



Provvedimento adottato in aggiunta agli argomenti iscritti all'o.d.g.; ai sensi dell'art.3, ultimo comma, del Regolamento interno.

# REGIONE PUGLIA

## Deliberazione della Giunta Regionale

N. **2782** del 23/12/2014 del Registro delle Deliberazioni

Codice CIFRA: ATP/DEL/2014/00076

**OGGETTO: PROPOSTA DI REGOLAMENTO ATTUATIVO DI CUI ALLA L.R. N° 45/2008 ART. 7 "DISCIPLINA SULLE MODALITÀ DI MACELLAZIONE AZIENDALE INERENTI ANIMALI DELLA SPECIE OVINA, CAPRINA, BOVINA E SUINA".**

L'anno 2014 addì 23 del mese di Dicembre, in Bari, nella Sala delle adunanze, si è riunita la Giunta Regionale, previo regolare invito nelle persone dei Signori:

Sono presenti:		Sono assenti:	
Presidente	Nichi Vendola	Assessore	Loredana Capone
V.Presidente	Angela Barbanente	Assessore	Leonardo Di Gioia
Assessore	Leo Caroli	Assessore	Giovanni Giannini
Assessore	Silvia Godelli	Assessore	Alba Sasso
Assessore	Guglielmo Minervini		
Assessore	Fabrizio Nardoni		
Assessore	Lorenzo Nicastro		
Assessore	Donato Pentassuglia		

Assiste alla seduta il Segretario redigente: Dott.ssa Antonella Bisceglia



**L'Assessore al Welfare, Donato PENTASSUGLIA, sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio di Sanità Veterinaria del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione, confermata dal Dirigente dello stesso Servizio, riferisce quanto segue.**

Il Regolamento CE n. 853 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, esclude dall'ambito di applicazione dello stesso "La fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi (conigli) macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi al commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale" (Art. 1 par. 2 lett. C).

L'Accordo tra il Ministero della Salute, le regioni e le P.A. relativo a "Linee guida applicative del Reg CE 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale" del 09/02/06, ribadisce tale esclusione stabilendo un massimo di 500 capi/anno quale piccolo quantitativo da considerare.

Inoltre, tale Accordo precisa che per commercio al dettaglio si intende la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti ...(art. 3 punto 7 del Reg. CE 178/2002) e che i requisiti che devono possedere tali attività sono quelli del Reg. CE 852/2004.

Il Reg. CE 853/2004, demanda alla disciplina nazionale la tutela della salute pubblica in riferimento alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari o di taluni tipi di carni (considerando n. 11).

La legge costituzionale n. 3 del 2001 individua, altresì, tale materia come concorrente tra lo Stato e le Regioni.

In tale contesto le Organizzazioni Professionali degli agricoltori regionali hanno richiesto la possibilità per l'azienda agro-zootecnica di attrezzare idonei locali per la macellazione dei capi del proprio allevamento, con relativa vendita diretta al consumatore finale e/o distribuzione delle carni macellate presso le piccole strutture commerciali del Comune di appartenenza e/o di quelli limitrofi nell'ambito del territorio regionale.

Tale possibilità risulta percorribile applicando le prescrizioni dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04 alle strutture in parola e verificando da parte del Servizio veterinario della ASL, dopo una attenta analisi valutativa del rischio legato alla produzione delle carni, la rispondenza ai requisiti di sicurezza alimentare del prodotto.

Dette richieste riguardano la possibilità di macellare e commercializzare animali delle specie ovina, caprina, suina nonché della specie bovina di età non superiore ai quarantotto mesi, previo controllo veterinario, evidenziando diversi benefici.

La legge regionale 30 dicembre 2013 n. 45 all'art. 10 comma 1, che modifica il comma 1 dell'articolo 7 della legge regionale 23 dicembre 2008, n. 45, ha previsto "È consentita sul territorio regionale la macellazione aziendale dei propri animali delle specie ovina, caprina, suina nonché della specie bovina di età non superiore ai quarantotto mesi, per la successiva commercializzazione nel comune di appartenenza e/o nei comuni limitrofi".



Il comma 2 della L.R. 23 dicembre 2008 n. 45 all'art. 7, ha previsto "Al fine di rendere esecutivo quanto previsto al comma 1, la Giunta regionale, con proprio regolamento, da adottarsi entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, disciplina le modalità e le procedure igienico-sanitarie al fine di tutelare la salute pubblica".

Si propone, quindi, alla Giunta Regionale di approvare il seguente schema Regolamento relativo alla "Disciplina sulle modalità di macellazione aziendale inerenti animali della specie ovina, caprina, bovina e suina, in attuazione della L.R. N° 45/2008 art. 7 e s.m.i."

**Copertura finanziaria ai sensi della L.R. n.28/01 e S.M.I.**

**La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale.**

Il presente provvedimento rientra nella specifica competenza della G.R. ai sensi dell'art. 4, 4° comma, lettera K) della L.R. n. 7/97;

L'allegato schema di Regolamento costituisce regolamento esecutivo e di attuazione della Legge Regionale N° 45/2008 art. 7 e s.m.i. e pertanto in applicazione dell'articolo 44, comma 1, della L.R. 7/2004, come modificato dall'art. 3 della L.R. n. 44/2012, è di competenza della Giunta Regionale.

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate propone alla Giunta Regionale l'adozione del conseguente atto deliberativo.

