|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Richiesta di autorizzazione per l’uccisione in azienda per la produzione di carne**  **(Art. 9a OMCC)** | | | |
| **1** | **Contatti** | | |
| 1.1 | Indirizzi degli uffici veterinari cantonali competenti ([www.kantonstieraerzte.ch](http://www.kantonstieraerzte.ch)) | 1.2 | Nome e indirizzo del richiedente (azienda detentrice di animali) |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Dati di contatto (telefono, e-mail, sito web) |
|  |  |  |  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.3 | Informazioni dettagliate sulla tenuta degli animali | | | |
|  | Numero BDTA azienda:  Indirizzo aziendale dell'uccisione / coordinate:       /  Informazioni aziendali  produzione lattiera  ingrasso/carne (scelte multipli possibili)  vendita diretta/spaccio in azienda  comunità aziendale settoriale  Veterinario aziendale: | | | |
| **2** | **Richiesta di autorizzazione** | | | |
|  | Prima notifica |  | Proroga di autorizzazione esistente | |
|  | | | | |
|  | Modifica di un’autorizzazione già esistente | N. dell’attuale autorizzazione:  Data di scadenza: | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Descrizione ed entità dell’uccisione in azienda, attribuzione dei lavori** | | | | | |
|  | *Le specie e le categorie di animali ammesse sono indicate nell’art. 9a cpv. 1 OMCC.*  *L’uccisione in azienda vale solo per animali del proprio effettivo che sono tenuti e notificati nell'effettivo da almeno la nascita o 100 giorni, ciò che può essere ad es. attestato attraverso un estratto dalla BDTA.* | | | | | |
| 3.1 | Categorie animali e numero di uccisioni in azienda previste all’anno | | | | | |
|  | Bovini >8 mesi / numero | |  | Vitelli / numero | | |
|  | Ovini / numero | |  | Caprini / numero     . | | |
|  | Altre categorie animali, quali       / numero | | | | | |
| Descrizione della ripartizione delle macellazioni sull’arco dell’anno: | | | | | | |
| 3.2 | Attribuzione dei lavori  *L’uccisione in azienda cade sotto la responsabilità del detentore degli animali e comprende i seguenti processi lavorativi: contenimento, stordimento, dissanguamento, carico-trasporto-scarico in macello convenzionato (cfr. cifra 4). I singoli processi lavorativi possono essere delegati a terze persone (prestatori d’opera) utilizzando i loro impianti/le loro attrezzature. Il detentore degli animali rimane tuttavia responsabile della corretta esecuzione, come pure della tempistica dell’uccisione in azienda. I prestatori d’opera vanno designati individualmente. Gli impianti vanno descritti sotto le cifre 5 a 7.* | | | | | |
|  | **Processo lavorativo** | **Appartenenza e utilizzo di impianti e attrezzature** | | | | |
|  |  | Detentore animali | | | Prestatore d’opera 1 | Prestatore d’opera 2 |
| a) | Dispositivi per il contenimento / contenimento |  | | |  |  |
| b) | Apparecchi di stordimento / stordimento e relativa sorveglianza |  | | |  |  |
| c) | Attrezzi per il dissanguamento / esecuzione e controllo del dissanguamento |  | | |  |  |
| d) | Impianti di sollevamento e carico, attrezzature / esecuzione del sollevamento e del carico |  | | |  |  |
| e) | Mezzo di trasporto / esecuzione del trasporto |  | | |  |  |
| 3.3 | Prestatore d’opera 1 | | | | | |
|  | *Se del caso, evidenziare che si tratta di un macello secondo la cifra 4* | | | | | |
|  | Nome e indirizzo:  Documentazione, pagina web, ulteriori informazioni:  Servizio prestato anche per altre uccisioni in azienda / sul pascolo: | | | | | |
| 3.4 | Prestatore d’opera 2 | | | | | |
|  | Nome e indirizzo:  Documentazione, pagina web, ulteriori informazioni:  Servizio prestato anche per altre uccisioni in azienda / sul pascolo: | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Informazioni sull’azienda di macellazione dove vengono trasportati gli animali** | | |
|  | *Dev’essere disponibile una convenzione con almeno un’azienda di macellazione autorizzata. Il macello deve trovarsi nelle vicinanze dell’azienda detentrice degli animali, affinché l’eviscerazione possa avvenire entro 45 minuti dall’inizio dello stordimento (considerare il tempo di trasporto!).*  *L’accordo del macello per l’uccisione degli animali in azienda dev’essere redatto in forma scritta (convenzione firmata).*  *Tenuto conto della capacità di macellazione stabilita nell’autorizzazione d’esercizio esistente (come celle di refrigerazione, impianti, processi lavorativi), il macello riceve un’autorizzazione supplementare. Il conteggio dei costi del controllo avviene soltanto attraverso l’azienda di macellazione.* | | |
| 4.1 | | Azienda di macellazione 1 |  |
|  | | Nome e indirizzo:  Nr. autorizzazione d’esercizio:  Distanza chilometrica e temporale dall’azienda detentrice degli animali:       km;       min. | |
| 4.2 | Azienda di macellazione 2 | | |
|  | | Nome e indirizzo:  Nr. autorizzazione d’esercizio:  Distanza chilometrica e temporale dall’azienda detentrice degli animali:       km;       min. | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Dispositivi per il contenimento degli animali e svolgimento dell’immobilizzazione** | | |
|  | *Gli impianti per il contenimento e la loro localizzazione devono essere adatti affinché l’animale possa essere immobilizzato e stordito in modo sicuro e conforme alla protezione degli animali, ed in seguito dissanguato in modo veloce, igienico e non pericoloso. Il sangue dev’essere raccolto. Per il dissanguamento sono determinanti il luogo e la modalità, verticale rispettivamente orizzontale.* | | |
| 5.1 | | Descrizione / persone |  |
|  | | Impianti, ubicazione, terreno, protezione dagli sguardi:  Descrivere il processo:  Nome della persona incaricata del contenimento:  Informazioni più dettagliate (possibile rimando alla descrizione del processo lavorativo, indicare la cifra): | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6** | **Stordimento e dissanguamento, compresi il sollevamento e il carico** | |
|  | *Lo stordimento può avvenire soltanto con metodi legalmente ammessi e con attrezzature idonee.*  *I metodi e le attrezzature, compresi gli attrezzi di riserva e le installazioni igieniche, devono essere descritti in modo concreto. Va pertanto anche precisato se l’animale viene dissanguato in posizione verticale dopo sollevamento oppure adagiato orizzontalmente e come il sangue viene raccolto.*  *Soltanto persone esperte possono eseguire lo stordimento e il dissanguamento. Esse devono operare con le proprie attrezzature (ad es. pistola a proiettile cattivo, coltelli). Il nome delle persone dev’essere indicato.*  *La loro competenza dev’essere attestata (cfr. foglio informativo dell’ASVC:* Competenza richiesta per l’uccisione in azienda o sul pascolo per la produzione di carne).  *Lo stordimento e il dissanguamento devono essere sottoposti a sorveglianza; è necessaria una documentazione / autocontrollo (cfr. art. 9a cpv. 4 OMCC (modello ASVC, può essere completato individualmente).* | |
| 6.1 | | Metodi di stordimento, designazione degli attrezzi, procedura, sorveglianza dello stordimento |
|  | | Per informazioni più dettagliate vedasi (possibile rimando alla descrizione del processo lavorativo, indicare la cifra): |
| 6.2 | | Nome e indirizzo delle persone incaricate dello stordimento e del dissanguamento; indicare la loro abituale funzione che allegare le attestazioni della loro competenza |
|  | | Per informazioni più dettagliate vedasi (possibile rimando alla descrizione del processo lavorativo, indicare la cifra): |

