

Commento relativo all'

'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190) e all'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1)

I. Situazione iniziale

Nella revisione totale delle ordinanze concernenti la macellazione e il controllo delle carni (OMCC, RS 817.190 del 23 novembre 2005) e l'igiene nella macellazione (OlgM, RS 817.190.1 del 23 novembre 2005), entrate in vigore il 1° gennaio 2006, per l'analisi e la lavorazione della selvaggina cacciata sono state emanate solo norme rudimentali. Per questo motivo, l'OMCC presenta alcune disposizioni inconsistenti che hanno causato problemi alle autorità d'esecuzione e che devono quindi essere corrette. Previa consultazione dei veterinari cantonali, le presenti modifiche sono state elaborate in collaborazione con gli organi coinvolti (Ufficio federale dell'ambiente, veterinari cantonali, chimici cantonali e Conferenza dei servizi della caccia e della pesca).

Lo scopo è quello di rafforzare in particolare la responsabilità individuale dei cacciatori e il flusso di informazioni lungo la catena alimentare. L'igiene alimentare deve diventare una parte integrante della formazione dei cacciatori. Lo stesso vale anche per la formazione approfondita della «persona esperta», che consente di acquisire le conoscenze necessarie per la valutazione della selvaggina abbattuta.

Per quanto riguarda il controllo delle carni dei suini domestici, il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) del 3 ottobre 2011 giunge alla conclusione che la palpazione e l'incisione in sede di tali controlli comportano il rischio di contaminazioni incrociate tra le carcasse. Se le informazioni sulla catena alimentare fornite dall'azienda di provenienza degli animali non indicano un rischio per la salute, tale rischio viene valutato superiore a quello che deriva dai possibili reperti verificati con questa tecnica manuale. Pertanto con il regolamento (UE) n. 219/2014 riguardante i requisiti specifici per l'ispezione post mortem di animali della specie suina domestica è stato introdotto un cambiamento di paradigma in favore di un «esame visivo delle carni», che sostituisce l'ispezione approfondita della carcassa. Poiché tuttavia con i certificati d'accompagnamento finora usuali in Svizzera per gli animali a unghia fessa non è possibile ancora fornire informazioni sufficienti sullo status sanitario del patrimonio zootecnico (ivi inclusi risultati dei controlli delle carni di animali di questo stesso patrimonio nel recente passato) avviato alla macellazione, occorre attendere ad adottare questa regolamentazione fino a quando il certificato di accompagnamento elettronico per i suini domestici, al

momento in fase di progetto, possa essere praticamente utilizzato. Fino ad allora si dovrà mantenere la procedura di verifica attuale per le carni dei suini da macello.

II. Le novità principali

La legislazione attuale prevede differenti controlli delle carni a seconda delle dimensioni degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina. Questa distinzione sarà sostituita da una distinzione fatta in funzione del campo di distribuzione, basata sul rischio. Inoltre è prevista l'introduzione della categoria aziendale «stabilimento per la lavorazione della selvaggina». Si tratta di un macello o di un'altra azienda alimentare soggetta ad autorizzazione, ai sensi dell'articolo 11 capoverso 1 della nuova legge sulle derrate alimentari del 20 giugno 2014¹ (nLDerr), dotati di un'adeguata infrastruttura per scuoiare o spiumare la selvaggina cacciata e per sottoporla a ulteriore trasformazione fino al sezionamento della carne in massimo sei parti. Non è idoneo all'ulteriore sezionamento e **trasformazione** della carne in derrata alimentare pronta al consumo. Tale delimitazione è precisata anche nella definizione della nuova categoria aziendale. Il rilascio dell'autorizzazione agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina è disciplinato dall'articolo 6 OMCC, mentre l'infrastruttura deve essere conforme alle prescrizioni dell'allegato 1 OlgM.

Nelle due ordinanze le disposizioni che in futuro saranno applicabili anche agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina saranno completate in questo senso. Al contempo il termine «Schlachtanlage» verrà sostituito con «Schlachtbetrieb» negli articoli in cui non ci si riferisce solo ai locali per la macellazione, bensì all'intera azienda. Inoltre in entrambe le ordinanze, a eccezione dell'articolo 3 lettera e OMCC, in luogo dell'espressione «selvaggina d'allevamento biungolata» sarà utilizzato il termine «selvaggina d'allevamento».

