



Uccisione in azienda e al pascolo per la produzione di carne – terminologia e requisiti per un'autorizzazione

1 Situazione iniziale

Dal 1° luglio 2020, lo stordimento e il dissanguamento di animali, vale a dire la loro uccisione, nell'azienda di provenienza è disciplinata come prima fase della macellazione nell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190). Il macello dove in seguito tale operazione è portata a termine mantiene la sua centralità nel processo di macellazione. Per tenere conto di questa situazione, si è scelto volutamente di non utilizzare le espressioni «macellazione in azienda» o «macellazione al pascolo», ma di porre l'accento sull'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne.

2 Terminologia

2.1 Macellazione per uso domestico privato (macellazione domestica)

Con macellazione per uso domestico privato si intende la macellazione nell'azienda di provenienza destinata al consumo all'interno della propria economia domestica o cerchia familiare. La cessione a terzi è vietata.

Le persone che collaborano nell'economia domestica della famiglia contadina e beneficiano del vitto fanno parte, anche se solo temporaneamente, della cerchia familiare summenzionata.

Occorre osservare i seguenti punti:

- le disposizioni sulla protezione degli animali e in materia di epizootie devono essere rispettate;
- gli animali da macello e i relativi prodotti della macellazione non possono essere sezionati o lavorati al di fuori dell'azienda di provenienza.

2.2 Uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne

A differenza della macellazione domestica, l'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne deve essere autorizzata dall'autorità cantonale competente. Inoltre ogni animale da macello è soggetto ai controlli del bestiame da macello e delle carni, dato che la carne così ottenuta può essere immessa sul mercato.

2.2.1 Uccisione in azienda di bestiame da macello per la produzione di carne (art. 3 lett. q e 9a cpv. 1 OMCC)

L'uccisione in azienda comprende lo stordimento e il dissanguamento nell'effettivo di provenienza, ossia la prima fase della macellazione per la produzione di carne. Tale pratica è ammessa per tutto il bestiame da macello.

Gli animali devono essere immobilizzati e storditi conformemente alle disposizioni sulla protezione degli animali.

2.2.2 Uccisione al pascolo di animali della specie bovina a partire da quattro mesi di vita e della selvaggina d'allevamento (art. 3 lett. r e 9a cpv. 1 OMCC)

L'uccisione al pascolo comprende l'abbattimento e il dissanguamento nell'effettivo di provenienza, ossia la prima fase della macellazione per la produzione di carne. Tale pratica è ammessa per gli animali

della specie bovina e, come già in passato, per la selvaggina d'allevamento. Tenendo conto del comportamento degli animali e delle greggi, per queste specie si può partire dal presupposto che l'abbattimento avvenga con sufficiente precisione.

Per i bovini, l'uccisione al pascolo finalizzata alla produzione di carne è consentita soltanto per gli animali a partire da quattro mesi di vita.

3 Requisiti

L'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne costituisce una fase del processo di macellazione eseguita anticipatamente nell'azienda di provenienza; tale processo è poi concluso in un macello autorizzato nelle vicinanze. Le prescrizioni legali relative all'uccisione degli animali, ai requisiti igienici e al controllo autonomo valide per i macelli si applicano anche allo stordimento e dissanguamento degli animali nell'effettivo di provenienza.

L'uccisione in azienda e al pascolo necessitano sempre di un'autorizzazione dell'autorità cantonale competente, il cui rilascio presuppone il rispetto di tutti i requisiti stabiliti dalla legislazione sulla protezione degli animali, sulle epizootie e sulle derrate alimentari. Come nei macelli, devono tra l'altro essere adempiute tutte le condizioni in materia di attrezzature (p. es. apparecchiature di ricambio, manutenzione), di formazione, formazione continua e competenze del personale addetto e di igiene generale.

Nell'autorizzazione d'esercizio del macello, deve inoltre essere stabilito il numero annuo di animali di una determinata azienda di detenzione di animali che, dopo l'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne, possono essere sezionati nel macello in questione (art. 6 cpv. 3 OMCC).

Ogni singola data di macellazione deve essere comunicata con almeno cinque giorni feriali di anticipo al veterinario ufficiale (VU) competente per il controllo delle carni.

Se la carne ottenuta e i relativi prodotti sono venduti direttamente nell'azienda, tale attività deve essere notificata alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

3.1 Stordimento e dissanguamento

Il detentore di animali deve provvedere affinché

- in caso di uccisione in azienda per la produzione di carne, gli animali vengano immobilizzati in una struttura adeguata e storditi e dissanguati da una persona esperta con sufficiente esperienza pratica ai sensi dell'articolo 177 capoverso 1^{bis} dell'ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali (OPAn);
- in caso di uccisione al pascolo per la produzione di carne, i bovini vengano abbattuti e dissanguati nel rispetto delle condizioni di sicurezza da una persona esperta con sufficiente esperienza pratica ai sensi dell'articolo 177 capoverso 1^{bis} OPAn;
- il dissanguamento venga eseguito dalla persona esperta conformemente alla corretta prassi igienica.

