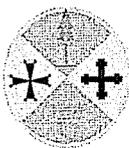


PROPOSTA DI LEGGE

N.ro 376/10^a

2^a COMM. CONSILIARE



Consiglio regionale della Calabria

Presidente Consiglio regionale della Calabria
On. Nicola Irto

Oggetto: *Progetto di legge recante "DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MACELLAZIONE AZIENDALE" di iniziativa del Consigliere Michele Mirabello*

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il progetto di legge che segue, mutuato dall'esperienza di altre regioni e specificatamente di quella della Regione Basilicata, consente, in armonia con le norme comunitarie e nazionali, alle aziende zootecniche l'attività marginale, localizzata e limitata, della macellazione aziendale degli animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi, allevati presso la stessa azienda, le cui carni sono destinate alla vendita diretta, presso il proprio punto vendita aziendale, al consumatore finale e ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli limitrofi, nell'ambito del territorio della Regione Calabria

La legge si pone l'obiettivo di permettere, dunque, anche alle aziende agri-turistiche di poter macellare piccole quantità di carni, provenienti esclusivamente dai propri allevamenti (è infatti vietata la lavorazione di capi acquistati per l'immediata macellazione), in maniera tale da consentire da una parte un accorciamento della filiera e dall'altra il rafforzamento della tipicità di alcune produzioni.

La legge prevede che i locali aziendali multifunzionali adibiti alla macellazione rispondano ai più stringenti requisiti igienico – sanitari e che le procedure di lavorazione avvengano nel rispetto delle norme in materia di benessere animale e tracciabilità.

La legge interviene su una materia di stretta attualità e riveste una particolare urgenza, infatti intervenire sulla macellazione aziendale vuol dire rendere questa pratica sicura, controllata e tracciabile.

RELAZIONE FINANZIARIA

Il seguente progetto di legge contiene esclusivamente norme di carattere ordinamentale e non comporta, pertanto, nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale.

Consiglio Regionale della Calabria

PROTOCOLLO GENERALE

Prot. n. 64633 del 10/11/18

Classificazione.....02-05.....

Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria

(allegato a margine della relazione tecnico finanziaria art. 39 Statuto Regione Calabria)

Titolo “ Oggetto: Progetto di legge recante “DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MACELLAZIONE AZIENDALE” di iniziativa del Consigliere Michele Mirabello

La tabella 1 è utilizzata per individuare e classificare la spese indotte dall'attuazione del provvedimento.
Nella colonna 1 va indicato l'articolo del testo che produce un impatto finanziario in termini di spesa o minore entrata
Nella colonna 2 si descrive con precisione la spesa
Nella colonna 3 si specifica la natura economica della spesa: C “spesa corrente”, I “spesa d'investimento”
Nella Colonna 4 si individua il carattere temporale della spesa: A “ annuale, P “ Pluriennale”.
Nella colonna 5 si indica l'ammontare previsto della spesa corrispondente.

Tab. 1 - Oneri finanziari:

Articolo	Descrizione spese	Tipologia I o C	Carattere Temporale A o P	Importo
1	Definisce gli ambiti di applicazione del presente testo di legge	//	//	0
2	Definisce la macellazione aziendale	//	//	0
3	Definisce i requisiti necessari all'azienda zootecnica	//	//	0
4	Elenca i requisiti strutturali e le attrezzature necessarie	//	//	0
5	Definisce la procedura di lavorazione delle carni	//	//	0
6	Definisce i criteri di trasporto e macellazione per il benessere dell'animale	//	//	0
7	Definisce la registrazione dell'avvio dell'attività di macellazione	//	//	0

Criteri di quantificazione degli oneri finanziari (Relazione)

La presente legge non comporta nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale della Calabria in quanto contiene esclusivamente norme di carattere ordinamentale

Tab. 2 Copertura finanziaria:

Indicare nella Tabella 2 la U.P.B. e/ Capitolo di copertura degli oneri finanziari indicate nella tabella 1.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si individuano come possibili coperture:

- l'utilizzo di accantonamenti a fondi speciali di parte corrente (8.1.01.01.) di parte capitale (8.1.01.02);
- riduzione di precedenti autorizzazioni legislative di spesa;
- nuovi o maggiori entrate;
- imputazione esatta ad U.P.B. inerente e coerente con la spesa prevista
- altre forme di copertura

missione	Anno 2018	Anno 2019		Totale
	//	//	//	//
Totale				

ARTICOLATO

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MACELLAZIONE AZIENDALE

Articolo 1

(Oggetto e ambito di applicazione)

