



Direttive tecniche concernenti i requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di origine animale derivati da suini domestici e cinghiali nel quadro della lotta alla peste suina africana (PSA)

del 20 dicembre 2021, modificate il 19 dicembre 2025

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), visto l'articolo 117 capoverso 5 dell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizootie (OFE; RS 916.401); visti gli articoli 42–44 dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn; RS 916.441.22), emana le seguenti direttive:

Indice

I.	Campo di applicazione	2
II.	Disposizioni generali e spiegazioni	2
III.	PSA nei suini domestici	3
III.1	Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne di suini domestici provenienti da zone di protezione e di sorveglianza	3
III.2	Requisiti per il trasferimento, l'eliminazione e la trasformazione dei sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza	5
III.3	Requisiti per la macellazione di suini domestici, il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende esterne alle zone di protezione e di sorveglianza e destinati alla macellazione all'interno di tali zone	6
IV.	PSA nei cinghiali	7
IV.1	Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento della carne di suini domestici provenienti da zone di sequestro iniziale e di controllo	7
IV.2	Requisiti per il trasferimento, l'eliminazione e la trasformazione di sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale e dalle zone di controllo	8
IV.3	Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da zone di osservazione	9
IV.4	Requisiti per la macellazione di suini domestici, il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende esterne alle zone di restrizione e destinati alla macellazione all'interno delle zone di sequestro iniziale o di controllo	9
IV.5	Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne, sottoprodotti e prodotti derivati di cinghiali provenienti da zone di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione	10
V.	Entrata in vigore	11
VI.	Allegati	11
VI.1	Allegato 1 Timbro di controllo della carne per la caratterizzazione di carcasse	12
VI.2	Allegato 2 Metodi di trattamento	13
VI.3	Allegato 3 Tabella Trasferimento di carne di suini domestici dalle zone di protezione e di sorveglianza	14
VI.4	Allegato 4 Tabella Trasferimento di sottoprodotti di suini domestici dalle zone di protezione e di sorveglianza	14
VI.5	Allegato 5 Tabella Trasferimento di carne di suini domestici dalla zona di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione	15
VI.6	Allegato 6 Tabella Trasferimento di sottoprodotti di suini domestici dalla zona di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione	15
VI.7	Allegato 7 Caratterizzazione e trattamento di carne di suini domestici (diagramma di flusso)	16

I. Campo di applicazione

1. Le presenti direttive tecniche (DT) sono destinate alle autorità di esecuzione cantonali e disciplinano i requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carcasse, carne e sottoprodotti (SOA) di suini domestici e cinghiali provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza (caso di PSA nei suini domestici) e dalle zone di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione (caso di PSA nei cinghiali) in relazione alla situazione epizootica, allo stato dell'azienda e alla destinazione d'uso in caso di comparsa della peste suina africana in Svizzera.

II. Disposizioni generali e spiegazioni

2. Il veterinario cantonale può autorizzare il trasferimento di animali della specie suina e della loro carne o di sottoprodotti all'interno o al di fuori delle zone soggette a restrizioni / zone di sequestro e a seconda della conformità ai requisiti PSA delle aziende suinicole.
3. Separazione lungo le catene di produzione: in caso di epizootia, gli animali e i prodotti di origine animale di diversa provenienza (per quanto riguarda la zona infetta e la conformità ai requisiti PSA dell'azienda di provenienza) devono essere rigorosamente separati (in luoghi o in momenti diversi) durante il trasporto, la trasformazione e l'immagazzinamento. A tal fine devono essere adottate e rispettate misure adeguate volte ad assicurare la separazione, la pulizia e la disinfezione lungo l'intera catena di produzione. Se tale separazione non può essere garantita, a tutti i prodotti interessati si applicano automaticamente le prescrizioni più severe delle zone infette o delle aziende di provenienza degli animali e dei prodotti con cui essi sono entrati in contatto.
4. Zone soggette a restrizioni / zone di sequestro: le disposizioni applicabili alle zone soggette a restrizioni / zone di sequestro sono disciplinate nell'OFE e nelle Direttive tecniche concernenti i provvedimenti di lotta alla peste suina africana nel caso di un'introduzione nella popolazione di cinghiali del 10.09.2025 (di seguito denominate «DT cinghiali» del 10.09.2025).
5. Fasi della lotta: le fasi della lotta contro la PSA nei cinghiali sono definite nelle DT cinghiali del 10.09.2025.
6. Aziende conformi ai requisiti PSA: i requisiti di conformità PSA sono disciplinati nell'allegato 5 delle «DT cinghiali» del 10.09.2025.
7. Trasporto: al trasporto di sottoprodotti di origine animale si applicano le condizioni previste dall'OSOA e, in caso di insorgenza di PSA, anche le condizioni menzionate nelle presenti DT.
8. Misure di sicurezza: misure volte a contrastare la diffusione di agenti patogeni e a garantire la tracciabilità durante il trasferimento di animali o prodotti di origine animale.
9. Stabilimenti di trasformazione designati: stabilimenti di trasformazione di derrate alimentari che sono stati controllati dalle autorità cantonali competenti per quanto riguarda il rispetto delle prescrizioni di polizia epizootica relative al trasferimento di carne, il rispetto della separazione delle catene di produzione e l'implementazione dei metodi di trattamento elencati nell'allegato 2 delle presenti DT e che sono stati designati per la trasformazione di carne in base alle presenti DT. Un elenco degli stabilimenti designati dalle autorità cantonali deve essere messo a disposizione dell'USAV.
10. Carne: con il termine «carne» si intendono le parti commestibili degli animali (della specie suina) ai sensi dell'articolo 4 dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108).
11. Trichinelle: la carne di animali della specie suina deve essere sottoposta a esame trichinoscopico secondo gli articoli 20 e 31 dell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190). Le eccezioni all'obbligo di sottoporre a esame i suini domestici per le «aziende con un'esigua capacità produttiva» (ai sensi della lett. m dell'art. 3 OMCC) sono disciplinate dall'articolo 31 OMCC. La carne destinata all'esportazione deve tuttavia essere sempre sottoposta a esame trichinoscopico.
12. Trattamento di riduzione dei rischi della carne conformemente all'allegato 2:
 - Esportazione: in caso di comparsa di PSA nei suini domestici è sempre prescritto un trattamento di riduzione dei rischi della carne; in caso di comparsa di PSA nei cinghiali, tale trattamento è prescritto per la carne proveniente da aziende non conformi ai requisiti PSA.

