

Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale

(OESA)

del ...

(Progetto)

Il Consiglio federale svizzero

visti gli articoli 10 capoverso 1, 10a, 22 e 53 capoverso 1 della legge del 1^o luglio 1966¹ sulle epizootie (LFE),
e gli articoli 29 capoverso 1, 32 capoverso 1 e 39 capoverso 1 della legge del 7 ottobre 1983² sulla protezione dell'ambiente,

ordina:

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 1 Scopo

La presente ordinanza è intesa a:

- a. garantire che i sottoprodotti di origine animale non noccano né alla salute dell'uomo e degli animali né all'ambiente;
- b. consentire, per quanto possibile, il riciclaggio dei sottoprodotti di origine animale;
- c. rendere disponibile l'infrastruttura necessaria per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

Art. 2 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale non ammessi né destinati al consumo umano.

² Essa non si applica a:

- a. corpi interi di animali selvatici o parti di essi non sospettati di essere affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, o che in seguito ad uccisione in osservanza delle buone prassi venatorie non vengono raccolti;
- b. ovuli, embrioni e sperma destinati alla riproduzione;
- c. latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati eliminati o utilizzati presso l'azienda di origine;

RU ...

¹ RS 916.40

² RS 814.01

- d. conchiglie e carapaci di molluschi e crostacei privati dei tessuti molli e delle carni;
- e. resti alimentari ai sensi dell'articolo 3 lettera d, eccettuato se:
 - 1. provengono da mezzi di trasporto impiegati nel traffico transfrontaliero;
 - 2. sono destinati all'alimentazione degli animali; oppure
 - 3. sono destinati all'utilizzazione in impianti di produzione di biogas o di compostaggio; oppure
 - 4. provengono da nuclei familiari e non vengono eliminati o utilizzati da questi ultimi né consegnati in occasione della raccolta degli scarti verdi;
- f. prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti non provenienti da macelli;
- g. sottoprodotti di origine animale in una fase della fabbricazione di cui all'allegato 8;
- h. sottoprodotti di origine animale contaminati da radioattività, soggetti alla normativa in materia di radioprotezione;
- i. sottoprodotti di origine animale menzionati come rifiuti speciali nell'elenco dei rifiuti emanato secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del 22 giugno 2005³ sul traffico di rifiuti.

³ Ai sottoprodotti di origine animale di organismi geneticamente modificati, patogeni o alloctoni, di organismi oggetto di esami di diagnostica medico-microbiologica o che derivano da animali geneticamente modificati o trattati con organismi geneticamente modificati, patogeni o alloctoni si applica inoltre l'ordinanza del ...⁴ sull'impiego confinato.

⁴ Le acque reflue sono soggette alla presente ordinanza fino ad avvenuta pre-depurazione o filtrazione ai sensi degli allegati 3 numero 213 e 4 numero 19.

⁵ Sono fatte salve le disposizioni particolari concernenti la lotta alle epizoozie nonché l'importazione, il transito e l'esportazione di sottoprodotti di origine animale.

Art. 3 Definizioni

Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni seguenti:

- a. *corpi di animali*: corpi di animali morti, nati morti o che non sono stati uccisi per la produzione di carne;
- b. *sottoprodotti di origine animale*: corpi di animali e carcasse di animali nonché parti di essi non destinati al consumo umano, come pure prodotti

³ RS **814.610**

⁴ RS **814.912**

- di origine animale greggi o trasformati, compresi resti alimentari, ovuli, embrioni e sperma;
- b^{bis}. *punto finale*: fase nella catena di fabbricazione a partire dalla quale un prodotto derivato non costituisce più un rischio specifico per la salute dell'uomo e degli animali e per l'ambiente;
- b^{ter}. *prodotti derivati*: sottoprodotti di origine animale oggetto di una o più fasi di trattamento o trasformazione;
- c. *animali da compagnia*: animali domestici non ammessi né destinati al consumo umano;
- d. *resti alimentari*: rifiuti di cucina e ristorazione provenienti da installazioni in cui si producono derrate alimentari con costituenti di origine animale per il consumo immediato, come nuclei familiari, ristoranti, imprese di catering e cucine, incluse le cucine centralizzate e le cucine domestiche; i resti alimentari sono considerati greggi finché non vengono trasformati mediante un metodo contemplato dall'allegato 5;
- e. *prodotti del metabolismo*: urina nonché contenuto del rumine, dello stomaco e dell'intestino;
- f. *materiali solidi*: sottoprodotti di origine animale separati dalle acque reflue di un'azienda del settore alimentare o di uno stabilimento di eliminazione mediante grigliatura o pre-depurazione (flottazione o dispositivo di filtraggio);
- g. *eliminazione*: raccolta, immagazzinamento intermedio, trasporto, trasformazione, riciclaggio, incenerimento e sotterramento di sottoprodotti di origine animale;
- h. *impianti*: installazioni utilizzate per la trasformazione, il riciclaggio e l'incenerimento di sottoprodotti di origine animale
- i. *impianto di produzione di biogas*: impianto ad uso professionale adibito alla degradazione biologica di sottoprodotti di origine animale in condizioni anaerobiche;
- j. *impianto di compostaggio*: impianto ad uso professionale adibito alla degradazione biologica di sottoprodotti di origine animale in condizioni aerobiche;
- k. *centro di raccolta*: centro per l'immagazzinamento intermedio di sottoprodotti di origine animale prima di una loro trasformazione successiva;
- l. *proteine animali trasformate*: proteine animali ottenute da materiale della categoria 3 trattato conformemente alle disposizioni della presente ordinanza, eccettuati prodotti sanguigni, latte, latticini, colostro, gelatina, proteine idrolizzate e fosfato bicalcico, uova e prodotti a base di uova, fosfato tricalcico e collagene;

- m. *animali acquatici*: pesci della superclasse degli Agnati (Agnatha) e delle classi dei Pesci cartilaginei (Chondrichthyes) e Pesci ossei (Osteichthyes), nonché Molluschi (Mollusca) e Crostacei (Crustacea);
- n. *farina di pesce*: proteine animali trasformate ottenute da animali acquatici;
- o. *prodotti apicoli*: miele, cera di api, pappa reale, propoli e polline.

Sezione 2: Sottoprodotti di origine animale

Art. 3a Classificazione

I sottoprodotti di origine animale vengono classificati in tre categorie. La categoria 1 presenta il maggiore grado di rischio.

Art. 4 Sottoprodotti di origine animale della categoria 1

I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 sono:

- a. corpi di animali o parti di essi;
- b. carcasse di animali o parti di esse:
 - 1. in cui è stata accertata la presenza di un'encefalopatia spongiforme trasmissibile;
 - 2. a cui il materiale a rischio specificato ai sensi degli articoli 179d capoverso 1 e 180c capoverso 1 dell'ordinanza del 27 giugno ⁵ (TSV) non è stato asportato;
- c. materiale a rischio specificato ai sensi degli articoli 179d capoverso 1 e 180c capoverso 1 OFE;
- d. sottoprodotti di origine animale
 - 1. di animali a cui sono stati somministrati sostanze o preparati contemplati dall'allegato 4 dell'ordinanza del 18 agosto 2004⁶ sui medicinali veterinari;
 - 2. con residui in concentrazioni maggiori dei valori limite secondo l'ordinanza del 26 giugno 1995⁷ sulle sostanze estranee e sui componenti;
 - 3. non destinati al consumo umano a causa della positività di un test di rilevamento di sostanze inibitrici;
- e. resti alimentari provenienti da mezzi di trasporto impiegati nel traffico transfrontaliero;
- f. animali selvatici uccisi per la produzione di carne o parti di essi, che presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;

⁵ RS 916.401

⁶ RS 812.212.27

⁷ RS 817.021.23

- g. materiali solidi provenienti dalle acque reflue di macelli per bovini, ovini e caprini e da stabilimenti di sezionamento, se in questi ultimi avviene l'asportazione del materiale a rischio specificato ai sensi dell'articolo 179d numero 2 o 180c numero 2 OFE;
- h. prodotti finiti provenienti da impianti a bassa capacità di trasformazione ai sensi dell'articolo 26.

Art. 5 Sottoprodotti di origine animale della categoria 2

I sottoprodotti di origine animale della categoria 2 sono:

- a. carcasse di animali o parti di esse non appartenenti alla categoria 1, dichiarate non commestibili dal controllo delle carni e che presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;
- b. corpi di volatili che per ragioni commerciali sono stati uccisi invece di essere macellati;
- c. prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti;
- d. corpi di animali selvatici uccisi per la produzione di carne o parti di essi che non presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali e che non sono destinati al consumo umano;
- e. prodotti di origine animale dichiarati non commestibili dal controllo delle carni a causa della presenza di impurità;
- f. materiali solidi provenienti da macelli diversi da quelli menzionati all'articolo 4 lettera g e da impianti di eliminazione dei sottoprodotti di cui alle lettere a–e.

