



## Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base

### Macellaia-salumiera/Macellaio-salumiere con attestato federale di capacità (AFC)

del 18 ottobre 2016

---

<b>21808</b>	<b>Macellaia-salumiera AFC/Macellaio-salumiere AFC Fleischfachfrau EFZ/Fleischfachmann EFZ Bouchère-charcutière CFC/Boucher-charcutier CFC</b>
21809	Produzione
21810	Trasformazione
21811	Commercializzazione

---

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),  
di concerto con la Segreteria di Stato dell'economia,*

visto l'articolo 19 della legge federale del 13 dicembre 2002<sup>1</sup> sulla formazione  
professionale (LFPr);

visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003<sup>2</sup> sulla formazione  
professionale (OFPr);

visto l'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del 28 settembre 2007<sup>3</sup> sulla protezione  
dei giovani lavoratori (OLL 5),

*ordina:*

### **Sezione 1: Oggetto, indirizzi professionali e durata**

#### **Art. 1** Profilo professionale e indirizzi professionali

<sup>1</sup> I macellai-salumieri di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per le seguenti conoscenze, capacità e comportamenti:

- a. trasformano la carne, i preparati e i prodotti a base di carne pianificando e organizzando gli appositi processi di lavoro;

RS 412.101.220.62

<sup>1</sup> RS 412.10

<sup>2</sup> RS 412.101

<sup>3</sup> RS 822.115

- b. lavorano la carne cruda e ne ricavano preparati e prodotti a base di carne applicando gli appositi metodi di produzione. Imballano ed etichettano il tutto nel rispetto delle prescrizioni aziendali e regolamentari;
- c. nei loro lavori applicano con impegno e correttezza le regole e gli standard della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute, della sostenibilità, della protezione dell'ambiente e dell'igiene nonché le prescrizioni in materia di cleantech;
- d. dispongono delle competenze operative specifiche del rispettivo indirizzo professionale.

<sup>2</sup> La formazione di macellaio-salumiere di livello AFC prevede i seguenti indirizzi professionali:

- a. produzione;
- b. trasformazione;
- c. commercializzazione.

<sup>3</sup> L'indirizzo professionale viene definito dall'azienda di tirocinio prima dell'inizio della formazione professionale di base.

## **Art. 2** Durata e inizio

<sup>1</sup> La formazione professionale di base dura tre anni.

<sup>2</sup> Ai titolari del certificato federale di formazione pratica di macellaio-salumiere CFP viene convalidato il primo anno della formazione professionale di base.

<sup>3</sup> L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario della relativa scuola professionale.

## **Sezione 2: Obiettivi ed esigenze**

### **Art. 3** Principi

<sup>1</sup> Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative raggruppate nei relativi campi.

<sup>2</sup> Le competenze operative comprendono competenze professionali, metodologiche, sociali e personali.

<sup>3</sup> Tutti i luoghi di formazione collaborano allo sviluppo delle competenze operative. Essi coordinano i contenuti della formazione e delle procedure di qualificazione.

### **Art. 4** Competenze operative

<sup>1</sup> La formazione prevede, nei seguenti campi di competenze operative, le competenze operative qui elencate:

- 
- a. trasformazione della carne:
    - 1. pianificare e organizzare i lavori,
    - 2. lavorare la carne,
    - 3. produrre salumi e impasti di carne,
    - 4. lavorare e trasformare prodotti salmistrati,
    - 5. cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne,
    - 6. imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne;
  - b. garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità:
    - 1. valutare tendenze e sviluppi,
    - 2. garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni,
    - 3. garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni,
    - 4. garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni,
    - 5. garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti;
  - c. produzione di carne (indirizzo professionale produzione):
    - 1. rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione,
    - 2. acquistare e valutare il bestiame,
    - 3. stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato,
    - 4. lavorare i prodotti secondari e le interiora;
  - d. trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale trasformazione):
    - 1. produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto,
    - 2. fabbricare prodotti salmistrati,
    - 3. produrre articoli pronti per la cucina e la padella,
    - 4. preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita;
  - e. trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale commercializzazione):
    - 1. produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne,
    - 2. produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia,
    - 3. allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite,
    - 4. consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti.

<sup>2</sup> Lo sviluppo delle competenze operative nei campi di competenze operative a e b è obbligatorio per tutte le persone in formazione. Inoltre, a seconda dell'indirizzo professionale è vincolante lo sviluppo delle competenze operative nel campo di competenze operative c, d o e.