- Mercato interno: in caso di insorgenza di PSA nei suini domestici, è prescritto un trattamento di riduzione dei rischi per la carne proveniente da aziende non conformi ai requisiti PSA; in caso di insorgenza di PSA nei cinghiali, tale trattamento non è prescritto.
 - Carne di cinghiale proveniente dalla caccia: per la carne di cinghiale proveniente dalla caccia si applicano disposizioni speciali conformemente ai numeri da 80 a 83 delle presenti DT.
13. Caratterizzazione: con il termine «caratterizzazione» si intende nelle presenti DT quanto segue:
- Apposizione del bollo di idoneità al consumo a livello di macello = timbro di controllo della carne ai sensi dell'allegato 6 delle presenti DT.
 - Apposizione del contrassegno quadrato contenente l'indicazione «solo CH» ai sensi dell'articolo 10 capoverso 8 dell'ODOA sugli imballaggi/involucri di «carne» che non è stata sottoposta a esame trichinoscopico.
 - Apposizione della dicitura «esportazione vietata» sulle bolle di consegna e sui moduli di accompagnamento della carne che non è stata sottoposta a trattamento di riduzione dei rischi ai sensi dell'allegato 2 delle presenti DT e che pertanto non può essere esportata.
 - Apposizione di un contrassegno sulle carcasse dei cinghiali provenienti da zone di sequestro, destinate alla produzione di derrate alimentari e la cui carne deve essere sottoposta a test della PSA.

III. PSA nei suini domestici

III.1 Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne di suini domestici provenienti da zone di protezione e di sorveglianza

Carne per il mercato interno

Suini domestici provenienti da aziende conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

14. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, il bollo di idoneità al consumo di forma ovale per le carcasse di cui all'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1) deve essere dotato anche di una croce diagonale (all. 1, foto 3). La croce deve essere formata da due linee rette che si incontrano al centro del bollo; le informazioni sul bollo devono rimanere leggibili.
15. La carne di queste carcasse può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti, ma non può essere esportata. La carne deve essere caratterizzata in modo tale che sia chiaramente riconoscibile che è destinata esclusivamente all'immissione sul mercato svizzero.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

16. I macelli con un'esigua capacità produttiva che, secondo l'articolo 31 OMCC, sono esenti dall'obbligo dell'esame trichinoscopico sui suini domestici continuano a utilizzare come bollo di idoneità al consumo per le carcasse il timbro di forma ovale piccolo di cui all'allegato 9 OlgM (all. 1, foto 2).
17. La carne di queste carcasse può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti, ma non può essere esportata. La caratterizzazione della carne non sottoposta a esame trichinoscopico è disciplinata dall'articolo 10 capoverso 8 ODOA.

Suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

18. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, come bollo di idoneità al consumo per le carcasse di suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA deve essere utilizzato il timbro di forma rettangolare (all. 1, foto 4).
19. La carne di queste carcasse deve essere trasportata prendendo provvedimenti di sicurezza dal macello a uno stabilimento di trasformazione designato dall'autorità di controllo competente, dove deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi. I metodi di trattamento sono elencati nell'allegato 2.