Art. 6 Sottoprodotti di origine animale della categoria 3

I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 sono:

- a. carcasse di animali o parti di esse non appartenenti alle categorie 1 e 2 e
 1. dichiarate commestibili dal controllo delle carni ma non destinate al consumo umano, oppure
 2. dichiarate non commestibili dal controllo delle carni ma che non presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;
- b. sangue, pelli, pellame, pellicce, zoccoli, corna, setole, piume e peli ottenuti da animali che non presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;
- c. latte, latticini e colostro, sottoprodotti dei centri d'incubazione, uova e sottoprodotti di uova compresi i gusci delle uova di uccelli, nonché sottoprodotti di origine animale derivati da pesci, ciclostomi, tunicati, echinodermi, crostacei e invertebrati che non appartengono alle categorie 1 e 2 e sono ottenuti da animali che non presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;

- d. sottoprodotti di origine animale risultanti dalla produzione di derrate alimentari a partire da materiale greggio commestibile, incluse ossa sgrassate, ciccioli nonché fanghi di centrifugazione o di separazione provenienti dalla trasformazione del latte;
- e. derrate alimentari e alimenti per animali costituiti da prodotti di origine animale o contenenti questi ultimi, se non sono più destinati al consumo umano o se sono destinati all'alimentazione degli animali e se non rappresentano un pericolo per la salute dell'uomo e degli animali;
- f. resti alimentari diversi da quelli menzionati all'articolo 4 lettera e.

Art. 7 Sottoprodotti di origine animale miscelati e non classificati

¹ Le miscele di sottoprodotti di origine animale di diverse categorie sono classificate nella categoria a cui appartiene il sottoprodotto caratterizzato dal maggior grado di rischio.

² I sottoprodotti di origine animale non menzionati agli articoli 4–6 sono classificati nella categoria 2.

Sezione 3: Eliminazione

Art. 8 Principio

Chi elimina sottoprodotti di origine animale deve provvedere affinché:

- a. si evitino la diffusione di agenti patogeni e i rischi per l'ambiente;
- b. i sottoprodotti di origine animale delle categorie 1–3 restino identificabili e separati;
- c. i sottoprodotti di origine animale entrino direttamente o indirettamente in contatto soltanto con recipienti, locali, veicoli, apparecchi e simili in buone condizioni;
- d. recipienti, locali, veicoli e apparecchi siano sufficientemente capienti e confacenti allo scopo, e vengano puliti regolarmente.

Art. 9 Obbligo di notifica, registrazione e autorizzazione

¹ Chi intende eliminare sottoprodotti di origine animale deve informare al riguardo il veterinario cantonale competente. Inoltre uno stabilimento deve notificare i cambiamenti aziendali rilevanti o la propria chiusura.

² Non sussiste alcun obbligo di notifica per:

- a. l'eliminazione di prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti;
- b. il sotterramento degli animali di piccola taglia e delle interiora della selvaggina (art. 16 cpv. 1 lett. d e f);
- c. il trasporto a titolo non professionale di sottoprodotti di origine animale al centro di raccolta;

- d. la raccolta e l'immagazzinamento intermedio da parte di un'azienda del settore alimentare dei propri sottoprodotti di origine animale;
- e. la consegna, l'acquisto e l'utilizzazione di sottoprodotti di origine animale greggi della categoria 3, e di corpi di animali greggi o parti di essi, per l'alimentazione dei carnivori;
- f. l'utilizzazione di sottoprodotti di origine animale delle categorie 2 e 3 a fini diagnostici, didattici e di ricerca;
- g. la raccolta e l'immagazzinamento intermedio di resti alimentari nel luogo in cui sono prodotti;
- h. il riciclaggio di resti alimentari da parte del nucleo familiare che li ha prodotti;
- i. l'incenerimento di resti alimentari in impianti di incenerimento dei rifiuti, fatta eccezione per quelli provenienti dal traffico transfrontaliero;
- j. il riciclaggio di resti alimentari in impianti di biogas o di compostaggio nella cui area non vengono tenuti animali.

³ Gli stabilimenti di cui all'allegato 1 sono soggetti ad autorizzazione. Gli impianti devono inoltre adempiere ai requisiti di cui agli articoli 24–26. L'autorizzazione viene rilasciata dal veterinario cantonale.

⁴ Gli stabilimenti non soggetti ad autorizzazione vengono registrati dal veterinario cantonale.

⁵ Il veterinario cantonale assegna un numero di controllo agli stabilimenti autorizzati o registrati. Notifica il numero di controllo nonché il nome e l'indirizzo dello stabilimento, l'autorizzazione e la categoria di sottoprodotti di origine animale eliminati all'Ufficio federale di veterinaria (UFV) tramite il sistema informatico centrale di cui all'articolo 54a LFE.

⁶ L'utilizzazione di sottoprodotti di origine animale della categoria 1 a fini artistici, diagnostici, didattici e di ricerca nonché a fini tassidermici e per la produzione di trofei può in singoli casi essere autorizzata dal veterinario ufficiale competente se non sussiste alcun rischio specifico per la salute dell'uomo e degli animali.

⁷ Sono fatte salve ulteriori autorizzazioni o procedure di verifica previste dal diritto federale o cantonale.

Art. 10 Raccolta, immagazzinamento intermedio e trasporto dei sottoprodotti di origine animale

¹ I sottoprodotti di origine animale greggi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione presso il macello o il centro di raccolta, oppure trasportati nel minor tempo possibile in un impianto autorizzato ai sensi dell'articolo 25. Essi non possono essere trasportati assieme ad animali.

² I requisiti relativi a raccolta, immagazzinamento intermedio e trasporto di sottoprodotti di origine animale nonché ai centri di raccolta sono definiti

nell'allegato 2. Per i resti alimentari della categoria 3 valgono unicamente i requisiti relativi a veicoli e recipienti di cui all'allegato 2 numero 2.

Art. 11 Identificazione e schede d'accompagnamento

¹ I sottoprodotti di origine animale devono essere contrassegnati in modo da evidenziare la categoria a cui appartengono.

² Durante il trasporto, ai sottoprodotti di origine animale deve essere acclusa una scheda d'accompagnamento o una decisione del controllo delle carni conformemente all'allegato 2. Sono eccettuati i trasporti da stabilimenti e impianti autorizzati nonché i trasporti correlati ad attività non soggette ad obbligo di notifica.

³ Il rilascio delle schede d'accompagnamento spetta allo speditore dei sottoprodotti di origine animale.

⁴ Le schede d'accompagnamento vanno conservate per tre anni. I competenti organi di controllo di Confederazione e Cantoni hanno sempre accesso alla documentazione.

⁵ I requisiti relativi a identificazione e schede d'accompagnamento figurano all'allegato 2 numeri 1 e 3.

Art. 12 Trasformazione dei sottoprodotti di origine animale

¹ La trasformazione dei sottoprodotti di origine animale deve comportare l'eliminazione di eventuali agenti patogeni. I metodi di trasformazione ammessi figurano all'allegato 5.

² L'UFV può autorizzare altri metodi di trasformazione se la loro efficacia è almeno equivalente a quella dei metodi di cui all'allegato 5.

Art. 13 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale della categoria 1

¹ I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 vanno eliminati:

- a. mediante incenerimento diretto;
- b. mediante sterilizzazione a pressione secondo l'allegato 5 seguita da:
 1. incenerimento, oppure
 2. sfruttamento energetico e successivo incenerimento.

² Corpi di animali e parti di essi possono essere utilizzati allo stato greggio per l'alimentazione di animali carnivori e uccelli necrofagi, a condizione che non presentino segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali. Non possono essere utilizzati corpi e parti di corpi di:

- a. ruminanti;
- b. animali geneticamente modificati;
- c. animali da compagnia;

- d. animali a cui sono stati somministrati sostanze o preparati contemplati dall'allegato 4 dell'ordinanza del 18 agosto 2004⁸ sui medicamenti veterinari oppure in cui sono stati constatati superamenti di valori limite ai sensi dell'ordinanza del 26 giugno 1995⁹ sulle sostanze estranee e sui componenti;
- e. animali che potrebbero essere contaminati da radioattività.

³ In singoli casi e previo accordo del veterinario cantonale, il latte, il colostro e i prodotti da essi derivati in cui siano stati constatati superamenti di valori limite ai sensi dell'ordinanza del 26 giugno 1995 sulle sostanze estranee e sui componenti possono essere eliminati anche mediante un metodo ammesso per sottoprodotti della categoria 2, in un impianto di incenerimento dei rifiuti o conformemente all'articolo 15 capoverso 2.

⁴ I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 possono essere utilizzati a fini artistici, diagnostici, didattici e di ricerca nonché a fini tassidermici e per la produzione di trofei.

Art. 14 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale della categoria 2

¹ I sottoprodotti di origine animale della categoria 2 vanno eliminati:

- a. conformemente all'articolo 13 capoversi 1 e 2;
- b. mediante sterilizzazione a pressione conformemente all'allegato 5 e successivo riciclaggio:
 - 1. in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio;
 - 2. del grasso fuso nella produzione di concimi organici o di altri prodotti tecnici, eccettuati i prodotti farmaceutici, cosmetici o medici,
 - 3. dei materiali proteici e ossei nella produzione di concimi organici.

² I prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti possono essere riciclati direttamente in un impianto di produzione di biogas o in un impianto di compostaggio oppure nella produzione di prodotti tecnici. Quantità minime di tali prodotti possono essere compostate anche presso l'azienda di provenienza dell'animale macellato.

