



---

# Promemoria sulla macellazione dei conigli

---



**I consumatori si aspettano che la produzione delle derrate alimentari avvenga in modo sicuro, qualitativamente ineccepibile e rispettoso dell'animale.**

La macellazione dei conigli è soggetta alla legge sulle derrate alimentari e in linea di principio deve dunque aver luogo in macelli autorizzati.

Se i conigli vengono macellati in piccole quantità e immessi direttamente nel commercio al dettaglio (macellazioni occasionali: meno di 10 animali a settimana e meno di 1000 kg l'anno) è possibile un'eccezione a questo principio: i conigli possono essere macellati in fattoria o in un altro luogo adatto. Occorre tuttavia osservare le altre disposizioni stabilite dalla legislazione (legge sulle derrate alimentari, legge sulla protezione degli animali e legge sulle epizootie).

Se la macellazione non avviene esclusivamente per uso personale, vale l'obbligo generale di notifica per tutte le aziende (ODerr, art. 12). Ciò significa che deve essere notificato alle autorità cantonali se nell'azienda si procede a macellazioni e la carne viene messa in commercio. Questo obbligo di notifica permette all'autorità esecutiva cantonale di verificare le registrazioni e le dichiarazioni di conformità alla macellazione, e di poter effettuare controlli a campione degli animali da macello e delle carni.

Le macellazioni per uso personale non rientrano nel campo d'applicazione della legge sulle derrate alimentari. Per la tutela della propria salute è comunque raccomandabile osservare le disposizioni in materia di igiene. Le disposizioni in materia di protezione degli animali e quelle concernenti l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale devono essere rispettate in ogni caso.

L'uso personale esclude la messa in commercio. Quest'ultima comprende non solo la vendita, lo scambio o altre forme di cessione dietro compenso, bensì tutte le forme di cessione, e quindi anche la donazione.

Il presente documento dovrebbe far sì che il delicato processo della macellazione dei conigli possa essere realizzato a regola d'arte anche in caso di macellazioni occasionali, in modo da ottenere un prodotto igienicamente ineccepibile. In esso sono descritti i punti da osservare e indicate le disposizioni legali che lo determinano.

Nei macelli autorizzati	Al di fuori dei macelli autorizzati
<p><b>I. Processo di macellazione</b></p> <p><b>1. Consegna</b></p> <p>Al fine di produrre una derrata alimentare ineccepibile dal punto di vista igienico, possono essere macellati solo conigli sani e puliti (OMCC, art. 9).</p> <p>Le casse da trasporto devono essere concepite in modo tale da poter essere ben pulite e disinfettate (OPAn art. 163, OFE art. 25, OlgM all. 3 n. 3.1).</p> <p>Gli animali introdotti nel macello devono essere macellati quanto prima. Il processo di macellazione deve avanzare costantemente e senza rallentamenti fra le singole fasi di lavoro (OMCC art. 17).</p> <p><b>Esclusione dalla macellazione:</b></p> <p>Non possono essere macellati animali molto insudiciati o manifestamente malati. Anche gli animali ai quali sono stati somministrati medicinali o complementi alimentari, i cui termini d'attesa non sono ancora scaduti, non possono essere macellati (OMCC art. 10).  Gli animali senza dichiarazione sanitaria sono esclusi dalla macellazione (ad eccezione delle macellazioni nella propria azienda).</p>	
Nei macelli autorizzati	Al di fuori dei macelli autorizzati
<p><b>Notifica/dichiarazione sanitaria</b></p> <p>Gli animali che vengono macellati in macelli autorizzati devono essere notificati al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni, nonché essere accompagnati da una dichiarazione sanitaria. In essa il produttore attesta che gli animali sono sani e non sono stati ammalati né trattati nei 10 giorni precedenti la macellazione. Attesta inoltre che gli animali non hanno ricevuto alimenti che possono produrre residui nelle carni in concentrazioni inammissibili. Le dichiarazioni sanitarie devono essere consegnate al controllo delle carni (OMCC art. 23 e 24).</p>	<p><b>Notifica/dichiarazione sanitaria</b></p> <p>Tutti i conigli che per la macellazione vengono portati dall'azienda di detenzione in un altro posto devono essere accompagnati da una dichiarazione sanitaria.</p>
<p><b>Controllo degli animali da macello</b></p> <p>Gli animali da macello devono essere controllati prima della macellazione. Il controllo degli animali da macello, in caso di macellazione occasionale, avviene però soltanto per campionatura (d'intesa con il controllo delle carni). Il controllo può essere effettuato da un veterinario ufficiale anche nell'azienda di provenienza (OMCC art. 27 e 28).</p>	
<p><b>Protezione degli animali</b></p> <p>Se chi riceve gli animali constata che gli animali sono stati curati male (alimentati male, sporchi, artigli lunghi) o sono stati trasportati in casse troppo piccole o con aerazione insufficiente (Conigli di razza Svizzera consiglia una superficie di aerazione equivalente a 1/3 di quella al suolo), così da essere di fronte a un'infrazione alla legge sulla protezione degli animali, deve notificarlo all'autorità cantonale</p>	<p><b>Protezione degli animali</b></p> <p>Nel caso dell'acquisto di animali valgono le stesse disposizioni che nei macelli autorizzati.</p>

