



Allegato 2 - Criteri uniformi per valutare la frequenza di macellazione richiesta dallo stabilimento e per fissarla nell'autorizzazione d'esercizio

Per stabilire la frequenza massima di macellazione per ora e la quantità massima di macellazione al giorno per ogni specie animale, è necessario che lo stabilimento presenti un dossier recante le indicazioni seguenti in base alle quali sarà effettuata la valutazione:

- 1. Capacità di stabulazione degli animali**
 - 2. Attrezzatura utilizzata per lo stordimento**
 - 3. Numero e sistemazione dei posti di lavoro per il controllo delle carni**
 - 4. Tempo necessario per il controllo delle carni per ogni specie animale**
 - 5. Capienza dei locali frigoriferi**
-

1 Capacità di stabulazione degli animali

1.1 La capacità di stabulazione degli animali deve corrispondere alla frequenza di macellazione richiesta. Valore indicativo: una capacità di stabulazione pari ad almeno 2 ore di macellazione per i suini e ad 1 ora per tutte le altre specie di animali.

1.2 Per la stabulazione (bisogno di spazio), si fa riferimento alle disposizioni dell'ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali (OPAn; RS 455.1):

- a. allegato 4, requisiti per una detenzione in attesa della macellazione inferiore alle 4 ore;
- b. allegato 1, requisiti per una detenzione in attesa della macellazione superiore alle 4 ore.

1.3 Per facilitare la verifica della densità di occupazione massima nei box di separazione, si consiglia di indicare la densità di occupazione massima per box e per specie animale.

2 Attrezzatura utilizzata per lo stordimento¹

2.1 La frequenza di macellazione deve essere adattata all'attrezzatura utilizzata per lo stordimento.

2.2 Per stabilire la capacità massima dell'attrezzatura per lo stordimento (numero di animali per ora) si terrà conto:

- a. del sistema di conduzione degli animali;
- b. del tipo di stordimento;
- c. delle misure che consentono di garantire lo stato di insensibilità e di incoscienza fino alla fine del dissanguamento (parametri determinanti per la protezione degli animali);
- d. del tempo trascorso tra la fine dello stordimento e l'inizio del dissanguamento.

2.3 Dopo aver effettuato il taglio per il dissanguamento, il successivo lavoro di macellazione può essere effettuato unicamente se l'animale è morto. Valore indicativo: il dissanguamento deve durare almeno 3 minuti.

¹ Si veda l'ordinanza dell'USAV del 12 agosto 2010 concernente la protezione degli animali nella macellazione (OPAnMac).

3 Numero e sistemazione dei posti di lavoro per il controllo delle carni

Il numero dei posti necessari dipende dalla frequenza di macellazione massima richiesta dal macello conformemente all'articolo 6 capoverso 1 lettera b OMCC e dal numero di controllori delle carni stabilito dal Cantone conformemente all'articolo 52 OMCC.

4 Tempo necessario per il controllo delle carni per ogni specie animale

4.1 Il tempo richiesto per il controllo delle carni è disciplinato all'articolo 9 OlgM; i tempi minimi sono i seguenti:

- a. per gli animali della specie bovina di età superiore a sei settimane: 4 minuti;
- b. per gli animali della specie bovina di età inferiore a sei settimane: 2 minuti;
- c. per gli animali delle specie ovina e caprina: 1 minuto;
- d. per gli animali della specie suina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 1 minuto;
- e. per gli animali della specie equina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 4 minuti;
- f. per altro bestiame da macello: 2 minuti;
- g. per le lepri e la selvaggina da penna: 1 minuto;
- h. per altra selvaggina (senza campionamento ai fini dell'esame trichinoscopico): 2 minuti
- i. per i volatili da cortile e i conigli domestici: 2,5 secondi.

4.2 Gli intervalli di tempo si applicano all'esame completo di carcasse e di parti di esse senza contestazioni sostanziali ed eseguito in condizioni favorevoli sia dal profilo tecnico-aziendale che da quello del personale. L'esame può essere ripartito su differenti postazioni di lavoro.

4.3 I tempi necessari alle attività relative al controllo delle carni indipendentemente dalla specie animale (pulizia e disinfezione regolari delle mani e degli utensili, registrazione delle constatazioni fatte) devono essere tenuti in considerazione per definire il numero di controllori delle carni necessari lungo la catena di macellazione.

4.4 Per calcolare il numero di persone necessarie al controllo delle carni in una grande azienda non si deve considerare unicamente il numero di controllori delle carni necessari sulla linea di macellazione. Si deve tener conto anche di altri aspetti quali gli orari di lavoro dell'azienda, il tempo previsto per il prelievo di campioni, per altre analisi e il lavoro amministrativo. Vanno pure considerate le assenze per ferie o formazione.

5 Capienza dei locali frigoriferi

5.1 La capacità dei locali frigoriferi deve corrispondere alla quantità massima di macellazioni al giorno e all'organizzazione dell'azienda.

5.2 L'efficacia dell'impianto di refrigerazione deve essere tenuta in considerazione in rapporto alla capacità effettiva dei locali frigoriferi. Valore indicativo: le mezzene di maiale devono aver raggiunto una temperatura di 7 °C dopo 24 ore. Dopo 10 ore di refrigerazione, la temperatura delle carcasse bovine non deve superare i 20 °C.

5.3 I locali frigoriferi tenuti in considerazione per la capacità di refrigerazione indicata devono essere effettivamente disponibili al momento della macellazione.

5.4 Il locale frigorifero sanitario chiudibile a chiave o i reparti analoghi chiudibili a chiave per la conservazione delle carcasse contestate o sequestrate non devono essere inclusi nel calcolo della capacità di refrigerazione dello stabilimento e devono essere utilizzati esclusivamente per lo scopo previsto.

5.5. La stima della capacità di refrigerazione deve tenere conto dello spazio necessario sul nastro secondo lo schema indicato qui di seguito (valori indicativi):

- | | | |
|----|---|--------------------|
| a. | 1 animale di grossa taglia, cavallo in due mezzene | 0,7 m del nastro; |
| b. | 1 bovino di meno di 8 mesi di età in due mezzene | 0,5 m del nastro; |
| c. | 1 pecora, agnello, capra in due mezzene con un gancio per ogni metà | 0,4 m del nastro; |
| d. | 1 pecora, agnello, capra interi con un gancio | 0,3 m del nastro; |
| e. | 1 maiale in due mezzane ognuna con un gancio | 0,4 m del nastro; |
| f. | 1 maiale in due mezzene con un doppio gancio | 0,3 m del nastro; |
| g. | 1 pollo all'ingrasso con un gancio | 0,15 m del nastro. |

Stato: 1° giugno 2017