20. Dopo aver subito un trattamento di riduzione dei rischi, questa carne può anche essere esportata.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

21. I macelli con un'esigua capacità produttiva che, secondo l'articolo 31 OMCC, sono esenti dall'obbligo dell'esame trichinoscopico sui suini domestici, continuano a utilizzare come bollo di idoneità al consumo per le carcasse il timbro di forma ovale piccolo di cui all'allegato 9 OIGM (all. 1, foto 2). Le carcasse devono essere contrassegnate inoltre con il timbro rettangolare (non conforme ai requisiti PSA) conformemente all'allegato 1, foto 5.
22. La carne di queste carcasse deve essere trasportata prendendo provvedimenti di sicurezza dal macello a uno stabilimento di trasformazione autorizzato dall'autorità di controllo competente, dove deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi. I metodi di trattamento sono elencati nell'allegato 2.
23. Questa carne può essere immessa sul mercato svizzero dopo essere stata sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi, ma non può essere esportata. La caratterizzazione della carne non sottoposta a esame trichinoscopico è disciplinata dall'articolo 10 capoverso 8 ODOA.

Esportazione di carne verso gli Stati membri dell'UE (comprese Norvegia e Islanda)

Suini domestici provenienti da aziende conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

24. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, il bollo di idoneità al consumo di forma ovale per le carcasse di cui all'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OIGM, RS 817.190.1) deve essere dotato anche di una croce diagonale (all. 1, foto 3). La croce deve essere formata da due linee rette che si incontrano al centro del bollo; le informazioni sul bollo devono rimanere leggibili.
25. La carne di queste carcasse deve essere trasportata prendendo provvedimenti di sicurezza dal macello a uno stabilimento di trasformazione designato dall'autorità di controllo competente per l'esportazione nell'UE, dove deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi. I metodi di trattamento sono elencati nell'allegato 2.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

26. La carne che non è stata sottoposta a esame trichinoscopico non può essere esportata, indipendentemente dal trattamento di riduzione dei rischi.

Suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

27. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, come bollo di idoneità al consumo per le carcasse di suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA deve essere utilizzato il timbro di forma rettangolare (all. 1, foto 4).
28. La carne di queste carcasse deve essere trasportata prendendo provvedimenti di sicurezza dal macello a uno stabilimento di trasformazione designato dall'autorità di controllo competente per l'esportazione nell'UE, dove deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi. I metodi di trattamento sono elencati nell'allegato 2.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

29. La carne che non è stata sottoposta a esame trichinoscopico non può essere esportata, indipendentemente dal trattamento di riduzione dei rischi.

III.2 Requisiti per il trasferimento, l'eliminazione e la trasformazione dei sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza

Condizioni generali per il trasferimento dei sottoprodotti di origine animale

30. I sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di protezione o di sorveglianza e macellati all'interno o all'esterno di tali zone, ad eccezione del liquame di cui ai numeri 36, 37 e 39 delle presenti DT, possono essere trasferiti solo previa autorizzazione del veterinario cantonale conformemente all'articolo 43 OSOAn, prendendo provvedimenti di sicurezza, anche al di fuori delle zone soggette a restrizioni, alle seguenti condizioni:
- l'eliminazione o la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale avviene conformemente ai numeri da 33 a 35 e 38 delle presenti DT;
 - il mezzo di trasporto è dotato di un sistema di navigazione satellitare in grado di determinare la posizione in tempo reale e le registrazioni devono essere conservate per almeno 2 mesi; oppure
 - in alternativa alla lettera b) e purché tali sottoprodotti di origine animale siano trasportati solo all'interno della Svizzera, il mezzo di trasporto può essere sigillato da un veterinario ufficiale dopo il carico.
31. Se i suini domestici provenienti da zone di protezione e di sorveglianza vengono macellati al di fuori di tali zone nel rispetto di adeguate misure di separazione, pulizia e disinfezione, i loro sottoprodotti di origine animale devono essere immagazzinati, trasportati e trasformati separatamente (in luoghi o in momenti diversi) dai sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende situate al di fuori delle zone di protezione e di sorveglianza.
32. Se la separazione di cui al numero 31 non è possibile, tutti i sottoprodotti di origine animale provenienti dal macello sono soggetti agli stessi requisiti dei sottoprodotti di origine animale di suini domestici provenienti da zone soggette a restrizioni.

