, apertura di entrambi i ventricoli e taglio del setto interventricolare
3.1.4	diaframma	esame visivo
3.1.5	fegato linfonodi periportal (<i>Lnn. portales</i>)	esame visivo esame visivo

	Parti della carcassa	da effettuare:
3.1.6	stomaco e intestino mesenterico 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	esame visivo
	peritoneo	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
3.2	Controllo esteso delle carni	
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
4	Animali della specie equina	
4.1	Controllo delle carni	
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 periportalì (<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
4.2	Controllo esteso delle carni	
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 periportal (<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:
5 Animali delle specie ovina e caprina, altro bestiame da macello e selvaggina d'allevamento	
5.1 Controllo delle carni	
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 esame visivo
5.1.3 trachea esofago	esame visivo esame visivo
5.1.4 pericardio	apertura, esame visivo
5.1.5 cuore	esame visivo
5.1.6 diaframma	esame visivo
5.1.7 fegato linfonodi periportal (<i>Lnn. portales</i>) 5.1.8 stomaco e intestino mesenterio linfonodi gastrici e mesenterici (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	esame visivo, palpazione, incisione sulla faccia gastrica (<i>Lobus principalis</i>) del fegato per l'esame dei dotti biliari esame visivo esame visivo esame visivo
5.1.9 milza	esame visivo
5.1.10 reni	esame visivo
5.1.11 pleura	esame visivo
5.1.12 peritoneo	esame visivo
5.1.13 organi genitali	esame visivo (ad eccezione del pene, se già asportato)
5.1.14 mammella destinata all'uso alimentare e linfonodi della mammella negli animali adulti	esame visivo
5.1.15 regione ombelicale negli animali giovani	esame visivo
5.1.16 carne muscolare, tessuto adiposo e connettivo	esame visivo
5.1.17 ossa, articolazioni, guaine tendinee superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo esame visivo

Parti della carcassa	da effettuare:
5.2 Controllo esteso delle carni	
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
6 Volatili da cortile e conigli domestici	
6.1 Controllo delle carni	
6.1.1 carcassa, visceri e cavità	controllo di un campione rappresentativo di animali di un effettivo della stessa provenienza mediante esame visivo e, se del caso, palpazione o incisione
6.2 Controllo esteso delle carni	
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
7 Ratiti	
7.1 Controllo delle carni	
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
7.2	Controllo esteso delle carni	
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
8	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.	
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 7³⁹
(art. 6 cpv. 2^{bis}, 7 cpv. 2 e 10 cpv. 2 e 3)

Motivi di contestazione e misure nel controllo delle carni

1 **Animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina o equina, altro bestiame da macello e selvaggina d'allevamento**

1.1 **Carcassa intera non idonea al consumo**

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 altre malattie infettive (constatazione di tipo clinico o patologico anatomico):
 - a. rabbia,
 - b. encefalomieliti equine secondo il titolo terzo capitolo 4 sezione 9a dell'ordinanza del 27 giugno 199540 sulle epizoozie,
 - c. morva,
 - d. carbonchio ematico,
 - e. carbonchio sintomatico,
 - f. brucellosi (*Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Brucella suis*) (solo in presenza di agenti patogeni),
 - g. tubercolosi (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* e *Mycobacterium tuberculosis*),
 - h. salmonellosi, se si costata la presenza di agenti patogeni nella muscolatura o negli organi destinati ad uso alimentare (eccetto l'intestino),
 - i. encefalopatie spongiformi trasmissibili,
 - j. scrapie,
 - k. actinobacillosi o actinomicosi generalizzata,
 - l. infiammazione generalizzata dei nodi linfatici,
 - m. tetano,
 - n. erisipela dei suini,
 - o. botulismo,
 - p. listeriosi,
 - q. paratubercolosi;

³⁹ Aggiornato dal n. I delle O del DFI del 12 nov. 2012 (RU **2012** 6847), del 20 giu. 2014 (RU **2014** 2239), dalla correzione del 21 ott. 2014 (RU **2014** 3291), dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016 (RU **2017** 1637), dal n. I dell'O del DFI del 27 mag. 2020 (RU **2020** 2531) e dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2024** 1).