Art. 15 Eliminazione dei sottoprodotti di origine animale della categoria 3

¹ I sottoprodotti di origine animale della categoria 3 vanno eliminati:

- a. conformemente all'articolo 14;
- b. mediante riciclaggio in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio;
- c. mediante riciclaggio nella produzione di alimenti per animali, articoli da masticare o prodotti tecnici.

⁸ RS 812.212.27

⁹ RS 817.021.23

² Latte e colostro possono essere spanti diluiti con un fattore di diluizione 4 su superfici agricole se ciò non comporta alcun rischio di diffusione di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali.

Art. 16 Sotterramento di sottoprodotti di origine animale

¹ Possono essere sotterrati:

- a. corpi di animali che da luoghi difficilmente accessibili non possono essere trasportati in un impianto;
- b. corpi di animali mischiati con elementi estranei e perciò non eliminabili in un impianto;
- c. corpi di animali morti o uccisi in seguito ad un'epizoozia o ad un disastro naturale, che non possono essere eliminati in un impianto;
- d. singoli animali di piccola taglia, di peso non superiore a 10 kg, in terreno privato;
- e. animali da compagnia in cimiteri per animali;
- f. interiora di selvaggina.

² I requisiti relativi ai luoghi previsti per il sotterramento di corpi di animali ai sensi delle lettere b, c ed e sono definiti all'allegato 6.

Art. 17 Eliminazione dei residui di incenerimento e di fermentazione

L'eliminazione dei residui provenienti da impianti di incenerimento, di biogas e di compostaggio è disciplinata dalla normativa in materia di protezione dell'ambiente e di agricoltura, in particolare dall'ordinanza tecnica del 10 dicembre 1990¹⁰ sui rifiuti (OTR), dall'ordinanza del 22 giugno 2005¹¹ sul traffico di rifiuti, dall'ordinanza del 18 maggio 2005¹² sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici e dall'ordinanza del 10 gennaio 2001¹³ sui concimi.

Sezione 4: Utilizzazione di sottoprodotti di origine animale per l'alimentazione degli animali

Art. 18 In generale

¹ Fatta eccezione per gli animali da pelliccia e gli animali acquatici, è vietata l'alimentazione di animali con proteine derivate da animali della loro stessa specie.

² Gli animali la cui carne è ammessa al consumo umano non possono essere alimentati con:

- a. resti alimentari;

¹⁰ RS 814.600

¹¹ RS 814.610

¹² RS 814.81

¹³ RS 916.171

- b. proteine animali;
- c. fosfato bicalcico e fosfato tricalcico di origine animale;
- d. grasso estratto da parti di carcassa che presentano segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;
- e. alimenti per animali che contengono costituenti di cui alle lettere a–d.

³ Fatta eccezione per i grassi della categoria 3, è vietata l'alimentazione di ruminanti con sottoprodotti di origine animale. Gli alimenti per ruminanti non possono essere contaminati da residui di sottoprodotti di cui al capoverso 2; sono eccettuati i residui di farina di pesce della categoria 3.

⁴ In deroga ai capoversi 1–3 è autorizzata l'alimentazione di animali con:

- a. latte e latticini, colostro, uova e prodotti a base di uova, gelatina di non ruminanti;
- b. proteine idrolizzate di non ruminanti e ottenute da pelli e pelami di ruminanti.

⁵ D'intesa con l'Ufficio federale dell'agricoltura, l'UFV può stabilire metodi e valori soglia per l'attuazione dei capoversi 1–3.

Art. 19 Prodotti sanguigni

I prodotti sanguigni possono entrare nella composizione di alimenti per suini, volatili e pesci se:

- a. il sangue proviene da macelli in cui non sono stati macellati ruminanti oppure da macelli in cui la macellazione dei ruminanti viene effettuata in locali separati;
- b. il sangue non è stato ottenuto da ruminanti e secondo i risultati del controllo ufficiale delle carni adempie ai requisiti di cui all'articolo 6 lettera a;
- c. il sangue e i prodotti da esso derivati vengono raccolti, trasportati, trasformati e conservati separatamente dal sangue dei ruminanti e dai prodotti da esso derivati;
- d. sono sterilizzati a pressione conformemente all'allegato 5 oppure sono ottenuti con un metodo che garantisce l'adempimento delle norme microbiologiche di cui all'allegato 5 numero 39;
- e. la produzione degli alimenti per animali avviene in un impianto separato da quelli in cui si producono alimenti per ruminanti;
- f. lo stabilimento di produzione di alimenti per animali è stato notificato alla Stazione federale di ricerche per la produzione animale e l'economia lattiera;
- g. nello stabilimento di produzione di alimenti per animali si tiene un registro delle aggiunte di prodotti sanguigni; e

- h. l'utilizzazione e l'immagazzinamento di alimenti per animali contenenti prodotti sanguigni avvengono soltanto in aziende in cui non sono tenuti ruminanti.

Art. 20 Fosfato bicalcico e fosfato tricalcico

L'alimentazione di non ruminanti con fosfato bicalcico e fosfato tricalcico ottenuti da sottoprodotti di origine animale della categoria 3 è permessa se:

- a. sono stati ottenuti con i metodi di lavorazione di cui all'allegato 5;
- b. i requisiti relativi allo stabilimento di produzione e all'utilizzazione nonché all'immagazzinamento degli alimenti per animali di cui all'articolo 19 lettere e-h sono adempiuti; e
- c. gli alimenti per animali di cui sono costituenti hanno un contenuto di fosforo totale inferiore al dieci per cento.

Art. 21 Farina di pesce

La farina di pesce della categoria 3 può entrare nella composizione di alimenti per suini, volatili e pesci nonché in quella di prodotti in polvere sostitutivi del latte per ruminanti non ancora svezzati, se:

- a. è sterilizzata a pressione conformemente all'allegato 5 oppure è ottenuta con un metodo che garantisce l'adempimento delle norme microbiologiche di cui all'allegato 5 numero 39;
- b. lo stabilimento di produzione è stato notificato alla Agroscope Liebefeld-Posieux ALP; e
- c. lo stabilimento di produzione tiene un registro delle aggiunte di farina di pesce.

Art. 22 Alimentazione dei pesci

¹ È permessa l'alimentazione di pesci con sottoprodotti di origine animale della categoria 3 provenienti da macelli o altre aziende del settore alimentare se i requisiti di cui all'articolo 19 sono adempiuti. All'uscita dal macello ai sottoprodotti di origine animale deve essere acclusa una decisione del controllo delle carni conformemente all'allegato 2.

² È vietata l'alimentazione di pesci d'allevamento con proteine derivate da corpi o parti di essi di pesci d'allevamento della loro stessa specie.

Art. 23 Alimentazione di animali la cui carne non è ammessa al consumo umano

¹ Gli animali la cui carne non è ammessa al consumo umano possono essere alimentati con:

- a. previa sterilizzazione a pressione conformemente all'allegato 5, i sottoprodotti di cui all'articolo 18 capoverso 2 lettere b-e se:

1. rientrano nella categoria 3,
 2. vengono trasformati in alimenti per animali in impianti che producono esclusivamente alimenti per animali la cui carne non è ammessa al consumo umano, e
 3. vengono immagazzinati sfusi soltanto in locali distinti e sono trasportati separatamente.
- b. senza sterilizzazione a pressione, i sottoprodotti di cui all'articolo 18 capoverso 2 lettere b–e se:
1. adempiono alle condizioni di cui alla lettera a,
 2. vengono trasportati esclusivamente in recipienti appositi,
 3. sono trasportati direttamente dall'impianto di trasformazione dei sottoprodotti di origine animale della categoria 3 agli impianti di produzione degli alimenti per animali, e
 4. adempiono alle norme microbiologiche di cui all'allegato 5 numero 39.
- c. altri sottoprodotti di origine animale della categoria 3 greggi o trasformati conformemente all'allegato 5.

² Animali carnivori e uccelli necrofagi possono essere alimentati anche con corpi di animali o parti di essi ammessi secondo l'articolo 13 capoverso 2.

³ Alle carcasse della categoria 3 o alle parti di esse contrassegnate dal controllo delle carni con la dicitura «non commestibile, senza segni di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali» deve essere acclusa una decisione del controllo delle carni conformemente all'allegato 2. La decisione deve essere comunicata al veterinario cantonale del luogo di destinazione.

Sezione 5: Impianti

Art. 24 Requisiti relativi agli impianti

¹ Gli impianti devono essere costruiti e sistemati in modo che le fasi di lavorazione «sporche» siano separate da quelle «pulite» e che sia impossibile una contaminazione dei sottoprodotti di origine animale trasformati.

² Se gli impianti sono collegati ad un'azienda ove sono tenuti animali da reddito, ad un macello o ad un'azienda del settore alimentare, essi devono trovarsi in una parte distinta dell'edificio; gli impianti devono essere separati dalla pubblica via.

³ Ogni impianto è autorizzato ad eliminare un'unica categoria di sottoprodotti di origine animale. Un impianto non può avere alcun legame tramite i suoi locali o il suo esercizio con impianti destinati ad altre categorie.

⁴ I requisiti in materia di edifici, attrezzature ed esercizio degli impianti figurano agli allegati 3 e 4.

⁵ Il veterinario cantonale può autorizzare deroghe ai requisiti di cui gli allegati 3 e 4 se viene dimostrato che la diffusione di agenti patogeni è impossibile e che è

garantita la tutela dell'ambiente. In particolare deve essere garantita la separazione tra le fasi di lavorazione «sporche» e quelle «pulite» e deve essere esclusa una contaminazione dei sottoprodotti di origine animale trasformati.