Sottoprodotti di origine animale per il mercato interno

Suini domestici provenienti da aziende conformi/non conformi ai requisiti PSA

33. I sottoprodotti di origine animale possono essere eliminati o trasformati in Svizzera conformemente ai requisiti OSOAn, e in particolare del suo allegato 5, come segue:
- trasformazione mediante sterilizzazione a pressione (o altri metodi riconosciuti ed equivalenti)
 - eliminazione come rifiuto tramite incenerimento
 - eliminazione o riciclaggio tramite coincenerimento
34. I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 possono essere eliminati o trasformati in Svizzera conformemente ai requisiti OSOAn, e in particolare del suo allegato 5, come segue:
- produzione di alimenti trasformati per animali da compagnia
 - produzione di prodotti derivati per usi esterni alla catena degli alimenti
 - conversione in biogas o compost

Esportazione di sottoprodotti di origine animale verso gli Stati membri dell'UE (comprese Norvegia e Islanda)

Suini domestici provenienti da aziende conformi/non conformi ai requisiti PSA

35. I sottoprodotti di origine animale della categoria 2 (eccetto il liquame) possono essere esportati al di fuori della Svizzera per essere trasformati secondo uno dei metodi 1–5 di cui all'allegato IV capitolo III del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione.

Trasferimento di liquame di suini domestici dalle zone di protezione e di sorveglianza, compreso il liquame dei macelli

36. Il liquame dei suini domestici provenienti da aziende situate in zone di protezione o di sorveglianza può essere utilizzato senza restrizioni e, se possibile, mediante tecniche di iniezione nel terreno delle rispettive zone.
37. Il liquame dei suini domestici provenienti dalle zone di protezione o di sorveglianza, compreso il liquame da macello, può essere utilizzato senza restrizioni in un impianto di biogas o di compostaggio all'interno delle rispettive zone.
38. Il liquame proveniente da macelli situati nelle zone soggette a restrizioni e in cui vengono macellati suini domestici provenienti dalla zona di protezione o di sorveglianza può essere trasferito in un impianto di biogas o di compostaggio al di fuori delle zone, purché il rischio sia trascurabile e previa autorizzazione del veterinario cantonale.
39. Il liquame proveniente da macelli situati al di fuori delle zone soggette a restrizioni e in cui vengono macellati suini domestici provenienti dalla zona di protezione o di sorveglianza può essere eliminato in un impianto di biogas o di compostaggio al di fuori delle zone soggette a restrizioni.

III.3 Requisiti per la macellazione di suini domestici, il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende esterne alle zone di protezione e di sorveglianza e destinati alla macellazione all'interno di tali zone

Trasferimento, stabulazione e macellazione di suini domestici

40. Secondo gli articoli 90, 92 e 117 OFE, il veterinario cantonale può autorizzare che i suini domestici provenienti da (diverse) aziende esterne alle zone di protezione e di sorveglianza siano trasportati per la macellazione direttamente in un macello situato all'interno di queste zone. Tuttavia, non è consentito caricare animali provenienti da aziende situate all'interno di tali zone.
41. Questi suini domestici devono essere stabulati in locali precedentemente puliti e disinfettati e macellati separatamente (in luoghi o in momenti diversi) dai suini domestici provenienti delle zone di protezione e di sorveglianza.

Caratterizzazione e trattamento della carne

42. Le carcasse di questi suini domestici sono caratterizzate con il bollo di idoneità al consumo di forma ovale grande (all. 9 OlgM) senza la croce diagonale (all. 1, foto 1) o con il bollo di idoneità al consumo di forma ovale piccola (nessun esame trichinoscopico, all. 1, foto 2).
43. La carne dei suini domestici al di fuori delle zone può essere esportata nell'UE senza trattamento della riduzione dei rischi, a condizione che sia disponibile un risultato negativo dell'esame trichinoscopico e che siano soddisfatte le condizioni di cui ai numeri da 40 a 44 delle presenti DT.

Separazione lungo la catena di produzione

44. La carne ottenuta o i sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende al di fuori delle zone di protezione e di sorveglianza devono essere sezionati, immagazzinati, trasformati e trasportati separatamente, in luoghi o in momenti diversi, dalla carne o dai sottoprodotti di suini domestici provenienti dalla zona di protezione e di sorveglianza.
45. Soltanto i prodotti che soddisfano le condizioni di cui ai numeri da 40 a 44 delle presenti DT possono essere autorizzati a lasciare le zone di protezione e di sorveglianza in conformità all'articolo 117 capoverso 5 OFE.
46. Se la separazione di cui ai numeri da 40 a 44 non è possibile, la carne o i sottoprodotti di origine animale sono soggetti ai requisiti della zona soggetta a restrizioni in cui si trovano.

IV. PSA nei cinghiali

IV.1 Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento della carne di suini domestici provenienti da zone di sequestro iniziale e di controllo

Carne per il mercato interno

Suini domestici provenienti da aziende conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

47. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, deve essere utilizzato il bollo di idoneità al consumo di forma ovale per le carcasse di cui all'allegato 9 OlgM senza la croce diagonale (all. 1, foto 1).
48. La carne di queste carcasse può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti (e anche essere esportata).

Macelli SENZA esame trichinoscopico

49. I macelli con un'esigua capacità produttiva che, secondo l'articolo 31 OMCC, sono esenti dall'obbligo dell'esame trichinoscopico sui suini domestici, continuano a utilizzare come bollo di idoneità al consumo per le carcasse il timbro di forma ovale piccolo di cui all'allegato 9 OlgM (all. 1, foto 2).
50. Questa carne può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti, ma non può essere esportata. La caratterizzazione della carne non sottoposta a esame trichinoscopico è disciplinata dall'articolo 10 capoverso 8 ODOA.

Suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

51. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, deve essere utilizzato il bollo di idoneità al consumo per le carcasse di forma rettangolare (all. 1, foto 4).
52. La carne di queste carcasse può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti, ma non può essere esportata. La carne deve essere caratterizzata in modo tale che sia chiaramente riconoscibile che è autorizzata solo per l'immissione sul mercato nazionale.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

53. I macelli con un'esigua capacità produttiva che, secondo l'articolo 31 OMCC, sono esenti dall'obbligo dell'esame trichinoscopico sui suini domestici, continuano a utilizzare come bollo di idoneità al consumo per le carcasse il timbro di forma ovale piccolo di cui all'allegato 9 OlgM (all. 1, foto 2). Le carcasse devono essere inoltre caratterizzate con il timbro rettangolare (non conforme ai requisiti PSA) di cui all'allegato 1, foto 5.
54. La carne di queste carcasse può essere immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti, ma non può essere esportata. La caratterizzazione della carne non sottoposta a esame trichinoscopico è disciplinata dall'articolo 10 capoverso 8 ODOA.

Esportazione di carne verso gli Stati membri dell'UE (comprese Norvegia e Islanda)

Suini domestici provenienti da aziende conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

55. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, deve essere utilizzato il bollo di idoneità al consumo per le carcasse di forma ovale di cui all'allegato 9 OlgM senza la croce diagonale (all. 1, foto 1).
56. La carne di queste carcasse può essere esportata o immessa sul mercato svizzero senza ulteriori trattamenti.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

57. La carne che non è stata sottoposta a esame trichinoscopico non può essere esportata, indipendentemente dal trattamento di riduzione dei rischi.

Suini domestici provenienti da aziende non conformi ai requisiti PSA

Macelli con esame trichinoscopico

58. Nei macelli in cui viene effettuato l'esame trichinoscopico, deve essere utilizzato il bollo di idoneità al consumo per le carcasse di forma rettangolare (all. 1, foto 4).
59. La carne di queste carcasse deve essere trasportata prendendo provvedimenti di sicurezza dal macello a uno stabilimento di trasformazione designato dall'autorità di controllo competente per l'esportazione nell'UE, dove deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi. I metodi di trattamento sono elencati nell'allegato 2.

Macelli SENZA esame trichinoscopico

60. La carne che non è stata sottoposta a esame trichinoscopico non può essere esportata, indipendentemente dal trattamento di riduzione dei rischi.

IV.2 Requisiti per il trasferimento, l'eliminazione e la trasformazione di sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale e dalle zone di controllo

Condizioni generali per il trasferimento dei sottoprodotti di origine animale

61. I sottoprodotti di suini domestici provenienti da zone di sequestro iniziale o di controllo e macellati all'interno o all'esterno di tali zone, ad eccezione del liquame di cui ai numeri 68, 69 e 71 delle presenti DT, possono essere trasferiti solo previa autorizzazione del veterinario cantonale ai sensi dell'articolo 43 OSOAn, prendendo provvedimenti di sicurezza, anche al di fuori delle zone di sequestro alle seguenti condizioni:
- l'eliminazione o la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale avviene conformemente ai numeri da 64 a 67 e 70 delle presenti DT;
 - il mezzo di trasporto è dotato di un sistema di navigazione satellitare in grado di determinare la posizione in tempo reale e le registrazioni devono essere conservate per almeno 2 mesi; oppure
 - in alternativa alla lettera b) e purché tali sottoprodotti di origine animale siano trasportati solo all'interno della Svizzera, il mezzo di trasporto può essere sigillato da un veterinario ufficiale dopo il carico.
62. Se i suini domestici provenienti da zone di sequestro iniziale o da zone di controllo, nel rispetto di adeguate misure di separazione, pulizia e disinfezione, vengono macellati al di fuori di tali zone di sequestro, i loro sottoprodotti di origine animale devono essere immagazzinati, trasportati e trasformati separatamente, in luoghi o in momenti diversi, dai sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende situate al di fuori delle zone di sequestro iniziale o di controllo.
63. Se la separazione di cui al numero 62 non è possibile, tutti i sottoprodotti di origine animale provenienti dal macello sono soggetti agli stessi requisiti dei sottoprodotti di origine animale provenienti da suini domestici delle zone di sequestro.

