



## Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

Modifica del 8 dicembre 2023

---

*Il Consiglio federale svizzero*

*ordina:*

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016<sup>1</sup> concernente la macellazione e il controllo delle carni è modificata come segue:

*Ingresso*

visti gli articoli 9 capoversi 2 e 3, 10 capoversi 3 e 4, 31 capoversi 3 e 4, 32 capoverso 1, 44 e 58 capoverso 6 della legge del 20 giugno 2014<sup>2</sup> sulle derrate alimentari (LDerr);

visto l'articolo 41 capoverso 3 della legge federale del 16 dicembre 2005<sup>3</sup> sulla protezione degli animali;

visti gli articoli 22 e 53 capoversi 1 e 3 della legge del 1° luglio 1966<sup>4</sup> sulle epizootie,

*Sostituzione di un'espressione*

*Negli articoli 23 capoverso 4, 33 capoverso 2, 34 capoverso 2, frase introduttiva, 38 capoverso 2 lettere a, b e f e 55 capoverso 1, frase introduttiva «veterinario ufficiale» è sostituito, con i necessari adeguamenti grammaticali, con «organi di esecuzione ufficiali».*

*Art. 1 cpv. 1 lett. a e b*

<sup>1</sup> La presente ordinanza disciplina:

- a. i requisiti relativi:

<sup>1</sup> RS 817.190

<sup>2</sup> RS 817.0

<sup>3</sup> RS 455

<sup>4</sup> RS 916.40

1. ai macelli, agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e alle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali,
  2. alla macellazione,
  3. agli animali destinati alla macellazione;
- b. *Abrogata*

*Art. 3 lett. b, d, g, i n. 2, m n. 2 e 3 e p*

Nella presente ordinanza si intende per:

- b. *bestiame da macello*: gli animali della specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina e gli altri animali domestici delle famiglie zoologiche dei *Bovidae* (bovidi), *Cervidae* (cervidi) e *Camelidae* (camelidi);
- d. *ratiti*: gli animali appartenenti all'ordine degli *Struthioniformes*, come struzzi, nandù ed emù;
- g. *carcassa*: il corpo non scuoiato o scuoiato di un animale dopo lo stordimento e l'uccisione o l'abbattimento;
- i. *parti della carcassa*:
  2. i sottoprodotti di origine animale secondo l'articolo 3 lettera b dell'ordinanza del 25 maggio 2011<sup>5</sup> concernente i sottoprodotti di origine animale;
- m. *azienda con un'esigua capacità produttiva*: azienda nella quale in un anno:
  2. si macellano al massimo 150 000 fra volatili da cortile e conigli domestici e il peso di macellazione risultante non supera i 200 000 kg, oppure
  3. il peso di macellazione risultante dalla macellazione di altri animali non supera i 200 000 kg;
- p. *macellazione occasionale*: la macellazione di volatili da cortile e conigli domestici limitata a 10 animali di ciascuna categoria in una settimana e a un peso di macellazione di 1000 kg in un anno;

*Art. 5 Concerne soltanto il testo francese.*

*Titolo dopo l'art. 6*

## **Capitolo 2a: Obblighi di notifica e di autorizzazione per i detentori di animali**

*Art. 6a* Macellazioni occasionali

<sup>1</sup> Possono essere eseguite macellazioni occasionali soltanto nella propria azienda.

<sup>2</sup> I detentori di animali che eseguono macellazioni occasionali devono notificarlo all'autorità cantonale competente.

<sup>5</sup> RS 916.441.22

*Art. 6b* Uccisioni in azienda e al pascolo

I detentori di animali che eseguono uccisioni in azienda di bestiame da macello o uccisioni al pascolo di bovini ai sensi dell'articolo 9a devono richiedere in via preliminare un'autorizzazione all'autorità cantonale competente.

*Art. 8 cpv. 1, frase introduttiva*

<sup>1</sup> Non possono essere macellati né uccisi per produrre derrate alimentari:

*Art. 9 cpv. 2 lett. b e c*

<sup>2</sup> Al di fuori dei macelli autorizzati sono ammessi:

- b. le macellazioni occasionali;
- c. le uccisioni in azienda e al pascolo autorizzate per la produzione di carne.

*Art. 9a*

<sup>1</sup> L'uccisione in azienda per la produzione di carne è ammessa per il bestiame da macello, l'uccisione al pascolo per la produzione di carne è ammessa per gli animali della specie bovina a partire da quattro mesi di vita.

