



IL MACELLO AVEGNO sagl

I. DISPOSIZIONI GENERALI

1. Oggetto e campo di applicazione

Il presente regolamento stabilisce i requisiti e gli oneri per la consegna di animali da macellare presso Il Nuovo Macello Avegno Sagl (in seguito macello) e il ritiro delle loro carni.

Fanno stato le seguenti basi legali:

- Legge federale sulla protezione degli animali (LPAn)
- Ordinanza federale sulla protezione degli animali (OPAn)
- Ordinanza dell'USAV concernente la protezione degli animali nella macellazione (OPAnMac)
- Legge federale sulle epizootie (LFE)
- Ordinanza federale sulle epizootie (OFE)
- Ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn)
- Legge sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (LDerr)
- Ordinanza sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (ODerr)
- Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)
- Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OIGM)

2. Specie autorizzate

Il macello è autorizzato per la macellazione delle seguenti categorie di animali:

- Bovini di età superiore a 8 mesi
- Bovini di età inferiore a 8 mesi
- Suini
- Ovini
- Caprini
- Equidi
- Conigli

3. Contatti e orari di apertura

Indirizzo: Il Nuovo Macello Avegno Sagl
In di Salécc 21
6670 Avegno

Telefono: 091/780 77 55

Amministrazione: 079/309 29 56 (Monika)
Resp. Macello: 079/230 07 54 (Claudio)
Lavorazione e vendita: 076/330 21 81 (Duarte)

E-mail: info@ilmacello-avegno.ch
web: ilmacello-avegno.ch

Orari:
LUNEDI (macellazione) 06:00 - 12:00
MARTEDI-VENERDI (lavorazione) 08:00 - 12:00
14:00 - 17:00

SU APPUNTAMENTO (ritiro carni/prodotti lavorati)

4. Procedura di annuncio

Per facilitare le operazioni di macellazione, i proprietari degli animali/trasportatori di bestiame si annunciano entro il venerdì precedente ore 12:00 ai recapiti di cui al punto 3 per fissare l'orario di arrivo al macello. In base agli annunci ricevuti, il gestore concorderà l'orario d'arrivo con ogni proprietario degli animali/trasportatore di bestiame. Gli orari concordati vanno rispettati.

5. Responsabilità del proprietario degli animali/trasportatore di bestiame

Conformemente all'art. 9 OIGM, gli animali condotti al macello devono essere:

- sani,
- stati alimentati e curati in modo che le carni non contengano né sostanze vietate né sostanze in quantità superiori ai valori limite o ai valori di tolleranza prescritti,
- consegnati al macello senza insudiciamenti evidenti.

Per motivi igienici gli ovini devono essere tosati come in occasione dei mercati di eliminazione (zona di incisione della pelle e sulle natiche).

Gli equidi devono essere sferrati, dotati di cavezza piatta e abituati ad essere condotti a mano. Per ragioni di sicurezza non si accettano equidi allevati allo stato brado e non abituati ad essere manipolati dall'uomo.

I conigli devono essere consegnati in contenitori idonei provvisti di asciugamano sul fondo. Per motivi igienici non è consentito trasportare i conigli in un contenitore dotato di lettiera di paglia, fieno o altro materiale organico.

Conformemente all'art. 10 OIGM, non possono essere macellati o uccisi per produrre derrate alimentari:

- animali di età inferiore ai sette giorni,
- animali la cui identificazione è assente o incompleta (animali ad unghia fessa: assenza di una o entrambe le marche auricolari, equidi: assenza del passaporto per equidi),
- animali provenienti da detenzioni non registrate (senza numero BDTA),
- animali sottoposti a provvedimenti di polizia epizootica (sequestro sanitario) se non espressamente consentito,
- animali senza certificato di accompagnamento o dichiarazione sanitaria,
- equidi dichiarati come animali da compagnia.

È vietato scaricare gli animali in assenza di un addetto del macello o del veterinario ufficiale.

È vietato stabulare un numero superiore di animali rispetto a quanto indicato nelle tabelle di occupazione massima dei singoli box di attesa.

L'accesso ai locali di macellazione è interdetto ai proprietari degli animali/trasportatori di bestiame durante l'attività di macellazione se non previa autorizzazione da parte del gestore del macello.

II. CONSEGNA DEGLI ANIMALI

6. Protezione degli animali

Conformemente all'art. 180 OPAn, il veterinario ufficiale controlla alla consegna lo stato di cura e di salute degli animali nonché la densità di occupazione dei veicoli di trasporto e le loro attrezzature. Verranno notificate all'Ufficio del veterinario cantonale tutte le violazioni alla legislazione sulla protezione degli animali.