Sottoprodotti di origine animale per il mercato interno

Suini domestici provenienti da aziende conformi/non conformi ai requisiti PSA

64. I sottoprodotti di origine animale possono essere eliminati o trasformati in Svizzera, conformemente ai requisiti OSOAn, e in particolare del suo allegato 5, come segue:
- trasformazione mediante sterilizzazione a pressione (o altri metodi riconosciuti ed equivalenti)
 - eliminazione come rifiuto tramite incenerimento
 - eliminazione o riciclaggio tramite coincenerimento

65. I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 possono essere eliminati o trasformati in Svizzera, conformemente ai requisiti OSOAn, in particolare del suo allegato 5, come segue:
- a) produzione di alimenti trasformati per animali da compagnia
 - b) produzione di prodotti derivati per usi esterni alla catena degli alimenti
 - c) conversione in biogas o compost

Esportazione di sottoprodotti di origine animale verso gli Stati membri dell'UE (comprese Norvegia e Islanda)

Suini domestici provenienti da aziende conformi/non conformi ai requisiti PSA

66. I sottoprodotti di origine animale della categoria 2 (eccetto il liquame) possono essere esportati al di fuori della Svizzera per essere trasformati secondo uno dei metodi 1–5 di cui all'allegato IV capitolo III del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione.
67. I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 possono essere esportati nell'UE per la produzione di alimenti per animali da compagnia o prodotti derivati per usi esterni alla catena degli alimenti o per la conversione in biogas o compost.

Trasferimento di liquame di suini domestici dalle zone di sequestro iniziale e dalle zone di controllo, compreso il liquame dei macelli

68. Il liquame di suini domestici provenienti da aziende all'interno di zone di sequestro iniziale o da zone di controllo può essere utilizzato senza restrizioni e, se possibile, mediante tecniche di iniezione nel terreno all'interno di queste zone di sequestro.
69. Il liquame di suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale e di controllo, compreso il liquame da macello, può essere utilizzato senza restrizioni in un impianto di biogas o di compostaggio all'interno di queste zone di sequestro.
70. Il liquame di suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale e di controllo, compreso il liquame da macello situato in queste zone di sequestro, può essere trasferito previa approvazione del veterinario cantonale dalle zone di restrizione per:
- a) eliminazione tramite incenerimento o coincenerimento
 - b) riciclaggio in impianti di produzione di biogas e di compostaggio
 - c) riciclaggio in concime, previa sterilizzazione a pressione in conformità con l'allegato 5 numero 39 OSOAn
71. Il liquame proveniente da macelli situati al di fuori delle zone di sequestro, in cui vengono macellati suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale o dalle zone di controllo, può essere smaltito conformemente alle lettere a–c del numero 70.

IV.3 Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da zone di osservazione

72. La carne e i sottoprodotti di suini domestici provenienti da zone di osservazione non sono soggetti ad alcuna restrizione.

IV.4 Requisiti per la macellazione di suini domestici, il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne e sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende esterne alle zone di restrizione e destinati alla macellazione all'interno delle zone di sequestro iniziale o di controllo

Trasferimento, stabulazione e macellazione di suini domestici

73. Il veterinario cantonale può eccezionalmente autorizzare che i suini domestici provenienti da (diverse) aziende esterne alle zone di sequestro iniziale o di controllo siano trasferiti per la macellazione direttamente in un macello situato all'interno di questa zona di sequestro. Tuttavia, non è consentito caricare animali provenienti da aziende situate all'interno di tali zone di sequestro.

74. Questi suini domestici devono essere stabulati in locali precedentemente puliti e disinfettati e macellati separatamente (in luoghi o in momenti diversi) dai suini domestici provenienti delle zone di sequestro iniziale o di controllo.

Caratterizzazione e trattamento di carne e prodotti a base di carne

75. Le carcasse di questi suini domestici sono caratterizzate con il bollo di idoneità al consumo di forma ovale grande (all. 9 OlgM) senza la croce diagonale (all. 1, foto 1) o con il bollo di idoneità al consumo di forma ovale piccola (nessun esame trichinoscopico, all. 1, foto 2).
76. La carne dei suini domestici che si trovano al di fuori delle zone soggette a restrizioni può essere esportata nell'UE senza trattamento di riduzione dei rischi, a condizione che sia disponibile un risultato negativo dell'esame trichinoscopico e che siano soddisfatte le condizioni di cui ai numeri da 73 a 77 delle presenti DT.

Separazione lungo la catena di produzione

77. La carne ottenuta o i sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende al di fuori delle zone di sequestro iniziale e di controllo devono essere sezionati, trasformati, trasportati e immagazzinati separatamente (in luoghi o in momenti diversi) dalla carne o dai sottoprodotti di suini domestici provenienti dalle zone di sequestro iniziale e di controllo.
78. Soltanto i prodotti che soddisfano le condizioni di cui ai numeri da 73 a 77 delle presenti DT possono essere autorizzati a lasciare la zona in conformità all'articolo 117 capoverso 5 OFE.
79. Se la separazione di cui ai numeri da 73 a 77 non è possibile, la carne o i sottoprodotti di origine animale sono soggetti ai requisiti vigenti nella zona in cui si trovano.

