

Allegato B – Disposizioni sanitarie per l'impresa multifunzionale agricola

Sommario

1. Cucine agrituristiche, locali polivalenti e sale per la somministrazione.....	2
1.1. Requisiti generali	3
1.2. Servizi Igienici.....	6
1.3. Attività all'aperto	6
2. Autocontrollo.....	7
3. Strutture di macellazione annesse ad aziende agrituristiche	7
3.1 Requisiti strutturali	8
3.2 Attrezzature e impianti	9
3.3 Separazione nello spazio e nel tempo delle operazioni	9
3.4 Benessere animale	10
3.5 Smaltimento scarti di macellazione	10
3.6 Controlli microbiologici.....	11
3.7 Limitazioni.....	11
4. Macellazione nell'azienda agrituristica secondo le modalità previste per il consumo domestico privato ..	11
4.1. Requisiti	12
4.2. Benessere animale	12
4.3. Smaltimento scarti di macellazione	13
4.4. Controlli microbiologici.....	13
4.5. Bollatura Sanitaria	13
4.6 Limitazioni.....	14
5. Macellazione di avicunicoli	14

L'emanazione della Legge Regionale n. 11/2015, in materia di agriturismo, introduce importanti novità nell'ambito delle attività che possono essere svolte all'interno delle aziende agricole che offrono ospitalità e effettuano servizio di somministrazione di alimenti.

L'Art. 8 prevede, infatti, che le attività di preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione, per la somministrazione o vendita diretta di carni, latte e prodotti derivati, possano essere svolte nella cucina dell'agriturismo o in un locale polivalente posto all'interno dell'azienda agricola.

Al fine di salvaguardare la specificità dei sistemi produttivi locali, nelle aziende agrituristiche con allevamenti annessi è consentita la macellazione di alcune categorie di suini e di piccoli ruminanti sino a un massimo di 30 UBE/anno (una Unità bovina equivalente = 10 ovini o caprini adulti = 7 suini o cinghiali di peso tra 15 e 100 kg = 20 agnelli o capretti o suinetti di peso inferiore a 15 kg, o combinazioni). La macellazione deve avvenire in impianti, di dimensioni limitate, posti all'interno dell'azienda agricola per i quali sussiste l'obbligatorietà del riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e del rispetto di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1099/2009 in materia di protezione degli animali durante l'abbattimento. Per tali strutture è previsto il soddisfacimento di requisiti minimi, commisurati a una produzione limitata e nel rispetto del concetto di "marginalità", purché sia assicurata la presenza delle attrezzature essenziali per il contenimento degli animali e delle attrezzature, anche manuali, che permettano lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso e in condizioni igieniche appropriate. Le carni, così ottenute, possono essere destinate esclusivamente alla ristorazione agrituristica o alla vendita diretta al consumatore finale.

Inoltre è consentita, nell'azienda agrituristica, la macellazione di animali di specie suina, ovina e caprina, con il limite massimo di 3 UBE/anno, secondo le modalità previste per la macellazione per il consumo privato delle carni.

Si ribadisce che lo svolgimento di tali attività non può prescindere dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di igiene degli alimenti, di protezione degli animali durante l'abbattimento, di gestione dei sottoprodotti di origine animale, di rintracciabilità ed etichettatura.

Le presenti direttive di attuazione, emanate ai sensi dell'art. 32 della richiamata L.R. n. 11/2015, hanno l'obiettivo di fornire indicazioni in merito all'applicazione della normativa sopra citata nell'ambito dei requisiti di idoneità delle cucine agrituristiche e dei locali polivalenti, dei requisiti di idoneità dei locali e le modalità di svolgimento dell'attività di macellazione di cui all'art. 9 della legge medesima.

1. Cucine agrituristiche, locali polivalenti e sale per la somministrazione

Di norma le imprese agrituristiche che effettuano la somministrazione di pasti sono dotate di un locale cucina utilizzato per la preparazione degli stessi, in aggiunta alla cucina dell'abitazione. Per le imprese che offrono esclusivamente l'ospitalità rurale familiare e per le imprese agrituristiche che preparano e somministrano pasti e bevande nel numero massimo di dieci coperti per ciascuno dei due pasti principali, può essere

previsto l'uso della cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, purché abbia i requisiti strutturali previsti per le civili abitazioni.

