



COMUNE DI CALDERARA DI RENO
Città Metropolitana di Bologna

**REGOLAMENTO LOCALE
DI IGIENE VETERINARIA**

**ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE CONSILIARE N.111 DEL 29/10/1991
IN VIGORE DAL 19/12/1991**

COMUNE CALDERARA DI RENO

Provincia di Bologna

Allegato alla deliberazione C.C. n. 111 del 29/10/1991

**SCHEMA TIPO DI REGOLAMENTO LOCALE
DI IGIENE SANITARIA**

Sommario

TITOLO I

Disposizioni generali:

TITOLO II

Norme sanitarie sull'igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.

TITOLO III

Norme sanitarie sulla sanità animale ed igiene dell'allevamento e delle produzioni animali.

TITOLO IV

Norme relative alle guardie Zoofile ed alle Associazioni di volontariato per la vigilanza sulla protezione degli animali e per la difesa del patrimonio zootecnico.

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1

Regolamento comunale del Servizio Veterinario

Il Regolamento del Servizio Veterinario detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Art. 2

Personale addetto alla vigilanza veterinaria

I compiti di vigilanza di competenza del servizio oltre che dai veterinari ufficiali vengono svolti da operatori professionali e tecnici del Servizio stesso.

Art. 3

Coordinamento fra i vari servizi dell'U.S.L.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala ai servizi di Igiene Pubblica e Medicina del Lavoro dell'U.S.L. i casi di malattie infettive ed infestive trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali, indicando anche misure adottate per impedirne il contagio umano.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. segnala al Servizio Veterinario i casi di analoghe malattie accertate nell'uomo.

Dovrà inoltre essere reciprocamente segnalato qualsiasi caso riferibile a riscontro di agenti patogeni e sostanze tossiche negli alimenti di origine animale.

Art. 4

Rapporti fra Sindaco e Servizio Veterinario

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. assiste il Sindaco nell'esecuzione dei provvedimenti di sua competenza. Dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria.

Art.5

Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del presente regolamento comunale del Servizio Veterinario si intendono abrogate tutte le precedenti norme contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

Art. 6

Validità

Comunale di Servizio Veterinario ed ogni successiva modifica ed entrano in vigore quindici giorni dopo l'avvenuta pubblicazione all'albo pretorio del Comune; la pubblicazione del deliberatario dovrà protrarsi per quindici giorni dopo intervenuta la ovazione.

TITOLO II - NORME SANITARIE SULL'IGIENE DELLA PRUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.

CAPITOLO PRIMO – Carni e prodotti derivati

Art. 7

Macellazioni – obblighi

La macellazione dei bovini, bufalini, suini, equini, ovini, caprini, volatili da cortile, conigli allevati e selvaggina allevata deve avvenire nel pubblico macello o presso impianti privati o locali di macellazione regolarmente autorizzati dal Sindaco ai sensi delle norme di legge.

La direzione sanitaria, l'ispezione e la vigilanza degli impianti di macellazione sono affidate a veterinari ufficiali dipendente dell'U.S.L. L'amministrazione Comunale provvede direttamente o indirettamente alla manutenzione del complesso edilizio del pubblico macello, al mantenimento delle necessarie condizioni igienico-sanitarie, comprese le operazioni di disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione, nonché la raccolta e distruzione dei visceri e delle carni non atti al consumo. Dovrà inoltre curare l'espletamento dei compiti tecnici ed amministrativi necessari al suo funzionamento.

Art. 8

Orario di macellazione

Negli impianti di macellazione l'orario settimanale di macellazione viene stabilito dal Sindaco su proposta del Servizio Veterinario, sentiti i titolari degli impianti e le Organizzazioni Sindacali e di categoria interessate, e comunque sempre in orario diurno.

Nell'ambito di detto orario, il Servizio Veterinario definisce un orario giornaliero disciplinante le varie operazioni da svolgersi nello stabilimento. In caso di comprovata necessità ed urgenza, dietro permesso del Servizio Veterinario, potrà concedersi la macellazione e la introduzione di carne anche in orari fuori dal normale. Eventuali richieste di macellazioni suppletive, per ragioni economiche, debbono essere presentate almeno settantadue ore prima della macellazione e concordate con il Servizio Veterinario.