⁴⁰ RS **916.401**

- 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);
- 1.1.4 altre malattie:
 - a. sintomi clinici o patologico-anatomici di piemia, setticemia, tossiemia, batteremia o viremia,
 - b. tumori in diverse parti del corpo,
 - c. ascessi in diverse parti della carcassa,
 - d. ferite gravi in diverse parti della carcassa,
 - e. grave indebolimento (alterazione acquosa del tessuto adiposo nonché del midollo osseo e della muscolatura);
- 1.1.5 alterazioni estremamente gravi con disturbo del benessere generale a causa di malattie infiammatorie, segnatamente ai seguenti organi:
 - a. polmoni,
 - b. cuore e 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);
- 1.1.6 carenze in relazione allo stordimento e alla macellazione:
 - a. animali morti,
 - b. animali in agonia,
 - c. animali nati morti o abortiti,
 - d. animali non sottoposti al controllo del bestiame da macello,
 - e. animali le cui parti non sono state sottoposte tutte al controllo delle carni,
 - f. animali macellati prima di aver raggiunto l'età di sette giorni,
 - g. carcasse con materiale a rischio specificato di encefalopatie spongiformi trasmissibili (se non è asportato su istruzione del veterinario ufficiale e ad eccezione della colonna vertebrale),
 - h. animali non dissanguati o dissanguati in modo insufficiente,
 - i. carcasse che presentano forti insudiciamenti fecali o scottature eccessive o che contengono corpi estranei;

- 1.1.7 carne che presenta chiare alterazioni per quanto riguarda il colore, l'odore, in particolare un intenso odore sessuale, la consistenza, il sapore, l'aspetto (alterazioni fisiopatologiche);
- 1.1.8 sostanze estranee e trattamenti:
 - a. superamento di un valore limite,
 - b. avvelenamento acuto,
 - c. individuazione di una sostanza vietata,
 - d. carcasse o loro parti, che hanno subito un trattamento fisico o a base di agenti decontaminanti inammissibile.

1.2 Parti della carcassa non idonee al consumo

Solo talune parti devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale, se non vi sono contestazioni secondo il numero 1.1 e nel caso delle seguenti constatazioni:

- 1.2.1 mammelle e organi interni, nel caso di *rickettsiosi*;
- 1.2.2 testicoli, nel caso di *Brucella ovis*;
- 1.2.3 mammelle, organi genitali e sangue degli animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi, anche se non è stata constatata alcuna lesione;
- 1.2.4 fegato e reni di animali originari di regioni in cui è stata constatata la presenza di metalli pesanti;
- 1.2.5 parti della carcassa oppure organi con alterazioni patologiche;
- 1.2.6 organi con alterazioni patologiche di origine parassitaria:
 - a. echinococchi e altri cisticerchi,
 - b. fasciola,
 - c. vermi polmonari,
 - d. ectoparassiti,
 - e. ascaridi;
- 1.2.7 parti della carcassa o organi con le seguenti alterazioni:
 - a. ferite recenti, fratture ossee,
 - b. ematomi,
 - c. infiammazione localizzata dei nodi linfatici,
 - d. lesioni purulente localizzate e ascessi,
 - e. tumori,
 - f. aderenze fibrose del tessuto connettivo,
 - g. alterazioni estese della cotenna,
 - h. insudiciamenti locali o corpi estranei,

- i. sangue inquinato dal contenuto stomacale o da altre sostanze nonché sangue che, a causa dello stato di salute dell'animale da macello, può costituire un rischio per la salute,
 - j. alterazioni ripugnanti,
 - k. superamento di un valore limite per un determinato organo;
- 1.2.8 parte di carne contenente il microchip, qualora quest'ultimo non possa essere asportato.

1.3 Trattamento obbligatorio della carcassa prima di essere utilizzata come derrata alimentare

- 1.3.1 Carcasse colpite da cisticerchi (*Cysticercus bovis* e *Cysticercus cellulosae*; vivi o morti), fatto salvo il numero 1.1.3 lettera b:
devono essere immagazzinate durante un giorno ad una temperatura da 0 a 2 °C e in seguito durante 5 giorni ad una temperatura di -20 °C.
- 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.