Il processo di stordimento viene effettuato mediante una pistola a proiettile captivo o con pistole o fucili autorizzati dalla legge federale del 20 giugno 1997 sulle armi, gli accessori di armi e le munizioni (Larm, RS 514.54). Inoltre occorre adottare i provvedimenti appropriati per garantire la sicurezza di tutte le persone coinvolte e non coinvolte.

Il detentore degli animali deve documentare chi esegue lo stordimento e il dissanguamento degli animali nei singoli casi. È necessario controllare il successo dello stordimento, il dissanguamento sufficiente e il sopraggiungere del decesso.

Nel caso in cui lo stordimento o il dissanguamento non sia stato eseguito correttamente, occorre garantire l'adozione di misure immediate: a tale scopo, vanno tenuti a disposizione apparecchiature di ricambio per lo stordimento e munizioni di ricambio.

Eventuali problemi avvenuti al momento dello stordimento e del dissanguamento e le misure adottate per porvi rimedio (controllo autonomo) devono essere documentati in modo comprensibile.

Come nei macelli, bisogna garantire la presenza di attrezzature adeguate per la disinfezione dei coltelli e di coltelli di ricambio. In alternativa è necessario un apparecchio mobile per la sterilizzazione dei coltelli.

Il sangue fuoriuscito va raccolto e trasportato al macello insieme alle carcasse rispettando la corretta prassi igienica.

3.2 Trasporto

Gli animali da macello devono essere trasportati unitamente al sangue fuoriuscito in un macello autorizzato, dove la macellazione viene terminata. Il trasporto al macello deve essere effettuato con un rimorchio o un veicolo adatto a tale scopo.

Le carcasse inviate al macello devono essere corredate da un documento di accompagnamento debitamente compilato e dal certificato di controllo degli animali da macello. Sul documento di accompagnamento deve essere registrato il momento dello stordimento e del dissanguamento.

3.3 Macello

Le fasi successive hanno luogo in un macello designato nell'autorizzazione d'esercizio (art. 6 cpv. 3 OMCC).

L'eviscerazione deve essere eseguita a regola d'arte entro 45 minuti dal dissanguamento.

Il sangue fuoriuscito deve essere portato nel macello, dove viene eliminato.

3.4 Richiesta di autorizzazione per l'uccisione in azienda o al pascolo

La richiesta di autorizzazione deve essere presentata all'autorità cantonale competente. Fatte salve ulteriori prescrizioni cantonali, vanno fornite le seguenti informazioni:

- nome della persona responsabile, numero BDTA e indirizzo dell'azienda agricola;
- modalità di uccisione;
- dettagli sui luoghi previsti per i processi di uccisione e macellazione;
- dettagli sul rimorchio e il veicolo da trasporto;
- consenso scritto del macello in cui è prevista la macellazione;
- specie e numero degli animali previsti e numero di giorni a settimana previsti per la macellazione;
- attestato di formazione e di esperienza pratica nello stordimento e nel dissanguamento di bestiame da macello del macellaio;
- per l'abbattimento di bovini al pascolo, occorre in aggiunta l'autorizzazione all'esercizio della caccia del tiratore (per la selvaggina d'allevamento non occorrono ulteriori autorizzazioni oltre a quella per la detenzione di animali selvatici – la corretta prassi igienica e di abbattimento deve essere rispettata anche per la selvaggina d'allevamento).

4 Autorità cantonali

Occorre prestare attenzione in particolare ai seguenti punti:

- in caso di uccisione in azienda, lo stordimento e il dissanguamento del bestiame da macello devono essere sorvegliati a campione, ma almeno una volta all'anno per azienda, da un VU (art. 9a cpv. 4 OMCC). I Cantoni hanno la facoltà di stabilire la frequenza dei campioni nell'arco dell'anno, e possono anche prevedere una sorveglianza permanente da parte del VU;
- in caso di uccisione al pascolo di bovini, il VU deve essere presente e sorvegliare l'abbattimento e il dissanguamento (art. 9a cpv. 5 OMCC);
- i costi e gli emolumenti per il controllo del VU e l'autorizzazione vanno fatturati al titolare dell'autorizzazione in base alla tariffa oraria cantonale per il controllo degli animali da macello e delle carni;
- il numero massimo di animali al giorno e a settimana deve essere stabilito nell'autorizzazione del detentore di animali nonché nell'autorizzazione d'esercizio del macello;
- nell'autorizzazione d'esercizio devono figurare il rimorchio o il veicolo da trasporto e il macello fornito;

- in funzione dei rischi, l'autorità cantonale competente deve controllare se l'azienda soddisfa le condizioni stabilite nell'autorizzazione d'esercizio e garantisce una manutenzione ineccepibile degli impianti e delle attrezzature;
- la durata dell'autorizzazione può essere limitata nel tempo.

Versione: 07.08.2020 / mst, jap