7. Documentazione

Per gli animali ad unghia fessa al momento dello scarico deve essere presentato il certificato di accompagnamento debitamente compilato. È accettato il certificato elettronico eTransit per i suini.

Per i bovini al momento della consegna deve essere presentata anche la seguente documentazione:

- Foglio delle etichette con il numero di marca auricolare e il codice a barre,
- Per le manze a partire dai 15 mesi di età e per le vacche che hanno partorito da oltre 5 mesi deve essere marcato sul certificato di accompagnamento lo stato di gestazione (dichiarazione sì/no),
- In caso di gestazione, certificato veterinario che giustifichi la necessità della macellazione.

Se gli animali con la dichiarazione «no» o con informazioni mancanti al momento della macellazione fossero tuttavia in gestazione (rilevamento dello stato di gestazione durante la macellazione), sarà detratta una tassa di CHF 200.- conformemente alle direttive di Proviande.

Per i capretti macellati entro il mese di luglio dell'anno di nascita e marcati con una sola marca auricolare, al momento dello scarico deve essere consegnata anche la seconda marca auricolare.

Per gli equidi al momento dello scarico deve essere presentato il passaporto per equidi e l'attestato relativo all'impiego di medicinali e alla salute dell'animale per la macellazione.

Per i conigli al momento dello scarico deve essere presentata la dichiarazione sanitaria per i conigli.

8. Notifiche alla Banca dati sul traffico degli animali (BDTA)

La notifica di uscita dall'azienda di detenzione deve essere effettuata prima della consegna degli animali al macello (eccezione: suini e conigli). Eventuali tasse riscosse da Identitas SA per la storia scorretta degli animali macellati verranno rifatturate al proprietario degli animali.

9. Pulizia e disinfezione dei veicoli

Ogni proprietario degli animali/trasportatore di bestiame potrà eseguire la

pulizia e disinfezione dei propri mezzi di trasporto. All'esterno dello stabile è a disposizione dell'utente un rubinetto con relativa gomma dell'acqua. La disinfezione è a carico dell'utente.

È BUONA EDUCAZIONE LASCIARE IL PIAZZALE ESTERNO PULITO!

III. VISITA ANTE MORTEM E CONTROLLO DELLE CARNI

10. Controllo ufficiale

Tutti gli animali consegnati al macello vengono sottoposti a visita ante mortem da parte del veterinario ufficiale e in seguito a controllo delle carni (eccezione per i conigli: controlli a campione).

Non si eseguono macellazioni a scopo privato nei locali del macello né viene lavorata in laboratorio la carne di animali non sottoposti a controllo ufficiale. Il proprietario degli animali può concordare con il macello l'intervento di un macellaio per la macellazione in azienda di un animale. La carne dovrà essere in seguito lavorata sul posto e non potrà essere ceduta a terzi (solo consumo all'interno della propria economia domestica).

Conformemente agli artt. 15 OFE e 8 OMCC gli animali con identificazione assente o incompleta e/o privi di dichiarazione sanitaria e per i quali il veterinario ufficiale ha autorizzato eccezionalmente la macellazione, vengono posti in cella di sequestro senza bollatura finché che essi non vengono identificati e/o la dichiarazione sanitaria non viene consegnata.

11. Macellazione sanitaria e macellazione d'urgenza

Il proprietario degli animali/trasportatore di bestiame annuncia al macello la consegna durante il normale orario di macellazione di un animale malato o infortunato ma ancora trasportabile (macellazione sanitaria). Per l'animale deve essere disponibile oltre che al certificato di accompagnamento indicante la natura della malattia o dell'infortunio anche un certificato veterinario che attesta l'idoneità al trasporto (certificato giallo). Il veterinario ufficiale esegue la visita ante mortem dell'animale e ne decide l'idoneità alla macellazione.

Se i provvedimenti di polizia epizootica lo permettono, possono essere consegnati direttamente al macello animali posti sotto sequestro per epizootia. Le modalità di consegna devono essere concordate con il gestore del macello. Al momento dello scarico deve essere presentato il certificato di accompagnamento in caso di provvedimenti di polizia epizootica (certificato rosa).

Nel caso in cui sia necessario macellare un animale malato o infortunato al di fuori del normale orario di macellazione oppure in azienda nel caso di un animale non trasportabile (macellazione d'urgenza), il proprietario dell'animale concorda con il macello le modalità di uccisione e trasporto in base alle indicazioni del veterinario dell'effettivo. Per l'animale deve essere disponibile oltre che al certificato di accompagnamento indicante la natura della malattia o dell'infortunio anche un certificato veterinario che attesta la visita ante mortem da parte del veterinario dell'effettivo (certificato giallo). Il veterinario ufficiale esegue il controllo delle carni dopo la macellazione dell'animale e ne decide l'idoneità al consumo. Tassa CHF 100.-

12. Controllo della selvaggina cacciata

Conformemente all'art. 20 OMCC, il cacciatore che rileva caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana può far sottoporre la carcassa a un controllo ufficiale delle carni presso il macello. Devono essere consegnati al macello la carcassa identificata in modo inequivocabile e tutti i suoi organi interni così come il relativo certificato per la vendita della selvaggina cacciata.