<sup>2</sup> Il detentore di animali garantisce che siano rispettati i requisiti della legislazione sulla protezione degli animali per lo stordimento e il dissanguamento degli animali eseguiti da una persona esperta ai sensi dell'articolo 177 capoverso 1<sup>bis</sup> dell'ordinanza del 23 aprile 2008<sup>6</sup> sulla protezione degli animali; in particolare deve provvedere affinché:

- a. in caso di uccisione in azienda per la produzione di carne, gli animali vengano immobilizzati, storditi e dissanguati in una struttura adeguata;
- b. in caso di uccisione al pascolo per la produzione di carne, gli animali vengano abbattuti e dissanguati nel rispetto delle condizioni di sicurezza;
- c. il successo dello stordimento, il dissanguamento sufficiente e il sopraggiungere del decesso siano controllati e vengano adottate misure immediate se lo stordimento o il dissanguamento non siano stati eseguiti correttamente.

<sup>3</sup> Dopo lo stordimento e il dissanguamento, gli animali sono trasportati in un macello prestabilito nelle vicinanze in cui vengono immediatamente eviscerati ed è portata a termine la macellazione; sul documento di accompagnamento devono essere registrati il momento dello stordimento e del dissanguamento.

<sup>4</sup> Il detentore di animali garantisce il rispetto dei requisiti igienici in materia di uccisione; in particolare provvede a raccogliere il sangue fuoriuscito e a trasportarlo al macello insieme alle carcasse.

<sup>5</sup> Il detentore di animali deve documentare chi esegue lo stordimento e il dissanguamento degli animali nei singoli casi. Inoltre, deve documentare in modo comprensibile

<sup>6</sup> RS 455.1

eventuali problemi avvenuti al momento dello stordimento e del dissanguamento e le misure adottate per porvi rimedio.

<sup>6</sup> In caso di uccisione in azienda per la produzione di carne, lo stordimento e il dissanguamento degli animali devono essere sorvegliati a campione, ma almeno una volta all'anno per azienda, da un veterinario ufficiale.

<sup>7</sup> In caso di uccisione al pascolo per la produzione di carne, l'abbattimento e il dissanguamento degli animali devono essere sorvegliati da un veterinario ufficiale.

#### *Art. 12*

*Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

#### *Art. 14 cpv. 1<sup>bis</sup> e 2*

<sup>1bis</sup> Le aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali devono provvedere affinché gli animali non destinati alla macellazione o la cui macellazione è vietata non abbiano accesso ai locali di macellazione.

<sup>2</sup> In deroga al capoverso 1, gli animali della specie equina, designati come animali domestici ai sensi dell'articolo 15 capoverso 2 dell'ordinanza del 18 agosto 2004<sup>7</sup> sui medicinali veterinari, possono avere accesso alle aziende con un'esigua capacità produttiva se devono esservi uccisi in tempi diversi da altri animali ed eliminati in conformità con l'ordinanza del 25 maggio 2011<sup>8</sup> concernente i sottoprodotti di origine animale.

#### *Art. 15* Protezione contro gli animali infestanti

Gli animali infestanti, come gli insetti e i roditori, devono essere tenuti lontani dai macelli, dagli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e dai locali di macellazione delle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali con misure adeguate.

#### *Art. 16 cpv. 5*

<sup>5</sup> Il DFI disciplina le misure d'igiene nei macelli, negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali.

#### *Art. 17 cpv. 1 e 1<sup>bis</sup>*

<sup>1</sup> Le carcasse e i prodotti della macellazione devono essere refrigerati, sempreché non debbano essere sezionati e lavorati a temperatura di macellazione:

- a. in caso di macellazione in macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina: al più tardi dopo il controllo delle carni;
- b. nelle aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali: immediatamente dopo la macellazione.

<sup>7</sup> RS 812.212.27

<sup>8</sup> RS 916.441.22

<sup>1bis</sup> La diminuzione della temperatura deve essere continua; la temperatura di refrigerazione non deve essere superiore a 7° C per le carcasse, 4° C per i volatili da cortile e i conigli domestici e 3° C per i prodotti della macellazione.