⁶ Gli impianti a bassa capacità di trasformazione fabbricati in serie sono disciplinati esclusivamente dall'articolo 26.

Art. 25 Autorizzazione d'esercizio

¹ Il veterinario cantonale rilascia l'autorizzazione d'esercizio, se del caso d'intesa con altre autorità cantonali, se l'impianto soddisfa i requisiti posti dalla presente ordinanza e dal diritto federale, in particolare dalla normativa in materia di protezione dell'ambiente.

² L'autorizzazione d'esercizio definisce:

- a. lo scopo dell'impianto;
- b. la categoria di sottoprodotti di origine animale che l'impianto è autorizzato ad eliminare;
- c. la capacità di esercizio massima ammessa, risultante dalla capacità di trasporto, di ricezione, di immagazzinamento e di trasformazione tecnica; e
- d. le condizioni e gli oneri.

³ L'autorizzazione d'esercizio è valida per dieci anni al massimo. Essa è rinnovata su richiesta, qualora dal controllo dell'impianto risulti che i requisiti costruttivi e gestionali sono soddisfatti.

⁴ Essa vale per l'impianto in questione e rimane valida anche in seguito ad un cambiamento di gestore.

⁵ Essa viene vincolata all'onere che la quantità totale di sottoprodotti di origine animale eliminati in un anno, suddivisa per categorie, gruppi di merce, fornitori e destinatari, sia notificata entro il 31 gennaio dell'anno successivo al veterinario cantonale.

⁶ Essa può essere revocata qualora:

- a. gli oneri ad essa collegati non vengano adempiuti;
- b. le prescrizioni concernenti l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale o in materia di autocontrollo e registrazioni siano state ripetutamente oggetto di inosservanza;
- c. le inadempienze non siano state risolte entro il termine stabilito.

Art. 26 Impianti a bassa capacità di trasformazione

¹ Gli impianti a bassa capacità di trasformazione fabbricati in serie possono essere offerti o venduti soltanto se sono stati autorizzati dall'UFV.

² Il fabbricante svizzero o l'importatore indirizza all'UFV la domanda con la documentazione necessaria alla valutazione.

³ Se l'impianto soddisfa i requisiti di sicurezza relativi alla prevenzione dei rischi di epizoozie, l'UFV rilascia l'autorizzazione.

⁴ Per l'esercizio dell'impianto è necessaria un'autorizzazione ai sensi dell'articolo 9 capoverso 3. Sono fatte salve ulteriori autorizzazioni o procedure di verifica previste dal diritto federale o cantonale.

Sezione 6: Provvedimenti di polizia sanitaria e controlli

Art. 27 Principio

I sottoprodotti di origine animale di regioni o aziende soggette a restrizioni di polizia sanitaria a causa di epizoozie altamente contagiose non possono essere trasferiti. In tal caso essi non possono nemmeno essere utilizzati per l'alimentazione di animali, come articoli da masticare o per la realizzazione di prodotti tecnici. Sono fatti salvi gli articoli 28 e 29.

Art. 28 Provvedimenti ordinati dal veterinario cantonale

¹ Se viene constatata un'epizoozia, il veterinario cantonale decide le modalità di eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, in particolare:

- a. in quale impianto devono essere eliminati i corpi di animali, nel caso in cui entrino in linea di conto diversi impianti;
- b. quali particolari provvedimenti precauzionali devono essere attuati.

² Qualora in seguito alla massiccia diffusione di un'epizoozia, o ad altre situazioni impreviste o straordinarie, l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale delle categorie 1 e 2 non possa più avvenire negli impianti a ciò destinati, il veterinario cantonale può consentirne l'eliminazione in un impianto autorizzato per la categoria 3. Se l'impianto in questione riprende a eliminare esclusivamente sottoprodotti di origine animale della categoria 3 deve rinnovare l'autorizzazione d'esercizio ai sensi dell'articolo 25.

Art. 29 Provvedimenti ordinati dall'UFV

Se viene constatata un'epizoozia altamente contagiosa l'UFV può:

- a. ordinare che tutti i sottoprodotti di origine animale siano eliminati nella regione interessata dall'insorgenza dell'epizoozia oppure che i sottoprodotti di origine animale infetti provenienti da diverse regioni colpite vengano eliminati nel medesimo impianto;
- b. ordinare che uno stabilimento impegnatosi nei confronti di un Cantone a eliminare sottoprodotti di origine animale modifichi le sue attività o le coordini con altri stabilimenti, in modo che la capacità totale sia disponibile per l'eliminazione. I Cantoni si assumono le eventuali spese supplementari o le perdite di proventi sopportate dallo stabilimento.

Art. 30 Autocontrollo

¹ Chi è titolare di un'autorizzazione ai sensi dell'articolo 9 capoverso 3 deve redigere, documentare e attuare permanentemente una procedura di controllo conforme ai principi dell'autocontrollo di cui all'allegato 7.

² I competenti organi di controllo di Confederazione e Cantoni hanno sempre accesso alla documentazione. I documenti devono essere conservati per tre anni.

³ Se i risultati delle analisi e dei controlli non sono conformi alle prescrizioni si devono immediatamente attuare i provvedimenti necessari. In casi gravi, come la fornitura di sottoprodotti di origine animale di una categoria per la quale l'impianto in questione non ha l'autorizzazione, oppure di inadempienze nel processo di sterilizzazione, è necessario informare il veterinario ufficiale.

Art. 31 Controlli ufficiali

¹ I Cantoni vigilano sull'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale. Essi controllano gli impianti almeno una volta all'anno; la frequenza dei controlli degli altri stabilimenti autorizzati dipende dal tipo e dal volume di attività che essi svolgono.

² Il controllo della produzione e della messa in commercio di alimenti per animali è inoltre disciplinato dall'ordinanza del 26 maggio 1999¹⁴ sugli alimenti per animali.

Sezione 7: Responsabilità dell'eliminazione**Art. 32** Eliminazione da parte del proprietario

¹ Chi macella animali o svolge attività di sezionamento o trasformazione delle carni a titolo professionale è tenuto ad eliminare o a fare eliminare i sottoprodotti che risultano dalla sua attività.

² Chi affida a terzi l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale è tenuto a dimostrare al Cantone, presentando accordi scritti, che l'eliminazione è garantita per almeno due anni. Questa disposizione non si applica ai resti alimentari. Gli accordi contemplano dati concernenti le quantità e le condizioni di recesso.

³ Il Cantone può chiudere un macello o un'azienda del settore alimentare se non è garantita un'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale conforme alle prescrizioni.

⁴ Gli altri proprietari di sottoprodotti di origine animale, non in grado di provvedere alla loro eliminazione, devono consegnarli al centro di raccolta designato dal Cantone.

¹⁴ RS 916.307

Art. 33 Eliminazione da parte del Cantone

¹ La responsabilità per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale non risultanti dalla macellazione o dalla trasformazione delle carni effettuata a titolo professionale spetta al Cantone. Questa disposizione non si applica ai resti alimentari.

² I Cantoni che non gestiscono impianti propri garantiscono l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale di cui sono responsabili stipulando un accordo con uno stabilimento d'eliminazione.

Art. 34 Infrastruttura dei Cantoni

Il Cantone provvede affinché:

- a. per la raccolta e l'immagazzinamento intermedio dei sottoprodotti di origine animale sia disponibile un'infrastruttura appropriata;
- b. vengano designati luoghi per il sotterramento di corpi di animali.

Art. 35 Infrastruttura per il trasporto

I Cantoni collaborano in materia di infrastrutture per il trasporto. Essi provvedono affinché per il trasporto di corpi di animali infetti siano disponibili i contenitori e gli automezzi necessari. Per 8 000 unità di bestiame grosso è richiesta una tonnellata di capacità.

Art. 36 Esportazione dei sottoprodotti di origine animale

¹ Chi esporta sottoprodotti di origine animale deve essere in grado di eliminarli anche in Svizzera in un impianto autorizzato all'eliminazione di sottoprodotti di origine animale della categoria corrispondente, qualora il Paese di destinazione ne limiti o vieti l'importazione. Sono fatte salve le convenzioni internazionali concernenti l'eliminazione transfrontaliera dei rifiuti.

² È necessario provare mediante una garanzia scritta di presa a carico che, in caso di restrizioni all'importazione, i sottoprodotti di origine animale possono essere eliminati in Svizzera. Una garanzia di presa a carico può essere rilasciata solo e fintanto che l'impianto dispone di riserve di capacità. Queste ultime corrispondono alla differenza tra la capacità di eliminazione stabilita nell'autorizzazione d'esercizio e la quantità totale annua effettivamente eliminata.

³ Per pelli e pelame immagazzinabili, resti alimentari nonché sottoprodotti di origine animale sottoposti a sterilizzazione a pressione non è necessaria la garanzia di presa a carico.

⁴ Per il resto si applicano gli articoli 25 e 32 dell'ordinanza 18 aprile 2007¹⁵ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali.