### **Sezione 3: Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente**

#### **Art. 5**

<sup>1</sup> All'inizio e durante la formazione, gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo e di obbligo, pittogrammi) in questi tre settori.

<sup>2</sup> Dette prescrizioni e raccomandazioni vengono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate nelle procedure di qualificazione.

<sup>3</sup> Tutti i luoghi di formazione sensibilizzano le persone in formazione allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

<sup>4</sup> In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività qui di seguito elencate:

- a. lavori che superano obiettivamente le capacità fisiche o psichiche dei giovani;
- b. lavori che espongono i giovani ad agenti chimici pericolosi per la salute contrassegnati con una delle seguenti frasi R secondo l'ordinanza del 18 maggio 2005<sup>4</sup> sui prodotti chimici o frasi H secondo la versione del regolamento (CE) n. 1272/2008<sup>5</sup> citata nell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza del 5 giugno 2015<sup>6</sup> sui prodotti chimici: può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle (designazione «S» secondo la lista «Valori limite d'esposizione sui posti di lavoro»; R43 / H317);
- c. lavori con macchine, equipaggiamenti o attrezzi che comportano rischi di infortuni che presumibilmente i giovani, per scarsa consapevolezza della sicurezza o per scarsa esperienza o formazione, non possono riconoscere o evitare;
- d. lavori che comportano un notevole pericolo d'incendio, di esplosione, d'infortunio, di malattia o d'intossicazione;
- e. lavori che espongono i giovani a effetti fisici pericolosi per la salute, segnatamente lavori che implicano una forte esposizione al rumore;
- f. macellazione industriale di animali.

<sup>4</sup> RU 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857

<sup>5</sup> Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006.

<sup>6</sup> RS 813.11

<sup>5</sup> L'impiego di persone in formazione secondo il capoverso 4 presuppone che dette persone vengano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo d'infortunio; tali precauzioni particolari sono fissate nel piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

#### **Sezione 4: Durata della formazione in ciascun luogo di formazione e lingua d'insegnamento**

**Art. 6** Formazione professionale pratica in azienda e in luoghi di formazione equivalenti

La formazione professionale pratica in azienda comprende in media quattro giornate alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

**Art. 7** Scuola professionale

<sup>1</sup> L'insegnamento obbligatorio presso la scuola professionale comprende 1080 lezioni. Dette lezioni sono suddivise secondo la tabella seguente:

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
– Trasformazione della carne	120	160	–	280
– Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	80	40	–	120
– Produzione di carne	–	–	200	200
– Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne; o – Trasformazione e commercializzazione di preparati di carne e prodotti a base di carne e di articoli di gastronomia				
<b>Totale conoscenze professionali</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b. Cultura generale	120	120	120	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
<b>Totale delle lezioni</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

<sup>2</sup> D'intesa con le autorità cantonali e le organizzazioni del mondo del lavoro competenti sono ammesse deroghe minime al numero di lezioni prescritte per anno di formazione in un campo di competenze operative.

<sup>3</sup> Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>7</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

<sup>4</sup> La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

<sup>5</sup> È raccomandato l'insegnamento bilingue nella lingua nazionale locale e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

<sup>6</sup> I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

### **Art. 8** Corsi interaziendali

<sup>1</sup> I corsi interaziendali comprendono nove giornate di otto ore.

<sup>2</sup> Le giornate e i contenuti sono ripartiti in tre corsi come segue:

Corso	Anno	Campo di competenze operative	Durata	Indirizzo professionale		
				Produzione	Trasformazione	Commercializzazione
Corso 1	1	Trasformazione della carne Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	N. giorni	4	4	4
Corso 2	2	Trasformazione della carne Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	N. giorni	3	3	3
Corso 3	3	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	N. giorni	2	2	2

<sup>3</sup> Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

<sup>7</sup> RS 412.101.241

## **Sezione 5: Piano di formazione**

### **Art. 9**

<sup>1</sup> Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione, emanato dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dalla SEFRI.

<sup>2</sup> Il piano di formazione:

- a. contiene il profilo di qualificazione, che comprende:
  1. il profilo professionale,
  2. la tabella delle competenze operative e dei relativi campi,
  3. il livello richiesto per la professione;
- b. riporta i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente e determina quali competenze operative vengono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione.

