

# CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

PROVVEDIMENTO 31 maggio 2007

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione. (Rep. atti n. 115/CSR).

(GU n.140 del 19-6-2007)

## Capo I D e r o g a

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE  
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nella odierna seduta del 31 maggio 2007;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, il quale all'art. 10, paragrafi 3 e 4, prevede che gli Stati membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento stesso, possono adottare misure nazionali per adattare i requisiti specifici di cui all'allegato III del medesimo regolamento, al fine di consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali di macellazione e per tenere conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie di adeguamento ai regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, il quale all'art. 4 dispone che, in deroga all'art. 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004, gli operatori del settore alimentare che prima del 1° gennaio 2006 sono stati autorizzati a immettere i prodotti alimentari d'origine animale sul loro mercato nazionale possono continuare a immettere tali

prodotti su tale mercato con un marchio nazionale che non possa essere confuso con i marchi di cui all'art. 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004, fino a quando l'autorita' competente non abbia riconosciuto, conformemente all'art. 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, gli stabilimenti che trattano tali prodotti;

Visto l'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-regioni, il Governo puo' promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

Considerato che bisogna tutelare i metodi tradizionali di macellazione dei macelli che svolgono servizio di macellazione per i piccoli allevatori insistenti su un bacino territoriale limitato, nonche' su aree geografiche sottoposte a difficolta' di ordine logistico;

Considerato che la deroga alla misura sulla presenza delle stalle di sosta presso taluni macelli per ungulati rappresenta un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del regolamento n. 853/2004, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento stesso;

Tenuto conto che bisogna tutelare l'economia di carattere marginale nonche' consentire l'utilizzazione ininterrotta di talune pratiche consuetudinarie;

Considerato che ai sensi dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004, bisogna specificare le norme per il trasporto delle carni di ungulati domestici appena macellati che non abbiano raggiunto la temperatura di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004, per permettere la produzione di prodotti specifici;

Vista la proposta di intesa in oggetto pervenuta dal Ministero della salute con nota in data 11 aprile 2007;

Vista la nota in data 11 maggio 2007, con la quale la regione Toscana, coordinatrice interregionale in sanita', ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla proposta di intesa in oggetto;

Acquisito, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano sul testo della presente intesa;

#### Sancisce intesa

tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

##### Art. 1.

1. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, con propri provvedimenti, possono disporre deroghe permanenti al requisito relativo alla presenza delle stalle di sosta o dei recinti di attesa previsto all'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004, limitatamente al riconoscimento degli stabilimenti di macellazione di ridotta capacita' produttiva.

2. Il provvedimento di deroga di cui al comma 1, deve conformarsi alle seguenti prescrizioni:

a) in nessun caso deve essere consentito il pernottamento degli animali nello stabilimento di macellazione;

b) deve trattarsi di animali introdotti nello stabilimento di macellazione direttamente provenienti da un allevamento o da un mercato situato nella medesima provincia in cui si trova lo stabilimento di macellazione, oppure da provincia contermina a quella ove si trova situato lo stabilimento di macellazione. Nel caso di animali provenienti da un altro Paese membro, il territorio in cui si trova l'allevamento o il mercato, da cui essi devono essere sempre inviati direttamente allo stabilimento di macellazione, deve comunque confinare con la provincia in cui e' situato lo stabilimento di macellazione. In tutti i predetti casi deve comunque essere assicurato il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale durante il trasporto;

c) nello stabilimento di macellazione, il punto di scarico degli animali deve essere strutturato ed attrezzato in modo da consentire

il corretto svolgimento della visita ante mortem, nonche' da garantire l'incolumita' del personale addetto ed il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale;

d) durante il periodo intercorrente tra l'arrivo nello stabilimento di macellazione del mezzo di trasporto che reca l'animale o il gruppo di animali, il loro scarico dal mezzo di trasporto e l'avvio alla macellazione, agli animali deve essere assicurata la possibilita' di abbeveraggio;

e) subito dopo il loro scarico dal mezzo di trasporto, gli animali devono essere avviati alla macellazione solo dopo essere stati sottoposti, con esito favorevole, alla visita ante mortem da parte del veterinario ufficiale preposto allo stabilimento di macellazione.