¹⁵ RS 916.443.10

Art. 37 Costi

- ¹ Il proprietario dei sottoprodotti di origine animale assume i costi d'eliminazione.
- ² Il Cantone addebita proporzionalmente i costi d'eliminazione a suo carico ai proprietari dei sottoprodotti di origine animale per conto dei quali ha effettuato l'eliminazione.
- ³ Il Cantone può rinunciare all'integrale trasferimento dei costi d'eliminazione a carico dei proprietari di sottoprodotti di origine animale, se ciò corrisponde all'interesse pubblico o se il relativo onere amministrativo risulta sproporzionato.
- ⁴ I Cantoni disciplinano la partecipazione finanziaria dei Comuni all'eliminazione.
- ⁵ Sono fatte salve le disposizioni cantonali divergenti.

Art. 38 Indennità versate dai Cantoni agli stabilimenti di eliminazione

- ¹ I Cantoni indennizzano gli stabilimenti di eliminazione per i costi effettivi, non coperti dai proventi del riciclaggio, causati dall'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale attuata per loro incarico.
- ² Il versamento di indennità supplementari è concesso soltanto se ciò è necessario ai fini del mantenimento di uno stabilimento indispensabile per l'adempimento degli oneri spettanti al Cantone in materia di eliminazione. Gli stabilimenti di eliminazione che beneficiano di tali indennità non possono eliminare i sottoprodotti di origine animale di macelli e aziende del settore alimentare ad un prezzo inferiore a quello applicato dagli stabilimenti di eliminazione che non ricevono alcun finanziamento statale.
- ³ Lo stabilimento di eliminazione deve:
 - a. informare annualmente il Cantone in merito ai costi di esercizio e ai proventi del riciclaggio dei sottoprodotti di origine animale;
 - b. rilevare e registrare quantità e provenienza dei sottoprodotti di origine animale inceneriti; i dati registrati devono essere trasmessi ogni anno al Cantone;
 - c. comunicare annualmente l'ammontare dei costi d'eliminazione addebitati ai Cantoni e/o a fornitori privati.

8. Sezione 8: Disposizioni finali**Art. 39** Attuazione

L'attuazione della presente ordinanza spetta ai Cantoni.

Art. 40 Abrogazione e modifica del diritto vigente

¹ L'ordinanza del 23 giugno 2004¹⁶ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale è abrogata.

¹⁶ RU 2004 3097, 2005 4199, 2006 5217, 2007 2711, 2008 1189

² Le seguenti ordinanze sono modificate come segue:

1. Ordinanza tecnica del 10 dicembre 1990¹⁷ sui rifiuti
Adeguamento di un rimando
Agli articoli 30 e 32 il rimando alla «Ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale» viene modificato come segue: «Ordinanza del ...¹⁸ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale».
2. Ordinanza del 23 novembre 2005¹⁹ concernente la macellazione e il controllo delle carni
Art. 3 lett. h n. 2
(Nella presente ordinanza si intende per: *parti della carcassa*:)
 2. i sottoprodotti di origine animale secondo l'articolo 3 lettera b del'ordinanza del ...²⁰ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.*Adeguamento di un rimando*
All'articolo 17 capoverso 3, il rimando alla «Ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale» viene modificato come segue: «Ordinanza del ...²¹ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale».
3. Ordinanza del 27 giugno 1995²² sulle epizootie
Art. 6 lett. e
 - e. OESA: ordinanza del ...²³ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
4. Ordinanza del 10 novembre 2004²⁴ concernente l'assegnazione di contributi ai costi per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale
Adeguamento di un rimando
All'articolo 1, il rimando alla «Ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale» viene modificato come segue: «Ordinanza del ...²⁵ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale».
Art. 2 cpv. 4

¹⁷ RS 814.600

¹⁸ RS 916.441.22

¹⁹ RS 817.190

²⁰ RS 916.441.22

²¹ RS 916.441.22

²² RS 916.401

²³ RS 916.441.22

²⁴ RS 916.407

²⁵ RS 916.441.22

⁴ I contributi ai macelli sono assegnati soltanto se i sottoprodotti di origine animale delle specie bovina, ovina, caprina e suina sono eliminati in stabilimenti d'eliminazione e soddisfano i requisiti di cui all'articolo 32 capoverso 2 OESA²⁶.

5. Ordinanza del 18 aprile 2007²⁷ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali (OITE)

Art. 2 lett. o

Nella presente ordinanza si intende per:

- o. *OESA*: ordinanza del ... ²⁸ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;

Art. 25 cpv. 1 e 2 lett. b

¹ I sottoprodotti di origine animale delle categorie 1 e 2 di cui agli articoli 4 e 5 OESA²⁹ e della categoria 3 di cui all'articolo 6 lettera a OESA possono essere esportati nell'Unione europea unicamente con un permesso dell'UFV.

² L'UFV rilascia il permesso se:

- b. il richiedente prova che, in caso di restrizioni alle importazioni da parte del Paese di destinazione, può eliminare i sottoprodotti di origine animale all'interno del Paese ai sensi dell'articolo 36 OESA; e

6. Ordinanza del 27 agosto 2008³⁰ concernente l'importazione e il transito per via aerea di prodotti animali provenienti da Paesi terzi (OITPA)

Adeguamento di un rimando

All'articolo 11 capoverso 7, il rimando alla «Ordinanza del 23 giugno 2004 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale» viene modificato come segue: «Ordinanza del ...³¹ concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale».

Art. 41 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° luglio 2011.

²⁶ RS 916.441.22

²⁷ RS 916.443.10

²⁸ RS 916.441.22

²⁹ RS 916.441.22

³⁰ RS 916.443.13

³¹ RS 916.441.22

Allegato 1
(Art. 9 cpv. 3)

Stabilimenti soggetti ad autorizzazione

- 1 Stabilimenti di trasformazione di sottoprodotti di origine animale secondo i procedimenti di cui all'allegato 5, eccettuati gli impianti di produzione di biogas o di compostaggio;
- 2 stabilimenti di incenerimento di sottoprodotti di origine animale, fatta eccezione per gli stabilimenti autorizzati conformemente a disposizioni di diritto ambientale;
- 3 stabilimenti in cui i sottoprodotti di origine animale sono utilizzati come combustibile;
- 4 stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- 5 stabilimenti di produzione di concime organico e fertilizzanti;
- 6 impianti di produzione di biogas o di compostaggio nella cui area vengono tenuti animali;
- 7 stabilimenti in cui avvengono fasi successive di trasformazione dei sottoprodotti di origine animale, in particolare gli stabilimenti in cui avviene la cernita, il taglio, la refrigerazione, il congelamento, la salatura dei sottoprodotti di origine animale, lo scuoiamento o l'asportazione del materiale a rischio specificato;
- 8 stabilimenti di immagazzinamento di sottoprodotti di origine animale;
- 9 stabilimenti di immagazzinamento di sottoprodotti di origine animale, trattati o trasformati,
 - a. da eliminare mediante messa in discarica o incenerimento;
 - b. da utilizzare come combustibile;
 - c. da utilizzare come alimenti per animali, fatta eccezione per gli impianti o gli stabilimenti registrati o omologati ai sensi degli articoli 20 e 20a dell'ordinanza del 26 maggio 1999³² sugli alimenti per animali;
 - d. da utilizzare come concime organico o fertilizzante, tranne se l'immagazzinamento avviene sul luogo dell'utilizzazione diretta.

³² RS 916.307

Allegato 2
(Art. 10, 11, 22 cpv. 1 e 23)

Prescrizioni per la raccolta, l'immagazzinamento intermedio e il trasporto dei sottoprodotti di origine animale

1 Identificazione

- 11 Durante il trasporto, un'etichetta applicata al veicolo, al recipiente, al cartone o ad altro materiale di imballaggio deve indicare chiaramente la categoria dei sottoprodotti di origine animale. Sull'etichetta devono inoltre figurare i colori e le diciture seguenti:
- a. il colore nero e la scritta «destinato solo all'incenerimento» oppure «destinato allo sfruttamento energetico e a successivo incenerimento» nel caso di sottoprodotti della categoria 1;
 - b. il colore nero e la scritta «destinato all'alimentazione di (nome della categoria di animali)» nel caso di sottoprodotti di origine animale della categoria 1 di cui sia ammessa l'utilizzazione per l'alimentazione di animali carnivori (art. 13 cpv. 2);
 - c. il colore giallo e la scritta «non destinato al consumo animale» nel caso di sottoprodotti di origine animale della categoria 2;
 - d. il colore verde e la scritta «non destinato al consumo umano» nel caso di sottoprodotti di origine animale della categoria 3.
- 12 Il materiale delle categorie 1 e 2 che viene sottoposto a una sterilizzazione a pressione durante la trasformazione deve essere marcato con trieptanoato di glicerina (GHT) rispettando le condizioni seguenti:
- a. il GHT deve essere aggiunto dopo che il materiale è stato igienizzato ad una temperatura di almeno 80 °C; deve essere garantita una ripartizione uniforme del GHT;
 - b. chi gestisce l'impianto deve poter documentare mediante un sistema di monitoraggio e registrazione che nel materiale trasformato la concentrazione minima di GHT è di 250 mg GHT/ kg di grasso;
 - c. se dopo la sterilizzazione a pressione il materiale trasformato viene incenerito direttamente nello stesso impianto oppure viene portato all'incenerimento mediante un sistema chiuso, la marcatura con il GHT non è necessaria.

