PARTE PRIMA

Leggi e regolamenti regionali

REGOLAMENTO REGIONALE 11 marzo 2015, n. 7

Regolamento Regionale "Disciplina sulle modalità di macellazione aziendale inerenti animali della specie ovina, caprina, bovina e suina".

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 121 della Costituzione, così come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999 n. 1, nella parte in cui attribuisce al Presidente della Giunta Regionale l'emanazione dei regolamenti regionali;

Visto l'art. 42, comma 2, lett. c) L. R. 12 maggio 2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia";

Visto l'art. 44, comma 1, L. R. 12 maggio 2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia";

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 367 del 03/03/2015 di adozione del Regolamento;

EMANA

IL SEGUENTE REGOLAMENTO:

Art. 1
Ambito di applicazione

1) Il presente regolamento disciplina la macellazione aziendale degli animali della specie ovi-caprina, bovina e suina, prevista dall'art 7 della L.R. N° 45/08, così come modificata dalla L.R. N° 45/2013 art. 10, e la successiva vendita delle relative carni fresche presso il proprio punto vendita aziendale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli limitrofi, nell'ambito della Regione Puglia.

2) Il presente regolamento è applicabile solo ad imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica e non può essere applicato ad imprenditori che svolgono le medesime attività presso stabilimenti riconosciuti per le stesse specie animali, ai sensi della vigente normativa comunitaria.

3) La macellazione aziendale potrà riguardare solo ed esclusivamente animali allevati nella propria azienda e identificati singolarmente per quanto riguarda i bovini e gli ovi-caprini adulti, a gruppi per quanto riguarda agnelli, capretti, suini.

Art. 2
Abilitazione dell'operatore

1) L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, che intenda effettuare la macellazione aziendale e la commercializzazione della stessa presso il proprio spaccio aziendale e/o ad esercenti che ricadono nel Comune di appartenenza ed in quelli limitrofi, deve:

a) notificare alla ASL, competente per il territorio, lo svolgimento dell'attività di macellazione ai sensi del Reg. CE n. 852/04;
b) conseguire un attestato rilasciato per la frequenza dei corsi di formazione per alimentaristi, organizzati e svolti conformemente alla L.R. 22/07 e s.m.i. e R.R. n°5 del 15/05/2008;
c) conseguire un attestato di idoneità, al fine di garantire la tutela del benessere animale durante l'abbattimento, ai sensi del Reg. CE n.1099/09 e delle relative linee guida del 18/07/2014 o ricorrere ad altro personale abilitato all'uopo;
d) predisporre o integrare il piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi dell'art. 5 Reg. CE n. 852/04;
e) richiedere alla ASL - Servizio Veterinario la predisposizione dell'apposito timbro V.S. per la bollatura delle carni; le spese sono a carico dell'OSA, mentre il timbro è custodito dal Veterinario ASL addetto al controllo della macellazione.

Art. 3
Requisiti strutturali

1) Le operazioni di stordimento, dissanguamento e macellazione dovranno essere eseguite in locali, all'uopo individuati all'interno dell'azienda, aventi i requisiti strutturali del Reg. CE n. 852/04 e in particolare:

a) i locali dovranno essere in numero non inferiore a due, di cui uno per lo stordimento, il dissanguamento, lo scuoiamento e l'eviscerazione; l'altro per la pulizia dei prestomaci, lo stoccaggio provvisorio delle pelli e per eventuali ulteriori operazioni;
b) pareti con superfici impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
c) pavimento lavabile, disinfettabile, e dotato di pozzetti di raccolta delle acque reflue;
d) è consentito l'utilizzo dei servizi igienici annessi alla abitazione dell'azienda zootecnica;
e) disponibilità di acqua calda e fredda conforme a quanto definito all'art. 2 Reg. CE n. 852/04 lettera i (acqua pulita dolce) attraverso erogatori non azionabili a mano;
f) lavabi azionabili in maniera tale da evitare contaminazione;
g) impianto di trattamento delle acque reflue di cui al punto a), conforme al DLgs.152/06.

Art. 4
Attrezzature

1) Le attrezzatura ed asservimenti necessari allo svolgimento delle attività di macellazione aziendale devono comprendere:

a) sistema di stordimento idoneo per la specie animale da macellare, di cui all'Allegato I del Reg. CE n. 1099/2009, e, se necessario, un sistema di contenimento degli animali e di sistemi di protezione individuali che tengano conto del rischio biologico legato alla macellazione;
b) carrucola elettrica per il sollevamento della carcassa e successivo dissanguamento o ganciere fisse per gli ovini, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
c) nel caso di suini, idonea attrezzatura per la scottatura e la depilazione oppure per la bruciatura e la raschiatura delle setole;
d) paranco divaricatore per lo scuoiamento e l'eviscerazione;
e) idonei contenitori per la raccolta e il trasferimento dei prestomaci;
f) sistema di sterilizzazione dei coltelli;
g) presenza di idonea attrezzatura frigorifera per lo stoccaggio e la conservazione delle carcasse;
h) contenitori dedicati per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale, come previsto dal Reg. CE n. 1069/09 e Reg. Ue n. 142/2011, i quali, qualora non siano ritirati nella stessa giornata di macellazione dalla ditta autorizzata allo smaltimento, devono essere stoccati in cella frigo all'uopo destinata, diversa da quella per la conservazione della carne.

