

REGOLAMENTO REGIONALE 4 dicembre 2009, n. 32

“Disciplina sulle modalità di macellazione aziendale in attuazione della L.R. n. 45-08, art. 7”.

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. 2 maggio 2004, n. 7 “Statuto della Regione Puglia”;

Visto l'art. 44, comma 2, L. R. 12 maggio 2004, n. 7 “Statuto della Regione Puglia”;

Vista la L.R. n. 45/08, art. 7;

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 2314 dello 01/12/2009;

EMANA

Il seguente Regolamento:

Art.1

L'operatore di produzione primaria esercente l'attività zootecnica e/o agrituristica ove viene praticato allevamento delle specie ovina e caprina che intenda intraprendere la macellazione di agnelli e capretti nati nella propria azienda di età non superiore ai quattro mesi deve:

Notificare alla ASL, competente per il territorio, lo svolgimento dell'attività di macellazione ai sensi del Reg. 852/04 CE, comunicando l'inizio attività (D.I.A.) conformemente all'allegato 2 DGR 1924/08;

Art.2

Ai fini della presentazione della DIA è necessario che l'operatore abbia:

1. conseguito un attestato rilasciato per la frequenza dei corsi organizzati e svolti conformemente alla L.R. 22/07 e s.m.i. e R.R. n°5 del 15/05/2008;
2. conseguita l'abilitazione alle operazioni che attendono allo stordimento e dissanguamento degli animali conformemente alle specifiche imposte dal DLgs 333/98 (dopo frequenza di un corso che il Servizio Veterinario ASL avrà cura di organizzare);
3. predisposto eventuali sistemi di protezione individuali (DPI) che tengono conto del rischio biologico legato alla macellazione;
4. predisposto un piano di autocontrollo per l'analisi dei punti critici di controllo basato sul sistema HACCP ai sensi dell'Art.5 Reg. 852/04 CE.

Art.3

Lo stordimento, il dissanguamento e la macellazione possono essere eseguiti in un unico locale all'uopo individuato all'interno dell'azienda aventi i requisiti strutturali del Reg CE 852/04 ed in particolare:

- a) pavimento lavabile e disinfettabile munito di sistema di raccolta delle acque reflue;
- b) pareti con superfici impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
- c) presenza di servizi igienici non direttamente comunicanti con il locale di macellazione;
- d) i servizi igienici annessi alla abitazione dell'azienda zootecnica e/o agrituristica si considerano confacenti
- e) disponibilità di acqua calda e fredda conforme all'Art.2 Reg. 852/04 CE lettera i (acqua dolce pulita) attraverso erogatori non azionabili a mano;
- f) presenza impianto di trattamento delle acque reflue di cui al punto a), conforme al DLgs. 152/06.

Art.4

Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento della attività di macellazione aziendale devono comprendere:

- a) la zona di stordimento, preventivamente individuata, deve essere dotata di apparecchio per l'e-

- lettronarcosi conforme al DLgs 333/1998 allegato C;
- b) sterilizzatore per i coltelli;
 - c) ganciere ove sospendere le carcasse, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
 - d) presenza di idonea attrezzatura frigorifera per lo stoccaggio e conservazione delle carcasse ;
 - e) contenitori a tenuta per la raccolta dei sottoprodotti della macellazione, conformi al Reg. 1774/02 Ce ed in particolare:
 - Un contenitore congelatore riportante una fascia trasversale rossa, lunga 15 cm e larga 5 cm, per contenere milza e ileo (MSR materiale specifico a rischio);
 - Un contenitore riportante una fascia trasversale verde, lunga 15 cm e larga 5 cm, per contenere il sangue;
 - Un contenitore riportante una fascia trasversale verde, lunga 15 cm e larga 5 cm, per contenere tutti gli altri sottoprodotti della macellazione.

Art.5

L'attività di macellazione è soggetta alle seguenti prescrizioni:

1. è consentita la macellazione degli animali solo se nati nel proprio allevamento classificato Ufficialmente Indenne da Brucellosi;
2. deve essere considerata massima la previsione di macellazione di n°4 capretti e/o agnelli/anno, per ogni femmina presente in allevamento da almeno sei mesi, condizioni verificate sul registro di allevamento dal Veterinario Ufficiale;
3. rintracciabilità sul registro di stalla delle partite degli animali macellati, documento madre su cui verrà annotata la macellazione e la relativa visita (ante e post mortem) da parte del Veterinario Ufficiale;
4. Il titolare dell'allevamento deve inoltrare al Servizio Veterinario territorialmente competente del distretto, con almeno una settimana di anticipo, la domanda (v. mod. a) di macellazione indicandone il giorno e l'ora; copia della stessa,

con il visto del Servizio Veterinario che autorizza, deve ritornare al richiedente tramite fax, e-mail o a mano;

5. le carni devono essere identificate con bollo ad inchiostro blu, riportante il V.S. ed il n° di codice aziendale dell'allevamento, riportato anche sul DDT di trasporto qualora le carni siano destinate ad esercizi commerciali, così come previsto dall'art. 7 comma 2 della L.R. in oggetto (vedi mod. b). Le carni con destinazione agli spacci di vendita del proprio comune e/o comuni limitrofi oltre ai documenti fiscali devono essere scortate 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;
6. nel locale di macellazione è vietato il sezionamento delle carcasse; questo può essere fatto solo nell'eventuale spaccio vendita aziendale;
7. il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia aziendale;
8. i sottoprodotti della macellazione e le parti non idonei alla commercializzazione, così come identificati dal reg. 1774/02 CE e non utilizzabili per altri usi dall'OSA, devono essere smaltiti e/o trasformati da Ditta autorizzata.

Lo smaltimento dei sottoprodotti può essere periodico, ed eseguito su richiesta del titolare dell'attività. Può espletarsi congiuntamente allo smaltimento di carcasse di animali contenenti gli MRS, deceduti in azienda.

Art.6

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 cpi 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 04 dicembre

VENDOLA

Mod. A

MACELLAZIONE AZIENDALE

ALL'ASL _____
 Servizio Veterinario
 Area "B"

Il/La sottoscritt _____

titolare dell'Azienda Zootecnica _____
 conduttore

Ufficialmente Indenne da malattie infettive con Codice Aziendale _____ ;

D I A n. _____ ai sensi dell'art. 1 del Regolamento attuativo della L.R. 45\08

C h i e d e

Nulla osta alla macellazione di ovi-caprini di età non superiore a 4 mesi da eseguire presso la propria Azienda Zootecnica in data _____ alle ore _____ per un lotto di:

agnelli n. _____

capretti n. _____

nati da capi presenti nel patrimonio aziendale da almeno 6 mesi.

Dichiaro, altresì:

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

Li _____

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 _____

Li _____

IL VETERINARIO UFFICIALE

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

MOD B

AZIENDA SANITARIA LOCALE _____

Via _____

DICHIARAZIONE DI SALUBRITA' DELLE CARNI
EX ART. 17 R.D 3298 DEL 20.12.1928
LEGGE REGIONALE 45\2008

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. _____

macellati presso l'Azienda Zootecnica _____ - Codice

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

D I C H I A R O

le carni IDONEE AL LIBERO CONSUMO.

Lì _____

IL VETERINARIO UFFICIALE ASL