3. Nel provvedimento regionale di cui al comma 1, ai fini dell'applicabilita' della deroga, deve essere indicato il limite produttivo giornaliero massimo dello stabilimento di macellazione.

## Capo II

### Disposizioni transitorie

#### Art. 2.

1. L'autorita' competente al fine di poter riconoscere, ai sensi dell'art. 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 854/2004, uno stabilimento in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005, deve previamente revocare l'autorizzazione rilasciata ai sensi:

degli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;

dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, conformemente agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;

dell'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495;

dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica dicembre 1992, n. 559, conformemente all'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495.

2. Al fine dell'ottenimento del riconoscimento di cui all'art. 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, il responsabile legale di uno stabilimento in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005, invia apposita domanda entro e non oltre il 31 dicembre 2008, nel rispetto delle procedure previste dall'autorita' competente.

3. Per le operazioni di bollatura sanitaria delle carni di ungulati domestici e di selvaggina di grosse dimensioni ottenute in stabilimenti di macellazione in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005, viene usato materiale di bollatura di forma rettangolare, che deve misurare almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza, con caratteri di stampa che devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le indicazioni riportate nelle parti superiore ed inferiore e di almeno 1 cm per la sigla ed il numero, e deve recare le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore l'indicazione dell'unita' sanitaria locale nel cui territorio si trova lo stabilimento;

b) al centro il numero d'identificazione attribuito all'impianto dalla regione o dalla provincia autonoma seguito dalla lettera M o S a seconda che si tratti di macello o di laboratorio di sezionamento;

c) nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territorio si trova lo stabilimento.

4. Per le operazioni di marchiatura d'identificazione delle carni di ungulati domestici e di selvaggina di grosse dimensioni ottenute negli stabilimenti di sezionamento in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005 si applicano le prescrizioni di cui all'allegato II, sezione I, lettere A) e C), del regolamento CE n. 853/2004, mentre la forma del marchio d'identificazione deve essere rettangolare e deve riportare le indicazioni di cui alle lettere a), b) e c) del comma 3 del presente articolo.

5. Gli stabilimenti di macellazione per ungulati, in attivita' ai

sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005, rispettano la capacita' oraria massima di macellazione fissata dall'autorita' competente, e comunque continuano a non poter superare il limite produttivo annuale e settimanale precedentemente fissato.

6. Gli stabilimenti di sezionamento per ungulati in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005 continuano a rispettare la capacita' produttiva giornaliera fissata dall'autorita' competente, che comunque non puo' superare il limite di produzione massimo di cinque tonnellate a settimana di carni disossate ovvero l'equivalente di carni in osso.

7. Il marchio d'identificazione delle carni di pollame, di lagomorfi, ottenute in stabilimenti di macellazione in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005, deve recare le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore, l'Azienda AUSL nel cui territorio e' ubicato lo stabilimento;

b) al centro il codice di identificazione regionale attribuito allo stabilimento ai sensi dell'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495, ovvero ai sensi dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559.

Per quanto concerne l'applicazione e il metodo per la marchiatura d'identificazione si applicano le prescrizioni di cui all'allegato II, sezione I, lettere a) e c), del regolamento CE n. 853/2004.

8. Gli stabilimenti di macellazione di pollame e lagomorfi in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005 rispettano la capacita' produttiva fissata dall'autorita' competente, che comunque non puo' superare i 150.000 capi macellati all'anno.

9. Gli stabilimenti di sezionamento di pollame e lagomorfi in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005 rispettano la capacita' produttiva giornaliera fissata dall'autorita' competente, che comunque non puo' superare il limite di produzione massimo di tre tonnellate alla settimana.