2 Veicoli e recipienti

- 21 I sottoprodotti di origine animale devono essere trasportati in imballaggi chiusi ermeticamente oppure in recipienti o veicoli coperti, a tenuta stagna e facili da pulire.
- 22 Dopo ogni utilizzazione, i veicoli e i recipienti riutilizzabili come pure tutti gli oggetti d'equipaggiamento e le apparecchiature riutilizzabili che entrano in contatto con i sottoprodotti di origine animale devono essere puliti, lavati e disinfettati, nonché tenuti in buono stato di pulizia fino all'utilizzazione successiva.
- 23 I recipienti riutilizzabili devono essere destinati unicamente al trasporto di sottoprodotti di origine animale trasformati; in un recipiente deve sempre essere trasportato soltanto un determinato sottoprodotto.
- 24 I recipienti per sottoprodotti di origine animale non possono essere usati per carcasse di animali e prodotti della macellazione destinati al consumo umano.
- 25 I sottoprodotti di origine animale di categoria 3 greggi, destinati alla produzione di alimenti per animali da reddito o alimenti per animali da compagnia, devono essere trasportati refrigerati o congelati, a meno che non vengano trasformati o nuovamente refrigerati entro 24 ore dall'invio.
- 26 I veicoli utilizzati per il trasporto refrigerato devono essere concepiti in modo da garantire il mantenimento di una temperatura adeguata per tutta la durata del trasporto.

3 Schede d'accompagnamento e decisioni del controllo delle carni

- 31 Le schede d'accompagnamento devono contenere i dati seguenti:
- a. data di prelievo del materiale;
 - b. descrizione del materiale comprendente i dati di cui al numero 12;
 - c. specie animale, se si tratta di sottoprodotti di origine animale della categoria 3 destinati ad essere utilizzati come alimenti per animali;
 - d. numero dei marchi auricolari nel caso di pelli e pelami di animali ad unghia fessa;
 - e. peso del materiale;
 - f. nome, indirizzo e numero di controllo dello stabilimento di provenienza;
 - g. nome, indirizzo e numero di controllo dell'impresa di trasporto;

- h. nome, indirizzo e numero di controllo dello stabilimento di destinazione;
 - i. eventualmente tipo e procedimento di trasformazione.
- 32 La scheda d'accompagnamento deve essere rilasciata in almeno tre esemplari. L'originale deve essere accluso all'invio fino alla destinazione finale ed essere conservato dal destinatario. Una copia rimane allo stabilimento di provenienza, l'altra all'impresa di trasporto.
- 33 Le decisioni del controllo delle carni di cui agli articoli 22 capoverso 1 e 23 capoverso 3 devono contenere i dati seguenti:
- a. data;
 - b. macello;
 - c. tipo di materiale;
 - d. peso del materiale;
 - e. uso previsto;
 - f. nome, indirizzo e numero di controllo dello stabilimento di destinazione.

4 Centri di raccolta

41 Sistemazione dei luoghi

- 411 I centri di raccolta devono essere recintati o sistemati in modo da impedire a persone non autorizzate e ad animali di accedervi.
- 412 I centri di raccolta devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale.

42 Installazioni

- 421 I centri di raccolta devono essere concepiti in modo da potere essere puliti e disinfettati facilmente. I pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi.
- 422 I centri di raccolta devono essere provvisti di un impianto di refrigerazione che consenta di mantenere ad una temperatura di +4 °C al massimo i sottoprodotti di origine animale che non vengono prelevati entro 24 ore.

43 Pulizia e disinfezione

- 431 I centri di raccolta devono essere provvisti di installazioni per la pulizia e la disinfezione di locali, recipienti e apparecchiature, come pure per la pulizia delle mani.
- 432 I centri di raccolta devono essere tenuti in buono stato di pulizia e disinfettati regolarmente.
- 433 Nei centri di raccolta devono essere attuati i provvedimenti necessari per impedire l'intrusione di uccelli e roditori come pure per combattere gli insetti.
- 434 I centri di raccolta devono disporre di un sistema di evacuazione delle acque reflue igienicamente ineccepibile.

5 Utilizzazione dei sottoprodotti di origine animale nelle aziende del settore alimentare

- 51 La lavorazione, la cernita, la trasformazione e l'immagazzinamento di sottoprodotti di origine animale nelle aziende del settore alimentare deve avvenire in condizioni tali da impedire le contaminazioni trasversali. Se del caso parte dell'azienda o dell'impianto deve essere isolata. Sono fatte salve le prescrizioni della normativa in materia di derrate alimentari.
- 52 Per allontanare i materiali solidi dalle acque reflue, i macelli e gli stabilimenti di sezionamento in cui viene rimosso materiale a rischio specificato ai sensi degli articoli 179*d* capoverso 1 e 180*c* capoverso 1 OFE³³, devono disporre di un impianto per la pre-depurazione delle acque reflue (impianto di flottazione o dispositivo di filtraggio) oppure di scarichi nel pavimento coperti da griglie con maglie di al massimo 1 cm².

³³ RS 916.401

Allegato 3
(Art. 24)

Requisiti degli impianti

1 Requisiti generali

11 Sistemazione dei luoghi

- 111 Gli impianti devono essere recintati o sistemati in modo da impedire a persone non autorizzate e ad animali di accedervi.
- 112 Le vie d'accesso agli impianti devono essere concepite in modo che la ricezione dei sottoprodotti di origine animale avvenga separatamente dalla consegna dei prodotti ottenuti dalla loro trasformazione.
- 113 La zona «sporca» degli impianti comprende l'area di scarico dei sottoprodotti di origine animale e le parti degli impianti in cui la diffusione di agenti patogeni è possibile. Essa deve costituire uno spazio chiuso.
- 114 Gli impianti devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale.

12 Installazioni

- 121 Gli impianti devono essere concepiti in modo da poter essere puliti e disinfettati facilmente. I pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi.
- 122 Gli impianti devono essere provvisti di un impianto di refrigerazione che consenta di mantenere ad una temperatura di +4 °C al massimo i sottoprodotti di origine animale che non vengono eliminati entro 24 ore dal loro arrivo.
- 123 Gli impianti devono disporre di lavandini e di un numero sufficiente di gabinetti, docce e spogliatoi per i collaboratori.
- 124 Presso gli impianti che eliminano sottoprodotti di origine animale delle categorie 1 o 2 deve essere previsto, come prima fase del trattamento delle acque reflue, un processo di pretrattamento per trattenere e raccogliere il materiale di origine animale. I dispositivi di pretrattamento consistono in sistemi in grado di garantire che le dimensioni delle particelle solide nelle acque reflue non siano superiori a 1 mm (= lunghezza dei lati).

13 Pulizia e disinfezione

- 131 Gli impianti devono essere provvisti di installazioni per la pulizia e la disinfezione di locali, recipienti e apparecchiature, come pure per la pulizia delle mani.
- 132 Gli impianti in cui vengono eliminati sottoprodotti di origine animale greggi devono essere dotati di un'installazione per la pulizia e la disinfezione dei veicoli.
- 133 Impianti e veicoli devono essere tenuti in buono stato di pulizia e disinfettati regolarmente.
- 134 Negli impianti devono essere attuati i provvedimenti necessari per impedire l'intrusione di uccelli e roditori come pure per combattere gli insetti.
- 135 Gli impianti devono essere dotati di dispositivi per la depurazione dell'aria che limitino l'emissione di odori e impediscano la diffusione di agenti patogeni.

2 Requisiti specifici**21 Requisiti degli impianti in cui avvengono l'immagazzinamento intermedio, il riciclaggio o l'incenerimento di sottoprodotti di origine animale infetti**

- 211 Gli impianti in cui avvengono l'immagazzinamento intermedio, il riciclaggio o l'incenerimento di sottoprodotti di origine animale infetti devono essere provvisti di un'area di scarico in cui possano essere scaricati i contenitori per corpi di animali infetti (art. 35).
- 212 I contenitori devono essere costruiti ed attrezzati in modo da poter essere svuotati in tutti gli impianti svizzeri destinati all'eliminazione dei corpi di animali infetti.
- 213 Le acque reflue provenienti dalla zona «sporca» dell'impianto devono poter essere raccolte e, in caso di epizoozia, sterilizzate.

22 Requisiti degli impianti di incenerimento

- 221 I sottoprodotti di origine animale devono essere inceneriti in modo da consentire un'eliminazione dei residui conforme alle disposizioni della OTR³⁴.

³⁴ RS 814.600

222 Sotto il profilo costruttivo, tecnico e gestionale, gli impianti devono essere concepiti in modo da evitare la diffusione di agenti patogeni; per il resto si applicano gli articoli 38–42 OTR e l’ordinanza del 16 dicembre 1985³⁵ contro l’inquinamento atmosferico.

23 Requisiti degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio

231 Devono essere soddisfatti i requisiti di cui agli articoli 43–45 OTR³⁶ e quelli di cui all’allegato 2.6 dell’ordinanza del 18 maggio 2005³⁷ concernente la riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici.

232 Mediante l’attuazione di misure costruttive e gestionali si deve garantire l’impossibilità di una contaminazione del prodotto finito.

233 Gli impianti di produzione di biogas o di compostaggio che trasformano pelli, pelame, pellicce, corna, setole, piume o peli della categoria 3 devono essere recintati o sistemati in modo da impedire a persone non autorizzate e ad animali di accedervi (n. 111); per il resto sono esonerati dall’adempimento dei requisiti generali (n. 1).