d'esecuzione (OMCC art. 25).	
------------------------------	--

Nei macelli autorizzati	Al di fuori dei macelli autorizzati
<p><b>2. Macellazione</b></p> <p><b>Stordimento /dissanguamento</b></p> <p>Può stordire i conigli solo chi dispone delle conoscenze e delle capacità necessarie a tal fine (OPAn art. 177 cpv. 1).</p> <p>Per i conigli sono ammessi diversi tipi di stordimento. Esiste il metodo con pistola a proiettile captivo o a proiettile sparato nel cervello (OPAnMac all. 1 n. 2.5 lett. g), lo stordimento mediante uno strumento che spara a percussione (OPAnMac all. 5 n. 1) e lo stordimento con l'elettricità (OPAnMac all. 2 n. 4.1). Lo stordimento deve essere sempre controllato. In caso di stordimento insufficiente, si deve procedere a un nuovo stordimento prima del dissanguamento (OPAnMac art. 17 e 18).</p> <p>La dislocazione cervicale (spezzare o tirare il collo) non garantisce l'interruzione della facoltà di percezione ed è quindi espressamente proibita, così come lo stordimento con un colpo di bastone.</p> <p>Il dissanguamento deve avvenire entro 20 secondi dallo stordimento (con pistola a proiettile captivo o a proiettile oppure con stordimento con l'elettricità, OPAnMac all. 1 n. 4.1 lett. c); entro 10 secondi dallo stordimento con uno strumento che spara a percussione (OPAnMac all. 5 n. 1). Il dissanguamento avviene tramite recisione, nel collo, di entrambe le carotidi (OPAnMac art. 19).</p> <p>Non è possibile procedere al dissanguamento se l'animale non è stato precedentemente stordito. (OPAn cap. 8).</p> <p>Le reazioni degli animali dopo il corretto stordimento sono (OPAnMac all. 1 n. 3):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. contrazione della muscolatura (inizialmente gli animali restano contratti e dopo circa 10-20 secondi cominciano ad avere convulsioni ritmiche). Il rilassamento immediato senza convulsioni può indicare uno stordimento insufficiente;</li><li>2. aumento della salivazione;</li><li>3. nessuna reazione quando si tocca la cornea;</li><li>4. nessun segnale di respirazione regolare.</li></ol> <p>Segnali di uno stordimento insufficiente sono:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ripresa della respirazione (respiri regolari);</li><li>2. l'animale si alza o alza la testa;</li><li>3. reazione a stimoli dolorosi (incisione per il dissanguamento);</li><li>4. reazione quando si tocca l'occhio (chiusura delle palpebre, spostamento della testa).</li></ol>	
<p><b>Scuoimento</b></p> <p>A questo processo va prestata grande attenzione dal punto di vista igienico. La pelliccia deve essere rimossa dall'animale in modo tale che la carcassa non venga insudiciata. Durante lo scuoimento, la carne non deve entrare in contatto con la pelliccia né con mani o utensili che l'abbiano toccata. Solo così è possibile raggiungere l'obiettivo di avere una derata alimentare igienica. I risultati migliori si ottengono lavorando sull'animale appeso (OIgM all. 3, n. 2.3, OMCC art. 17).</p>	