<sup>3</sup> Al piano di formazione sono allegati:

- a. l'elenco degli strumenti per la promozione della qualità della formazione professionale di base con indicazione del centro di distribuzione;
- b. le misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

## **Sezione 6:**

### **Requisiti minimi per i formatori e numero massimo di persone in formazione in azienda**

#### **Art. 10**           Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b OFPr sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. attestato federale di capacità di macellaio-salumiere AFC e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità di macellaio e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. attestato federale di capacità di una professione affine con le necessarie conoscenze professionali nel settore della carne e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente;
- e. diploma di scuola universitaria in ambito pertinente e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

**Art. 11** Numero massimo di persone in formazione in azienda

<sup>1</sup> Nelle aziende che impiegano un formatore al 100 per cento o due formatori ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione.

<sup>2</sup> Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

<sup>3</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

<sup>4</sup> Nelle aziende che possono impiegare solo una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base.

<sup>5</sup> In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione nelle aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con risultati particolarmente positivi.

**Sezione 7:**

**Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni**

**Art. 12** Documentazione dell'apprendimento

<sup>1</sup> Nel corso della formazione professionale pratica la persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti in relazione alle competenze operative da acquisire.

<sup>2</sup> Il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento almeno una volta al semestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al semestre.

**Art. 13** Rapporto di formazione

<sup>1</sup> Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. Per farlo si basa sulle prestazioni nella formazione professionale pratica e sui resoconti delle prestazioni nella scuola professionale e nei corsi interaziendali. Discute il rapporto con la persona in formazione.

<sup>2</sup> Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le misure e le decisioni adottate vengono messe per iscritto.

<sup>3</sup> Dopo la scadenza prefissata il formatore verifica l'efficacia delle misure concordate e ne riporta l'esito nel successivo rapporto di formazione.



<sup>4</sup> Se gli obiettivi non sono stati raggiunti o se è a rischio il buon esito della formazione, il formatore lo comunica per iscritto alle parti contraenti e all'autorità cantonale.

**Art. 14** Documentazione delle prestazioni nella scuola professionale

Le scuole professionali documentano le prestazioni delle persone in formazione nei campi di competenze operative in cui è svolto l'insegnamento e nella cultura generale e consegnano alle persone in formazione una pagella alla fine di ogni semestre.

**Art. 15** Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Gli operatori dei corsi interaziendali documentano le prestazioni delle persone in formazione mediante controlli delle competenze.

## **Sezione 8: Procedure di qualificazione**

**Art. 16** Ammissione

È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione riconosciuto dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se:
  1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr,
  2. di tale esperienza professionale ha svolto almeno tre anni nel campo del macellaio-salumiere AFC, e
  3. rende verosimile il possesso dei requisiti per la rispettiva procedura di qualificazione.

**Art. 17** Oggetto

Nelle procedure di qualificazione occorre dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui all'articolo 4.

**Art. 18** Durata e svolgimento della procedura di qualificazione  
con esame finale

<sup>1</sup> Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminate, nel modo indicato, le competenze operative dei seguenti campi di qualificazione:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata di 12 ore. L'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo profes-

sionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali. Il campo di qualificazione comprende le competenze operative e i relativi campi sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1.	Trasformazione della carne Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	50 %
2.	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	30 %
3.	Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	20 %

- b. «conoscenze professionali», della durata di tre ore. L'esame per questo campo di qualificazione ha luogo in forma scritta verso la fine della formazione professionale di base. Il campo di qualificazione «conoscenze professionali» comprende i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Durata	Ponderazione
1.	Trasformazione della carne	90 min.	40 %
2.	Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	30 min.	20 %
3.	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	60 min.	40 %

- c. «cultura generale». Per questo campo di qualificazione fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>8</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

<sup>2</sup> Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

#### **Art. 19** Superamento, calcolo e ponderazione delle note

<sup>1</sup> La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

- per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito almeno il 4; e
- la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

<sup>2</sup> La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, della somma delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata dei luoghi di formazione.

<sup>3</sup> Per nota dei luoghi di formazione si intende la media arrotondata a un decimale della somma delle sei pagelle semestrali relative all'insegnamento delle conoscenze professionali.

<sup>8</sup> RS 412.101.241

<sup>4</sup> Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sottoelencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 50 per cento;
- b. conoscenze professionali: 10 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;
- d. nota dei luoghi di formazione: 20 per cento.

#### **Art. 20** Ripetizioni

<sup>1</sup> La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr.

<sup>2</sup> Qualora si debba ripetere un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

<sup>3</sup> Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente l'insegnamento professionale, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

<sup>4</sup> Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente i corsi interaziendali, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono gli ultimi due corsi interaziendali valutati, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

#### **Art. 21** Caso particolare

<sup>1</sup> Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza viene meno la nota dei luoghi di formazione.

