

Regione Basilicata

Legge Regionale 29/05/2017, n.11

Legge regionale 29 maggio 2017

N. 11

“Disposizioni in materia di macellazione aziendale”.

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. La presente legge si applica solo agli imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica e non può essere applicata ad imprenditori che svolgono le medesime attività presso stabilimenti riconosciuti per le stesse specie animali, ai sensi della vigente normativa comunitaria.
2. La presente legge disciplina l'attività marginale, localizzata e limitata, della macellazione aziendale dei propri animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi le cui carni sono destinate alla vendita diretta, presso il proprio punto aziendale, al consumatore finale e ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini, nell'ambito del territorio della Regione Basilicata.
3. La macellazione aziendale riguarda solo ed esclusivamente animali allevati nella propria azienda e/o in aziende zootecniche ubicate nel territorio del comune del macello aziendale, e identificati singolarmente per quanto riguarda i bovini e gli ovi-caprini adulti, a gruppi per quanto riguarda agnelli, capretti, suini.

Articolo 2

Attività di macellazione nelle aziende zootecniche e agrituristiche

1. E' consentita, ai sensi dell'art. 1, comma 2, sul territorio regionale la macellazione aziendale delle specie ovina, caprina e suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi per la successiva vendita al consumatore finale e ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata.
2. La macellazione aziendale deve avvenire, in ogni caso, in conformità agli allegati I e II del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, ferme restando le pertinenti norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica, i requisiti relativi al benessere degli animali e i requisiti concernenti l'identificazione degli animali.

Articolo 3

Requisiti dell'azienda zootecnica-notifica e abilitazione

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, per effettuare la macellazione di cui dell'art. 1, comma 1, deve rispettare i seguenti adempimenti:
 - a) notificare, per la registrazione alla Azienda sanitaria locale competente per il territorio, lo svolgimento dell'attività di macellazione, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;
 - b) adottare specifico piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
 - c) dotarsi di locali idonei alla macellazione degli animali in numero non inferiore a due;
 - d) conseguire un attestato di idoneità, al fine di garantire la tutela del benessere animale durante l'abbattimento, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 e delle relative linee guida del 18 luglio 2014 o ricorrere ad altro personale abilitato all'uso;
 - e) seguire una corretta procedura di macellazione;
 - f) smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali;
 - g) identificare le carni con un'etichetta per assolvere all'obbligo della rintracciabilità.

2. Non è consentita la macellazione di capi acquistati per l'immediata macellazione.

Articolo 4

Requisiti strutturali e attrezzature

1. La macellazione in azienda, oltre ai requisiti di cui all'allegato A), deve essere effettuata, ai sensi dell'art. 3, lett. c), in appositi locali, all'interno dell'azienda agricola aventi i seguenti requisiti:
 - a) zona "sporca" per lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura ed eviscerazione;
 - b) zona "pulita" per la toelettatura della carcassa, ivi compreso il sezionamento;
 - c) locale per la pulizia prestomaci (il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda), se utilizzati, per il deposito delle pelli.

2. Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento di attività di macellazione devono essere conformi ai requisiti prescritti nell'allegato B).

Articolo 5

Procedura di lavorazione e prescrizioni per la macellazione

1. La procedura di lavorazione deve osservare le prescrizioni indicate nell'allegato C) e deve essere descritta nel piano di autocontrollo, che evidenzia anche l'organizzazione per la macellazione di specie diverse in tempi diversi.
2. Devono essere presenti protocolli operativi riguardanti le seguenti procedure: operazioni di pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfestazione, ricevimento merci, formazione e norme di comportamento del personale addetto alla macellazione, manutenzione strutture e impianti, acqua, che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.
3. L'attività di macellazione è soggetta alle prescrizioni indicate nell'allegato D).

Articolo 6

Benessere animale

1. Lo spostamento dall'allevamento al luogo di macellazione deve avvenire in modo da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili e, in ogni caso, in osservanza delle prescrizioni contenute nel Capo II, del Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.
2. Il dissanguamento deve iniziare il più presto possibile affinché sia rapido, profuso e completo.
3. Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.

Articolo 7

Registrazione

1. L'avvio dell'attività di macellazione di suini, ovi-caprini e bovini, di cui all'art. 1, destinati alla vendita al consumatore finale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata, è soggetta ai sensi dell'art. 3, lett. a), alla notifica per la registrazione all'Autorità Sanitaria competente per territorio ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Articolo 8

Clausola di neutralità finanziaria

1. Dall'applicazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri, né minori entrate a carico del bilancio regionale.
2. I Dipartimenti interessati svolgono le attività previste dal presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.
3. Le spese relative agli adempimenti e alle registrazioni degli stabilimenti previsti dalla presente legge sono a carico delle imprese, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.

ALLEGATO A) (art. 4, comma 1 – Requisiti strutturali)

- 1) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- 2) impianto di trattamento delle acque reflue conforme al D.Lgs. 152/06;
- 3) pareti rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti,
- 4) soffitto con criteri costruttivi e procedure di pulizia e manutenzione che garantiscano l'assenza di sporco sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitino la formazione di condensa, di muffe e la caduta di particelle,
- 5) porte che garantiscano la completa chiusura dei vani di accesso. È consentito l'uso del legno la cui superficie deve però essere trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE n. 852/04;
- 6) dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, in particolare alle finestre apribili (zanzariere);
- 7) lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua calda e fredda, fornito di erogatori non azionabili a mano o asciugamani a perdere ed erogatore di detergente ai sensi dell'art. 2 Reg. CE n. 852/2004, lett. i). È ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- 8) piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile,
- 9) attrezzature (contenitori) che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto,
- 10) dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente;
- 11) servizi igienici e spogliatoi,
- 12) locale ad uso esclusivo del Servizio Veterinario,
- 13) sistema di sterilizzazione dei coltelli,
- 14) frigorifero destinato esclusivamente alla conservazione degli animali macellati.
- 15) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere animale,
- 16) attrezzatura: paranco elettrico e guidovia per il sollevamento e lo spostamento della carcassa (suino), ganciere fisse per gli ovi-caprini, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
- 17) idonea attrezzatura per la scottatura e la depilazione, nel caso di suini.

ALLEGATO B) (Art. 4, comma 2 – Attrezzature ed asservimenti)

- 1) Le attrezzature 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' All. 1 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'uso destinata, diversa da quella per la conservazione della carne.

ALLEGATO C) (Art. 5, comma 1 – Procedure di lavorazione)

1) Le carni devono essere identificate con bollo sanitario.

2) Tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni.

3) Al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati.

4) I sottoprodotti devono essere raccolti da una ditta specializzata, con l'utilizzo dei dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente.

ALLEGATO D) (Art. 5, comma 3 – Attività di macellazione – Prescrizioni)

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

a) è consentita la macellazione di animali allevati nel proprio allevamento, purchè 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 alla modulistica definita con apposita D.G.R.;

c) 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 della 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, oltrechè dai suddetti documenti, dal certificato

sanitario conforme al modello art. 17 del regio decreto n. 3298 del 20 dicembre 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.4, 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.

Articolo 9

Pubblicazione

1. La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data della sua pubblicazione.
2. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Basilicata.

Potenza, 29 maggio 2017

Pittella

Regione Basilicata

Ordinanza del Presidente Giunta Regionale 18/04/2017, n.01