*Art. 18 cpv. 1 lett. c*

<sup>1</sup> Gli animali, le carcasse e i prodotti della macellazione non possono subire un trattamento chimico o fisico prima del controllo delle carni. Sono ammessi:

- c. l'impiego di coadiuvanti tecnologici, disciplinati dal DFI ai sensi dell'articolo 24 ODerr<sup>9</sup>, per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili da cortile e dei ratiti;

*Art. 19*                      Controllo autonomo

<sup>1</sup> I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono assicurare una sorveglianza sistematica dell'igiene. La sorveglianza comprende segnatamente:

- a. controlli igienici effettuati quotidianamente;
- b. analisi microbiologiche delle carcasse, delle superfici delle apparecchiature e delle installazioni in base al rischio secondo le disposizioni emanate dal DFI in virtù dell'articolo 10 capoverso 4 ODerr;
- c. la rilevazione ininterrotta della temperatura nei locali con un volume superiore a 200 m<sup>3</sup> nei quali è conservata la carne refrigerata o congelata.

<sup>2</sup> La norma «SN EN ISO 17604:2015 Microbiologia della catena alimentare – Campionamento delle carcasse per analisi microbiologica»<sup>10</sup> vale quale procedura di riferimento per il prelievo di campioni dalle carcasse.

<sup>3</sup> Le aziende devono conservare i risultati dei controlli d'igiene e delle analisi microbiologiche in base al rischio per tre anni e presentarli su richiesta agli organi di esecuzione ufficiali.

<sup>4</sup> In aziende nelle quali si eseguono macellazioni occasionali i detentori di animali devono disporre di un sistema di controllo autonomo adeguato alle dimensioni della loro azienda e al volume delle macellazioni.

<sup>5</sup> Nel quadro del controllo autonomo devono tenere un registro di macellazione che riporti almeno la data, la specie e il numero di animali macellati. Il registro di macellazione deve essere trasmesso entro il 31 gennaio dell'anno successivo all'autorità di esecuzione cantonale competente.

<sup>6</sup> Per il resto si applicano le disposizioni in materia di controllo autonomo di cui agli articoli 73–85 ODerr.

<sup>9</sup> RS 817.02

<sup>10</sup> Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso il Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (SNV), Sulzerallee 70, Casella postale, CH-8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

*Art. 20 cpv. 6*

*Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

*Titolo prima dell'art. 22*

### **Sezione 5: Notifica per la macellazione e il controllo delle entrate nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina**

*Art. 22 cpv. 2*

<sup>2</sup> Gli organi di esecuzione ufficiali possono chiedere ai detentori di animali di completare con ulteriori dati le informazioni di cui al capoverso 1.

*Art. 24 cpv. 3 lett. h, 4 e 5*

<sup>3</sup> La dichiarazione sanitaria per i volatili da cortile deve essere effettuata da 72 a 12 ore prima della macellazione e contenere le seguenti indicazioni aggiuntive:

- h. il risultato dell'analisi dei campioni prelevati dal detentore di volatili da cortile per la ricerca di infezioni da *Salmonella* secondo l'articolo 257a capoverso 1 lettera c OFE.

<sup>4</sup> *Concerne soltanto il testo tedesco*

<sup>5</sup> Se è prescritto un certificato d'accompagnamento secondo l'articolo 12 OFE, la dichiarazione sanitaria deve essere effettuata dal detentore di animali su tale documento. Per gli animali della specie equina la dichiarazione deve avvenire nel passaporto per equide. Per gli animali della specie equina macellati prima del 31 dicembre del rispettivo anno di nascita, queste indicazioni vanno riportate nell'attestato di registrazione di cui all'articolo 27 capoverso 2 OIBDTA.

**Art. 27**            **Oggetto del controllo degli animali da macello**

<sup>1</sup> Il bestiame da macello, la selvaggina d'allevamento e i ratiti devono essere controllati prima della macellazione.

<sup>2</sup> Il controllo dei volatili da cortile e dei conigli domestici destinati alla macellazione può essere effettuato per campionatura su singoli animali di ciascun effettivo.

<sup>3</sup> Il controllo ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione.

<sup>4</sup> Nel caso di macellazioni occasionali, il controllo degli animali da macello può essere effettuato per campionatura.

<sup>5</sup> Il DFI fissa:

- a. le modalità del controllo;
- b. le misure da adottare in base ai risultati del controllo.

*Art. 28 cpv. 1–3*

<sup>1</sup> Per il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento e i ratiti, il controllo degli animali da macello può essere eseguito nell'effettivo di provenienza.