<sup>2</sup> Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sottoelencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 60 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

### **Sezione 9: Attestazioni e titolo**

#### **Art. 22**

<sup>1</sup> Chi ha superato la procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

<sup>2</sup> L'attestato federale di capacità conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «macellaia-salumiera AFC/macellaio-salumiere AFC».

<sup>3</sup> Se l'attestato federale di capacità è stato conseguito mediante procedura di qualificazione con esame finale, nel certificato delle note sono riportate:

- a. la nota complessiva;
- b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e, fatto salvo l'articolo 21 capoverso 1, la nota dei luoghi di formazione;
- c. l'indirizzo professionale.

## **Sezione 10: Sviluppo della qualità e organizzazione**

**Art. 23** Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni della carne

<sup>1</sup> La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni della carne è composta da:

- a. 4–5 rappresentanti dell'Unione professionale svizzera della carne (UPSC);
- b. un rappresentante dell'Associazione svizzera del personale della macelleria (ASPM);
- c. un rappresentante dei docenti di materie professionali;
- d. almeno un rappresentante della Confederazione e uno dei Cantoni.

<sup>2</sup> Le regioni linguistiche sono adeguatamente rappresentate.

<sup>3</sup> Gli indirizzi professionali e gli orientamenti dell'ordinanza della SEFRI del 18 ottobre 2016<sup>9</sup> sulla formazione professionale di base Macellaia-salumiera/Macellaio-salumiere con certificato federale di formazione pratica (CFP) devono essere rappresentati.

<sup>4</sup> La commissione si autocostruisce.

<sup>5</sup> Essa svolge in particolare i seguenti compiti:

- a. verifica costantemente, ma almeno ogni cinque anni, l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione in relazione agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici. Nella verifica tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base;
- b. chiede alla competente organizzazione del mondo del lavoro di presentare alla SEFRI una domanda di modifica dell'ordinanza sulla formazione professionale di base, qualora gli sviluppi osservati lo rendano necessario;
- c. chiede all'organizzazione del mondo del lavoro l'adeguamento del piano di formazione, qualora gli sviluppi osservati lo rendano necessario;

<sup>9</sup> RS 412.101.220.61

- d. esprime un parere riguardo agli strumenti per la validazione degli apprendimenti acquisiti;
- e. esprime un parere riguardo agli strumenti per la promozione della qualità della formazione professionale di base, in particolare sulle disposizioni esecutive concernenti le procedure di qualificazione.

**Art. 24** Organizzazione e responsabili dei corsi interaziendali

<sup>1</sup> È responsabile dei corsi interaziendali l'Unione professionale svizzera della carne (UPSC).

<sup>2</sup> In collaborazione con le organizzazioni del mondo del lavoro competenti, i Cantoni possono delegare a un altro ente responsabile lo svolgimento dei corsi interaziendali, in particolare se non sono più garantiti la qualità o lo svolgimento degli stessi.

<sup>3</sup> I Cantoni disciplinano con l'ente responsabile l'organizzazione e lo svolgimento dei corsi interaziendali.

<sup>4</sup> Le autorità cantonali competenti hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

## Sezione 11: Disposizioni finali

**Art. 25** Abrogazione di un altro atto normativo e revoca di un'approvazione

<sup>1</sup> È abrogata l'ordinanza della SEFRI del 22 agosto 2007<sup>10</sup> sulla formazione professionale di base Macellaia-salumiera/Macellaio-salumiere con attestato federale di capacità (AFC).

<sup>2</sup> È revocata l'approvazione del piano di formazione macellaia-salumiera AFC/macellaio salumiere AFC del 22 agosto 2007.

**Art. 26** Disposizioni transitorie

<sup>1</sup> Le persone che hanno iniziato la formazione di macellaio-salumiere prima del 1° gennaio 2017 la portano a termine in base al diritto anteriore.

<sup>2</sup> Chi ripete la procedura di qualificazione con esame finale per macellaio-salumiere entro il 31 dicembre 2021 viene valutato, su richiesta, in base al diritto anteriore.

<sup>10</sup> RU 2007 7027

**Art. 27**          Entrata in vigore

<sup>1</sup> Fatto salvo il capoverso 2, la presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2017.

<sup>2</sup> Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16–22) entrano in vigore il 1° gennaio 2020.

18 ottobre 2016

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca  
e l'innovazione:

Josef Widmer, Direttore supplente