I cacciatori mantengono il diritto di commercializzare autonomamente la selvaggina abbattuta. La condizione necessaria è che il controllo della carcassa e degli organi venga effettuato da una persona appositamente formata («persona esperta»). Con un'opportuna formazione anche il cacciatore stesso può essere una persona esperta. L'obbligo di effettuare il controllo ufficiale delle carni deve essere limitato ai casi in cui la selvaggina è rivenduta a uno stabilimento soggetto all'obbligo di autorizzazione. Per la piccola selvaggina, come le lepri e la selvaggina da penna, le prescrizioni concernenti l'obbligo di documentazione e di controllo saranno rese meno severe.

Per il resto la presente revisione è volta ad adeguare le disposizioni dell'OMCC e dell'OlgM alla nuova legge sulle derrate alimentari.

¹ FF 2014 4409

III. Note esplicative sulle singole disposizioni

1. Considerazioni generali

Poiché nell'OMCC oltre metà delle disposizioni cambia, in linea con le direttive tecnico-legislative si procede a una revisione totale dell'atto normativo. Non vengono forniti chiarimenti sulle disposizioni riprese dal diritto vigente, sugli adeguamenti di pura natura linguistica oppure sulle modifiche dovute alla variazione di altri atti normativi; ciò vale anche per alcune variazioni della OlgM.

2. OMCC

Ingresso

Con la legge sulle derrate alimentari del 20 giugno 2014 quella del 9 ottobre 1992 è abrogata. L'ingresso deve quindi essere adeguato alle disposizioni della nuova legge sulle derrate alimentari.

Art. 1

Cpv. 1 lett. d: si precisa che l'ordinanza disciplina anche la produzione di derrate alimentari a base di selvaggina cacciata. A questo proposito la formulazione del diritto vigente è ambigua.

Cpv. 2: nella nuova legge sulle derrate alimentari il concetto di «uso personale» è stato sostituito da quello di «uso domestico privato» (art. 2 cpv. 4 lett. a nLDerr). L'OMCC viene adeguata di conseguenza.

Art. 3

Let. a: anche ratiti e selvaggina cacciata rientrano in questo elenco. Inoltre viene adeguato il rimando alla nuova ODerr.

Let. e: la disposizione deve citare esplicitamente i bisonti.

Let. f: la breve definizione di selvaggina cacciata semplifica la terminologia ed è stata scelta al fine di escludere la caccia non destinata alla produzione di derrate alimentari.

Let. g: includendo il termine «abbattimento» si chiarisce che viene intesa anche la carcassa proveniente dalla caccia.

Let. m: azienda con un'*esigua capacità produttiva*: azienda nella quale si macellano meno di 1500 unità di macellazione annue di animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina, calcolate conformemente all'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sul bestiame da macello. Il limite fra grande azienda e azienda con un'*esigua capacità produttiva* è stata portata dalle precedenti 1200 unità di macellazione alle attuali 1500.

Let. n: il termine macellazione non è definito nella legislazione sulle derrate alimentari, ma viene utilizzato diverse volte nell'ordinanza. La definizione è compatibile con quella menzionata nell'ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali (RS 455.1, art. 2 cpv. 3 lett. n).

Let. o: definizione di «stabilimento per la lavorazione della selvaggina». Il punto di partenza dell'attività svolta in detto stabilimento è lo scuoiamento o la spiumatura della selvaggina, considerate fasi del processo di macellazione. Dopo questo passaggio la carcassa della selvaggina non deve essere più considerata un prodotto primario. L'ultima tappa è, come per il bestiame da macello, il sezionamento in massimo sei parti. Non sono considerati stabilimenti

per la lavorazione della selvaggina i locali di cacciatori, ristoranti e macellerie, in cui la selvaggina stessa viene trattata ed eventualmente lavorata esclusivamente per la somministrazione diretta al consumatore. Di conseguenza questi non sono soggetti all'obbligo di autorizzazione di cui all'art. 21 cpv. 2 lett. d ODerr.

Art. 8 cpv. 1 lett. b

Questa disposizione si deve applicare anche alla selvaggina cacciata. Il divieto di macellazione a scopo di produzione di derrate alimentari non significa che la selvaggina malata possa essere abbattuta in violazione della legislazione sulla caccia.

