

L.R. Sardegna 2-8-2018 n. 28

Disposizioni per la valorizzazione della suinicoltura sarda (ART.18).

CAPO V

Macellazioni e lavorazione delle carni

Art. 18 *Macellazione e trattamento carni.*

1. Al fine di regolamentare l'attività di macellazione dei capi suini in sintonia con le norme sanitarie vigenti in materia, negli articoli 19 e 20 si individuano diverse modalità di esecuzione a seconda della dimensione dell'attività interessata. In ogni caso, la macellazione dei suini è sempre eseguita nel pieno rispetto delle norme sanitarie e del benessere animale.

2. Fatto salvo quanto previsto agli articoli 19 e 20, la macellazione è consentita esclusivamente negli impianti che abbiano ottenuto il riconoscimento comunitario di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

3. La Regione individua forme di agevolazione per il trasporto del bestiame dagli allevamenti verso i macelli autorizzati di cui agli articoli 19 e 20, comma 2.

4. Le aziende suinicole certificate per PSA che intendano trattare e trasformare in azienda le proprie produzioni sono dotate di locali idonei a effettuare le attività di preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione per la vendita diretta di carni, svolte in un locale polivalente artigianale posto all'interno dell'azienda; esse sono soggette alla normativa comunitaria, statale e regionale in materia di igiene dei prodotti alimentari e, in particolare, al regolamento (CE) n. 178/2002, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, e al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

5. Nella valutazione dei requisiti igienico-sanitari delle attrezzature e dei locali adibiti alla preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione per la vendita diretta di carni, e del piano aziendale di autocontrollo, si tiene conto della diversificazione e della limitata quantità delle produzioni, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti propri. Ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, le attività di cui al presente comma sono soggette a registrazione presso l'azienda sanitaria locale territorialmente competente, previa presentazione da parte dell'impresa di una dichiarazione autocertificativa dell'avvio dell'attività allo sportello SUAPE del comune competente.