

ALLEGATO A

Linee guida regionali per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, provenienti da pollame e lagomorfi macellati nella stessa azienda agricola in cui sono allevati, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore.

Ai sensi delle linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale (Rep. n. 253/CSR del 17 dicembre 2009) e della DGR n. 179 del 22.03.2010 è ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi, macellati nella stessa azienda agricola in cui sono allevati, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, che forniscono direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche, e nelle quantità massime consentite di cui al successivo paragrafo.

Quantità massime consentite

Il limite massimo consentito di capi macellati è fino a un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi (1 UBE = 200 polli o 125 conigli).

Facendo riferimento all'Allegato I del Regolamento CE 853/04, per pollame si intendono : “carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti” e per lagomorfi si intendono: “carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori”.

Requisiti dei locali di macellazione.

La macellazione in azienda deve essere effettuata in un apposito locale posto all'interno dell'azienda agricola, avente oltre ai requisiti di cui al Reg. 852/2004 i seguenti requisiti speciali:

- a) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o spellatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento impermeabile; il sangue deve essere raccolto in appositi contenitori dotati di chiusura (vedere punto i);
- b) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
- c) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- d) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- e) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- f) lavabo fornito di acqua corrente potabile, calda e fredda, con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- g) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
- h) contenitori idonei, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi, destinati esclusivamente a tale uso;
- i) contenitori impermeabili dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (Regolamento CE 1774/2002);

k) Dispositivi per consentire il cambio degli abiti civili con gli indumenti da lavoro e servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti e le dotazioni di cui al regolamento CE 852/04, fatte salve le deroghe per le aziende agricole.

Igiene della macellazione

Durante la macellazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse.

Il locale e le attrezzature utilizzate per l'attività di macellazione deve essere lavato e disinfettato al termine delle operazioni di macellazione e prima del suo riutilizzo.

La macellazione degli animali delle singole specie deve essere effettuata in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione.

Registrazione

L'avvio dell'attività di cui al presente regolamento è soggetta alla presentazione al Dipartimento di Prevenzione della Asl territorialmente competente della Dichiarazione di Inizio Attività (DIA), ai sensi della DGR 275/2006 e successive modifiche ed integrazioni, da parte del titolare (codice ATECO del 2002 15.12). Nella DIA il titolare deve indicare anche i giorni e gli orari di macellazione al fine di consentire l'effettuazione del controllo ufficiale da parte del Servizio Veterinario.

Annualmente le Asl inviano alla Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria, un riepilogo delle registrazioni effettuate ed il numero di capi macellati, conformemente all' Allegato A/1.

Documentazione e altri adempimenti

Delle macellazioni effettuate deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:

- a) data di macellazione;
- b) specie e numero dei capi macellati;
- c) il destinatario finale delle carni, ad eccezione del privato cittadino.

Per ogni lotto di capi macellati inoltre, il titolare dell'azienda dovrà inoltre conservare agli atti una dichiarazione conforme al modello di cui all'Allegato A/2, relativa all'eventuale uso di farmaci o alimenti medicamentosi.

Le carni macellate devono recare il bollo a placca o altro sistema d'identificazione con l'indicazione della ragione sociale, la sede dell'azienda e il codice di allevamento di provenienza.

L'eliminazione degli scarti della macellazione deve essere effettuata conformemente al Reg. (CE) 1774/2002 e successive disposizioni nazionali e regionali.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato su:

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi a tutte le fasi della produzione
- misure correttive
- misure di prevenzione
- documentazione relativa alle procedure

Rintracciabilità

L'allevatore fornitore di carni macellate presso la propria azienda agricola, deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione tutte le informazioni al fine di garantirne la rintracciabilità.

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) 178/2002, relative alla rintracciabilità.

Esclusioni

Le carni di pollame e lagomorfi destinate alla successiva commercializzazione o trasformazione in stabilimenti riconosciuti devono provenire da un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. 853/04.

Non sono ricomprese nel presente provvedimento le forniture dirette in ambito locale al consumatore finale di capi non macellati sino ad un numero di 500 all'anno, in quanto da intendersi piccoli quantitativi di prodotti primari e pertanto esclusi dal campo di applicazione dei Regolamenti 852/04 e. 853/04.

Viene comunque fatta salva ogni altra disposizione normativa in materia urbanistica, ambientale, di benessere animale, di sicurezza alimentare, tracciabilità, etichettatura e commercio delle carni.

Controllo ufficiale

Le attività di cui al presente regolamento, registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei servizi veterinari ai sensi del Reg. 882/2004, tramite sopralluoghi programmati basati sulla valutazione del rischio.

L'Autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare anche la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.