Art. 9

Considerazioni generali: le prescrizioni relative al controllo della selvaggina cacciata non sono più differenziate in funzione delle quantità vendute dall'azienda, bensì in base al canale di smercio. Le prescrizioni concernenti il controllo delle carni applicabili a seconda del canale di smercio sono contenute nell'articolo 20.

Cpv. 3: poiché, nel caso della selvaggina d'allevamento, la validità del controllo degli animali da macello d'ora in avanti sarà di 60 giorni (cfr. note esplicative concernenti l'art. 28), spesso all'abbattimento non sarà presente un veterinario. Pertanto sarà possibile anche l'eviscerazione all'aperto senza la supervisione di un veterinario.

Cpv. 4: le prescrizioni per la selvaggina cacciata vengono disciplinate separatamente dalle altre eccezioni nel capoverso 5. Per «animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli» si intendono, fra gli altri, pesci e rane.

Cpv. 5: le aziende di vendita al dettaglio, che forniscono la selvaggina cacciata direttamente al consumatore ma non rivendono ad altre aziende, sono ad esempio ristoranti o macellerie. La formulazione si basa sul regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004², che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e collega la regolamentazione derogatoria ai requisiti «stabilimenti locali di vendita al dettaglio» e «piccoli quantitativi». «Locale» viene sostituito con «nazionale» e la limitazione dei quantitativi avviene automaticamente dato che i possibili acquirenti possono consegnare la selvaggina solo direttamente al consumatore.

Titolo prima degli artt. 10 e 12

In passato, l'utilizzo di animali che rimanevano infortunati in un incidente stradale era spesso fonte di discussioni. Inoltre i termini «selvaggina morta (in modo naturale)» e «selvaggina infortunata» non vengono utilizzati in modo uniforme. Gli animali morti (selvaggina morta) devono essere eliminati conformemente alle disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari e sulle epizootie (categoria 1 dei sottoprodotti di origine animale secondo l'art. 5 lett. a dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale [OESA; RS 916.441.22]). L'articolo 12 riguarda la manipolazione di selvaggina infortunata ancora viva (selvaggina infortunata). Qualora sia destinata a essere immessa in commercio dopo l'abbattimento, essa deve essere controllata da una persona esperta per verificare la presenza di eventuali indicazioni di rischio per la salute umana. In presenza di tali segnali, la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni.

² GU L 139 del 30.04.2004, pag. 206.

Art. 14 cpv. 2

In un'azienda a capacità ridotta, gli equidi domestici devono poter essere abbattuti e smaltiti in conformità con l'OESA'. In singoli casi deve essere fornita un'alternativa all'eutanasia nell'azienda di provenienza che semplifichi dal punto di vista logistico l'uccisione e l'eliminazione. La chiara rintracciabilità e l'adeguatezza dell'infrastruttura del macello sono i requisiti di base affinché le autorità di esecuzione approvino tale pratica.

Art. 17

Cpv. 1: tale formulazione comprende anche carcasse e prodotti della macellazione non soggetti all'obbligo di controllo delle carni. Anch'essi devono essere refrigerati al più presto.

Cpv. 3: i prodotti della macellazione vengono spesso consegnati insieme alla carcassa e devono quindi essere trasportati nel rispetto delle stesse condizioni di trasporto.

Art. 18

Cpv. 1 lett. c: nell'articolo 3 lettera n nella definizione di macellazione nel testo tedesco viene utilizzato il termine «Entfedern». Per uniformare la terminologia in tutto l'atto legislativo, nell'articolo 18 lettera c il termine «Rupfen» viene sostituito da «Entfedern». Inoltre il rimando viene adeguato alla nuova ODerr.

Cpv. 1 lett. d: l'insufflazione igienica di aria negli ovini e nei caprini prima dello scuoiamento è una pratica diffusa in tutto il mondo che agevola la fase di scuoiamento particolarmente difficile nei piccoli ruminanti. Poiché la legislazione UE non la vieta, d'ora in avanti sarà ammessa.

Cpv. 2: sono escluse dal divieto di cui al capoverso 1 le procedure autorizzate dal DFI³ e quelle autorizzate dall'USAV⁴ per il trattamento delle derrate alimentari.

