PROPOSTA DI LEGGE N. 72/XIII DI INIZIATIVA DEL CONSIGLIERE REGIONALE GIANPAOLO BEVILACQUA,

RECANTE:

"Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni."

RELATORE: ANGELO BRUTTO
RELATORE IN CONSIGLIO: GIANPAOLO BEVILACQUA

Il dirigente
F.to Antonio Cortellaro

Il Presidente
F. to Angelo Brutto

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

La presente proposta di legge nasce dall'esigenza di ammodernare il quadro normativo calabrese in materia zootecnica, con un duplice obiettivo: promuovere la "filiera corta" e innalzare i livelli di benessere animale.

La proposta, muovendosi nel solco tracciato dall'articolo 16 del d.lgs. n. 27/2021, punta a disciplinare in modo organico la macellazione aziendale, l'autoconsumo e l'innovativa introduzione delle Unità di Macellazione Mobile (UMM).

L'innovazione non è solo procedurale ma anche tecnologica. L'integrazione con la blockchain pubblica (in coerenza con la L.R. 33/2025) rappresenta una scelta di avanguardia che mira a garantire l'immutabilità dei dati e la totale trasparenza verso il consumatore finale, valorizzando al contempo il patrimonio agricolo locale, inoltre, uno dei pilastri della riforma è la riduzione sistematica dello stress animale. La letteratura scientifica e la normativa europea (Reg. CE n. 1099/2009), infatti, evidenziano come il trasporto verso i macelli industriali rappresenti uno dei momenti di maggiore sofferenza; attraverso l'autorizzazione delle UMM, il legislatore consente l'abbattimento direttamente presso il pascolo o l'allevamento, eliminando le criticità legate al carico, allo scarico e ai lunghi tempi di percorrenza. Questa scelta non solo rispetta la dignità dell'animale, ma ha ricadute dirette sulla qualità organolettica delle carni, evitando l'insorgenza di alterazioni biochimiche dovute allo stress pre-mortem. La norma prevede che il processo si concluda comunque in stabilimenti riconosciuti per garantire la massima sicurezza alimentare.

Nonostante l'orientamento verso la semplificazione e la marginalità delle produzioni aziendali, la proposta non abdica al rigore sanitario, infatti, è previsto che i locali adibiti alla macellazione debbano rispondere ai requisiti igienico-strutturali dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, con una netta separazione fisica tra le fasi "sporche" (stordimento e dissanguamento) e quelle "pulite" (toelettatura). Infine, l'obbligo di presenza del veterinario ufficiale dell'ASP per ogni macellazione aziendale garantisce un presidio pubblico costante e il preavviso di quattro giorni lavorativi e l'adozione di piani HACCP certificano che la filiera corta calabrese operi secondo i più alti standard di tutela della salute pubblica.

RELAZIONE TECNICO-FINANZIARIA

Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria

Titolo: Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni.

Tab. 1 - Oneri finanziari:

Articolo	Descrizione spese	Tipologia I o C	Carattere Temporale A o P	Importo
1	Disposizioni a carattere ordinamentale	//	//	0
2	Disposizioni a carattere ordinamentale			
3	Disposizioni a carattere ordinamentale	//	//	0
4	Disposizioni a carattere ordinamentale			
5	Disposizioni a carattere ordinamentale			
6	Disposizioni a carattere ordinamentale			
7	Disposizioni a carattere ordinamentale			
8	Disposizioni a carattere ordinamentale			
9	Diposizione a carattere ordinamentale			
10	Clausola di invarianza finanziaria			

Criteri di quantificazione degli oneri finanziari

La proposta non determina oneri a carico del bilancio regionale, in quanto presenta disposizioni a carattere ordinamentale. Gli eventuali costi per le attività certificative o ove è richiesta la presenza di personale veterinario sono a carico dei soggetti richiedenti secondo i parametri previsti dalla Giunta regionale ai sensi dell'articolo 9.

Tab. 2 Copertura finanziaria:

Programma /capitolo	Anno 2026	Anno 2027	Anno 2028	Totale
Missione/programma	//	//	//	//
Totale	0	0	0	0

Art. 1
(Finalità)

1. La Regione Calabria, nel rispetto dell'articolo 16 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 (Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625), in armonia con la legge regionale 30 giugno 2025, n. 33 (Disposizioni per l'attuazione di un sistema di gestione dei dati in blockchain per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti della filiera agroalimentare della Calabria) e nel rispetto dei principi di semplificazione amministrativa, disciplina la macellazione aziendale e per autoconsumo al fine favorire la filiera corta e il benessere animale.
2. La presente legge promuove:
a) il miglioramento degli standard di benessere animale e di sicurezza alimentare, incentivando l'adesione ai sistemi di qualità nazionale e l'utilizzo di tecnologie innovative che riducono lo stress animale durante l'abbattimento;
b) la trasparenza della filiera zootecnica attraverso l'integrazione dei processi di macellazione nel sistema di gestione dati in blockchain pubblica.
3. Le attività sono svolte nel rispetto dei regolamenti (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Art. 2
(Definizioni)

