



Direttive tecniche - Procedura d'autorizzazione dei macelli

del 24 maggio 2006 (rev. giugno 2008)

L'Ufficio federale di veterinaria *UFV* (Ufficio federale),

visti gli articoli 36 e 37 della legge federale del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0) e a complemento dell'articolo 17 LDerr e all'articolo 4 dell'ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190)

emana le seguenti direttive:

I. Scopo e campo d'applicazione

1. Le presenti direttive disciplinano le procedure d'autorizzazione e di controllo dei macelli. Esse mirano a garantire un'esecuzione equivalente della vigente legislazione sull'igiene delle carni basandosi su criteri uniformi.

II. Obbligato di autorizzazione

2. Tutti i macelli devono essere titolari di un'autorizzazione.
3. Non sottostanno all'obbligo di autorizzazione gli stabilimenti delle categorie seguenti:
 - a. stabilimenti nei quali le macellazioni occasionali sono inferiori a 10 animali fra volatili da cortile, conigli domestici o ratiti la settimana e la produzione è di al massimo 1000 kg l'anno;
 - b. stabilimenti nei quali si macella selvaggina diversa della selvaggina d'allevamento biungolata e animali diversi da mammiferi e uccelli e le quantità di carne risultanti dalla macellazione non superano i 30 000 kg di carne l'anno;
 - c. aziende agricole in cui gli animali sono macellati unicamente per uso personale.
4. Le autorizzazioni d'esercizio rilasciate secondo l'ordinanza del 1° marzo 1995 sull'igiene delle carni devono essere verificate ed adattate conformemente alle disposizioni delle presenti direttive.
5. Prima della messa in servizio di nuovi locali o di locali trasformati, è possibile rilasciare un'autorizzazione d'esercizio provvisoria della durata massima di tre mesi prima dell'autorizzazione d'esercizio definitiva qualora da una visita in loco risulti che l'impianto soddisfa le prescrizioni riguardanti le infrastrutture e le attrezzature. L'autorizzazione provvisoria può essere prorogata una volta per al massimo tre mesi.

III. Domanda d'autorizzazione

6. I macelli che sono già in possesso di un riconoscimento quale azienda d'esportazione ai sensi dell'articolo 5 dell'ordinanza del 20 aprile 1988 concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali (OITE, RS 916.443.11) o che sono titolari di un'autorizzazione d'esercizio valida rilasciata conformemente all'articolo 11 dell'ordinanza del 1° marzo 1995 sull'igiene delle carni non devono inoltrare una domanda d'autorizzazione. Tali macelli saranno contattati dall'autorità cantonale competente.
7. I macelli che non adempiono i criteri di cui al numero 6 devono inoltrare una domanda d'autorizzazione d'esercizio presso l'autorità cantonale competente. Alla domanda devono essere allegati i documenti figuranti all'articolo 8 OMCC.

IV. Determinazione della frequenza di macellazione

8. Per stabilire la frequenza massima di macellazione all'ora e al giorno per ogni specie animale, è necessario basarsi sui seguenti criteri:
 - a. capacità di stabulazione;
 - b. attrezzatura utilizzata per lo stordimento;
 - c. numero e sistemazione dei posti di lavoro per il controllo delle carni;
 - d. tempo necessario per il controllo delle carni per ogni specie animale;
 - e. capienza dei locali frigoriferi.
9. L'allegato 2 fornisce dei criteri uniformi per valutare la frequenza di macellazione richiesta dallo stabilimento e per fissarla nell'autorizzazione d'esercizio.

V. Estensione e verifica dell'autocontrollo

10. Qualsiasi macello, indipendentemente dalla sua capacità, deve disporre di un piano d'autocontrollo che, nell'ambito delle procedure d'ispezione, deve essere verificato secondo i criteri definiti nell'allegato 3.
11. La natura, l'estensione e la documentazione dell'autocontrollo devono essere adatte allo stabilimento. A questo scopo, lo stabilimento deve disporre di informazioni e documentazioni concernente l'effetto delle procedure d'autocontrollo seguenti:
 - a. formazione del personale con riguardo all'igiene e alla gestione di lavoro;
 - b. igiene del personale;
 - c. pulizia e disinfezione;
 - d. manutenzione delle attrezzature (piani di manutenzione), comprese le verifiche del loro funzionamento;
 - e. controllo della temperatura;
 - f. lotta contro gli animali infestanti;
 - g. controllo della qualità dell'acqua;
 - h. procedure basate sul sistema HACCP;
 - i. tracciabilità;
 - j. controllo del prodotto;