Art. 19

Cpv. 1 lett. a: aggiungendo l'espressione «in base al rischio» si intende richiamare il fatto che, per le analisi microbiologiche richieste nei macelli a complemento dei controlli visivi di igiene sulle carcasse e sulle superfici di apparecchiature e installazioni, qui valgono i criteri di flessibilità applicati anche nella UE. A seconda del volume di macellazione e degli animali macellati presso l'azienda in questione, è possibile adeguare di conseguenza i requisiti per i campioni da prelevare al rischio derivante dagli animali stessi.

Cpv. 2: d'ora in avanti i criteri microbiologici nella procedura di riferimento saranno disciplinati dalle disposizioni di cui all'ordinanza del DFI sui requisiti igienici, sulla base dell'articolo 10 capoverso 4 ODerr, e non più dal regolamento (CE) n. 2073/2005.

Art. 20

Cpv. 1: per garantire la rintracciabilità della documentazione e dell'analisi di laboratorio è necessario assegnare un numero univoco all'animale. La numerazione e l'assegnazione possono essere gestite da ogni Cantone o territorio in modo individuale; non è necessario emanare disposizioni valide a livello nazionale. È determinante il carattere univoco del numero.

³ L'articolo 5 dell'ordinanza del DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti alla preparazione di derrate alimentari del ...

⁴ Art. 29 cpv. 2 ODerr

Cpv. 2: i cacciatori devono certificare le informazioni di cui dispongono e sulle quali hanno influsso. Esse rappresentano una base importante per la successiva valutazione della carcassa della selvaggina cacciata (cfr. anche le note esplicative riguardanti l'articolo 29 cpv. 4).

Cpvv. 3-5: se la carne è destinata a essere consegnata direttamente al consumatore o ad aziende di vendita al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore, è sufficiente il controllo da parte di una persona esperta o del cacciatore stesso, qualora disponga della formazione necessaria. In tutti gli altri casi occorre effettuare un controllo ufficiale delle carni. Non è necessario alcun controllo per la selvaggina destinata all'uso domestico privato, poiché non ricade nel campo di applicazione della legge sulle derrate alimentari (art. 2 cpv. 4 lett. a nLDerr).

Cpv. 6: in caso di anomalie, prima di essere immessa sul mercato la carcassa deve essere presentata a un veterinario ufficiale per il controllo delle carni.

Cpv. 7: è nell'interesse della protezione della salute sottoporre all'esame trichinoscopico ogni selvaggina ricettiva a questi parassiti prima di immetterla sul mercato. Questo esame è parte integrante del controllo delle carni secondo il capitolo 4. Separandolo da questo capitolo deve risultare chiaro che anche la carne per cui non si effettua un controllo ufficiale deve essere sottoposta all'esame trichinoscopico. Affinché tale carne possa essere consegnata come derrata alimentare, l'esito dell'esame deve essere negativo.

Art. 21

Cpv. 1: definizione di persona esperta.

Cpv. 2: in mancanza di fondamenti giuridici non è possibile prescrivere ai Cantoni di offrire corsi per la formazione delle persone esperte. Tuttavia saranno responsabili per la preventiva approvazione dei programmi dei corsi e la verifica dello svolgimento e della qualità degli stessi. La formazione di persona esperta può essere integrata nella formazione di cacciatore.

Art. 22 cpv. 2

Le informazioni sulla catena alimentare rappresentano per il veterinario ufficiale una base decisionale fondamentale, in particolare nel caso in cui gli animali non possano essere sottoposti a controlli individuali (ad es. conigli e volatili). Attualmente la raccolta di informazioni secondo l'articolo 22 capoverso 1 è possibile soltanto in caso di sospetto di carenze che possono dar luogo a contestazioni. Si vuole dunque eliminare questa restrizione.

Art. 24

Cpv. 3: secondo l'ordinanza sulle epizootie (OFE; RS 916.401), per trasportare i volatili da cortile in un'altra azienda detentrica di animali non occorre un documento d'accompagnamento. Tuttavia, dato che i veterinari ufficiali devono disporre delle informazioni previste dal documento di accompagnamento anche in occasione della macellazione dei volatili da cortile, l'articolo 24 viene completato con i dati che i detentori di animali devono fornire all'autorità preposta al controllo delle carni. Ovviamente, i dati possono essere trasmessi anche elettronicamente. Affinché i veterinari ufficiali ricevano le informazioni con adeguato anticipo, per disporre del tempo necessario per la loro valutazione, e le informazioni riflettano lo stato di salute il più possibile attuale degli animali, la dichiarazione sanitaria deve essere presentata almeno 12 ore e al massimo 72 ore prima della macellazione.