13. Analisi di laboratorio

Il veterinario ufficiale può prelevare campioni per le analisi di laboratorio nei seguenti casi:

- qualora alterazioni patologiche o insudiciamenti facciano ritenere che la carcassa o i prodotti della macellazione non siano adatti all'uso alimentare;
- qualora si sospetti la presenza di sostanze vietate o di sostanze che superano i valori limite o i valori di tolleranza prescritti (ad esempio trattamento per l'asciutta delle vacche da latte);
- per accertare la presenza di epizootie e zoonosi;
- nell'ambito di controlli generali per campionatura

L'analisi trichinoscopica è obbligatoria per le seguenti specie:

- Suini
- Equidi

I costi del prelievo da parte del veterinario ufficiale e delle analisi di laboratorio possono essere rifatturati al proprietario degli animali.

14. Contestazione dell'idoneità al consumo

Conformemente all'art. 34 OMCC, il veterinario ufficiale può contestare l'idoneità al consumo di una carcassa o parti di essa in seguito agli accertamenti durante il controllo delle carni.

La notifica di non idoneità al consumo avviene conformemente all'art. 35 OMCC. Possono essere allegate foto comprovanti la decisione del veterinario ufficiale.

In seguito fanno atto gli artt. 36 e 37 OMCC.

La carcassa o le parti di essa dichiarate non idonee al consumo vengono eliminate come sottoprodotti di origine animale di categoria 1 conformemente all'art. 22 OSOAn. Esse non possono essere ritirate per il consumo proprio o per l'alimentazione di animali da compagnia. Costi secondo tariffe TMF vigenti.

IV. RITIRO DELLA CARNE E DEI PRODOTTI

15. Lavorazione presso il macello

La carne e/o gli organi degli animali macellati possono essere lavorati presso il locale sezionamento del macello. La lista dei lavori da eseguire deve essere consegnata per iscritto su carta o via email entro la fine della giornata di macellazione degli animali.

Il ritiro della carne e dei prodotti lavorati è da concordare con il gestore del macello.

16. Lavorazione presso altri stabilimenti

La carne e/o gli organi degli animali macellati possono essere ritirati per la lavorazione presso altri stabilimenti solo dopo sufficiente raffreddamento (7°C al centro della muscolatura di carnesse di bovini, suini, ovicapri e equidi, 4°C per i conigli, 3°C per gli organi incluso il sangue).

Il nome dello stabilimento di lavorazione deve essere comunicato al gestore del macello. Lo stabilimento deve essere regolarmente notificato al Laboratorio cantonale.

I suini per i quali non è ancora disponibile l'esito dell'analisi trichinoscopica possono essere ritirati previa presentazione dell'autorizzazione del Laboratorio cantonale alla lavorazione a caldo dei suini rilasciata allo stabilimento di sezionamento (macelleria, locale sezionamento aziendale, ecc.)

Le carcasse di ovicapri di età superiore ai 365 giorni la cui colonna vertebrale non è stata divisa per la rimozione del midollo spinale possono essere ritirate previa presentazione dell'autorizzazione del Laboratorio cantonale alla lavorazione di carcasse indivise di ovicapri rilasciata allo stabilimento di sezionamento (macelleria, locale sezionamento aziendale, ecc.)

17. Lavorazione a caldo della carne

Conformemente all'art. 17 cpv. 3 OMCC la carne e/o gli organi degli animali macellati possono essere ritirati immediatamente senza previo raffreddamento in cella a condizione che il trasporto verso il luogo in cui saranno trasformati non duri più di due ore dalla fine del processo di macellazione ed esso avvenga in condizioni igieniche ineccepibili.

V. EMOLUMENTI

18. Spese di macellazione

Il listino prezzi aggiornato può essere richiesto in ogni momento presso la direzione del macello.

La consegna di carni e/o prodotti lavorati avverrà solo previo pagamento di tutte le spese di macellazione, salvo accordi speciali.

VI. DISPOSIZIONI FINALI

19. Abrogazione

Il regolamento del 01.01.2014 è abrogato.

20. Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore immediatamente.

Avegno, 10.12.2023 Macello Regionale Avegno
Il gestore