**LA GIUNTA**

- udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;
- viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio e dal Dirigente del Servizio;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

**DELIBERA**

- di fare propria la relazione dell'Assessore proponente il presente provvedimento, che qui si intende integralmente riportata;
- di approvare l'allegato schema di Regolamento, "Disciplina sulle modalità di macellazione aziendale inerenti animali della specie ovina, caprina, bovina e suina, in attuazione della L.R. N° 45/2008 art. 7 e s.m.i., facente parte integrante del presente provvedimento;
- di trasmettere il presente atto, per il tramite del Segretariato Generale della G.R., al Presidente del Consiglio Regionale per l'acquisizione, prima della definitiva approvazione, del parere preventivo obbligatorio non vincolante, nei modi e nei termini di cui all'art.44, comma 2, della L.R. 7/2004, come modificato dall'art. 3 della L.R. n. 44/2014;
- di rinviare a successivo provvedimento, conseguente agli adempimenti del citato art. 44 comma 2 della L.R. 7/2004, l'approvazione definitiva del regolamento.

Il Segretario della Giunta  
Antonella Bisceglia



Il Presidente della Giunta  
Nichi Vendola



I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto, ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale è conforme alle risultanze istruttorie.

Il funzionario istruttore (Pierfrancesco Pinto) *Pierfrancesco Pinto*

Il Dirigente dell'Ufficio 2 (Onofrio Mongelli) *Onofrio Mongelli*

Il Dirigente del Servizio PATP (Giovanna Labate) *Giovanna Labate*

Il sottoscritto Direttore di Area non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera le osservazioni ai sensi del combinato disposto degli art.15 e 16 del DPGR n.161/2008.

**IL DIRETTORE DELL'AREA**  
Politiche per la Promozione della Salute  
delle Persone e delle Pari Opportunità (Vincenzo Pomo) *Vincenzo Pomo*

L'ASSESSORE proponente (Donato Pentassuglia) *Donato Pentassuglia*

Il Presente provvedimento è esecutivo  
Il Segretario della Giunta  
*dott.ssa Antonella Bisceglia*

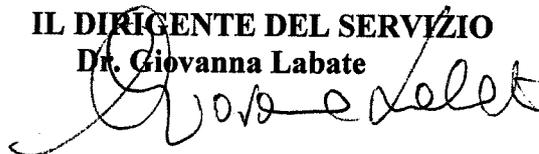


# REGIONE PUGLIA

## Allegati

**I presenti allegati, costituenti parte integrale e sostanziale del presente atto,  
constano di 7 pagine, compresa la presente**

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
Dr. Giovanna Labate**



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

**Ambito di applicazione**

**Art. 1**

- 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.

**Abilitazione dell'operatore**

**Art. 2**

- 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.



## Requisiti strutturali

### Art. 3

- 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.

## Attrezzature

### Art. 4

- 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'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.



## PRESCRIZIONI PER LA MACELLAZIONE

### Art. 5

- 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.

## DIRITTI SANITARI

### 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 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



MACELLAZIONE AZIENDALE

All'ASL \_\_\_\_\_  
Servizio Veterinario  
Area "B"

Il/La sottoscritt \_\_\_\_\_

titolare dell'Azienda Zootecnica \_\_\_\_\_  
conduttore

Ufficialmente Indenne da malattie infettive con Codice Aziendale \_\_\_\_\_;

CHIEDE

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.

Li \_\_\_\_\_

Firma

AZIENDA SANITARIA LOCALE \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Il Dott. \_\_\_\_\_ Veterinario Ufficiale dell'ASL \_\_\_\_\_

VISTA

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

NULLAOSTA

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 \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

**CERTIFICO**

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.

**DICHIARO**

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

Li \_\_\_\_\_

IL VETERINARIO UFFICIALE ASL

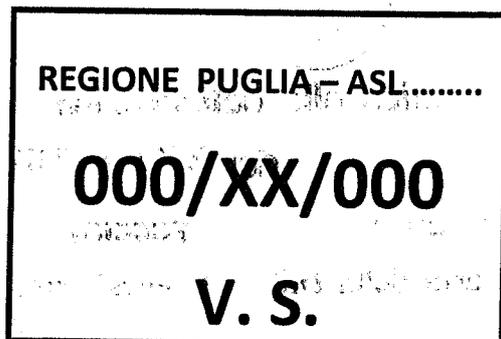
\_\_\_\_\_



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

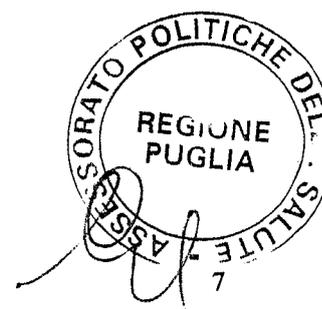
MODELLO 3

**FAC SIMILE BOLLO SANITARIO PER MACELLAZIONE AZIENDALE**



**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



12



**Allegato unico alla deliberazione**

n. 2782

del 23 DIC. 2014

composta da n 7 (sette) facciate

Il Segretario della G.R. Il Presidente

dott.ssa Antonella Bisceglia

On. Nichi Vendola

**REGIONE PUGLIA**  
SEGRETARIATO GENERALE G.R.

La presente copia, composta da n° .....  
facciate, è conforme all'originale depositato presso  
il Segretariato Generale della G.R. - 9 GEN. 2015

Il Segretario della Giunta

*F. Olivelli*



**CONSIGLIO REGIONALE PUGLIA**

Trasmesso alla III Commissione

Concedere il 13/01/2014