VI. Modalità d'esecuzione del controllo dello stabilimento

12. La verifica del rispetto delle esigenze che il macello deve adempiere comprende: l'ispezione dell'infrastruttura, dei locali e delle attrezzature come pure la verifica dei processi e delle attività secondo i criteri definiti nell'allegato 4.
13. Per quanto concerne l'infrastruttura, i locali e le attrezzature, vanno valutati in particolare i seguenti aspetti:

- a. la concezione dei locali e delle attrezzature, compresa la separazione tra la zona pulita e quella sporca (spostamenti del personale, chiuse d'igiene per la decontaminazione, flusso di merci e di materiale, eliminazione dei sottoprodotti);
 - b. il settore esterno del macello e le vie d'accesso;
 - c. lo stato e la manutenzione dei locali e delle attrezzature.
14. La verifica dei processi e delle attività richiede che lo stabilimento sia in funzione e deve garantire che siano rispettate (cfr. allegato 4):
- a. le misure d'igiene da adottare prima, durante e dopo la macellazione nonché durante lo svolgimento di ogni tappa;
 - b. le misure per assicurare gli aspetti della protezione degli animali;
 - c. le misure che garantiscono la salute animale;
 - d. le misure d'igiene insieme alla eliminazione dei sottoprodotti.

VII. Decisione e rilascio dell'autorizzazione d'esercizio

15. Le osservazioni fatte e le non conformità riscontrate durante l'ispezione e il controllo del piano d'autocontrollo devono essere valutate e ponderate. In caso contrario, è necessario esigere l'adempimento di determinati oneri per garantire a mettere rimedio alle carenze. Vanno fissati dei termini per il rimedio alle carenze ed è necessario verificare che siano rispettati.
16. L'autorizzazione d'esercizio deve stabilire la frequenza massima di macellazione all'ora e al giorno per ogni specie animale autorizzata. L'autorità competente può inoltre ordinare il rispetto di condizioni supplementari quali ad esempio condizioni generali per la macellazione sanitaria, l'occupazione dei posti di lavoro per il controllo delle carni nella catena di macellazione rispettivamente la presenza del veterinario ufficiale.
17. La durata dell'autorizzazione può essere adattata a seconda della situazione particolare. Nel caso in cui le condizioni debbano essere adeguate entro un termine preciso o qualora il veterinario cantonale sia a conoscenza di cambiamenti futuri, la validità dell'autorizzazione può essere adattata a tali circostanze.
18. L'autorizzazione d'esercizio può essere revocata qualora:
- a. le condizioni contenute nell'autorizzazione d'esercizio non siano soddisfatte;
 - b. l'igiene della macellazione sia stata oggetto di ripetute contestazioni;
 - c. non sia stato posto rimedio alle carenze entro il termine fissato.
19. Per i nuovi locali o i locali trasformati, conformemente all'articolo 8 capoverso 6 OMCC, può essere rilasciata un'autorizzazione d'esercizio provvisoria della durata massima di tre mesi prima dell'autorizzazione definitiva. Tale autorizzazione può essere prorogata una volta per al massimo tre mesi. Durante questo periodo va effettuata una nuova ispezione dopo la messa in funzione delle installazioni. Questo secondo controllo comprende tutti i punti della procedura d'ispezione conformemente alle sezioni VI e VII e tiene conto dei risultati del primo controllo.
20. I macelli che beneficiano di un'autorizzazione provvisoria possono mettere in commercio i loro prodotti sin dal primo giorno di validità dell'autorizzazione; tali macelli devono essere notificati all'UFV affinché siano pubblicati nell'elenco degli stabilimenti.

VIII. Attribuzione di un numero d'autorizzazione

21. Sono ammessi come numero d'autorizzazione:
- a. il numero di controllo ufficiale per le aziende d'esportazione ai sensi dell'art. 70 OITE;

- b. per tutti gli altri macelli in Svizzera, il numero dello stabilimento figurante nel Registro delle imprese e degli stabilimenti (RIS); per gli stabilimenti situati sul territorio del Principato di Liechtenstein il numero del sistema d'identificazione delle persone (PEID).

- 22. 24. L'autorizzazione d'esercizio e il numero d'identificazione valgono per il macello
- 23. al quale sono stati assegnati e rimangono validi anche dopo un cambiamento di proprietario.

