

Allegato n. 4
(articolo 6)

Macellazione di animali allevati in azienda

1. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente in impianti debitamente autorizzati ai sensi del [decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286](#).
2. Ai sensi del [D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559](#) e del [D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495](#), la macellazione dei volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche), della selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e dei conigli, per un quantitativo non superiore alle 7.000 unità tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata e a 3.000 conigli all'anno con un massimo rispettivamente di 100 e 50 capi al giorno, è consentita in apposito locale polifunzionale autorizzato ai sensi della [legge 30 aprile 1962, n. 283](#).
3. Il locale previsto al punto 2, le cui dimensioni dovranno in ogni caso tenere conto dell'effettiva capacità di macellazione dovrà possedere i seguenti requisiti specifici:
 - a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
 - b) pavimento in materiale lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio; nel caso in cui il numero di animali macellati non sia superiore ai 10 complessivi al giorno e comunque fino ad un massimo di 40 capi a settimana è sufficiente che il pavimento (lavabile e disinfettabile) sia sistemato in modo tale da garantire il rapido allontanamento delle acque di lavaggio;
 - c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
 - d) soffitto facilmente pulibile;
 - e) attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario per lo stordimento prima della macellazione, secondo la normativa vigente, comprese attrezzature e dispositivi che impediscono il contatto delle carcasse con il suolo o con le pareti;
 - f) modalità di stordimento degli animali prima della macellazione conformi con quanto previsto dalla normativa vigente (articolo 5, comma 3, lettera b), del [decreto legislativo n. 333/1998](#));
 - g) contenitori idonei che permettono il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

h) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione, in attesa del ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore. Può essere concessa la possibilità di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, in uno specifico frigorifero congelatore da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione di un registro di carico e scarico; una volta riempito il frigorifero, il sangue ed i sottoprodotti sono smaltiti tramite ritiro da parte di ditta autorizzata, o, in alternativa, mediante concimaia o sistemi di compostaggio aziendali;

i) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti o altri animali nocivi;

j) lavello fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;

k) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione. È ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico;

l) il locale deve essere utilizzato esclusivamente per la macellazione e non è consentito effettuare altre lavorazioni come, ad esempio, il sezionamento delle carcasse, la lavorazione e la trasformazione delle carni.

4. La macellazione degli animali delle specie avicole e quella dei conigli devono essere effettuate in momenti diversi.

5. Le macellazioni devono essere registrate dal titolare dell'autorizzazione sanitaria, riportando, almeno, la data di macellazione, il numero e la specie di capi macellati; su tale registro il Servizio veterinario della Zona territoriale competente, apporrà la propria firma ad ogni controllo.

6. In deroga al punto 1 è consentita l'attività settimanale di macellazione, fino a 2 capi di suini, 2 capi di ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa allevata o 8 capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, in impianti annessi alle aziende agrituristiche. Per tali impianti l'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei requisiti di cui al punto 3, esclusa la seconda parte della lettera b), e dei seguenti requisiti:

a) locale con dimensioni minime di 3 metri di larghezza e 6 metri di lunghezza e comunque non inferiore ai 18 metri quadrati, dei quali 3,5 metri per stordimento, dissanguamento e scuoiatura-depilazione e 2,5 metri per eviscerazione e sezionamento in quarti; possono essere concesse deroghe relativamente alle dimensioni minime sopra riportate, purché l'attività settimanale di

macellazione complessivamente non sia superiore a 2 capi adulti o a 4 capi di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, appartenenti alle specie precedentemente elencate. Tali deroghe non sono consentite per gli impianti a carattere consortile di cui al punto 10;

b) attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento; qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guidovia, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;

c) separazione tra il sito dove avvengono lo stordimento, il dissanguamento e la scuoiatura-depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni sulla carcassa mediante apposita divisione strutturale fissa o mobile o adeguata distanza;

d) rimozione, stoccaggio e successivo smaltimento del materiale a rischio specifico conformemente a quanto previsto dal decreto 29 settembre 2000 del Ministro della sanità e successive modificazioni. Può essere concessa la facoltà di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, il peso e l'individuazione del contenuto, in un frigorifero congelatore, identificato come previsto dal suddetto decreto, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione del registro di carico e scarico di cui all'articolo 5, comma 4 del medesimo decreto, con successivo ritiro da parte di ditta autorizzata;

e) cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati ad uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina-laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste ed altri prodotti carnei quali salumi o carni preparate, in modo tale da garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.

7. Nei locali di macellazione è consentita la suddivisione delle carcasse in mezzene e di queste in tre pezzi al massimo.

8. L'impianto autorizzato ai sensi del punto 6 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli, purché la macellazione degli animali delle predette specie e quella dei suini, degli ovini, dei caprini e della selvaggina di grossa taglia allevata abbiano luogo in giorni diversi.

9. I locali, le attrezzature e gli utensili necessari per l'attività di macellazione devono essere utilizzati solo per questo scopo e devono essere puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati insudiciati e prima di essere usati di nuovo.

10. Nel caso in cui l'azienda non sia collegata all'impianto di pubblica fognatura, le acque di lavaggio possono essere smaltite sul suolo, mediante idoneo sistema autorizzato dall'autorità sanitaria locale, quale sedimentatori industriali a più comparti.

11. Gli impianti autorizzati ai sensi dei punti 2 e 6 possono essere anche consortili e all'interno di essi è consentita solo la macellazione di animali allevati dall'azienda o dalle aziende associate, fermi restando i limiti indicati nei commi succitati. La macellazione per conto terzi è consentita solo negli impianti autorizzati ai sensi del punto 1.

12. È fatto obbligo all'operatore agrituristico di concordare con il servizio sanità animale delle zone territoriali dell'azienda sanitaria regionale, i tempi e le modalità dei controlli sanitari.

13. La bollatura delle carni dei suini, degli ovi-caprini e della selvaggina di taglia grossa allevata deve essere effettuata con un bollo di forma quadrata, riportante nella parte superiore l'indicazione dell'azienda sanitaria regionale, nella parte inferiore la dicitura: "Regione Marche" e nella parte centrale la sigla: "C.S. - AGRITURISMO", ove C.S. sta per: controllo sanitario.

14. La bollatura delle carni dei volatili da cortile, della selvaggina da penna allevata e dei conigli deve essere effettuata con un bollo a placca riportante la ragione sociale, la sede dell'azienda e la sigla: "C.S. - AGRITURISMO".

15. Per l'effettuazione dei controlli di cui al punto 12, si applicano le tariffe indicate nel tariffario regionale in vigore approvato dalla Giunta regionale.