234 Gli impianti di produzione di biogas o di compostaggio che trasformano prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti sono esonerati dall’adempimento dei requisiti generali (n. 1).

235 Agli impianti l’UFV può prescrivere requisiti minimi relativi a capacità e quantità.

24 Requisiti degli impianti nella cui area vengono tenuti animali

241 Se nell’area di un impianto sono tenuti animali da reddito, le vie di accesso all’impianto e di uscita da esso devono essere oggetto di provvedimenti costruttivi e gestionali atti a separare dal resto dell’area il settore in cui sono tenuti gli animali da reddito.

242 Gli animali da reddito non possono venire in contatto né direttamente né indirettamente con i veicoli e i recipienti usati per il trasporto di sottoprodotti di origine animale greggi.

243 Ai fini della produzione di energia la merce igienizzata conformemente all’allegato 5 numeri 12 o 342 può essere trasportata ai comparti produttivi successivi tramite un sistema chiuso di condotte o tubi.

³⁵ RS 814.318.142.1

³⁶ RS 814.600

³⁷ RS 814.81

Allegato 4
(Art. 24)

Prescrizioni per l'esercizio degli impianti

1 Condizioni di esercizio generali

- 11 I sottoprodotti di origine animale devono essere opportunamente immagazzinati e trasformati, riciclati o inceneriti il più presto possibile dopo il loro arrivo all'impianto.
- 12 I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato devono essere puliti in una zona apposita. Si deve procedere in modo tale da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trasformati.
- 13 Gli addetti alle operazioni eseguite nella zona «sporca» non devono entrare nella zona «pulita» se non dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato queste ultime. Attrezzature ed utensili non devono essere portati dalla zona «sporca» a quella «pulita», a meno che non siano stati precedentemente puliti e disinfettati. Devono essere definite procedure di spostamento del personale per controllare i movimenti del personale tra le diverse zone e imporre un uso adeguato dei dispositivi per il lavaggio delle calzature e delle ruote.
- 14 Negli impianti devono essere attuati i provvedimenti necessari per impedire l'intrusione di uccelli e roditori come pure per combattere gli insetti. A tale scopo occorre procedere secondo un programma che deve essere documentato.
- 15 Per tutte le parti dell'impianto devono essere stabilite e documentate procedure di pulizia. Per la pulizia devono essere forniti attrezzature e prodotti adeguati.
- 16 Qualora sia prescritto un trattamento termico, i parametri più importanti, in particolare temperatura e tempo e, se del caso, pressione, devono essere costantemente rilevati e registrati. I dispositivi di misurazione della temperatura devono essere tarati regolarmente.
- 17 Il materiale che non sia stato sottoposto al trattamento termico prescritto (ad esempio a seguito di cadute occasionali all'inizio del processo o a perdite degli apparecchi riscaldanti) deve essere reintrodotta all'inizio del circuito di trattamento termico o raccolto e sottoposto a nuova trasformazione.
- 18 I prodotti trasformati devono essere eliminati in modo da impedirne la ricontaminazione.

19 Le acque reflue provenienti dalla zona sporca degli impianti in cui vengono eliminati sottoprodotti di origine animale delle categorie 1 e 2 devono subire un processo di trasformazione conformemente all'allegato 3 numero 124 prima di lasciare lo stabilimento. Non è consentita alcuna macinatura o riduzione che possa accelerare la progressione di materiale di origine animale durante il processo di pretrattamento. I materiali solidi ritenuti, considerati materiale greggio della categoria corrispondente, vanno eliminati secondo le prescrizioni della presente ordinanza.

2 Prescrizioni specifiche per l'esercizio degli impianti di incenerimento

21 Prima dell'incenerimento i sottoprodotti di origine animale devono essere immagazzinati in recipienti chiusi.

22 I parametri più importanti in relazione all'incenerimento, in particolare la temperatura e il tempo, devono essere costantemente rilevati e registrati.

23 La corretta installazione e il funzionamento di ogni dispositivo automatico di sorveglianza devono essere sottoposti a controllo e a un test annuale di verifica. La taratura deve essere effettuata mediante misurazioni parallele in base ai metodi di riferimento almeno ogni tre anni.

3 Prescrizioni specifiche per l'esercizio degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio

31 Fatta eccezione per pelli, pellame, pellicce, corna, setole, piume, peli, prodotti a base di uova, latticini e prodotti apicoli della categoria 3 nonché prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti, i sottoprodotti di origine animale possono essere trasformati soltanto in impianti di compostaggio chiusi e negli impianti di produzione di biogas.

32 Negli impianti di compostaggio aperti i sottoprodotti di origine animale devono essere miscelati con il materiale vegetale, triturati e posti in cumuli (andane) immediatamente dopo la loro consegna. Negli impianti con una zona chiusa adibita alla consegna la trasformazione deve avvenire entro 24 ore. Previa igienizzazione sono consentiti tempi di deposito più lunghi in recipienti chiusi se viene addotta prova della possibilità di evitare emissioni di odori.

33 Gli impianti di produzione di biogas o di compostaggio che trasformano pelli, pelame, pellicce, corna, setole, piume, peli, latte, prodotti a base di uova e prodotti apicoli della categoria 3 o prodotti del metabolismo di mammiferi e ratiti sono esonerati dall'adempimento dei requisiti generali di cui al numero 13 . Si deve evitare una contaminazione del prodotto finito con misure costruttive o gestionali.

Allegato 5
(Art. 3, 12–15, 19–21 cpv. 1 lett. a e 23 cpv. 1)

Metodi di trasformazione dei sottoprodotti di origine animale

1 Sterilizzazione a pressione

- 11 All'inizio del processo di sterilizzazione le dimensioni delle particelle di materiale greggio non possono essere superiori a 50 mm. Particelle di dimensioni maggiori devono essere ridotte utilizzando un attrezzatura idonea. L'efficienza di tale attrezzatura deve essere controllata e registrata. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 50 mm (lunghezza dei lati) il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.
- 12 Gli effetti della sterilizzazione devono corrispondere a quelli di un trattamento termico con temperatura al centro della massa di almeno 133 °C, effettuato ad una pressione di 3 bar per 20 minuti.

2 Metodi di trasformazione dei grassi fusi derivati da materiale della categoria 2

Per produrre derivati da grassi fusi ottenuti da materiale della categoria 2 si possono utilizzare i metodi seguenti:

- 21 Transesterificazione o idrolisi: ad almeno 200 °C e ad una pressione corrispondente adeguata per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri);
- 22 saponificazione con NaOH 12 M per la produzione di glicerolo e sapone:
- a. con processo discontinuo a 95 °C per 3 ore; oppure
 - b. con processo continuo a 140 °C e 2 bar per 8 minuti.

3 Metodi di trasformazione per l'ottenimento di alimenti per animali o prodotti tecnici derivati da materiale della categoria 3

31 Grassi da utilizzare come alimenti per animali

- 311 Il grasso di mammiferi deve essere scaldato portando la temperatura a 133°C per 20 minuti.
- 312 I grassi fusi ottenuti da ruminanti devono essere purificati in modo che il livello massimo del totale di impurità insolubili rimanenti non superi lo 0,15 % in peso.

313 Il grasso di animali non appartenenti alla classe dei mammiferi deve essere sottoposto ad un trattamento termico che garantisca la completa denaturazione di tutte le proteine.

32 Trasformazione in alimenti per animali e articoli da masticare per animali la cui carne non è ammessa come derrata alimentare

321 Per fabbricare conserve di alimenti per animali il materiale deve essere sottoposto a trattamento termico in cui sia raggiunto un valore F_c uguale o superiore a 3.

322 Gli alimenti per animali trasformati in modo diverso devono essere sottoposti a un trattamento termico con una temperatura di almeno 90 °C al centro della massa.

323 Gli articoli da masticare devono essere sottoposti a un trattamento in grado di distruggere gli organismi patogeni.

33 Trasformazione in concime

Prima di essere trasformato in concime, il materiale della categoria 3 deve essere sottoposto a sterilizzazione a pressione conformemente al numero 1. I sottoprodotti derivati da animali acquatici nonché pelli, pelami, pellicce, zoccoli, corna, setole, piume e peli sono esonerati dall'adempimento di tale prescrizione se prima di subire ulteriori fasi di lavorazione sono stati sottoposti per almeno un'ora a trattamento termico con una temperatura al centro della massa di 70 °C o se sono destinati alla produzione di proteine idrolizzate.

34 Riciclaggio in impianti di produzione di biogas e in impianti di compostaggio

341 Prima o durante il riciclaggio in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio, il materiale della categoria 3 deve essere sottoposto a sterilizzazione a pressione conformemente al numero 1.

342 È esonerato dall'obbligo di sterilizzazione a pressione il materiale della categoria 3 che fermenta in un impianto di depurazione e successivamente viene portato all'incenerimento mediante un sistema chiuso.

343 I prodotti di cui all'articolo 6 lettere b–f sono esclusi dall'obbligo di sterilizzazione a pressione se prima o durante la fermentazione o il compostaggio sono stati sottoposti per almeno 1 ora, sotto forma di particelle di 12 mm al massimo, a un trattamento termico, con una temperatura al centro della massa di 70 °C.

