



Promemoria

Uccisione in azienda e al pascolo nell'effettivo di provenienza per la produzione di carne - Spiegazione delle definizioni e indicazioni per il rilascio di un'autorizzazione

1 Situazione iniziale

Dal 1° luglio 2020, lo stordimento e il dissanguamento di animali, vale a dire la loro uccisione, nell'effettivo 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 questo processo, 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 nell'effettivo di provenienza per la produzione di carne.

2 Definizioni

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

L'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne è soggetta a un obbligo d'autorizzazione dell'autorità cantonale competente. Ogni animale da macello è soggetto ai controlli del bestiame da macello e delle carni perché la carne così ottenuta possa essere immessa sul mercato.

2.1.1 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 uccisi in azienda e destinati alla macellazione devono essere immobilizzati per lo stordimento conformemente alle disposizioni sulla protezione degli animali.

2.1.2 Uccisione al pascolo di animali della specie bovina a partire da quattro mesi di vita per la produzione di carne (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 a partire da quattro mesi di vita.

2.2 Delimitazioni per l'uccisione in azienda o al pascolo

2.2.1 Macellazione per uso domestico privato (macellazione domestica)

Con macellazione per uso domestico privato si intende la macellazione di bestiame da macello,

volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina d'allevamento e ratiti nell'effettivo di provenienza destinata al consumo all'interno della propria economia domestica o cerchia familiare. Anche tutta la trasformazione delle carcasse avviene nell'effettivo di provenienza. La cessione a terzi e l'immissione sul mercato dei prodotti di macellazione sono vietate. 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:

- i requisiti previsti dalla protezione degli animali e dalla legislazione in materia di epizootie devono essere rispettati;
- le carcasse e parti di esse non possono essere sezionate o trasformate al di fuori dell'effettivo di provenienza.

2.2.2 Uccisione di selvaggina d'allevamento per la produzione di carne

Ai sensi dell'articolo 90 dell'ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali (OPAn; RS 455.1), le aziende che detengono o utilizzano animali selvatici («selvaggina d'allevamento») a titolo professionale per la produzione di carne sono soggette a un obbligo d'autorizzazione. I requisiti che si applicano allo stordimento e al dissanguamento della selvaggina d'allevamento vengono esaminati nell'ambito del rilascio dell'autorizzazione per la detenzione a titolo professionale di animali selvatici.

3 Requisiti

L'uccisione in azienda o al pascolo per la produzione di carne costituisce una fase del processo di macellazione eseguita anticipatamente nell'effettivo 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 per la produzione di carne necessita sempre di un'autorizzazione dell'autorità cantonale competente, rilasciata al detentore degli animali. Il suo rilascio presuppone il rispetto di tutti i requisiti stabiliti dalla legislazione sulla protezione degli animali, le epizootie e le derrate alimentari. Devono inoltre essere adempiute tutte le condizioni in materia di attrezzature (apparecchiature di stordimento e di ricambio e loro manutenzione), di competenza professionale, di formazione e formazione continua del personale addetto e di igiene generale.

Nell'autorizzazione d'esercizio del macello deve 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 in modo da programmare 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 ai sensi dell'articolo 177 capoverso 1bis 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 ai sensi dell'articolo 177 capoverso 1bis OPAn;
- il dissanguamento venga eseguito dalla persona esperta conformemente alla corretta prassi igienica.

I metodi di stordimento consentiti nell'ambito dell'uccisione in azienda e al pascolo sono:

- elettronarcosi;
- proiettile captivo nel cervello;
- proiettile libero nel cervello.

Al maneggio delle armi a proiettile libero si applicano le disposizioni della legge federale del 20 giugno 1997 sulle armi, gli accessori di armi e le munizioni (LArm, RS 514.54). È necessario adottare misure appropriate per garantire la sicurezza di tutte le persone.

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 siano stati eseguiti correttamente, occorre garantire l'adozione di misure immediate: a tale scopo, vanno tenute 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 alla 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 alla carcassa rispettando la corretta prassi igienica.

3.2 Trasporto

Le carcasse devono essere trasportate 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 della carcassa deve essere eseguita correttamente entro 90 minuti dallo stordimento e dal dissanguamento.

Il sangue fuoriuscito deve essere portato al macello per essere utilizzato o eliminato.

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

La domanda di autorizzazione deve essere presentata all'autorità cantonale competente. Devono essere fornite le seguenti informazioni (fatte salve ulteriori disposizioni cantonali):

- detentore degli animali, numero BDTA e indirizzo dell'azienda agricola;
- metodo di stordimento;

- 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 il sezionamento delle carcasse;
- categoria/e di animali e numero di uccisioni in azienda e al pascolo per anno, con una spiegazione di come sono distribuite nel corso dell'anno;
- attestato di formazione e di esperienza pratica nello stordimento e nel dissanguamento di bestiame da macello del macellaio;
- l'autorizzazione all'esercizio della caccia in corso di validità del tiratore per l'abbattimento di bovini al pascolo.

4 Autorità cantonali

Occorre prestare attenzione in particolare ai seguenti punti:

- in caso di uccisione in azienda, lo stordimento e il dissanguamento degli animali devono essere sorvegliati a campione, ma almeno una volta all'anno per azienda, da un VU (art. 9a cpv. 6 OMCC); i Cantoni stessi hanno la facoltà di stabilire la frequenza dei campioni nell'arco dell'anno;
- in caso di uccisione al pascolo, il VU deve essere presente e sorvegliare l'abbattimento e il dissanguamento (art. 9a cpv. 7 OMCC);
- i costi e gli emolumenti per i controlli del VU e l'autorizzazione vanno fatturati al detentore degli animali 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 rifornito;
- 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: 08.10.2024