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 $-37\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 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.

2 Volatili da cortile, conigli domestici e ratiti

2.1 Carcassa intera non idonea al consumo

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

- 2.1.1 epizootie:
 - a. mixomatosi,
 - b. peste aviaria,
 - c. malattia di Newcastle,
 - d. salmonellosi;
- 2.1.2 malattie infettive generalizzate e focolai cronici causati da microrganismi (inclusi funghi), i cui agenti patogeni possono causare malattie nell'uomo;
- 2.1.3 parassitosi importante a livello di sottocute o di muscolatura e parassitosi sistemica;
- 2.1.4 altre malattie generali:
 - a. tumori multipli,
 - b. lesioni importanti,
 - c. ecchimosi multiple,
 - d. ascite,
 - e. cachessia;
- 2.1.5 carne che presenta chiare alterazioni per quanto riguarda il colore, l'odore, la consistenza, il sapore, l'aspetto;
- 2.1.6 carenze in relazione all'uccisione e alla macellazione:
 - a. animali morti,
 - b. animali che non sono stati sottoposti al controllo del bestiame da macello,
 - c. animali le cui parti di carcassa non sono state sottoposte tutte al controllo delle carni,
 - d. animali non dissanguati o dissanguati in modo insufficiente,
 - e. carcasse insudiciate o scottate;
- 2.1.7 sostanze estranee e trattamenti:
 - a. superamento di un valore limite,
 - b. avvelenamento acuto,

- c. individuazione di una sostanza vietata,
- d. carcasse o parti di esse che hanno subito un trattamento fisico inammisibile.

2.2 Parti della carcassa non idonee al consumo

Se non vi sono contestazioni secondo il numero 2.1 e se vengono constatate lesioni o contaminazioni localizzate che non pregiudicano l'utilizzabilità della carne rimanente, solo le parti in causa devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale.

3 Selvaggina cacciata

3.1 Carcassa intera non idonea al consumo

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

- 3.1.1 tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
- 3.1.2 alterazioni acute in più di un'articolazione (poliartrite);
- 3.1.3 presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;
- 3.1.4 parassitosi importante a livello di sottocute o di muscolatura e parassitosi sistemica;
- 3.1.4a infestazione da *Trichinella* (nell'accertamento di agenti patogeni o nell'accertamento sierologico);
- 3.1.5 formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;
- 3.1.6 notevoli alterazioni del colore, della consistenza, dell'odore o dell'aspetto della muscolatura o degli organi;
- 3.1.7 vecchie fratture aperte;
- 3.1.8 cachessia e/o edema generalizzato;
- 3.1.9 conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
- 3.1.10 altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione;
- 3.1.11 indizi che l'animale è morto per motivi diversi dalla caccia;
- 3.1.12 alterazioni patologiche vistose della muscolatura o degli organi di rilevanza sistemica.

3.2 Parti della carcassa non idonee al consumo

Se non vi sono contestazioni secondo il numero 3.1 e se vengono constatate lesioni o contaminazioni localizzate che non pregiudicano l'utilizzabilità della carne rimanente, solo le parti in causa devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale.

*Allegato 8*⁴¹
(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

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 3 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

Allegato 9⁴²
(art. 8 cpv. 3 e 12 cpv. 2)

Bollo di idoneità al consumo

Il bollo di idoneità al consumo deve presentarsi come segue:

1. Forma del bollo:
 - a. carne idonea al consumo: ovale
 - b. e c. ...
2. Dimensioni del bollo:
 - a. larghezza: almeno 6,5 cm
 - b. altezza: almeno 4,5 cm
3. Indicazioni contenute nel bollo:
combinazione di lettere e cifre indicante lo Stato, il numero di controllo del macello e, se del caso, il numero del veterinario ufficiale.
4. Dimensioni dei caratteri:
 - a. altezza delle lettere: almeno 0,8 cm
 - b. altezza delle cifre: almeno 1 cm

Il bollo di idoneità al consumo per la carne di suini non sottoposti ad esame trichinoscopico e provenienti da aziende di cui all'articolo 31 capoverso 4 dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁴³ concernente la macellazione e il controllo delle carni è ovale, ha una larghezza di 4,5 cm, un'altezza di 2,7 cm e riporta il numero di controllo del macello. Il bollo per il controllo delle carni di cui all'allegato 5 dell'ordinanza del 3 marzo 1995⁴⁴ sul controllo delle carni resta valido.