Latte, latticini e colostro (art. 6 lett. c) sono esonerati anche dall'obbligo relativo al trattamento termico.

- 344 Per le piume è anche ammessa, al posto del trattamento termico di cui al numero 343, una calcinatura con calce spenta ad una concentrazione del 2-5 per cento.
- 345 L'UFV può autorizzare altri metodi purché sia dimostrato che sotto il profilo igienico sono di efficacia comparabile. Tale dimostrazione comprende un'analisi dei rischi, compresa l'incidenza del materiale utilizzato, e una definizione delle condizioni di trasformazione, nonché una convalida del processo attestante una riduzione complessiva del rischio secondo le modalità seguenti:
- a. in caso di processi termici e chimici, una riduzione di 5 unità \log_{10} per i batteri non sporigeni e i virus non termoresistenti nonché una riduzione di 3 unità \log_{10} per i virus termoresistenti, qualora questi ultimi siano risultati essere un pericolo rilevante;
 - b. nel caso di processi chimici, una ulteriore riduzione di 3 unità \log_{10} dei parassiti in uno stadio di sviluppo in cui sono resistenti.

35 Trasformazione in gelatina

La gelatina deve essere prodotta mediante un processo tale da assicurare che i materiali di categoria 3 non trasformati siano sottoposti a un trattamento con acido od alcali, seguito da uno o più risciacqui. La gelatina deve essere estratta mediante uno o più riscaldamenti successivi e poi depurata per filtrazione e sterilizzazione.

36 Trasformazione in proteine idrolizzate

- 361 Il processo di produzione delle proteine idrolizzate deve comprendere misure atte a ridurre al minimo i rischi di contaminazione del materiale greggio. Le proteine idrolizzate devono avere un peso molecolare inferiore a 10 000 Dalton.
- 362 Le proteine idrolizzate ottenute completamente o parzialmente da pelame o pelli di ruminanti devono essere prodotte in impianti destinati esclusivamente alla produzione di proteine idrolizzate, tramite un processo di trasformazione del materiale greggio mediante salatura, calcinatura e lavaggio intensivo, seguito da:
- a. esposizione del materiale a un pH superiore a 11 per più di 3 ore, a una temperatura superiore a 80 °C, e successivamente da

un trattamento termico di oltre 140 °C a una pressione maggiore di 3,6 bar; oppure

- b. esposizione del materiale a un pH compreso tra 1 e 2, poi a un pH superiore a 11, seguita da un trattamento termico a una temperatura di 140 °C per 30 minuti a una pressione di 3 bar.

37 Trasformazione in fosfato bicalcico

371 Il fosfato bicalcico deve essere ottenuto mediante un processo atto a garantire che:

- a. tutto il materiale osseo sia finemente triturato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (a una concentrazione minima del 4 per cento e a un pH inferiore a 1,5) per un periodo di almeno due giorni;
- b. in seguito al procedimento di cui alla lettera a, un trattamento con calce della soluzione fosforica ottenuta, risultante nella formazione di un precipitato di fosfato bicalcico con pH compreso tra 4 e 7; e
- c. tale precipitato sia infine essiccato con aria calda avente una temperatura d'ingresso tra 65 °C e 325 °C e una temperatura di uscita compresa fra 30 °C e 65 °C.

372 Se il fosfato bicalcico viene ottenuto da ossa sgrassate, queste ultime devono essere state dichiarate commestibili dal controllo delle carni.

38 Trasformazione in fosfato tricalcico

Il fosfato tricalcico deve essere ottenuto mediante un processo atto a garantire che:

- a. tutto il materiale osseo sia finemente triturato e sgrassato con un getto contrario di acqua calda (frammenti ossei di dimensioni inferiori ai 14 mm) e sottoposto a cottura continua a vapore a 145°C e 4 bar;
- b. il brodo di proteine venga separato dall'idrossiapatite (fosfato tricalcico) tramite centrifugazione; e
- c. il fosfato tricalcico venga granulato dopo essere stato essiccato in un letto fluido con aria a 200 °C.

39 Trasformazione in alimenti per animali

Gli alimenti per animali ottenuti da prodotti di cui agli articoli 19–21 capoverso 1 lettera a e 23 capoverso 1 lettera b devono essere prodotti mediante un metodo atto a garantire il rispetto delle seguenti norme microbiologiche:

- a. *Clostridium perfringens*: assenza in 1 g (campioni di materiale prelevati immediatamente dopo il trattamento termico);
- b. *Salmonella spp.*: assenza in 25 g; n=5, c=0, m=0, M=0 (campioni di materiale prelevati durante o immediatamente dopo l'immagazzinamento presso lo stabilimento di trasformazione);
- c. *Enterobacteriaceae*: n=5, c=2, m=10, M=300 in 1 g (campioni di materiale prelevati durante o immediatamente dopo l'immagazzinamento presso lo stabilimento di trasformazione).

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri uguale o inferiore a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m.

Allegato 6
(Art. 16 cpv. 2)

Requisiti dei luoghi di sotterramento dei corpi di animali e misure preventive relative al sotterramento

1 Ubicazione

- 11 I luoghi previsti per il sotterramento dei corpi di animali non devono trovarsi nelle zone di protezione delle acque sotterranee (zone S1, S2, S3) né nelle aree di protezione delle acque sotterranee.
- 12 Essi non devono trovarsi in aree con suoli umidi né in aree minacciate da inondazioni, cadute di massi, smottamenti o particolarmente esposte ad erosione.
- 13 I corpi di animali non possono essere sotterrati nei bacini di raccolta di acque sorgive o in aree importanti per la captazione di acqua potabile.

2 Misure preventive

- 21 I corpi degli animali sotterrati devono trovarsi almeno 2 m sopra il livello freatico ed essere ricoperti con uno strato di terra di almeno 1,2 m.
- 22 Se vengono sotterrate grandi quantità di corpi di animali, il luogo deve trovarsi in altri settori designati dal Cantone ai sensi dell'articolo 29 capoverso 1 dell'ordinanza del 28 ottobre 1998³⁸ sulla protezione delle acque. Per due anni il luogo deve essere recintato e non può essere sfruttato.
- 23 I cimiteri per animali devono essere recintati o separati adeguatamente in altro modo dall'ambiente circostante.

³⁸ RS 814.201

Allegato 7
(Art. 30 cpv. 1)

Principi dell'autocontrollo

- 1 L'identificazione dei punti critici di controllo e l'esecuzione delle misure di sicurezza va garantita mediante:
 - a. l'identificazione e l'analisi dei potenziali rischi per la salute dell'uomo e degli animali in ogni fase del processo di eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
 - b. la determinazione di aspetti, operazioni o fasi tecnologiche del processo di eliminazione in cui i rischi per la salute possono essere eliminati o ridotti (Critical Control Points, CCP);
 - c. la definizione di valori standard e fasce di tolleranza (criteri CCP) vincolanti e determinanti per la sorveglianza dei CCP;
 - d. la realizzazione di un sistema di sorveglianza (monitoraggio) atto a verificare l'osservanza dei criteri CCP previsti;
 - e. la definizione di misure da adottare qualora il monitoraggio evidenzia l'inosservanza dei criteri CCP;
 - f. la definizione di una procedura di verifica della funzionalità del sistema di controllo (verifica);
 - g. la documentazione dei provvedimenti di cui alle lettere a–f.
- 2 L'attuazione del sistema di controllo di cui al numero 1 deve essere adeguata all'entità dei rischi per la sicurezza e al volume di produzione. I piccoli centri di raccolta devono adempiere soltanto i requisiti di cui alle lettere a–c del numero 1.
- 3 Il personale deve conoscere le prescrizioni necessarie per la sicurezza dell'eliminazione. Il responsabile dello stabilimento deve imporle e verificarne l'osservanza.

Allegato 8
(Art. 2 cpv. 2 lett. g)

**Sottoprodotti di origine animale in una fase di fabbricazione
che comporta la loro esclusione dal campo d'applicazione della
presente ordinanza
(Punti finali nella catena di fabbricazione)**

- 1 Biodiesel e residui del processo di distillazione destinati ad essere utilizzati come carburanti.
- 2 Alimenti finiti per animali da compagnia e articoli da masticare in fusti e imballaggi pronti per l'uso e caratterizzati ai sensi dell'articolo 22 dell'ordinanza del 26 maggio 1999³⁹ sugli alimenti per animali.
- 3 Pelli e pelame di animali ad unghia fessa
 - a. idonei al consumo umano ma utilizzati per altri scopi;
 - b. sottoposti ad un processo completo di conciatura;
 - c. conciati al cromo (allo stato «*wet blue*»);
 - d. allo stato «*pickled pelts*»; oppure
 - e. trattati con calce e in salamoia, a pH 12-13, per almeno 8 ore (pelli calcinate).
- 4 Trofei di caccia e altri preparati animali
 - a. ottenuti da ungulati e uccelli sottoposti a un trattamento tassidermico completo che ne garantisca la conservazione a temperatura ambiente;
 - b. ottenuti da specie diverse dagli ungulati e dagli uccelli provenienti da regioni non soggette a restrizioni per motivi di polizia sanitaria.
- 5 Lana non sottoposta a lavaggio industriale.
- 6 Piume,
- 7 Grassi fusi destinati ad essere utilizzati nel settore oleochimico, a condizione...

³⁹ RS 916.307