Il locale laboratorio (o "locale polifunzionale") può essere utilizzato per produzioni (come ad es. pasta fresca, conserve vegetali, preparazioni cotte a base di alimenti di origine animale quali condimenti e salse, confetture e prodotti apistici, prodotti da forno, etc.) destinate sia al consumo interno dell'agriturismo sia alla vendita diretta. Tale laboratorio può essere utilizzato per lavorazioni diverse, purché sia assicurata la loro separazione nel tempo o nello spazio.

Le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate ed etichettate così come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente, mentre per gli alimenti preparati che non sono somministrati immediatamente (conserve vegetali, pasta essiccata, alimenti congelati) è sufficiente una etichettatura semplificata in cui sono indicate almeno: la descrizione del prodotto, la data di preparazione, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Le operazioni di cui sopra possono essere svolte anche nel locale destinato alla preparazione degli alimenti (o "cucina") dell'attività agrituristica, purché le diverse operazioni siano separate nello spazio o nel tempo.

Il titolare dell'azienda agrituristica deve specificare, in sede di notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, le tipologie di prodotto e le relative modalità di produzione, comprese le attrezzature in dotazione, specificando l'eventuale vendita diretta degli stessi.

La produzione di prodotti a base di carne e di prodotti di origine animale è consentita utilizzando, allo scopo, il locale polifunzionale di cui sopra o la cucina, purché sia garantita la separazione spazio temporale delle diverse operazioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi prodotti deve avvenire in locali idonei ed i prodotti ottenuti devono essere chiaramente etichettati così come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Per i prodotti destinati alla somministrazione all'interno della stessa azienda non sono necessarie informazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da stabilimenti riconosciuti, oppure da operazioni di macellazione ai sensi dell'art. 9, comma 5 della citata L.R. n. 11/2015.

Il latte deve provenire esclusivamente da aziende registrate presso l'Autorità Competente.

Per tutti gli aspetti non trattati esplicitamente nelle presenti direttive si deve considerare inderogabile, o senza necessità di interpretazioni, la normativa vigente.

1.1. Requisiti generali

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
 - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di corpi estranei negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
 - d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:
 - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
 - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
 - c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di materiale particolato;
 - d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

- e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
 - f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo. Le superfici destinate alla manipolazione e alla cottura degli alimenti devono essere dimensionate in relazione alla capacità produttiva della struttura.
 - g) utensili e stoviglie devono essere di materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e bevande.
4. Ove necessario, devono essere previste idonee attrezzature:
- a) per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
 - b) per le operazioni di lavaggio degli alimenti; ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti delle norme vigenti, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato. Ove necessario tali attrezzature non devono essere utilizzate per altri scopi.
 - c) per l'aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
 - d) per il lavaggio e l'eventuale disinfezione delle mani degli operatori nei locali dove gli alimenti vengono manipolati
5. Aerazione e illuminazione devono essere sufficienti per le operazioni da svolgere.
6. Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono aver ricevuto un addestramento e o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.
7. Nei locali di preparazione degli alimenti non deve essere svolta alcuna attività di somministrazione e o consumo dei pasti.
8. Le aree di stoccaggio degli alimenti devono essere dotate di attrezzature di materiale lavabile, se necessario, disinfettabile e resistente alla corrosione.
9. Qualora sia prevista l'esposizione degli alimenti, questa deve avvenire eliminando o riducendo ad un livello accettabile il rischio di contaminazione degli stessi.

1.2. Servizi Igienici.

Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono comunicare direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti.

Fatti salvi i requisiti specifici indicati nel Reg. (CE) n. 852/2004, di seguito alcune indicazioni utili nella predisposizione dei servizi igienici:

- nel caso di aerazione artificiale si consiglia la presenza di un'elettro-ventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi/ora;
- antibagno dotato di adeguate attrezzature per il lavaggio delle mani, con erogazione di acqua fredda e calda a comando non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e sistema igienico di asciugatura; con armadietti pulito/sporco (atto a contenere gli abiti civili e da lavoro);
- porta dell'antibagno a ritorno automatico, con apertura verso l'esterno;
- prevedere, per i servizi dedicati al personale, la possibilità di accedervi direttamente dal laboratorio per evitare uscite all'esterno con abiti e scarpe di lavoro.

