

Articolo 27a

## Aziende di trasformazione della carne

- <sup>1</sup> Alle aziende di trasformazione della carne e ai lavoratori in esse occupati per la trasformazione della carne, il suo imballaggio, il suo immagazzinamento, la preparazione delle ordinazioni e la sua spedizione, nonché per la pulizia connessa a tali attività, si applicano l'articolo 4 per la notte a partire dalle 02.00 e per la domenica a partire dalle 17.00, nonché gli articoli 12 capoverso 1 e 13.
- <sup>2</sup> Ai lavoratori occupati per la preparazione di carne fresca e di pasti di catering si applica l'articolo 4 capoverso 2 per due domeniche in dicembre, purché una trasformazione immediata sia necessaria per evitare un deterioramento della qualità dei prodotti.
- <sup>3</sup> Per aziende di trasformazione della carne si intendono aziende che si occupano principalmente di produzione, trasformazione, valorizzazione della carne e della preparazione di prodotti a base di carne.

### Campo d'applicazione

Le aziende contemplate dall'articolo 27a operano nel settore della macelleria. Rientrano in questa categoria le aziende che si occupano della macellazione, della trasformazione di carne fresca, dell'imballaggio, dell'immagazzinamento, della preparazione delle ordinazioni e della spedizione della carne. Le attività quali la ricezione delle merci, la messa sotto vuoto e la gestione della qualità sono esempi di attività che rientrano nel campo di applicazione di questa disposizione.

Il campo di applicazione dell'articolo 27a OLL 2 comprende inoltre le attività che sono legate in modo indissociabile alla produzione di carne per motivi di igiene. Sono inclusi in particolare i lavori di pulizia prima e dopo la produzione di carne.

La vendita di prodotti a base di carne non rientra nel campo di applicazione di questa disposizione e la preparazione di carne fresca, ad esempio per la fondue chinoise e la fondue bourguignonne, e di piatti di catering, come le tartine, è ammessa unicamente nei limiti del capoverso 2.

### Disposizioni speciali applicabili

#### **Preparazione, imballaggio, immagazzinamento, preparazione delle ordinazioni e spedizione della carne (cpv. 1)**

##### **Articolo 4**

Le aziende di trasformazione della carne possono occupare lavoratori di notte a partire dalle 02.00 senza autorizzazione ufficiale. La domenica possono occupare lavoratori a partire dalle 17.00 senza autorizzazione. Le aziende che intendono iniziare il lavoro prima di tali orari la notte o la domenica devono richiedere un'autorizzazione.

##### **Articolo 12 capoverso 1**

Il datore di lavoro deve concedere ai lavoratori 26 domeniche libere per anno civile. Può distribuirle in modo irregolare ma deve concederne almeno una per trimestre civile. Inoltre, i lavoratori hanno diritto a un totale di 61 giorni di riposo settimanale (52 domeniche + 8 giorni festivi ufficiali a livello cantonale + festa nazionale) di 35 ore per anno civile.

**Articolo 13**

Il riposo compensativo per il lavoro effettuato nei giorni festivi non deve necessariamente essere accordato nella settimana che precede o che segue i giorni festivi in cui si è lavorato (art. 20 cpv. 2 LL), ma può anche essere accordato in blocco per un anno civile.

**Preparazione di carne fresca e di pasti di catering (cpv. 2)****Articolo 4 capoverso 2**

Per la preparazione di carne fresca e di piatti di catering le aziende possono occupare i loro lavoratori senza autorizzazione soltanto per due domeniche in dicembre purché una trasformazione immediata sia necessaria per evitare il deterioramento della qualità dei prodotti. Il lavoro notturno rimane vietato per questa attività.