



# Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1)

del 8.12.2023

## I. Situazione iniziale

Il nuovo regolamento sui controlli ufficiali dell'UE<sup>1</sup> e il pertinente regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/627<sup>2</sup>, entrati in vigore nel dicembre del 2019, prevedono che nei controlli ufficiali delle carni sia posto maggiormente l'accento sull'esame visivo delle carcasse se la valutazione dei rischi delle aziende di provenienza e degli animali macellati e la situazione epizootica generale lo consentono (cfr. commento relativo alla modifica dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni [OMCC; RS 817.190], in particolare la modifica dell'articolo 30 e il nuovo articolo 30a). Questo permette di organizzare in modo più flessibile il controllo ufficiale delle carni. Per i necessari adeguamenti aziendali e organizzativi è previsto un termine transitorio di cinque anni, che può essere impiegato anche per richiedere in misura maggiore le informazioni sulla catena alimentare e le dichiarazioni sanitarie sul bestiame da macello di cui agli articoli 22 e 24 OMCC. A differenza del pollame domestico, nel caso del bestiame da macello i dati attualmente disponibili sullo stato di salute degli animali dell'effettivo di provenienza sono ancora lacunosi.

Un altro aspetto della revisione riguarda l'introduzione delle esigenze per le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali ai sensi dell'articolo 3 lettera p OMCC. Sono inoltre precisati alcuni punti poco chiari per l'applicazione pratica e apportati adeguamenti redazionali.

## II. Commento alle singole disposizioni

### Ingresso

Nell'ingresso è inserito il nuovo articolo 30a OMCC, il cui capoverso 2 conferisce al DFI la facoltà di disciplinare l'esecuzione del controllo esteso delle carni.

### Sostituzione di un'espressione

Negli allegati 10 e 11 «veterinario ufficiale» è sostituito, con i necessari adeguamenti grammaticali, con «organo di esecuzione ufficiale».

### Titoli prima degli articoli 1 e 3 e articoli 1 e 3

Nei titoli delle sezioni 1 e 2 sono integrate le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali, dato che in entrambe le sezioni sono inserite anche esigenze specifiche per queste aziende.

<sup>1</sup> Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 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; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/1756, GU L 357 dell'8.10.2021 pag. 27.

<sup>2</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali; GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/2503, GU L 325 del 20.12.2022, pag. 58.

Gli articoli 1 capoverso 2 e 3 capoverso 2 rimandano ai nuovi allegati 2 e 3a, nei quali sono definite le esigenze minime per le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali. In questo modo si intende garantire un ambiente igienico durante la macellazione e il rispetto di determinate misure d'igiene. In previsione della sua messa in circolazione, anche la carne così prodotta deve soddisfare esigenze igieniche di base.

### **Articolo 6**

Nel capoverso 1 è stralciato il riferimento al veterinario ufficiale, dato che i compiti degli organi di esecuzione sono disciplinati negli articoli 52–57 OMCC. La rubrica «Controllo» è ridenominata «Controllo delle carni». Al capoverso 5 l'espressione «veterinari ufficiali» è sostituita con «organi di esecuzione ufficiali».

### **Articoli 8 e 9**

Nell'ultima modifica dell'OlgM (RU 2020 2531), il limite d'età dei giovani bovini è stato innalzato da «inferiore/superiore a sei settimane» a «inferiore/superiore a otto mesi», in analogia al diritto UE. La modifica va riportata anche negli articoli 8 capoverso 1 lettera a numero 1 e 9 capoverso 1 lettera a e b. All'articolo 8 capoverso 1 lettera a numero 1 è inoltre precisato che, per dichiarare l'idoneità al consumo della carne di bovini di età inferiore a otto mesi, è sufficiente apporre un bollo su entrambe le mezzene.

All'articolo 9 capoverso 2 è inoltre precisato che gli intervalli di tempo per il controllo delle carni di cui al capoverso 1 si applicano ai controlli delle carni che non hanno dato luogo a contestazioni sostanziali o che non hanno rilevato indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio al benessere dell'animale quando era ancora in vita. Il controllo esteso delle carni ai sensi dell'articolo 30a OMCC può eventualmente richiedere intervalli più lunghi.

### **Articolo 10**

A seguito delle modifiche apportate al presente articolo i capoversi sono stati rinumerati (1–5).

Nella prassi le prescrizioni che disciplinano la disposizione di un'analisi microbiologica delle carni non sono interpretate uniformemente. Pertanto, in futuro, a determinate condizioni un'analisi microbiologica deve soltanto essere presa in considerazione e non più eseguita obbligatoriamente (cpv. 2). È possibile rinunciarvi se non permette di acquisire ulteriori elementi. È inoltre precisato che cosa comprende un'analisi microbiologica delle carni (cpv. 1) e quando è indicata dal punto di vista tecnico e metodologico (cpv. 3). Il vigente capoverso 1 lettera c è stralciato poiché, dal punto di vista tecnico, non appare opportuno associare l'analisi microbiologica al lasso di tempo intercorso tra lo stordimento e il dissanguamento e l'eviscerazione. Il lasso di tempo tra lo stordimento e il dissanguamento e l'avvenuta eviscerazione è ora disciplinato nell'allegato 3 numero 2.3.

### **Articolo 12a**

Per le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali sono stabiliti termini transitori per gli adeguamenti edilizi (5 anni) e le misure d'igiene (1 anno). Per gli adeguamenti del controllo delle carni secondo l'articolo 6 capoverso 1 e l'allegato 6 è previsto un termine transitorio di cinque anni.