Cpv. 4: gli eventi particolari, come il frequente riscontro di decessi o improvvisi sintomi di malattia) tra l'invio della dichiarazione sanitaria e l'arrivo del pollame al macello, devono essere comunicati alle autorità preposte al controllo delle carni.

Art. 28 cpv. 5

In Svizzera la durata di validità di tre giorni del controllo degli animali da macello non può essere applicata alla selvaggina d'allevamento. Nella maggior parte delle aziende gli abbattimenti vengono effettuati seguendo un ritmo stagionale e per diverse settimane si abbattano singoli animali. La visita dell'effettivo è soltanto un aspetto parziale della valutazione; le registrazioni dei trattamenti medicamentosi, le condizioni di detenzione e il foraggiamento forniscono informazioni altrettanto preziose. Sarebbe quindi inadeguato chiamare un veterinario ufficiale dopo l'abbattimento di ogni singolo animale. Una durata di validità del controllo degli animali da macello di 60 giorni, a condizione che una persona esperta rifaccia il controllo prima dell'abbattimento, diminuisce il problema e non costituisce un pericolo per la sicurezza alimentare.

Art. 29

Cpv. 3 frase 1: nei casi in cui è previsto un controllo ufficiale della selvaggina cacciata, esso deve essere effettuato in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Qualora i cacciatori portino gli animali cacciati in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina unicamente per prepararli alla vendita, affinché siano consegnati nell'ambito della deroga di cui all'articolo 20 capoverso 3, non sussiste l'obbligo del controllo ufficiale delle carni. Lo stabilimento svolge questa attività per conto del cacciatore il quale rimane il titolare della selvaggina cacciata. Pertanto in questo caso il simbolo identificativo dell'azienda contenente il numero di autorizzazione non può essere utilizzato sull'etichettatura. Inoltre deve essere garantita la possibilità di risalire in ogni momento all'eventuale effettuazione di un controllo ufficiale delle carni.

Cpv. 3 frase 2: questa disposizione corrisponde alla formulazione precedente «controllo a campione» ed è atta a garantire che i veterinari ufficiali abbiano la facoltà di controllare carcasse non soggette all'obbligo di controllo delle carni. Ciò potrebbe essere utile per scopi quali il controllo della rintracciabilità nell'azienda, il controllo della plausibilità della documentazione e per fini generali di salute degli animali e igiene.

Cpv. 4: nell'ambito dello svolgimento del controllo delle carni, i veterinari ufficiali devono spesso confrontarsi con l'assenza degli organi da valutare. Un controllo delle carni completo non è quindi possibile. Grazie alla nuova disposizione i veterinari ufficiali potranno basare la loro decisione finale sulle indicazioni fornite dal cacciatore e dalla persona esperta.

Art. 31 cpv. 7

il congelamento della carne uccide i parassiti del genere *Trichinella* presenti nella muscolatura; dopo questo trattamento la carne non comporta più un rischio di contagio per l'essere umano. Per questo motivo l'esame trichinoscopico delle carni di suini domestici non è più necessario dopo un trattamento di congelamento sorvegliato da un'autorità. I requisiti del trattamento di congelamento vengono disciplinati dall'allegato 7 all'OlgM.

Per i cinghiali invece l'esame trichinoscopico è necessario, poiché le specie di *Trichinella* in essi riscontrate sono diverse da quelle dei suini domestici e non è garantita l'eliminazione delle stesse mediante il trattamento di congelamento.