Art. 5
Prescrizioni per la macellazione

1) L'attività di macellazione è soggetta alle seguenti prescrizioni:

a) è consentita la macellazione di animali allevati nel proprio allevamento, purché questo non sia sottoposto a restrizioni sanitarie per la presenza di malattie infettive;
b) il titolare dell'allevamento deve inoltrare al Servizio Veterinario territorialmente competente, con almeno quattro giorni lavorativi di anticipo, la domanda di macellazione, conforme al modello 1;
c) il Servizio Veterinario, entro le 24 h successive, comunica l'accoglimento o il diniego della prestazione; nel secondo caso, concorda una data sostitutiva;
d) La macellazione degli animali, alla data prestabilita, non potrà iniziare se non alla presenza del Veterinario designato dalla

ASL, responsabile della visita *ante* e *post mortem,* il quale, ad avvenuta macellazione, comunicherà al Servizio Veterinario competente gli identificativi degli animali macellati per lo scarico dalla BDN e ritirerà ed annullerà gli eventuali documenti degli stessi animali (passaporti);

e) le carni, devono essere identificate con bollo ad inchiostro blu, conforme al modello 3, riportato anche sul DDT e scortate da certificazione di idoneità, conforme al modello 2; le carni, destinate agli esercizi di vendita del proprio comune e/o comuni limitrofi, devono essere scortate, oltreché dai suddetti documenti, dal certificato sanitario conforme al modello art.17 del Regio Decreto n. 3298 del 20/12/1928; qualora il trasporto delle carni richieda tempi superiori alle due ore dalla macellazione, le carni devono essere sottoposte a refrigerazione;

f) nei locali di cui all'art. 3, è vietato il sezionamento delle carcasse; tuttavia, le mezzene possono essere ridotte in pezzi più leggeri al fine di consentirne il trasporto nella cella frigorifera;

g) tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni;

h) al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati;

i) il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda;

j) i sottoprodotti della macellazione, non utilizzabili per altri usi dall'OSA, devono essere smaltiti e/o trasformati da Ditta autorizzata sotto la vigilanza del veterinario ASL competente; lo smaltimento dei sottoprodotti può essere periodico, ed eseguito su richiesta del titolare dell'attività.

Art. 6

Diritti sanitari

Per le suddette attività ai Servizi Veterinari della ASL sono corrisposti i seguenti diritti sanitari, da versare al momento di accettazione della richiesta di macellazione:

1. fino a dieci capi Euro 10,00 oltre l'Enpav
2. da dieci a trenta Euro 20,00 oltre l'Enpav
3. da trenta a cinquanta Euro 30,00 oltre l'Enpav
4. oltre i cinquanta Euro 50,00 oltre l'Enpav

Il presente Regolamento è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 1 della L.R.12/05/2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia".E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Puglia.

Dato a Bari, addì 11 marzo 2015

VENDOLA

MODELLO 1

MACELLAZIONE AZIENDALE

All'ASL _____

Servizio Veterinario

Area "B"

Il\La sottoscritt__
_____

titolare dell'Azienda Zootecnica
_____
conduttore
Ufficialmente Indenne da malattie infettive con Codice Aziendale_____;

C H I E D E

Nulla osta alla macellazione da eseguire presso la propria Azienda Zootecnica in data _____alle ore _____ per un lotto di:
ovini n. _____
caprini n. _____
suini n. _____
bovini n. _____
presenti nel patrimonio aziendale da almeno 6 mesi.

Dichiaro, altresì:
a) Gli animali alla macellazione e le madri non sono stati trattati con alimenti di cui è vietato l'impiego;
b) Gli stessi animali non sono stati trattati con le sostanze di cui all'art 3 del D.lgs 158/06;
c) Non sono stati sottoposti a trattamento terapeutico attraverso gli alimenti né a trattamenti diretti con specialità medicinali.

Lì _____

Firma

AZIENDA SANITARIA LOCALE _____

Via _____

_____

Prot. n. _____ del _____

Il Dott. _____Veterinario Ufficiale dell'ASL _____

V I S T A

La domanda del Sig. _____ proprietario e\o conduttore dell'Azienda
Zootecnica cod. Azienda _____

N U L L A O S T A

alla macellazione da eseguirsi rigorosamente il giorno _____alle ore _____

Lì_____

IL VETERINARIO UFFICIALE

N.B. La presente può essere presentata a mano o inviata via e-mail all'indirizzo _____ o via fax al n. _____

MODELLO 2

AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
Via _____

DICHIARAZIONE DI IDONEITA' DELLE CARNI
EX ART. 17 R.D 3298 DEL 20.12.1928
LEGGE REGIONALE 45/2008 E SUCCESSIVE MODIFICHE

Io sottoscritto Dott. _____ Veterinario Ufficiale ASL _____

C E R T I F I C O

Di aver visitato in data _____ le carni di:

ovini n. _____

caprini n. _____

suini n. _____

bovini n. _____

macellati presso l'Azienda Zootecnica
_____

Codice Aziendale _____ come da Legge Regionale n. 45/2008 e successive modifiche.

D I C H I A R O

CHE LE CARNI CONTRASSEGNATE CON IL BOLLO SANITARIO SOTTORIPORTATO, SONO IDONEE AL LIBERO CONSUMO.

Lì _____

IL VETERINARIO UFFICIALE ASL

_____

Spazio per il Bollo sanitario

Copia BIANCA PER LO SPACCIO
Copia GIALLA PER L'AZIENDA ZOOTECNICA
Copia VERDE PER L'UFFICIO

MODELLO 3

FAC SIMILE BOLLO SANITARIO PER MACELLAZIONE AZIENDALE

REGIONE PUGLIA – ASL ……..

000/XX/000

V. S.

CARATTERISTICHE DEL BOLLO SANITARIO

1. Le dimensioni dovranno essere di cm. 6,5 x 4,5
2. Altezza dei caratteri: deve essere pari ad almeno 0.8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre.
3. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.
4. Il codice 000/XX/000 rappresenta il Codice Aziendale