IV.5 Requisiti per il trasferimento, la caratterizzazione e il trattamento di carne, sottoprodotti e prodotti derivati di cinghiali provenienti da zone di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione

Condizioni generali

80. Conformemente alle DT cinghiali del 10.09.2025, a seconda della fase della lotta, il veterinario cantonale ordina il divieto di caccia o misure venatorie specifiche nonché il prelievo di campioni da carcasse di cinghiali per il test della PSA nelle zone di sequestro.
81. I numeri da 82 a 87 si applicano solo alle carcasse di cinghiale destinate alla produzione di derrate alimentari e provenienti da cinghiali abbattuti secondo le condizioni stabilite nelle zone di sequestro.

Carne

82. Il veterinario cantonale assicura nelle zone di sequestro l'istituzione di punti di controllo veterinari con centri di raccolta per cinghiali sani abbattuti conformemente al numero 57 delle DT cinghiali del 10.09.2025, al fine di campionarli adeguatamente nel rispetto delle misure di biosicurezza. La carne di cinghiali provenienti da determinate zone di sequestro può essere rilasciata per uso domestico privato, dopo un risultato negativo per la PSA, direttamente al consumatore finale o al commercio al dettaglio all'interno della Svizzera.
83. La carne di cinghiali provenienti da zone di sequestro risultati negativi deve essere caratterizzata in modo speciale (divieto di esportazione) o sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi in conformità all'allegato 2.

Sottoprodotti di origine animale per il mercato interno

84. I prodotti derivati (ad es. trofei) da cinghiali provenienti da zone di sequestro, che all'interno di tali zone sono stati sottoposti a un trattamento per garantire che i prodotti derivati non presentino alcun rischio di diffusione della peste suina africana, possono essere trasferiti all'interno o all'esterno di tali zone solo previa autorizzazione del veterinario cantonale ai sensi dell'articolo 43 OSOAn.

85. I sottoprodotti di cinghiali provenienti da zone di sequestro possono essere trasferiti all'interno di tali zone solo previa autorizzazione del veterinario cantonale.
86. I sottoprodotti di cinghiali provenienti da zone di sequestro e destinati a un impianto di trasformazione autorizzato possono ai sensi dell'articolo 43 OSOAn lasciare la zona solo previa autorizzazione del veterinario cantonale e alle seguenti condizioni:
- a) il mezzo di trasporto deve essere dotato di un sistema di navigazione satellitare in grado di determinare la posizione in tempo reale e le registrazioni devono essere conservate per almeno 2 mesi;
 - b) deve essere garantita la tracciabilità (certificato d'accompagnamento).

Esportazione di prodotti derivati verso gli Stati membri dell'UE (comprese Norvegia e Islanda)

87. I prodotti derivati (ad es. trofei) da cinghiali provenienti da zone di sequestro che all'interno di tali zone sono stati sottoposti a un trattamento per garantire che i prodotti derivati non presentino alcun rischio di diffusione della peste suina africana, possono essere esportati.

V. Entrata in vigore

88. Le presenti direttive tecniche entrano in vigore il 20 dicembre 2021.

VI. Allegati

VI.1 Allegato 1 Timbro di controllo della carne per la caratterizzazione di carcasse

Foto 1: Timbro CC ovale grande	Foto 2: Timbro CC ovale piccolo
	
<p>Conformità ai requisiti PSA: SÌ Esame trichinoscopico: SÌ Trattamento di riduzione dei rischi: non necessario (solo nei cinghiali)</p>	<p>Conformità ai requisiti ASP: SÌ o NO Esame trichinoscopico: NO Trattamento di riduzione dei rischi: a seconda della situazione iniziale e dell'uso previsto</p>
Foto 3: Timbro CC ovale grande con croce diagonale	Foto 4: Timbro CC ovale grande rettangolare
	
<p>Conformità ai requisiti PSA: SÌ Esame trichinoscopico: SÌ Trattamento di riduzione dei rischi: SÌ per l'esportazione</p>	<p>Conformità ai requisiti ASP: NO Esame trichinoscopico: SÌ Trattamento di riduzione dei rischi: SÌ (esportazione + mercato interno a seconda della situazione iniziale)</p>
Foto 5: Timbro CC combinato	
<p>Conformità ai requisiti PSA: NO Esame trichinoscopico: NO Trattamento di riduzione dei rischi: necessario a seconda della situazione iniziale</p>	

VI.2 Allegato 2 Metodi di trattamento

Il trattamento di carni fresche avviene conformemente all'allegato VII del regolamento delegato 2020/687 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate.