#### Art. 3.

1. Gli elenchi degli stabilimenti che operano ai sensi dell'art. 4 del regolamento CE n. 2076/2005, gia' autorizzati prima del 1° gennaio 2006 ai sensi:

degli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;

dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, conformemente agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, per la macellazione di artiodattili selvatici d'allevamento;

dell'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495;

dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica dicembre 1992, n. 559, conformemente all'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495, vanno compilati e mantenuti aggiornati da parte delle regioni e delle province autonome.

2. Gli elenchi regionali degli stabilimenti di ungulati in attivita' ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 2076/2005 vanno distinti in 2 sezioni, una relativa ai macelli ed una ai laboratori di sezionamento; per ciascuno stabilimento deve essere riportato:

il codice d'identificazione assegnato, il quale e' costituito dalla sigla dell'Azienda sanitaria locale nel cui territorio e' sito lo stabilimento separato da una barra dal numero d'identificazione regionale assegnato separato da una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attivita';

la ragione sociale;

la sede operativa;

il rappresentante legale;

le specie trattate.

3. Gli elenchi regionali degli stabilimenti di pollame e lagomorfi in attivita' ai sensi dell'art. 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 devono recare per ciascuno stabilimento:

il codice d'identificazione veterinario assegnato;

la ragione sociale;

la sede operativa;  
il rappresentante legale;  
le specie trattate.

4. Il codice d'identificazione, di cui al primo punto del comma 3 del presente articolo, il quale va riportato all'interno del marchio d'identificazione, e' costituito da:

per le carni di pollame: due cifre iniziali che identificano la regione o provincia autonoma separate da una barra dalle cifre successive che identificano l'impianto precedute dalla lettera «V», separate con una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attivita' (es.:XX/VXX/M);

per le carni di lagomorfi e selvaggina di allevamento: due cifre iniziali che identificano la regione o provincia autonoma separate da una barra dalle cifre successive che identificano l'impianto precedute dalla lettera «C», separate con una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attivita'.

5. Le regioni e le province autonome trasmettono annualmente al Ministero della salute detti elenchi aggiornati, fino al termine del periodo transitorio previsto dal regolamento CE n. 2076/2005, ed inviano copia di ogni provvedimento che apportata modifica all'elenco stesso.

### Capo III

#### Disposizioni applicative

##### Art. 4.

1. In applicazione dell'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 6, del regolamento (CE) n. 853/2004, qualora il macello non disponga di uno spazio separato dotato di strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame, il servizio veterinario competente provvede ad autorizzare formalmente il responsabile dello stabilimento a potersi avvalere a tal fine di spazi e strutture esterni all'impianto di macellazione, ufficialmente autorizzati.

2. Il responsabile dell'impianto di macellazione deve poter esibire in qualsiasi momento l'autorizzazione di cui al comma 1, sulla quale devono comparire gli estremi della struttura esterna presso la quale vengono inviati i mezzi di trasporto per il bestiame.

##### Art. 5.

1. In applicazione dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3, del Regolamento CE n. 853/2004 il trasporto delle carni di ungulati domestici appena macellati che non abbiano raggiunto la temperatura di cui al punto 1 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del Regolamento CE n. 853/2004, destinate ad una macelleria o destinate ad un laboratorio di sezionamento, per permettere la produzione di prodotti specifici, puo' avvenire purché autorizzato dal servizio veterinario competente, a condizione che:

a) il trasporto delle carcasse avvenga direttamente dal macello, o dal laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, verso una macelleria o un laboratorio di sezionamento o un laboratorio di produzione di prodotti a base di carne;

b) il trasporto inizi immediatamente dopo il termine delle operazioni di macellazione;

c) la durata del trasporto non superi le due ore;

d) in autocontrollo venga applicata un'apposita procedura per garantire la sicurezza delle carni trasportate «a caldo»;

e) venga mantenuta registrazione presso lo stabilimento di macellazione dei quantitativi di carni esitate «a caldo».

Roma, 31 maggio 2007

Il presidente: Lanzillotta

Il segretario: Busia