<sup>1bis</sup> Il controllo di bestiame da macello infortunato o malato nell'azienda di provenienza può essere eseguito dal veterinario dell'effettivo. L'idoneità alla macellazione e l'idoneità al trasporto devono essere valutate e attestate nel certificato sanitario.

<sup>2</sup> Il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza deve essere confermato con un certificato di sanità.

<sup>3</sup> Dopo il controllo gli animali vanno portati al macello senza entrare in contatto con animali non controllati né durante il trasporto né al macello. La macellazione deve avvenire entro tre giorni dopo il controllo degli animali. Nel macello sono sufficienti la verifica dell'identità degli animali e un controllo globale.

*Art. 29, rubrica, nonché cpv. 1–2<sup>bis</sup>*

## Oggetto del controllo delle carni

<sup>1</sup> Il controllo delle carni deve essere eseguito a breve intervallo dalla macellazione e prima della successiva lavorazione.

<sup>2</sup> Nel caso del bestiame da macello, della selvaggina da allevamento e dei ratiti devono essere controllate tutte le carcasse. Il controllo delle carni dei volatili da cortile e dei conigli domestici deve essere eseguito a breve intervallo dalla macellazione e può avvenire per campionatura su singoli animali di ciascun effettivo.

<sup>2bis</sup> In caso di macellazione occasionale, il controllo delle carni può avvenire per campionatura.

*Art. 30, rubrica, nonché cpv. 1 lett. d ed e*

## Controllo delle carni

<sup>1</sup> Durante il controllo delle carni devono essere esaminate le carcasse e le parti per le quali è prescritto il controllo, al fine di accertare:

- d. parassiti;
- e. *Abrogata*

*Art. 30a* Controllo esteso delle carni

<sup>1</sup> Se il controllo delle carni rileva indizi di un possibile rischio per la salute dell'uomo o dell'animale o di un pregiudizio al benessere dell'animale mentre era ancora in vita, viene effettuato un controllo esteso delle carni della carcassa e delle parti.

<sup>2</sup> Il DFI disciplina l'esecuzione del controllo esteso delle carni.

*Art. 32 cpv. 1, frase introduttiva e 2*

<sup>1</sup> Al termine del controllo delle carni, sono dichiarati idonei al consumo la carcassa e i prodotti della macellazione che risultano adatti per essere utilizzati senza restrizioni come derrate alimentari e che:

<sup>2</sup> *Concerne soltanto il testo tedesco*

*Titolo dopo l'art. 40*

#### **Sezione 4: Sistema d'informazione per il campionamento dei bovini nei macelli**

*Art. 40a* In generale

<sup>1</sup> L'USAV provvede alla gestione di un sistema d'informazione specificamente destinato all'identificazione dei bovini dai quali deve essere prelevato un campione secondo l'articolo 31 capoverso 1 lettera e.

<sup>2</sup> È prelevato un campione dai bovini per i quali il sistema d'informazione rileva una corrispondenza tra il numero d'identificazione e il numero BDTA della loro azienda detentrici di animali di provenienza e i dati di cui all'articolo 40*b* lettera a numero 1 e lettera b numero 1.

*Art. 40b* Dati

Il sistema d'informazione contiene i seguenti dati:

- a. il numero d'identificazione dei bovini:
  1. che adempiono le condizioni per un prelievo di campioni,
  2. dai quali è stato prelevato un campione;
- b. i numeri BDTA delle aziende detentrici di bovini:
  1. che adempiono le condizioni per una sorveglianza,
  2. dai quali è stato prelevato un campione;
- c. le epizootie in relazione alle quali i campioni:
  1. devono essere esaminati,
  2. sono stati esaminati;
- d. i numeri BDTA dei macelli:
  1. nei quali devono essere prelevati i campioni,
  2. nei quali sono stati prelevati i campioni;
- e. la data del prelievo e lo stato del campione;
- f. i laboratori:
  1. ai quali vanno inviati i campioni per essere esaminati,
  2. ai quali sono stati inviati i campioni;
- g. i dati di accesso della persona che avvia il confronto dei dati conformemente all'articolo 40*a* capoverso 2.

*Art. 40c* Inserimento e salvataggio automatico dei dati e accesso ai dati

<sup>1</sup> L'USAV inserisce nel sistema d'informazione i dati di cui all'articolo 40*b* lettere a numero 1, b numero 1, c numero 1, d numero 1 e f numero 1.

