



## **Direttive tecniche**

concernenti la

# **procedura d'autorizzazione dei macelli e degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina**

del 1° giugno 2017

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV),

visti gli articoli 42 e 44 della legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari (LDerr; RS 817.0) e a complemento dell'articolo 11 LDerr e dell'articolo 49 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 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 e degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina. Esse mirano a garantire un'esecuzione equivalente della vigente legislazione sull'igiene delle carni basandosi su criteri uniformi.

## **II Obbligo di autorizzazione**

2. Tutti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina sono soggetti all'obbligo di autorizzazione.
3. Non sono soggetti 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. macelli nei quali si macellano animali diversi da mammiferi e uccelli (ad es. pesce o rane) 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. Prima della messa in servizio di nuovi locali o di locali trasformati e prima dell'autorizzazione d'esercizio definitiva, è possibile rilasciare un'autorizzazione d'esercizio provvisoria della durata massima di tre mesi 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 un massimo di tre mesi.

### **III Domanda d'autorizzazione**

5. I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono inoltrare una domanda d'autorizzazione d'esercizio presso l'autorità cantonale competente. Alla domanda devono essere allegati i documenti figuranti all'articolo 6 OMCC.

### **IV Determinazione della frequenza di macellazione**

6. 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.
7. L'allegato 1 fornisce criteri uniformi per valutare la frequenza di macellazione richiesta dallo stabilimento e per fissarla nell'autorizzazione d'esercizio.

### **V Estensione e verifica del controllo autonomo**

8. Qualsiasi macello, indipendentemente dalla sua capacità, deve disporre di un piano di controllo autonomo che, nell'ambito delle procedure d'ispezione, deve essere verificato secondo i criteri definiti nell'allegato 3.
9. La natura, l'estensione e la documentazione del controllo autonomo devono essere adattate allo stabilimento. A questo scopo, lo stabilimento deve disporre di informazioni e documentazioni concernente l'effetto delle procedure di controllo autonomo 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 Estensione del controllo dello stabilimento**

10. La verifica del rispetto dei requisiti 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.
11. 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. gli spazi esterni del macello e le vie d'accesso;
  - c. lo stato e la manutenzione dei locali e delle attrezzature.
12. 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 che garantiscono la protezione degli animali;
- c. le misure che garantiscono la salute animale;
- d. le misure d'igiene durante l'eliminazione dei sottoprodotti.

## **VII Decisione e rilascio dell'autorizzazione d'esercizio**

13. 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 che si ponga rimedio alle carenze. Vanno fissati dei termini per il rimedio alle carenze ed è necessario verificare che siano rispettati.
14. 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.
15. 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.
16. L'autorizzazione d'esercizio può essere revocata qualora:
  - a. le condizioni in essa contenute 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.
17. Per i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina nuovi o ristrutturati, conformemente all'articolo 6 capoverso 5 OMCC, prima dell'autorizzazione definitiva può essere rilasciata un'autorizzazione d'esercizio provvisoria della durata massima di tre mesi. Tale autorizzazione può essere prorogata una volta per un massimo di 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 e tiene conto dei risultati del primo controllo.
18. I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina 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'USAV affinché siano pubblicati nell'elenco degli stabilimenti.

## **VIII Attribuzione di un numero d'autorizzazione**

19. Sono ammessi come numero d'autorizzazione:
  - a. per le aziende d'esportazione riconosciute precedentemente nell'UE il numero di controllo ufficiale dell'UE;
  - b. per tutti gli altri macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina in Svizzera, il numero dello stabilimento figurante nel Registro delle imprese e degli stabilimenti (RIS); per i macelli situati sul territorio del Principato di Liechtenstein il numero del sistema d'identificazione delle persone (PEID).
20. L'autorizzazione d'esercizio e il numero d'identificazione valgono per il macello e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina al quale sono stati assegnati e rimangono validi anche dopo un cambiamento di proprietario.

## **IX Bollo di idoneità al consumo**

21. I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina 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 DFI del 23 novembre 2005 concernente l'igiene della macellazione (OIGM; RS 817.190.1).
22. Il numero d'autorizzazione vale come numero di controllo del macello e dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

## **X Notifica presso l'USAV degli stabilimenti autorizzati:**

23. Prima di effettuare la notifica, il Servizio cantonale competente deve assicurarsi che il macello e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina siano registrati conformemente ai requisiti 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 e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina conformemente ai requisiti dell'articolo 7 dell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizoozie (OFE; RS 916.401) qualora lo stabilimento sia destinato alla macellazione di bestiame da macello.
24. Il Servizio cantonale competente notifica all'USAV i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina autorizzati e quelli provvisoriamente autorizzati in virtù dell'articolo 6 capoverso 5 OMCC. La notifica, che comprende una domanda di pubblicazione, deve essere trasmessa all'USAV sul formulario di cui all'allegato 1 oppure, se il Cantone ha accesso alla banca dati centrale della Confederazione, va registrata direttamente nella banca dati. In accordo con i Cantoni, l'USAV 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.
25. 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'USAV conformemente al formulario di notifica dell'allegato 1 se sono pertinenti ai fini della pubblicazione dello stabilimento.

## **XI Banca dati centrale**

26. L'USAV 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.
27. Nella banca dati devono figurare almeno i dati dello stabilimento indicati sul formulario di notifica.
28. 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 delle aziende autorizzate da parte dell'USAV**

29. L'USAV mette a disposizione una pagina Internet sulla quale è possibile consultare gli elenchi delle aziende alimentari classificate in base ai diversi prodotti di origine animale ai sensi dell'articolo 6 OMCC e dell'articolo 21 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02).
30. Il repertorio di cui al punto 32 consiste in una pagina unica in lingua tedesca, francese, italiana e inglese.

31. La suddetta pagina consente di accedere al contenuto della banca dati e permette di:
- a. consultare gli elenchi delle aziende alimentari classificate secondo le loro attività;
  - b. trovare tutte le aziende alimentari autorizzate in base al numero d'autorizzazione, al numero RIS (per le aziende del Liechtenstein vale il numero PEID) nonché al nome o all'indirizzo.
32. Sono autorizzati ad accedere a questa pagina:
- a. gli Uffici federali competenti;
  - b. i servizi amministrativi cantonali competenti;
  - c. le aziende alimentari interessate;
  - d. i servizi competenti dei nostri partner commerciali.

### **XIII      Entrata in vigore**

Le presenti direttive entrano in vigore il 1° giugno 2017.

Berna, 1.6.2017

Ufficio federale della sicurezza alimentare e 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