Ove ne sia possibile la realizzazione, è auspicabile la presenza di servizi igienici distinti per il personale e per i clienti.

Nei locali va prevista la disponibilità di almeno un servizio igienico (distinto per sesso) per i primi 50 posti a sedere, mentre per capacità ricettive superiori a 50 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo ogni 50 posti o frazione. È necessaria la presenza, comunque, di almeno un servizio accessibile alle persone con disabilità.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione, ove possibile, non devono essere conservati nelle aree in cui sono manipolati alimenti e, qualora conservati nella stessa area, devono essere opportunamente segregati.

1.3. Attività all'aperto

La preparazione di alimenti all'esterno della struttura (ad es. arrostiti) deve avvenire su idonea piattaforma e devono essere presenti strutture adeguate alle operazioni che si intendono svolgere.

Qualora si intenda svolgere una qualunque attività di manipolazione è necessaria la presenza di un erogatore, non manuale, di acqua potabile calda e fredda raccordato ad un adeguato sistema di scarico, nonché di adeguati piani di lavoro.

L'attività di somministrazione all'aperto deve essere svolta, anch'essa, su una idonea piattaforma.

2. Autocontrollo

Il Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP. Fatto salvo tutto ciò che è stabilito nell'articolo 5, tali procedure devono essere abbastanza flessibili per poter essere applicate in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.

In materia di igiene alimentare i prerequisiti da considerare sono:

- i requisiti infrastrutturali e delle attrezzature, compresa la manutenzione;
- i requisiti delle materie prime;
- la corretta manipolazione degli alimenti (che includa, se del caso, il confezionamento e il trasporto);
- la gestione dei rifiuti e la corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- le procedure di controllo degli infestanti e degli animali indesiderati;
- le procedure igieniche (pulizia e disinfezione), con particolare riferimento alle operazioni da eseguire qualora nello stesso locale vengano eseguite lavorazioni di diversa natura;
- la qualità dell'acqua (unitamente alle modalità di approvvigionamento idrico e alla frequenza dei controlli);
- la gestione delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo;
- l'igiene del personale;
- la formazione del personale;
- la rintracciabilità ai fini del ritiro/richiamo degli alimenti;
- la definizione, se del caso, della conservabilità dei prodotti (shelf life).

In materia di requisiti applicabili alle attrezzature, rifiuti alimentari, rifornimento idrico, igiene personale, requisiti applicabili ai prodotti alimentari, formazione e, se del caso, requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari si applica quanto previsto dall'allegato II del Reg. 852/2004.

3. Strutture di macellazione annesse ad aziende agrituristiche

Obiettivo delle presenti direttive di attuazione è quello di indicare i requisiti minimi per poter procedere al riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04 per i locali di macellazione annessi alle strutture agrituristiche così come indicato all'art. 9, comma 3 della L.R. 11/15.

Tali requisiti sono ispirati al concetto di "flessibilità". L'applicazione di tale principio non deve comunque pregiudicare il raggiungimento di un elevato livello di tutela della salute dei consumatori.

Inoltre, nell'applicazione di tale principio, vanno anche considerate le limitazioni poste per queste strutture in merito a:

- numero massimo di UBE macellabili per anno,
- specie/categoria zootecniche,
- provenienza degli animali macellati,
- ambito di commercializzazione delle carni.

Per gli ambiti non espressamente trattati nelle presenti direttive si rimanda a quanto previsto, in proposito, nella normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale vigente.

Per evitare la contaminazione delle carni, tali strutture devono disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati. In ogni caso deve essere garantita la separazione nel tempo o nello spazio delle operazioni di macellazione cui si farà di seguito specifico riferimento.

3.1 Requisiti strutturali

I requisiti strutturali generali sono quelli riportati nel Reg. (CE) n. 852/04, allegato II, capitolo II, così come descritti ai punti da 1 a 6 del paragrafo 1.1 delle presenti direttive. Di seguito sono date ulteriori precisazioni per le strutture di macellazione.

Pavimenti: costruiti in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno dei liquidi.