<sup>2</sup> All'arrivo dei bovini al macello, il veterinario ufficiale è responsabile dell'inserimento nel sistema d'informazione del numero d'identificazione, del numero BDTA dell'azienda detentrica di animali di provenienza e del numero BDTA del macello.

<sup>3</sup> In caso di corrispondenza secondo l'articolo 40*a* capoverso 2, il sistema d'informazione salva automaticamente i dati di cui all'articolo 40*b* lettere a numero 2, b numero 2, c numero 2, e, f numero 2 e g.

<sup>4</sup> Per l'accesso al sistema d'informazione le autorità cantonali notificano all'USAV i veterinari ufficiali che desiderano utilizzare il sistema d'informazione. L'USAV registra nel sistema i nominativi di queste persone e conferisce loro i necessari diritti di accesso.

*Art. 40d* Protezione, conservazione e archiviazione dei dati

<sup>1</sup> L'USAV è responsabile del rispetto delle disposizioni in materia di protezione dei dati, di sicurezza dei dati e di sicurezza informatica.

<sup>2</sup> Si applicano i seguenti termini di conservazione:

- a. per i dati di cui all'articolo 40*b* lettere a numero 1, b numero 1, c numero 1, d numero 1 e f numero 1: per la durata del programma di sorveglianza;
- b. per gli altri dati: da un minimo di 10 a un massimo di 30 anni.

<sup>3</sup> L'archiviazione dei dati è retta dalle disposizioni della legge del 26 giugno 1998<sup>11</sup> sull'archiviazione.

*Art. 44* Controlli da parte del personale dell'azienda

L'autorità cantonale competente può consentire ai macelli per volatili da cortile e conigli domestici di far svolgere al proprio personale parte dei compiti degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni ai sensi dell'articolo 54, a condizione che:

- a. l'azienda abbia applicato con successo per almeno 12 mesi una corretta prassi igienica e procedure conformi al sistema HACCP;
- b. l'azienda sia titolare di una certificazione riconosciuta nel settore alimentare;
- c. l'azienda garantisca il rispetto delle prescrizioni della legislazione sulle derivate alimentari;
- d. le responsabilità in materia di produzione e di controllo siano separate;
- e. il personale dell'azienda interessato abbia assolto con successo la formazione di assistente specializzato ufficiale addetto al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni o sia istruito e aggiornato regolarmente, per i compiti specifici che svolge, dal veterinario ufficiale competente; e

<sup>11</sup> RS 152.1

- f. i compiti siano svolti sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale o dell'assistente specializzato ufficiale addetto al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni.

*Art. 45 rubrica (concerne soltanto i testi tedesco e francese) e cpv. 1*

<sup>1</sup> L'autorità cantonale competente può autorizzare il personale del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina a effettuare prelievi e analisi ufficiali sugli animali.

*Art. 52 cpv. 2, frase introduttiva e lett. b, 3 lett. a e b n. 2*

<sup>2</sup> Per la determinazione del numero degli organi di esecuzione ufficiali nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, il Cantone tiene conto:

- b. del tempo necessario per le pause del personale degli organi di esecuzione ufficiali;

<sup>3</sup> Il Cantone può inoltre:

- a. impiegare assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni che lavorano sotto la sorveglianza o la responsabilità dei veterinari ufficiali;
- b. impiegare veterinari non ufficiali per i seguenti compiti, qualora siano sufficientemente qualificati per svolgerli:
2. controllare gli animali da macello in caso di uccisione in azienda e al pascolo per la produzione di carne e, in caso di uccisione al pascolo, presenziare durante l'abbattimento e il dissanguamento.

*Art. 53 cpv. 1 lett. a<sup>bis</sup> e j, nonché cpv. 2, 2<sup>bis</sup> e 4*

<sup>1</sup> I veterinari ufficiali:

- a<sup>bis</sup> verificano che nei macelli e negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina le procedure siano conformi al sistema HACCP;
- j. sono responsabili delle decisioni riguardo al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni nelle grandi aziende, anche se i controlli sono stati svolti dagli assistenti specializzati ufficiali.

<sup>2</sup> Nelle grandi aziende sono presenti durante il controllo degli animali da macello e delle carni e per la durata della macellazione.

<sup>2bis</sup> *Abrogato*

<sup>4</sup> Sono responsabili della formazione e della formazione continua del personale dell'azienda che assume i compiti degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni.