IX. Bollo di idoneità al consumo

- 24. I macelli autorizzati conformemente alle presenti direttive e quelli che beneficiano di un'autorizzazione provvisoria devono utilizzare il bollo di idoneità al consumo di cui all'allegato 9 dell'ordinanza del DFE del 23 novembre 2005 concernente l'igiene della macellazione (OlgM; RS 817.190.1).
- 25. Il numero d'autorizzazione vale come numero d'identificazione del macello.
- 26. Fino al 31 dicembre 2006, invece del bollo di idoneità al consumo (allegato 9 OlgM) si potrà ancora utilizzare il bollo del controllo delle carni secondo il modello che figura nell'allegato 5 dell'ordinanza del 3 marzo 1995 sul controllo delle carni.

X. Notifica presso l'UFV degli stabilimenti autorizzati:

- 27. Prima di effettuare la notifica, il Servizio cantonale competente deve assicurarsi che il macello sia registrato conformemente alle esigenze di cui all'articolo 3 dell'ordinanza del 30 giugno 1993 sul registro delle imprese e degli stabilimenti. Inoltre, tale Servizio fa registrare il macello conformemente alle esigenze dell'articolo 7 dell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizootie (OFE; RS 916.401) qualora lo stabilimento sia destinato alla macellazione di bestiame da macello.
- 28. Il Servizio cantonale competente notifica all'Ufficio federale di veterinaria i macelli autorizzati e quelli provvisoriamente autorizzati in virtù dell'articolo 8 capoverso 6 OMCC. La notifica, che comprende una domanda di pubblicazione, deve essere trasmessa all'UFV sul formulario di cui all'allegato 1 oppure, se il Cantone ha accesso alla banca dati centrale della Confederazione, essa va registrata direttamente nella banca dati. In accordo con i Cantoni, l'Ufficio federale può permettere altre procedure di notifica. La notifica o l'iscrizione devono contenere tutti i dati necessari alla pubblicazione. Le domande incomplete o equivoche saranno respinte.
- 29. I cambiamenti d'indirizzo devono essere notificati dal Servizio cantonale competente. Tutti gli altri cambiamenti, in particolare i cambiamenti d'attività e di altri dati, devono essere comunicati all'Ufficio federale conformemente al formulario di notifica dell'allegato 1 se sono pertinenti ai fini della pubblicazione dello stabilimento.

XI. Banca dati centrale

- 30. L'Ufficio federale di veterinaria utilizza e aggiorna una banca dati nella quale sono registrati i dati degli stabilimenti autorizzati che sono pertinenti ai fini della pubblicazione dell'elenco degli stabilimenti.
- 31. Nella banca dati devono figurare almeno i dati dello stabilimento indicati sul formulario di notifica.
- 32. I Cantoni che hanno accesso diretto alla banca dati centrale possono inoltre inserire ed amministrare altri dati, in particolare quelli concernenti i risultati dei controlli o la persona responsabile della sicurezza alimentare.

XII. Pubblicazione degli stabilimenti autorizzati da parte dell'Ufficio federale di veterinaria

33. L'Ufficio federale di veterinaria crea una pagina Internet sulla quale è possibile consultare gli elenchi degli stabilimenti del settore alimentare classificati in base ai diversi prodotti di origine animale ai sensi dell'articolo 8 OMCC e dell'articolo 13 dell'ordinanza del 23 novembre 2005 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (O-Derr; RS 817.02).
34. Il repertorio di cui al punto 34 consiste in una pagina unica in lingua tedesca, francese, italiana e inglese.
35. La suddetta pagina consente di accedere al contenuto della banca dati e permette di:
 - a. consultare gli elenchi degli stabilimenti del settore alimentare classificati secondo le loro attività;
 - b. trovare tutti gli stabilimenti autorizzati del settore alimentare in base al numero d'autorizzazione, al numero RIS (per gli stabilimenti del Liechtenstein vale il numero PEID) nonché al nome o all'indirizzo.
36. Sono autorizzati ad accedere a questa pagina:
 - a. gli Uffici federali competenti;
 - b. i Servizi amministrativi cantonali competenti;
 - c. gli stabilimenti del settore alimentare coinvolte;
37. i servizi competenti dei nostri partner commerciali.

XIII. Entrata in vigore

Le presenti direttive entrano in vigore il 1° giugno 2006.

Berna, 24 maggio 2006

UFFICIO FEDERALE DI VETERINARIA

Allegati

- Allegato 1:* *Formulario di notifica per i macelli autorizzati*
- Allegato 2:* Criteri uniformi per valutare la frequenza di macellazione richiesta dallo stabilimento e per fissarla nell'autorizzazione d'esercizio
- Allegato 3:* Guida per la valutazione uniforme dell'autocontrollo
- Allegato 4:* Guida per la valutazione uniforme dei processi e delle attività riguardanti la macellazione di animali da macello