Art. 36

Ai sensi della normativa precedente, il termine per presentare opposizione contro una decisione emessa sulla base della legislazione sulle derrate alimentari è fissato in cinque giorni (art. 55 cpv. 1 LDerr). Con la revisione della LDerr tale termine è diventato di 10 giorni (art. 70 cpv. 1 nLDerr). L'obbligo attualmente previsto dall'articolo 37 capoverso 1 OMCC di conservare la carcassa, in caso di contestazione, fino alla scadenza del termine di opposizione, qualora il proprietario non accettasse immediatamente la decisione in merito, potrebbe determinare problemi di capacità nei macelli. In futuro pertanto sarà il veterinario ufficiale a decidere per quanto tempo la carcassa e i prodotti della macellazione dovranno essere conservati, laddove il proprietario non accetti immediatamente la decisione in merito alla contestazione. È nell'interesse di tutte le parti che la destinazione delle carcasse venga decisa nel più breve tempo possibile, data la loro deperibilità. Il forzato rispetto del nuovo termine di 10 giorni comporterebbe in ogni caso la perdita di idoneità al consumo per le carcasse e gli organi sequestrati, anche laddove l'opposizione venisse accolta. Nella stragrande maggioranza dei casi, questo argomento dovrebbe essere sufficiente per indurre tutte le parti a collaborare e risolvere rapidamente la questione in caso di opposizione. Indipendentemente dall'iter ufficiale di un sequestro, per lo stoccaggio delle carcasse le aziende di macellazione potrebbero applicare eventuali tariffe su base privata.

Art. 38 cpv. 2 lett. h

Qui occorre aggiungere che le aziende di macellazione devono mettere a disposizione l'infrastruttura tecnica necessaria per identificare gli animali da campionare e attribuire i campioni.

Art. 49

Nelle singole aziende vi deve essere la possibilità di applicare procedure derogatorie al controllo delle carni se la sicurezza alimentare continua a essere garantita in egual misura.

Art. 51 cpv. 2

È sufficiente stabilire che la verifica delle aziende deve avvenire in funzione dei rischi. Non si deve quindi più pretendere una frequenza di controllo di *almeno una volta all'anno*.

Art. 52 cpv. 3

L'articolo 5 dell'ordinanza del 16 novembre 2011 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico (RS 916.402) prevede che il veterinario cantonale possa affidare a veterinari non ufficiali il controllo degli animali da macello e delle carni da svolgere nelle aziende con un'esigua capacità produttiva nonché, in casi motivati, affidare loro eccezionalmente altri compiti, se tali veterinari dispongono delle qualifiche sufficienti per svolgere questo compito. Tale norma deve essere ripresa, poiché rientra tematicamente nell'ambito della OMCC, mentre contemporaneamente sarà abrogato l'articolo 5 dell'ordinanza di cui sopra (cfr. *Modifica di altri atti normativi*, punto 2).

Art. 54 cpv. 1

Let. e: questa disposizione corrisponde a una pratica già ben consolidata in numerose aziende.

Let. f: d'ora in avanti i veterinari cantonali potranno incaricare gli assistenti specializzati ufficiali di eseguire il controllo delle carni nelle aziende isolate che effettuano esclusivamente vendita diretta al consumatore.

Art. 62

Modifiche all'ordinanza sul bestiame da macello

La nuova legge sulle derrate alimentari non contiene più disposizioni sul peso di macellazione. D'ora in avanti la competenza del Consiglio federale di disciplinare la determinazione del peso di macellazione è regolata nell'articolo 49 capoverso 2 lettera c della legge sull'agricoltura (RS 910.1), che entrerà in vigore contemporaneamente alla legge sulle derrate alimentari. Le disposizioni d'esecuzione per determinare il peso di macellazione in futuro quindi non saranno più contenute nell'OMCC, bensì nell'ordinanza del 26 novembre 2003 concernente il mercato del bestiame da macello e della carne (RS 916.341). Viene inoltre abrogata l'ordinanza del DFI sulla pesatura degli animali (cfr. Modifiche all'OlgM, punto III).

Art. 5a:

questa disposizione assegna al DEFR la competenza di varare la norma esecutiva per determinare il peso di macellazione di animali della specie bovina, suina, equina, ovina e caprina. Il Dipartimento deve essere altresì autorizzato a stabilire deroghe all'obbligo di determinare il peso di macellazione. Tali deroghe devono essere in linea con le attuali eccezioni previste dall'ordinanza sulla pesatura degli animali del DFI, cioè deve essere prevista un'eccezione per animali malati e infortunati che devono essere macellati al di fuori della struttura dedicata. Occorre inoltre prevedere che le disposizioni per determinare il peso di macellazione non si applicano se tra venditore e acquirente era stato stabilito anticipatamente e per iscritto un metodo discordante dal principio di calcolo.