*Art. 54* Assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni

<sup>1</sup> Gli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni possono:

- a. sotto la responsabilità del veterinario ufficiale:
  1. nelle grandi aziende:
    - eseguire il controllo degli animali da macello sui volatili da cortile e sui conigli domestici,
    - nel caso delle altre specie di animali, sottoporre gli animali a un primo controllo prima del controllo degli animali da macello,
  2. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure conformi al sistema HACCP nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina,
  3. prelevare campioni da sottoporre a ulteriori analisi;
- b. sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale: eseguire il controllo delle carni nelle grandi aziende;
- c. su mandato del veterinario cantonale: eseguire il controllo degli animali da macello e delle carni nelle aziende con un'esigua capacità produttiva, se è garantito che il veterinario ufficiale è raggiungibile per un consulto;
- d. se il controllo degli animali da macello è già stato eseguito nell'effettivo di provenienza: procedere ai controlli prescritti.

<sup>2</sup> Possono prendere la decisione finale riguardo al controllo delle carni se non vi sono state contestazioni o se sono stati constatati:

- a. tumori, cisti e accessi localizzati;
- b. aderenze dei tessuti connettivi, senza suppurazione o essudazioni;
- c. parassiti inoffensivi (come distomi, vermi polmonari);
- d. reni a macule bianche, indurazioni epatiche, focolai delimitati cronici di polmonite o pleurite, focolai di atelettasia polmonare;
- e. polmoni contaminati dall'acqua per la scottatura o da mangime aspirato;
- f. actinomicosi localizzata;
- g. malformazioni senza alterazione della carne;
- h. ferite muscolari fresche e fratture recenti;
- i. insudiciamenti locali limitati.

<sup>3</sup> In singoli casi, possono dichiarare non idonee al consumo anche carcasse intere di volatili da cortile e di conigli domestici.

*Art. 55 cpv. 1, frase introduttiva*

<sup>1</sup> Il veterinario ufficiale verifica regolarmente e in funzione dei rischi che le aziende:

*Art. 57* Rapporto sui controlli eseguiti

<sup>1</sup> Un rappresentante dell'autorità cantonale di esecuzione registra i risultati del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni nell'apposito sistema d'informazione Fleko di cui all'ordinanza del 27 aprile 2022<sup>12</sup> concernente i sistemi d'informazione dell'USAV per la filiera agroalimentare (O-SIFA) oppure li fa trasmettere a Fleko dai sistemi informatici dei macelli. Devono essere registrati o comunicati i numeri BDTA dei macelli e i dati di cui all'allegato 3 numero 2 O-SIFA.

<sup>2</sup> I risultati degli ulteriori controlli devono essere registrati e sintetizzati in una statistica. Ogni anno deve essere presentato al veterinario cantonale un rapporto generale d'attività.

<sup>3</sup> La documentazione di cui al capoverso 2 deve essere conservata per tre anni civili.

*Art. 60 cpv. 1 e 4 lett. f*

<sup>1</sup> Gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni sono calcolati in funzione del lavoro necessario per il controllo.

<sup>4</sup> Per ogni animale da macello, l'emolumento ammonta a:

|                                | Franchi minimo | Franchi massimo |
|--------------------------------|----------------|-----------------|
| f. Animali della specie equina | 4.50           | 12.-            |

*Art. 61 cpv. 1*

<sup>1</sup> Per la sorveglianza di un'uccisione in azienda o al pascolo da parte degli organi di esecuzione ufficiali allo scopo di garantire il rispetto delle prescrizioni di igiene alimentare e di protezione degli animali i Cantoni possono fissare un emolumento da 100 a 160 franchi all'ora.

*Art. 63a* Disposizioni transitorie della modifica del 8 dicembre 2023

Si applicano i seguenti termini transitori:

- per la notifica di cui all'articolo 5a, l'allestimento di un sistema di controllo autonomo e di un registro di macellazione secondo l'articolo 19 capoversi 5 e 6: sino al 31 gennaio 2025;
- per gli adeguamenti organizzativi e aziendali necessari per il controllo esteso delle carni di cui all'articolo 30a: sino al 31 gennaio 2029.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° febbraio 2024.

<sup>12</sup> RS **916.408**

8 dicembre 2023

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Alain Berset

Il cancelliere della Confederazione, Walter  
Thurnherr