Nei macelli autorizzati	Al di fuori dei macelli autorizzati
<p><b>Eviscerazione</b></p> <p>Durante l'eviscerazione si deve prestare attenzione al fatto che le mani siano pulite e il contenuto gastrointestinale non contaminino la carcassa dell'animale. Le contaminazioni visibili devono essere asportate con il coltello, i peli liberi tolti con un pezzo di carta asciutta. La carcassa non dovrebbe essere lavata con acqua (OlgM all. 2.3 e 2.4).</p> <p><b>Controllo delle carni</b></p> <p>Nei macelli il controllo delle carni deve in ogni caso avvenire immediatamente dopo la macellazione; in caso di macellazioni occasionali, i controlli avvengono solo per campionatura. Se viene effettuato il controllo delle carni, le interiora devono poter essere attribuite univocamente alla carcassa corrispondente (OMCC art. 39).</p> <p><b>Refrigerazione e trasporto</b></p> <p>Dopo l'eviscerazione e il controllo delle carni, le carcasse devono essere al più presto refrigerate fino a raggiungere una temperatura di 4° C, fatta eccezione per la carne che verrà lavorata a temperatura di macellazione. Durante la refrigerazione, le carcasse non devono toccarsi e un'adeguata aereazione deve garantire che sulle carni non si formi acqua di condensazione.</p> <p>Se le carcasse non vengono lavorate nella stessa azienda nella quale sono state macellate, devono essere trasportate in contenitori puliti, facili da pulire e disinfettare, e devono essere protette da contaminazioni. Le carcasse devono precedentemente essere state completamente scuoiate (OMCC art. 18, ORI art. 13 e 31, OlgM all. 3 n. 1.2).</p>	
<p><b>3. Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (rifiuti della macellazione)</b></p> <p>I sottoprodotti di origine animale non devono pregiudicare le derrate alimentari né attraverso l'odore né sporcandole. Devono essere rimossi il più presto possibile dai locali nei quali si trattano le derrate alimentari ed eliminati in modo appropriato (ORI art. 16, OlgM all. 1 n. 1.9 e 1.10, OESA art. 10 e 20).</p>	