1. La presente legge si applica esclusivamente agli imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica, non è applicabile 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 degli animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi, allevati presso la stessa azienda, 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 limitrofi, nell'ambito del territorio della Regione Calabria.
3. La macellazione aziendale riguarda unicamente 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'articolo 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 limitrofi ubicati nel territorio della Regione Calabria.
2. La macellazione aziendale deve avvenire in conformità:
 - a) agli allegati I e II del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004,
 - b) alle vigenti norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica,
 - c) alle prescrizioni relative al benessere degli animale,
 - d) alle prescrizioni concernenti l'identificazione degli animali.

Articolo 3

(Requisiti dell'azienda zootecnica-notifica e abilitazione)

1. Per effettuare la macellazione di cui dell'articolo 1, comma 1, l'operatore del settore alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, deve rispettare i seguenti adempimenti:
 - a) notificare, al fine della registrazione, alla Azienda sanitaria provinciale (ASP) 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) dotarsi di specifico piano di autocontrollo, il quale deve riportare specificatamente le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
 - c) dotarsi di almeno due locali idonei alla macellazione degli animali;

- 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, in alternativa, ricorrere ad altro personale in possesso delle specifiche abilitazioni;
 - e) seguire una corretta procedura di macellazione;
 - f) smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali;
 - g) etichettare le carni per consentire la loro tracciabilità nel rispetto delle normative nazionali e comunitarie vigenti.
2. E' vietata la macellazione di capi acquistati per l'immediata macellazione.

Articolo 4

(Requisiti strutturali e attrezzature)

1. La macellazione in azienda, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera c), deve essere effettuata in appositi locali, allocati all'interno della stessa azienda agricola, aventi, oltre alle caratteristiche di cui al successivo allegato A), i seguenti requisiti:
- a) zona cd "sporca" per lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura ed eviscerazione;
 - b) zona cd "pulita" per la toelettatura della carcassa, ivi compreso il sezionamento;
 - c) solo se utilizzati, locale deposito delle pelli per la pulizia dei prestomaci, il cui contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda.
2. Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento di attività di macellazione devono essere conformi ai requisiti prescritti nel successivo allegato B).

Articolo 5

(Procedura di lavorazione e prescrizioni per la macellazione)

1. La procedura di lavorazione deve osservare le prescrizioni indicate nel successivo allegato C) e deve essere descritta nel piano di autocontrollo, di cui al precedente articolo 3, comma 1, lettera b, che deve contenere anche l'organizzazione per la macellazione di specie diverse in tempi diversi.
2. Devono essere adottati protocolli operativi riguardanti le seguenti procedure:
- a) operazioni di pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfestazione;
 - b) ricevimento merci;
 - c) formazione del personale addetto alla macellazione e norme di comportamento dello stesso personale;
 - d) manutenzione strutture e impianti utilizzati nelle diverse fasi produttive.
3. L'attività di macellazione è soggetta alle prescrizioni indicate nell'allegato D).

Articolo 6

(Benessere animale)

1. Lo spostamento degli animali dal luogo di allevamento a quello di macellazione deve avvenire in maniera tale da evitare agli stessi 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'articolo 1, destinati alla vendita al consumatore finale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli limitrofi ubicati nel territorio della Regione Calabria, è soggetta ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera 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
(Norma finanziaria)

1. Dalla presente Legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale

Articolo 9
(Entrata in vigore)

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione.

ALLEGATI

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 sporcizia 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 carcasce;
 - 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.

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, 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 alla modulistica definita con apposito Decreto del dipartimento Tutela della Salute;
- c) la macellazione degli animali, alla data prestabilita, non potrà iniziare se non alla presenza del Veterinario designato dalla ASP, 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);
- d) 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 dicembre 1928; qualora il trasporto delle carni richieda tempi superiori alle due ore dalla macellazione, le carni devono essere sottoposte a refrigerazione;
- e) nei locali di cui all'articolo 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;
- f) tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni;
- g) al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati;
- h) il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda;
- i) 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 della ASP competente; lo smaltimento dei sottoprodotti, può essere periodico, ed eseguito su richiesta del titolare dell'attività.

F.to
On. Michelangelo Mirabello