

Legge regionale 29 maggio 2017, n. 11: “Disposizioni in materia di macellazione aziendale”.

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. La presente legge si applica solo agli imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica e non può essere applicata 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 dei propri animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi 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 contermini, nell'ambito del territorio della Regione Basilicata.
3. La macellazione aziendale riguarda solo ed esclusivamente 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'art. 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 contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata.
2. La macellazione aziendale deve avvenire, in ogni caso, in conformità agli allegati I e II del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, ferme restando le pertinenti norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica, i requisiti relativi al benessere degli animali e i requisiti concernenti l'identificazione degli animali.

Articolo 3

Requisiti dell'azienda zootecnica-notifica e abilitazione

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, per effettuare la macellazione di cui dell'art. 1, comma 1, deve rispettare i seguenti adempimenti:
 - a) notificare, per la registrazione alla Azienda sanitaria locale 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) adottare specifico piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
 - c) dotarsi di locali idonei alla macellazione degli animali in numero non inferiore a due;
 - 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 ricorrere ad altro personale abilitato all'uso;
 - e) seguire una corretta procedura di macellazione;
 - f) smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali;
 - g) identificare le carni con un'etichetta per assolvere all'obbligo della rintracciabilità.

2. Non è consentita la macellazione di capi acquistati per l'immediata macellazione.

Articolo 4

Requisiti strutturali e attrezzature

1. La macellazione in azienda, oltre ai requisiti di cui all'allegato A), deve essere effettuata, ai sensi dell'art. 3, lett. c), in appositi locali, all'interno dell'azienda agricola aventi i seguenti requisiti:
 - a) zona "sporca" per lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura ed eviscerazione;
 - b) zona "pulita" per la toelettatura della carcassa, ivi compreso il sezionamento;
 - c) locale per la pulizia prestomaci (il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda), se utilizzati, per il deposito delle pelli.

2. Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento di attività di macellazione devono essere conformi ai requisiti prescritti nell'allegato B).

Articolo 5

Procedura di lavorazione e prescrizioni per la macellazione

1. La procedura di lavorazione deve osservare le prescrizioni indicate nell'allegato C) e deve essere descritta nel piano di autocontrollo, che evidenzia anche l'organizzazione per la macellazione di specie diverse in tempi diversi.
2. Devono essere presenti protocolli operativi riguardanti le seguenti procedure: operazioni di pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfestazione, ricevimento merci, formazione e norme di comportamento del personale addetto alla macellazione, manutenzione strutture e impianti, acqua, che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.
3. L'attività di macellazione è soggetta alle prescrizioni indicate nell'allegato D).

Articolo 6

Benessere animale

1. Lo spostamento dall'allevamento al luogo di macellazione deve avvenire in modo da risparmiare agli animali 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'art. 1, destinati alla vendita al consumatore finale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata, è soggetta ai sensi dell'art. 3, lett. 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

Clausola di neutralità finanziaria

1. Dall'applicazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri, né minori entrate a carico del bilancio regionale.
2. I Dipartimenti interessati svolgono le attività previste dal presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.
3. Le spese relative agli adempimenti e alle registrazioni degli stabilimenti previsti dalla presente legge sono a carico delle imprese, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.

Articolo 9

Pubblicazione

1. La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data della sua pubblicazione.
2. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Basilicata.

Potenza, 29 maggio 2017

PITTELLA