Art. 26 cpv. 1 lett. a^{bis}:

il controllo delle disposizioni sulla determinazione del peso di macellazione deve essere trasferito, tramite convenzione sulle prestazioni, a un'organizzazione privata. È previsto che l'organizzazione privata nei grandi macelli (in cui secondo l'ordinanza sul bestiame da macello deve essere effettuata una classificazione neutrale della qualità) esegua controlli sistematici per la determinazione del peso di macellazione. Nei macelli di dimensioni inferiori, senza obbligo di classificazione neutrale della qualità, il controllo deve essere effettuato a campione dall'organizzazione privata. Il trasferimento del compito avverrà secondo i criteri fissati dalla legge federale sugli acquisti pubblici del 16 dicembre 1994 (RS 172.056.1).

Art. 63

I cacciatori completamente formati al momento dell'entrata in vigore della modifica dovranno avere un periodo di quattro anni per portare a termine la formazione come persona esperta ai sensi dell'articolo 21. Poiché strutturazione e organizzazione dei corsi richiederanno un certo periodo di tempo, lo stesso termine di transizione dovrà essere concesso ai soggetti che porteranno a termine la formazione nell'ambito della caccia entro un anno dall'entrata in vigore della modifica. Durante il periodo di transizione i suddetti cacciatori sono autorizzati a effettuare i controlli sulla selvaggina cacciata.

3. Modifiche OlgM

Ingresso

Sulla base della revisione totale della OMCC cambiano le disposizioni su cui si fonda la OlgM.

Art. 1

Con l'abrogazione dell'articolo 2, l'articolo 1 è l'unica disposizione della sezione 1. In questo caso non è necessaria una rubrica, che pertanto può essere stralciata.

Art. 6 cpv. 2^{bis}

Per i suini domestici è possibile rinunciare al prelievo di un campione per le analisi di laboratorio al fine di verificare la presenza di trichine se è stato effettuato uno dei trattamenti di congelamento di cui all'allegato 7.

Art. 7 cpv. 2 frase introduttiva e lett. b

Nella versione tedesca, in concomitanza con la sostituzione dell'espressione «macello» con «macello o stabilimento per la lavorazione della selvaggina», nella frase introduttiva della lettera b del diritto vigente viene corretto un errore grammaticale («der amtliche Tierarzt»).

Art. 10 cpv. 1 lett. c

Le condizioni di cui alla lettera c si applicheranno anche alla selvaggina d'allevamento ma non a quella cacciata.

Art. 11 lett. e

Il modulo è stato cambiato e ora è composto da tre parti (cfr. anche l'allegato 14).

Allegato 1

N. 1.3 lett. d ed e: per il controllo degli animali da macello non è necessaria un'intensità luminosa di 540 lux, ma sono sufficienti 220 lux. Pertanto i requisiti riguardanti l'intensità luminosa devono essere modificati in tal senso.

N. 2.2 cpv. 2: la presente disposizione è valida per tutti gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina. Essa viene quindi eliminata in questo punto e inserita nel nuovo numero 6 dell'allegato 1.

N. 3 cpv. 3: è richiesta una superficie minima per gestire gli animali vivi per ragioni d'igiene e di sicurezza sul lavoro. Tuttavia la selvaggina viene portata nello stabilimento già abbattuta, indipendentemente dal fatto che si tratti di selvaggina d'allevamento o cacciata. Per tale motivo non è necessaria una superficie minima. Lo stesso vale per i piccoli animali, come i conigli o i volatili, poiché sono più facili da controllarle. Nell'UE non esistono disposizioni concernenti la superficie minima. Tuttavia per garantire l'igiene alimentare e minimizzare il rischio di infortuni nella pratica vengono rispettate prescrizioni simili.

N. 5 cpv. 1 lett. b e cpv. 3: anche in questa disposizione per armonizzare la terminologia tedesca i termini «Rupfen» e «rupfen» sono sostituiti da «Entfedern» ed «entfedern» (cfr. anche le note esplicative all'articolo 18 lett. c OMCC).

N. 6: gli animali non scuoiati o non spiumati rappresentano un grande rischio sanitario e devono quindi essere tenuti isolati, in senso spaziale e/o temporale, dalle altre derrate alimentari.

Soltanto in questo modo può essere garantita una circolazione delle merci priva di contaminazioni. Il capoverso 3 si applica alle macellerie prive di macello.