Nei macelli autorizzati	Al di fuori dei macelli autorizzati
<p><b>II. Igiene generale</b></p>	
<p><b>1. Personale</b></p>	
<p>Chi tratta derrate alimentari deve curare la propria igiene e pulizia personale. Mani e avambracci devono essere accuratamente lavati (nei macelli autorizzati è prescritta anche la disinfezione) e devono essere sempre rilavati prima di iniziare a lavorare, prima di riprendere il lavoro dopo una pausa, dopo ogni contaminazione e dopo essere entrati in contatto con altri animali. Gli indumenti di lavoro devono essere puliti. Nei locali in cui si lavora con derrate alimentari non si può mangiare, bere e nemmeno fumare. (ORI art. 21, OIgm all. 3)</p>	
<p><b>2. Attrezzature e utensili</b></p> <p>Locali e utensili devono essere concepiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati. Pulizia e disinfezione vanno effettuate alla fine di ogni giornata lavorativa o dopo un forte insudiciamento. Il materiale di pulizia e disinfezione deve essere conservato fuori dai locali di lavoro.</p> <p>Si deve accuratamente evitare la contaminazione delle carni dovuta a contatto con pareti, pavimenti e attrezzature (OIgm all. 1 e all. 3).</p> <p>Tra un'operazione e l'altra, i coltelli devono essere disinfettati in un'installazione con acqua alla temperatura di 82° C o con un procedimento alternativo che abbia lo stesso effetto (OIgm all. 1, n. 1.7)</p>	<p><b>2. Attrezzature e utensili</b></p> <p>Il luogo di lavoro deve essere pulito e facile da pulire.</p> <p>Si deve accuratamente evitare la contaminazione delle carni dovuta a contatto con pareti, pavimenti e attrezzature (OIgm all. 1 e all. 3).</p> <p>I coltelli possono essere disinfettati in un contenitore con acqua bollente.</p>
<p><b>III. Controllo autonomo</b></p>	
<p>Chi produce, tratta o consegna derrate alimentari è responsabile, nell'ambito della sua attività, che le merci rispettino i requisiti legali. È tenuto al controllo autonomo e alla sua documentazione (OMCC art. 20, ODerr art. 49-55).</p> <p>La documentazione deve essere conservata per tre anni (vedi modello nella pagina seguente) (OMCC art. 40).</p>	<p>Chi macella animali nell'azienda di detenzione e li consegna, è responsabile per la sicurezza della derrata alimentare (OMCC art. 20, ODerr art. 49 cpv. 1 e art. 50).</p>

## Check list macellazione dei conigli

### Controllo autonomo della macellazione dei conigli

1	<b>Numero di autorizzazione del macello</b> (n. RIS, n. BDTA)	.....
2	<b>Data di macellazione</b>	.....
3	<b>Persona responsabile</b> Cognome, nome  Indirizzo  NPA e località	..... .....
4	<b>Animali</b> <b>Consegna animali</b> Numero di animali in ordine Rispetto della legge sulla protezione degli animali  <b>Casse da trasporto</b> Pulite Nessun pericolo di ferimento Spazio adatto all'animale Facili da pulire  <b>Dichiarazioni sanitarie presenti</b>  <b>Tipo di stordimento</b> Pistola a proiettile captivo o sparato Strumento che spara a percussione Elettricità Altro  <b>Controllo visivo della carcassa</b> Numero in ordine  Difetti, tipo di difetto	..... <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no → mancanza:  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  ..... .....
5	<b>Igiene</b> Disinfezione ad acqua calda funzionante Possibilità di lavarsi le mani funzionante Dispenser di sapone e disinfettante funzionante Cambio di coltello dopo lo scuoiamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	<b>Deposito</b> Temperatura della cella frigorifera Capienza sufficiente	..... <input type="checkbox"/>
7	<b>Eliminazione</b> Luogo risp. procedura dell'eliminazione	.....
8	<b>Pulizia e disinfezione</b> Pulizia e disinfezione del locale di macellazione Pulizia e disinfezione dei materiali Disinfettante	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> .....

9	Luogo, data .....	Firma .....
---	----------------------	----------------

#### IV. Legislazione

Legge sulle derrate alimentari	LDerr	SR 817.0
Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso	ODerr	SR 817.02
Ordinanza sui requisiti igienici	ORI	SR 817.024.1
Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni	OMCC	SR 817.190
Ordinanza concernente l'igiene nella macellazione	OlgM	SR 817.190.1
Ordinanza sulla protezione degli animali	OPAn	SR 455.1
Ordinanza concernente la protezione degli animali nella macellazione	OPAnMac	SR 455.110.2
Ordinanza concernente la produzione primaria	OPPrim	SR 916.020
Autocontrollo in macelli con un'esigua capacità produttiva		Info BVET
Manuale per il controllo dei processi nella macellazione <i>Solo in tedesco e francese</i>	Handbuch zur Kontrolle der Prozesse bei der Schlachtung – Schlachtprozesskontrollheft	Info BVET
Informazioni tecniche - protezione degli animali Macellazione dei conigli		Info BVET
Definizione di uso privato <i>Solo in tedesco e francese</i>	Definition Eigengebrauch	Info BVET