|  |  |
| --- | --- |
| 6.3 | Metodo di dissanguamento (iugulazione, posizione verticale o orizzontale, ecc.), incl. procedura e attrezzature per il sollevamento, il carico e la raccolta del sangue, igiene delle attrezzature |
|  | Per informazioni più dettagliate vedasi (possibile rimando alla descrizione del processo lavorativo, indicare la cifra): |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7** | **Indicazione sul trasporto dall’azienda al macello** | |
|  | *Il trasporto deve avvenire con un automezzo idoneo e il più rapidamente possibile. Tali automezzi devono essere a tenuta stagna (per i liquidi) e in grado di raccogliere il sangue e le deiezioni. L’interno del mezzo dev’essere ricoperto di materiale innocuo idoneo al trasporto di derrate alimentari, con superfici facili da pulire e disinfettare. L’automezzo deve essere chiuso verso l’alto o provvisto almeno di un telone igienico.*  *Tali automezzi non possono altrimenti servire al trasporto né di animali vivi né di foraggi e alimenti non confezionati. All’inizio del trasporto l’automezzo dev’essere pulito.* | |
| 7.1 | | Rimorchio e veicolo, nome e indirizzo dell’autotrasportatore |
|  | | Nome e indirizzo dell’autotrasportatore:  Descrizione del rimorchio, del veicolo e della loro dotazione:  Tipo di rimorchio e identificazione:  Rimorchio già collaudato, da parte di chi:  Per informazioni più dettagliate vedasi (possibile rimando alla descrizione del processo lavorativo, indicare la cifra): |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8** | **Conferma della correttezza e della completezza di tutte le informazioni** | |
| Luogo, data e nome del richiedente (detentore degli animali): | | |
|  | | |
| Firma | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **9** | **Osservazioni** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **10** | **Documenti richiesti** |
|  | Estratto di una cartina / piano di situazione / documentazione fotografica dell’azienda, indicazione del luogo di uccisione |
|  | Descrizione del processo lavorativo con relativa numerazione  (dall’annuncio della macellazione al veterinario ufficiale fino alla presa in consegna della carcassa da parte del macello: chi fa che cosa quando come e con che cosa?) |
|  | Dichiarazione di accordo / convenzione con azienda di macellazione |
|  | Convenzione con prestatori d’opera (offerta) |
|  | Documento giustificativo circa la competenza delle persone incaricate dell’uccisione in azienda |
|  | Concetto riguardante l’autocontrollo dell’uccisione in azienda oggetto della richiesta di autorizzazione |
|  | Ulteriori documenti, descrizione |
|  |  |

**> P.f. inviare il formulario compilato insieme ai documenti supplementari:**

**Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali, Ringstrasse 10, 7001 Coira, E-Mail: info@alt.gr.ch**