⁴² Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4811) e dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU **2017** 1637).

⁴³ RS **817.190**

⁴⁴ [RU **1995** 1703]

Allegato 10⁴⁵
(art. 11 lett. a)

recto

Cantone:	
Rapporto ufficiale sul prelevamento di campioni	
Comune	
Macello	Numero di controllo
Specie animale	
Età	
Sesso	
Identificazione	
Azienda detentrica di animali, numero BDTA	
Designazione del campione	<input type="checkbox"/> per AMC*
Caratterizzazione del campione	
Motivo del prelevamento	
Domanda d'analisi	AMC*
Quantità di campioni prelevati	
Valore del campione	
Tipo di chiusura del campione	
Disposizioni per il trasporto	
Laboratorio d'analisi	
Carcasse/parti sequestrate	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
Luogo, data, ora:	

⁴⁵ Aggiornato dal n. I cpv. 4 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

Cantone:	
Rapporto ufficiale sul prelevamento di campioni	
I campioni sono stati prelevati in presenza del sottoscritto, che conferma l'esattezza dei dati riguardanti il prelevamento: Per la direzione del macello:	
L'organo di esecuzione ufficiale:	
Altre osservazioni e indicazioni: vedi retro	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

Indicazione dei rimedi giuridici, vedi retro

*Analisi microbiologica delle carni

*Allegato 11*⁴⁶
(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:	Carcassa	Parti	
	Sequestro	<input type="checkbox"/>	<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:		L'organo di esecuzione ufficiale:	
Per il macello:			
Luogo, data, ora:		Luogo, data, ora:	
Notifica all'autorità cantonale	sì	no	
Altre osservazioni e indicazioni: vedi retro	sì	no	

⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016 (RU 2017 1637).
Aggiornato dal n. I cpv. 4 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

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

Allegato 12⁴⁷
(art. 11 lett. c)

Cantone: _____

Rapporto d'ispezione

Comune: _____

Macello	Veterinario ufficiale
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 = elettroarcosi R = restrainer

** Numero di animali all'ora

Valutazione al momento dell'ispezione

in ordine

Osservazioni

		Si	No	
Personale		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Area, recinto		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Pulizia e disinfezione	Veicoli per il trasporto di animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	Veicoli per il trasporto delle carni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Rampe per animali / Stalle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Locale di macellazione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Frequenza di macellazione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Impianti di stordimento		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Svuotamento stomaci/intestini		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Preparazione prodotti macellazione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Locali di refrigerazione/surgelazione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Spedizione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Locali per il personale		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

⁴⁷ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 3 dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2024 1).

Magazzino per il materiale

Sì	No
----	----

Locali/installazioni per i sottoprodotti
di origine animale

Sì	No
----	----

Locali/installazioni per i controlli ufficiali

Sì	No
----	----

Allegato 13⁴⁸
(art. 11 lett. d)

Certificato di sanità dopo il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza

Veterinario ufficiale

Certificato n.

1. Identificazione degli animali

Specie

Numero di animali

Marchio di identificazione

2. Dati sulla provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda detentrica di animali

Numero BDTA

3. Dati sulla destinazione degli animali

Macello

Mezzo di trasporto

4. Altre informazioni utili

5. Dichiarazione

Il sottoscritto veterinario dichiara che:

- gli animali dell'effettivo di cui sopra sono stati sottoposti al controllo degli animali da macello alle ore ... del ... (data) e giudicati sani;
- la documentazione e le registrazioni riguardanti gli animali dell'effettivo di cui sopra sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli;
- in caso di macellazione di un animale infortunato o di selvaggina d'allevamento: l'uccisione e l'eviscerazione sono avvenute il ... (data) alle ore ... nel rispetto delle condizioni igieniche.

Rilasciato a

il

Firma

Timbro ufficiale

⁴⁸ Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 29 ott. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 5173).

*Allegato 14*⁴⁹
(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

⁴⁹ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1637).

