

Rapporto esplicativo concernente la modifica dell'ordinanza del DFI con- cernente l'igiene nella macellazione (OlgM)

20.05.2020

I. Situazione iniziale

Nel quadro della revisione del diritto in materia di derrate alimentari, entrata in vigore il 1° maggio 2017, l'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC, RS 817.190) è stata sottoposta a una revisione totale, mentre l'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM, RS 817.190.1) è stata riveduta parzialmente.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 1 numero 5 capoversi 1^{bis} e 3

L'obbligo di disporre di uno spogliatoio e di servizi igienici separati per le persone che trattano volatili vivi o che spiumano volatili è sproporzionato per le aziende con un'esigua capacità produttiva ai sensi dell'articolo 3 lettera m OMCC e deve pertanto applicarsi solo alle grandi aziende. Questa disposizione viene integrata di conseguenza nel capoverso 3. Per motivi di sistematica viene creato un nuovo capoverso 1^{bis} ed eliminato il capoverso 3.

Allegato 3

Numero 2.1 capoverso 2

Nella versione tedesca della presente ordinanza, per uniformare la terminologia con l'OMCC il termine «zerlegen» è stato sostituito con «zerteilen». Poiché nella versione italiana delle due ordinanze in questione entrambi i termini sono stati resi con «sezionamento», non occorre alcuna modifica nel testo italiano.

Numero 2.3 capoverso 6^{bis}

Al capoverso 1 è stata apportata una precisazione nella versione francese.

Qualora siano destinati a ulteriore trasformazione in derrate alimentari, gli stomaci devono essere puliti e sbiancati. Se si tratta però di stomaci di vitelli destinati alla produzione di caglio, essi vanno soltanto svuotati.

Allegati 5 e 6

Nel nuovo regolamento sui controlli ufficiali¹, l'UE per i vitelli ha elevato il limite d'età da sei settimane a otto mesi. Questa modifica viene ora recepita anche nella legislazione svizzera relativa all'igiene nella

¹ Legislazione sugli alimenti e sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, sul materiale riproduttivo vegetale, sui prodotti fitosanitari e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n.



macellazione. Tale adeguamento faciliterà il lavoro di controllo delle carni e aiuterà a evitare errori nella statistica annuale sulle macellazioni di bovini. Esso riguarda tuttavia soltanto aspetti relativi all'igiene della carne, e non la distinzione, rilevante ai fini della classificazione della carne, tra vitelli e bovini. Un impegno volontario per evitare la malattia del muscolo bianco è stato assunto dagli operatori del settore.

Allegato 7 numero 1.1.5 lettera a

La carcassa intera non è idonea al consumo e deve essere eliminata come sottoprodotto di origine animale non soltanto quando un'alterazione estremamente grave con disturbo del benessere generale a causa di malattie infiammatorie è constatata al pericardio, ma anche se tale alterazione interessa il cuore. La disposizione va pertanto completata di conseguenza.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/249 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.