Pareti: rivestite in materiale facilmente lavabile, resistente e inalterabile ai detergenti e ai disinfettanti, sino ad altezza almeno pari a quella delle guidevie.

Soffitti: strutturati in modo tale da garantire l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitare la formazione di condensa di muffe e la caduta di materiale particolato.

Porte: devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso e impedire l'accumulo di sporcizia.

Finestre ed altre aperture: le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività, gli accessi devono essere mantenuti chiusi; in alternativa devono essere presenti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione. Le finestre devono essere dotate di reti antinsetto.

Spogliatoi e servizi igienici: non devono essere comunicanti direttamente con i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti; gli spogliatoi devono essere di dimensioni adeguate al numero del personale impiegato per le operazioni di macellazione. È ammesso l'utilizzo di spogliatoi e/o di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio, fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate. Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al macello.

Tutte le strutture devono essere tenute in buone condizioni di manutenzione.

3.2 Attrezzature e impianti

Devono essere presenti:

- attrezzature necessarie a consentire il raffreddamento rapido delle carni. Tali attrezzature devono essere adeguate alla capacità produttiva della struttura.
- un sistema che impedisca la contaminazione delle carni potenzialmente non idonee da quelle idonee.
- attrezzature dedicate al lavaggio delle mani degli operatori. Le attrezzature per il lavaggio devono essere sempre dotate di sistema non manuale di erogazione, di acqua potabile calda e fredda e devono essere raccordate con un adeguato sistema fognario.
- sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente). Gli sterilizzatori devono essere facilmente raggiungibili dagli operatori e in numero adeguato, in rapporto all'ampiezza dei locali del macello.

Non è necessaria la presenza di stalle di sosta in quanto la provenienza degli animali è la stessa azienda zootecnica a cui lo stabilimento di macellazione è connesso. Qualora occasionalmente, così come previsto, si debba procedere alla macellazione di animali di provenienza extra aziendale, questi devono essere avviati alla macellazione senza indebito ritardo. Visto lo specifico ciclo produttivo, non si rende inoltre necessaria la presenza di strutture e attrezzature dedicate al lavaggio e alla disinfezione dei mezzi di trasporto. Qualora queste operazioni si rendano necessarie possono essere svolte, previa comunicazione all'Autorità Competente, presso strutture autorizzate allo scopo.

In considerazione del fatto che le carni sono destinate esclusivamente al consumo presso la struttura agrituristica o per la vendita diretta non è infine necessaria la presenza dei locali di spedizione. Nel caso di macellazioni per altre strutture agrituristiche così come indicato nell'art. 9, comma 4, l'operatore predispone procedure gestionali che garantiscano la spedizione delle carni in adeguate condizioni igieniche.

3.3 Separazione nello spazio e nel tempo delle operazioni

La struttura deve essere dotata di un numero sufficiente di locali, idonei all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati, al fine di creare una separazione fisica tra la zona sporca (in cui si svolgono le operazioni di stordimento, dissanguamento e scuoiamento) e quella pulita (eviscerazione, toelettatura carcassa e suo sezionamento).

Nel caso in cui sia presente un unico locale l'operatore deve garantire l'adozione di procedure preventivamente concordate con il Servizio Veterinario che consentano la separazione spaziale o temporale delle attività di macellazione al fine evitare contaminazioni delle carni.

In ogni caso si precisa che:

- tutte le operazioni successive allo stordimento devono avvenire con l'animale sospeso;
- le operazioni di svuotamento e di pulizia degli stomaci ed intestini devono avvenire in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (al termine delle stesse) e dalla movimentazione delle carni;
- devono essere adottate procedure, condivise con l'Autorità Competente, finalizzate alla rimozione dello sporco grossolano a seguito delle fasi di abbattimento, dissanguamento e scuoiamento prima della successiva fase di eviscerazione.
- la coltelleria va disinfettata tramite gli sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente).

Devono essere garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione contenute nelle sezioni II e III dell'allegato II del Reg. (CE) n. 853/2004;

3.4 Benessere animale

L'operatore deve rispettare quanto previsto nel Reg. (CE) n. 1099/09 relativo alle norme inerenti protezione degli animali durante l'abbattimento. Particolare attenzione va posta sui mezzi di contenzione e sulle metodiche di stordimento da applicare.