Allegato VII UE 2020/687: Trattamenti di riduzione dei rischi dei prodotti di origine animale

Carne

- a. Trattamento termico in contenitore sigillato ermeticamente, fino a raggiungere un valore F0 minimo pari a 3;
- b. trattamento termico fino a raggiungere una temperatura al centro della massa interna di 80 °C;
- c. trattamento termico (su carni precedentemente disossate e sgrassate) fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 70 °C per almeno 30 minuti;
- d. in un contenitore sigillato ermeticamente, applicazione di 60 °C per almeno 4 ore;
- e. fermentazione naturale e maturazione delle carni non disossate: almeno 9 mesi, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6;
- f. fermentazione naturale delle lombate: almeno 140 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6;
- g. fermentazione naturale dei prosciutti: almeno 190 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6;
- h. essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati e lombo alla spagnola:
 - prosciutto iberico: almeno 252 giorni
 - spalla iberica: almeno 140 giorni
 - lombo iberico: almeno 126 giorni
 - prosciutto Serrano: almeno 140 giorni

Budelli

- a. Salatura con cloruro di sodio (NaCl), secco o sotto forma di salamoia satura ($A_w < 0,80$), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore;
- b. salatura con fosfato addizionato a sale contenente 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 e 2,8 % Na_3PO_4 , secco o sotto forma di salamoia satura ($A_w < 0,80$), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore.

VI.3 Allegato 3 Tabella Trasferimento di carne di suini domestici dalle zone di protezione e di sorveglianza

Abbreviazioni:

ZP	Zona di protezione
ZS	Zona di sorveglianza
ZSI	Zona di sequestro iniziale
ZC	Zona di controllo
ZO	Zona di osservazione

UE	Unione europea
CONF	Azienda conforme
NCONF	Azienda non conforme
✓	Permesso a determinate condizioni
X	Divieto

Trasferimento di carne di suini domestici provenienti da aziende conformi ai requisiti PSA o non conformi. La tabella mostra le modalità consentite per l'immissione sul mercato di carne non trattata o trattata. Non indica le situazioni in cui la carne deve essere sottoposta a un trattamento di riduzione dei rischi:

Trattamento e immissione sul mercato → Ubicazione / stato azienda di provenienza ↓	Carne non trattata Commercio nazionale	Carne trattata Commercio nazionale	Carne non trattata Esportazione verso l'UE	Carne trattata Esportazione verso l'UE
ZP + ZS CONF	✓	✓	X	✓
ZP + ZS NCONF	X	✓	X	✓

VI.4 Allegato 4 Tabella Trasferimento di sottoprodotti di suini domestici dalle zone di protezione e di sorveglianza

Trasferimento SOA di suini domestici provenienti da aziende conformi o non conformi ai requisiti PSA ai fini dell'eliminazione o della trasformazione:

Trattamento e immissione sul mercato → Ubicazione/stato azienda di provenienza ↓	Sterilizzazione a pressione / incenerimento / coincenerimento al di fuori della zona, all'interno della CH	C3: trasformazione in alimenti per animali, prodotti derivati, compost da biogas, al di fuori della zona, all'interno della CH	Solo C2, escluso il liquame: esportazione per la trasformazione nell'UE (metodi 1-5)	C3: esportazione per la trasformazione in alimenti per animali, prodotti derivati, compost da biogas, nell'UE
ZP + ZS CONF/NCONF	✓	✓	✓	X

VI.5 Allegato 5 Tabella Trasferimento di carne di suini domestici dalla zona di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione

Trasferimento di carne di suini domestici provenienti da aziende conformi o non conformi ai requisiti PSA:

Trattamento e immissione sul mercato → Ubicazione/stato azienda di provenienza ↓	Carne non trattata Commercio nazionale	Carne trattata Commercio nazionale	Carne non trattata Esportazione verso l'UE	Carne trattata Esportazione verso l'UE
ZSI/ZC CONF	✓	✓	✓	✓
ZSI/ZC NCONF	✓	✓	X	✓
ZO	Senza restrizioni			

VI.6 Allegato 6 Tabella Trasferimento di sottoprodotti di suini domestici dalla zona di sequestro iniziale o dalle zone di controllo e di osservazione

Trasferimento di sottoprodotti di suini domestici provenienti da aziende conformi o non conformi ai requisiti PSA ai fini dell'eliminazione o della trasformazione:

Trattamento e immissione sul mercato → Ubicazione/stato azienda di provenienza ↓	Sterilizzazione a pressione / incenerimento / coincenerimento al di fuori della zona, all'interno della CH	C3: trasformazione in alimenti per animali, prodotti derivati, compost da biogas, al di fuori della zona, all'interno della CH	Solo C2, ad eccezione del liquame: esportazione per la trasformazione nell'UE (metodi 1-5)	C3: esportazione per la trasformazione in alimenti per animali, prodotti derivati, compost da biogas, nell'UE
ZSI/ZC CONF/NCONF	✓	✓	✓	✓
ZO	Senza restrizioni			

VI.7 Allegato 7 Caratterizzazione e trattamento di carne di suini domestici (diagramma di flusso)