Allegato 3

N. 2.2 lett. c: a causa dell'abrogazione, l'ordinanza del DFI sulla pesatura degli animali macellati non sarà più la base per la separazione di parti della carcassa. La lettera c deve quindi essere abrogata.

N. 2.3 cpv. 1: nel caso di pecore e capre, per una particolarità anatomica, è possibile effettuare la iugulazione anche sul collo, sotto la testa (taglio della gola con separazione di trachea ed esofago). Per le altre specie animali (inclusi i vitelli) è ammesso esclusivamente il taglio più basso attraverso i grossi vasi sanguigni sull'apertura toracica.

N. 2.4 cpv. 1 lett. b: cfr. note esplicative relative all'art. 18 cpv. 1 lett. d OMCC.

N. 3.2: le disposizioni di questo numero si riferiscono unicamente alla selvaggina cacciata.

Allegato 6

N. 7: cfr. note esplicative relative all'articolo 20 capoverso 2 e all'articolo 29 capoverso 4 OMCC.

Allegato 7

N. 1.1.1 lett. i: con la modifica del 14 maggio 2008 dell'ordinanza sulle epizootie (RU 2008 2275), la malattia della lingua blu è stata eliminata dall'elenco delle epizootie altamente contagiose. Di conseguenza deve essere eliminata anche dalla presente disposizione.

N. 1.1.2 lett. g: con la modifica del 25 maggio 2011 dell'ordinanza sulle epizootie (RU 2011 2691), *M. caprae* è stato inserito nell'articolo 159 come agente patogeno della tubercolosi. La lettera g deve essere adeguata in tal senso.

N. 1.1.2 lett. q: se è stata accertata la paratubercolosi ai sensi dell'articolo 238a OFE, la carne degli animali interessati non deve giungere nella catena alimentare. In tal caso l'intera carcassa deve essere dichiarata inidonea al consumo.

N. 1.1.3: con i termini «sarcosporidiosi», «cisticercosi» e «trichinellosi» vengono definite le patologie associate ai relativi parassiti. Per tale motivo nel numero 1.1.3 sarà impiegata l'espressione «infestazione da [nome del parassita]». Si parla di *infestazione generalizzata da sarcosporidi* quando l'alterazione è chiaramente rilevabile su parti estese di muscoli. Per quanto riguarda i cisticerchi vi è un'*infestazione generalizzata* quando, in seguito all'incisione della muscolatura nelle diverse zone più frequentemente interessate come i masseteri, il cuore, il diaframma o la lingua, sono individuabili più di dieci parassiti.

N. 1.1.5: questo elenco deve citare anche la nefrite. Nel contempo la disposizione viene suddivisa in modo più comprensibile.

N. 1.2.6 lett. a: integrazione della lettera a con *altri cisticerchi*, poiché gli organi (milza, fegato, pleura e omento) possono presentare anche larve di *Taenia hydatigena*.

Nn. 1.3.2 – 1.3.4: i procedimenti di congelazione riprendono la disciplina di cui al regolamento UE 1375/2015.

N. 3.1.4a: l'infestazione da *Trichinella* deve essere addotta esplicitamente come motivo di inidoneità al consumo della carcassa.

Allegato 9

⁵ Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione, del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni, GU L 212 del 11.08.2015, pag. 7.

L'utilizzo di uno speciale bollo di idoneità al consumo per la selvaggina non è opportuno e non è richiesto dall'UE. Pertanto la lettera c del numero 1 può essere abrogata. Anche il bollo di idoneità al consumo di forma rettangolare (lettera b) non viene più utilizzato. Di conseguenza anche questa prescrizione può essere abrogata.

Allegato 14

N. 1: in questa sede si stabiliscono i dati concernenti l'animale selvatico abbattuto.

N. 2: il cacciatore fornisce informazioni sullo svolgimento della caccia, il che corrisponde per analogia alle informazioni concernenti la catena alimentare e alla dichiarazione sanitaria che deve fornire un detentore di animali al momento della macellazione.

N. 3: questa parte viene compilata dalla persona esperta.

Le informazioni ai sensi dei numeri 1 e 2 possono essere anche contenute nel registro di caccia.

Con le indicazioni fornite, tutte le persone coinvolte nel processo produttivo si assumono la responsabilità per il proprio ambito di competenza.