In merito alle modalità di contenzione deve essere fatta una distinzione sulla base della specie/categoria zootecnica macellata:

- ovini, caprini e suini lattanti possono essere contenuti manualmente;
- i suini adulti devono essere contenuti con l'ausilio di apposite attrezzature.

3.5 Smaltimento scarti di macellazione

I sottoprodotti derivanti dalla macellazione devono essere smaltiti secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1069/09 sui sottoprodotti di origine animale. In considerazione delle ridotte quantità prodotte, gli operatori possono stoccare i sottoprodotti in appositi conservatori a temperatura controllata. Lo stoccaggio non può essere superiore a 12 mesi.

3.6 Controlli microbiologici

I controlli microbiologici, a carico dell'operatore, sono stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modificazioni ed integrazioni. La frequenza dei controlli deve essere stabilita, così come indicato nell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su «Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari», tenendo conto dell'analisi del rischio.

3.7 Limitazioni

Nel corso dell'anno solare può essere sottoposto a macellazione un numero massimo di 30 UBE, calcolate sul totale degli animali di provenienza aziendale ed extra aziendale. Il numero massimo di animali macellabili per seduta di macellazione deve essere concordato con la ASL territorialmente competente sulla base della capacità produttiva dell'impianto.

È ammessa la macellazione di tutte le categorie di ovini, caprini, suini e cinghiali. È esclusa la possibilità di procedere alla macellazione di animali della specie bovina ed equina.

Gli animali macellati devono provenire dall'annessa azienda zootecnica. Nella misura massima del 20% delle UBE macellabili è possibile procedere alla macellazione di animali provenienti da altre aziende.

Ad eccezione di quanto previsto nell'art. 9, comma 4, le carni ottenute in tali strutture possono essere destinate esclusivamente alla manipolazione e o alla somministrazione nell'azienda agrituristica o alla vendita diretta in loco.

Alla vendita diretta non può essere destinato oltre il 30% delle carni provenienti dalle macellazioni sopra descritte.

4. Macellazione nell'azienda agrituristica secondo le modalità previste per il consumo domestico privato

Allo scopo di facilitare l'approvvigionamento di carni fresche, prodotti e preparazioni a base di carne necessarie per le esigenze delle aziende agrituristiche, l'art. 9, comma 5 della L.R. n. 11/15 prevede la possibilità di svolgere la macellazione di animali della specie ovina, caprina e suina con modalità analoghe alla macellazioni ad uso domestico privato previste nell'art. 13 del R.D. 3298/28.

Tale semplificazione, rispetto a quanto dettato dal Reg. (CE) n. 853/04 e a quanto previsto per i mattatoi annessi a strutture agrituristiche di cui all'art. 9, comma 3 della L.R. n. 11/15, è subordinata al mantenimento di elevati standard di igiene generale finalizzati ad eliminare o a ridurre a livelli accettabili i

rischi per la salute del consumatore, il rispetto del benessere animale alla macellazione e il corretto smaltimento dei sottoprodotti ottenuti.

Le strutture devono rispondere almeno a quanto previsto per i locali registrati di cui al Reg. (CE) n. 852/04 e, così come indicato all'art. 8, comma 1 della stessa L.R. 11/15 per i locali polivalenti artigianali presenti all'interno dell'azienda agricola e ulteriormente dettagliato al paragrafo 1.1 dal punto 1 al punto 6 delle presenti direttive.

Tali locali devono essere destinati esclusivamente all'attività di macellazione.

4.1. Requisiti

L'operatore deve garantire l'adozione di procedure, preventivamente concordate con il Servizio Veterinario, che consentano la separazione spaziale o temporale delle attività di macellazione al fine di evitare la contaminazione delle carni.

Devono essere presenti almeno le attrezzature necessarie:

- perché tutte le fasi successive al dissanguamento avvengano con l'animale sospeso;
- a consentire il raffreddamento rapido delle carni;
- per il lavaggio delle mani, dotate di acqua potabile calda e fredda, dispositivi per l'erogazione di detersivi e per l'asciugatura igienica delle mani, nonché strutture per l'abbigliamento da lavoro.