Ai fini della presente legge, si intende:
a) macellazione aziendale: l'attività marginale riservata esclusivamente a pollame e lagomorfi, localizzata, riservata agli imprenditori agricoli con attività zootecnica prevalente per capi nati e allevati in azienda o in aziende del medesimo comune, per il solo autoconsumo familiare oppure per la vendita diretta di piccole quantità tramite locali riconosciuti ai sensi dei regolamenti dell'Unione europea in materia di igiene degli alimenti, nel rispetto dei limiti quantitativi previsti dalla normativa vigente;
b) macellazione per autoconsumo: la pratica di abbattimento di animali effettuata dai privati al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti, destinata all'esclusivo uso della famiglia dell'allevatore, nel rispetto dei limiti quantitativi previsti dalla normativa vigente;
c) unità di macellazione mobile (UMM): l'unità mobile di macellazione riconosciuta ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, che opera presso i pascoli o gli allevamenti per garantire una macellazione dignitosa riducendo al minimo lo stress, il dolore e l'ansia dell'animale derivanti dal carico e dal trasporto a lunga distanza.

Art. 3
(Ambiti di applicazione)

1. Le disposizioni della presente legge si applicano:
a) agli imprenditori agricoli con attività zootecnica che effettuano macellazione aziendale;
b) ai privati che macellano per autoconsumo;
c) alle UMM regolarmente riconosciute ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Art. 4
(Specie ammesse e limiti)

1. Per la macellazione aziendale è consentito esclusivamente l'abbattimento di pollame e lagomorfi nei limiti quantitativi e secondo le condizioni previste dalla normativa vigente. La vendita diretta delle carni da macellazione aziendale è consentita per piccoli quantitativi, definiti con il regolamento di cui all'articolo 9, nel rispetto della normativa vigente.

2. Per la macellazione per autoconsumo è consentita la macellazione di pollame, lagomorfi, piccola selvaggina allevata, ovini, caprini, suidi e bovidi.

3. È vietata la commercializzazione delle carni derivanti da autoconsumo.

Art. 5
(Requisiti igienico-sanitari e strutturali)

1. I locali adibiti alla macellazione aziendale sono registrati presso l'Azienda sanitaria provinciale (ASP) competente, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.
2. Le strutture prevedono una netta separazione tra la zona desinata a stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione e la zona destinata a toelettatura e sezionamento.
3. L'operatore del settore alimentare (OSA) adotta un piano di autocontrollo (HACCP) e garantisce il corretto smaltimento dei sottoprodotti animali ai sensi della normativa di settore vigente.
4. L'OSA che intende effettuare macellazione aziendale notifica l'attività all'ASP di competenza per la registrazione, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 6
(Unità di macellazione mobile – UMM)

1. In conformità al regolamento (CE) n. 1099/2009 e nel rispetto del Regolamento (CE) n. 853/2004, al fine di eliminare lo stress del carico e del trasporto degli animali vivi, mediante le UMM possono essere effettuate presso il pascolo o l'allevamento esclusivamente le operazioni di abbattimento e dissanguamento dell'animale; le altre operazioni di macellazione successive al dissanguamento si effettuano esclusivamente presso il macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Le carcasse ottenute tramite UMM sono trasferite presso uno stabilimento di macellazione riconosciuto, per il completamento delle fasi di macellazione, ispettive e di lavorazione, nel rispetto della normativa vigente in materia.
3. I requisiti dell'UMM e le procedure per la macellazione sono definiti nel regolamento di cui all'articolo 9.

Art. 7
(*Protezione e benessere animale)*

1. Le operazioni di stordimento e abbattimento sono eseguite secondo i metodi approvati dalla normativa vigente in materia.
2. Il personale addetto è munito di certificato di idoneità, rilasciato previa formazione specifica sulle tecniche di maneggiamento e protezione degli animali durante l'abbattimento, ai sensi della normativa vigente.
3. Sono vietati metodi di immobilizzazione che causano sofferenze evitabili, come la sospensione di animali coscienti.

Art. 8
(Procedure di controllo e rintracciabilità)

1. Il servizio veterinario dell'Azienda sanitaria provinciale (ASP) competente per territorio è informato almeno quattro giorni lavorativi in anticipo rispetto alla data prevista per la macellazione o l'abbattimento.
2. L'abbattimento sul posto tramite le UMM e le successive fasi di macellazione presso il macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 avvengono alla presenza del veterinario dell'ASP competente per le visite e le ispezioni previste dalla normativa vigente.
3. È assicurata la rintracciabilità delle carni ai sensi della normativa vigente.

Art. 9
(*Regolamento di attuazione*)

1. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge, nel rispetto della normativa di riferimento vigente, definisce con regolamento:
a) i requisiti dell'UMM e le procedure per la relativa macellazione o abbattimento;
b) la nozione di piccoli quantitativi di cui all'articolo 4, comma 1, in conformità con la normativa vigente in materia;
c) le tariffe relative agli adempimenti, ai controlli veterinari, alle registrazioni e ai riconoscimenti che sono a carico dei soggetti richiedenti.

Art. 10
(Clausola di invarianza finanziaria)

1. All'attuazione delle disposizioni della presente legge si fa fronte con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.