### **Allegato 1**

Nell'intero allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità.

Nel titolo del numero 1.5 è specificato che si tratta di locali frigoriferi e di congelazione.

Al numero 1.9 capoverso 4 è adeguato il titolo e introdotto l'acronimo dell'OSOAn. Nel capoverso 5 il letame è ora elencato separatamente, in quanto non è un prodotto del metabolismo secondo l'OSOAn (art. 3 lett. n).

Al numero 2.2. capoverso 1 lettera b numero 2, il termine «tolettatura» è sostituito con «lavori di macellazione». Si tratta di una precisazione che si riferisce al lavoro nel contesto della macellazione e non al lavoro di taglio.

Al numero 3 «volatili e conigli» è sostituito con «volatili da cortile e conigli domestici». Si tratta di un adattamento alla terminologia dell'OMCC (art. 3 lett. a). È inoltre precisato che le prescrizioni riguardanti la superficie (25 m<sup>2</sup>) e la distanza tra le pareti (3,5 m) non si applicano ai macelli mobili.

Al numero 4.1.1 lettera e viene fatta una precisazione linguistica. La sicurezza delle derrate alimentari può essere compromessa dalle acque reflue e non dal sistema di drenaggio.

Al numero 5 capoversi 1 e 2 i ratiti sono ora elencati separatamente per sottolineare che queste norme si applicano anche a loro.

## **Allegato 2**

In questo nuovo allegato sono stabilite le esigenze minime per le installazioni e gli utensili, incluse la loro pulizia e disinfezione, e per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali. Tra le installazioni di refrigerazione e di congelazione rientrano anche frigoriferi e i congelatori sufficientemente capienti. Probabilmente non tutte le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali dispongono di locali frigoriferi o di congelazione, ma utilizzano le installazioni di cui sopra.

## **Allegato 3**

Nell'intero allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità.

Al numero 2.3 capoverso 5 è precisato che l'eviscerazione deve avvenire il più rapidamente possibile, ma al massimo entro 90 minuti, dopo lo stordimento e il dissanguamento. Non ci sono evidenze scientifiche che parlano contro questo termine.

## **Allegato 3a**

In questo nuovo allegato sono stabilite le esigenze minime per le misure d'igiene nei locali delle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali.

## **Allegato 4**

Nell'allegato sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità ed è inserita una precisazione concernente la dichiarazione sanitaria per la macellazione degli animali della specie equina.

## **Allegato 6**

I numeri 1–5 vengono armonizzati in ampia misura alle prescrizioni dell'UE sui controlli. In futuro sono previsti un controllo delle carni se non vi sono contestazioni sostanziali e un controllo esteso delle carni in caso di indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio del benessere dell'animale mentre era ancora in vita (cfr. art. 30 e 30a OMCC).

Anche al numero 6 concernente i volatili da cortile e i conigli domestici è operata una distinzione tra controllo delle carni se non vi sono contestazioni sostanziali e controllo esteso. Per i ratiti è introdotto un numero separato (7), dato che le prescrizioni vigenti sul controllo delle carni non contemplano questi animali. Nel numero 8 sono precisate le prescrizioni sul controllo delle carni della selvaggina.

## **Allegato 7**

Sono apportati adeguamenti redazionali di lieve entità.

Al numero 1.1.1 è stralciato l'elenco alle epizootie altamente contagiose e inserito un rimando generale all'articolo 2 dell'ordinanza sulle epizootie (RS 916.401). Nella versione francese, al numero 1.1.2 lettera h è stato corretto un errore ortografico. A fini di precisazione, il numero 1.1.4 lettera b è integrato con «in diverse parti del corpo». La modifica alla lettera e concerne soltanto il testo tedesco. I criteri di idoneità al consumo sono stati riesaminati sotto il profilo tecnico e il numero 3 è stato adeguato di conseguenza. I numeri 3.1.2, 3.1.6 e 3.1.8 sono riformulati e precisati: al numero 3.1.2 è menzionata soltanto ancora la poliartrite, al numero 3.1.6 l'elenco è integrato con «aspetto» e al numero 3.1.8 è stralciato l'aggettivo «generalizzato» di edema. Ai criteri di non idoneità al consumo sono inoltre aggiunte le «alterazioni patologiche vistose della muscolatura o degli organi di rilevanza sistemica» (3.1.12).

## **Allegato 8**

«Veterinario ufficiale» è sostituito con «organo di esecuzione ufficiale» dato che il certificato può essere compilato anche da altre persone ufficiali.

## **Allegato 12**

Adeguamento delle categorie di animali «cavallo» e «volatili» in, rispettivamente, «animali della specie equina» e «volatili da cortile».

### **III. Ripercussioni**

#### **1. Ripercussioni per la Confederazione**

Le modifiche proposte non hanno alcuna ripercussione per la Confederazione.

#### **2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni**

La nuova procedura per il controllo delle carni porta con sé un cambiamento nell'organizzazione dell'attività di esecuzione dei Cantoni. Nel suo insieme, l'onere resta più o meno invariato.

#### **3. Ripercussioni per l'economia**

Le nuove prescrizioni che le concernono direttamente, per esempio quelle che implicano adeguamenti edilizi, hanno ripercussioni finanziarie per le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali. Per attenuarle è previsto un termine transitorio di cinque anni per gli adeguamenti necessari.

### **IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera**

Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi internazionali della Svizzera, in particolare con l'accordo bilaterale sull'agricoltura tra la Svizzera e l'UE (RS 0.916.026.81, allegato 11), o finalizzate all'armonizzazione con il diritto europeo.