Qualora non sia possibile garantire la separazione delle carni non idonee, o potenzialmente non idonee, al consumo umano da quelle idonee, le carni devono essere destinate tutte ad immediata distruzione, fatta salva la necessità di eventuali accertamenti diagnostici.

Può essere considerato idoneo l'utilizzo, da parte del personale operante, dei servizi igienici e degli spogliatoi presenti in altre aree della struttura agrituristica o, se presente, dell'abitazione privata presente in azienda.

Le strutture in oggetto non necessitano di stalle di sosta in quanto la provenienza degli animali è della stessa azienda zootecnica.

Non si rende necessaria la presenza di strutture e attrezzature dedicate al lavaggio e alla disinfezione dei mezzi di trasporto.

4.2. Benessere animale

L'operatore deve rispettare tutto ciò che è previsto nel Reg. (CE) n. 1099/09 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Particolare attenzione va posta sui mezzi di contenzione e sulle metodiche di stordimento da applicare.

In merito alle modalità di contenzione deve essere fatta una distinzione sulla base della specie e o categoria zootecnica macellata:

- ovini, caprini e suini lattanti possono essere contenuti manualmente;
- i suini adulti devono essere contenuti con l'ausilio di idonee attrezzature quali, ad esempio, il serramusco.

Gli animali devono essere storditi secondo uno dei metodi previsti nel Reg. (CE) n. 1099/09.

4.3. Smaltimento scarti di macellazione

Il materiale specifico a rischio deve essere smaltito secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1069/09. In considerazione delle esigue quantità prodotte, gli operatori possono dotarsi di appositi strumenti di conservazione (ad es. freezer a pozzetto) nel quale accumulare man mano gli scarti ottenuti fino al raggiungimento di un adeguata massa critica il cui smaltimento sarà effettuato da ditta autorizzata.

4.4. Controlli microbiologici

Nel manuale di autocontrollo devono essere previste procedure destinate alla verifica dell'igiene della macellazione. I controlli microbiologici, a carico dell'operatore, sono stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modificazioni ed integrazioni. La frequenza dei controlli deve essere stabilita, così come indicato nell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su «Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari», tenendo conto dell'analisi del rischio.

4.5. Bollatura Sanitaria

Le carni sono bollate con lo stesso bollo rotondo previsto per le carni macellate a domicilio per il consumo domestico privato.

La gestione dello scarico degli animali dalla Banca Dati Nazionale deve essere effettuata direttamente dall'allevatore o dal soggetto da lui delegato. Come causale in uscita deve essere indicato: "Macellazione per autoconsumo".

4.6 Limitazioni

Nel corso dell'anno solare può essere sottoposto a macellazione un numero massimo di 3 UBE, provenienti esclusivamente dall'azienda zootecnica connessa all'azienda agrituristica. Il numero massimo di animali macellabili per seduta di macellazione è stabilito dalla ASL territorialmente competente.

È ammessa la macellazione di tutte le categorie di ovini, caprini, suini e cinghiali. E' esclusa la possibilità di procedere alla macellazione di animali della specie bovina ed equina.

Le carni ottenute da questa tipologia di macellazione devono essere destinate alla somministrazione nella struttura agrituristica ed, eventualmente, anche alla vendita diretta, ma solo previa trasformazione.

5. Macellazione di avicunicoli

È consentita la macellazione, sino a un massimo di 50 UBE/anno, di avicunicoli provenienti dallo stesso allevamento aziendale, come volatili da cortile e piccola selvaggina da penna (polli, tacchini, faraone, oche, anatre, piccioni, quaglie) e lagomorfi (conigli e lepri allevate) destinati alla ristorazione agrituristica o alla vendita diretta al consumatore finale.

Ai locali destinati alla macellazione degli avicunicoli, ai sensi dell'art. 9, comma 2 della L.R. n. 11/15, si applicano i requisiti specifici indicati nel paragrafo 1.1 dal punto 1 al punto 6 delle presenti direttive.

Il Reg. (CE) n. 1099/2009, così come esplicitato nello stesso all'art. 1, comma 3, lettera b, non si applica ai volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato.

È comunque raccomandato che durante l'abbattimento e le operazioni correlate siano risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.