Art. 9

Accesso agli stabilimenti di macellazione

In ogni impianto di macellazione deve essere definito un regolamento interno disciplinante l'organizzazione del personale, nonché l'accesso dei mezzi e delle persone allo stabilimento, Tale regolamento deve essere approvato dal Servizio Veterinario.

Il Sindaco sentito il gestore dell'impianto e su parere favorevole del Servizio Veterinario, può concedere, su domanda, ai laureandi o laureati in Medicina Veterinaria o altro personale tecnico, di frequentare il pubblico Macello secondo le modalità stabilite della suddetta direzione. L'Amministrazione Comunale disciplina, comunque, ogni responsabilità per eventuali infortuni subiti o malattie contratte nell'ambito della struttura da parte di chiunque, non dipendente dal Comune o dall'U.S.L. o dall'Ente gestore sia autorizzato ad accedervi.

Per detto personale è fatto obbligo di munirsi di polizza assicurativa.

La frequenza negli impianti di macellazione da parte dei laureati o dei tecnici iscritti come frequentatori presso il Servizio Veterinario dell'U.S.L. non è soggetto ad autorizzazione del Sindaco ed è regolata dalle norme per la frequentazione nella U.S.L. stabilito dal Comitato di Gestione.

Art.10

Requisiti dei macelli

Fatte salve le norme di cui al R.D. 20/12/1926, n. 3298 e alla Legge 29/11/1971, n. 1073, i macelli devono corrispondere ai requisiti previsti dalle norme contenute nel D.P.R.26/03/1980, n. 327, nonché a quelli di seguito indicati;

- 1) Stalla o ricovero con annessa razionale concimaia costituita in materiale impermeabile;**
- 2) Sala di macellazione dotata di attrezzatura atta al sollevamento dell'animale abbattuto in modo che il dissanguamento e le operazioni successive vengono effettuate sull'animale sospeso;**
- 3) Tripperia separata dal locale di cui al precedente punto 2) e di quelli di cui ai successivi punti 4), 5) e 6) con accesso diretto alla concimaia, nella quale dovranno essere convogliati, mediante idonei mezzi lavabili e disinfettabili, i materiali derivati dallo svuotamento dei visceri;**
- 4) Locali destinati alla preparazione e pulizia delle frattaglie se destinate all'alimentazione umana;**
- 5) Anticelle frigorifere per il raffreddamento e la conservazione delle carni,**
- 6) Reparto di sosta delle carcasse e delle mezzene ed eventuale sezionamento in quarti.**

Le sale di macellazione e di sezionamento devono essere collegate solo mediante guidovie di cui debbono essere dotate anche nelle celle frigorifere.

Nella tripperia, nella sala di macellazione, nella sala di sezionamento e nelle celle frigorifere le pareti ed i pavimenti con raccordi arrotondati debbono essere di colore chiaro, lavabili e disinfettabili.

Le pareti della sala di macellazione devono essere lavabili sino ad un'altezza di almeno mt. 3 mentre, gli altri locali, fino ad un'altezza di almeno mt. 2.

Nella sala di macellazione, nella tripperia e nella sala di sezionamento delle carni, devono essere installate idonee prese di acqua potabile calda e fredda.

Le uncinaie, i tavoli, i carrelli nonché ogni altra attrezzatura devono essere di materiale inossidabile, lavabile e disinfettabile ed idonee a venire in contatto con gli alimenti a norma dell'art.11 della Legge 30/04/1962. n.283 e successive modificazioni.

Tutti i reparti, esclusi i frigoriferi, devono essere aerabili naturalmente o artificialmente e dotati di lavabi con acqua calda e fredda, con comando dell'erogazione non manuale, distributori automatici di sapone liquido ed asciugamani a perdere e con attrezzature atte alla sterilizzazione dei coltelli mediante immersione in acqua a 82 gradi centigradi.

Lo scarico delle acque reflue deve avvenire mediante chiusini a sifone muniti di griglia antiratto.

L'impianto di macellazione deve essere adottato di inceneritore o di altro idoneo impianto per la distruzione degli organi e delle carni non atti al consumo alimentare umano o zootecnico.

Detto impianto deve corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente a difesa dell'inquinamento atmosferico ed al disposto del Regolamento Comunale d'Igiene.

Il sangue ottenuto dalla iugulazione degli animali macellati dovrà essere raccolto in modo tale da limitare la immissione delle acque reflue del macello. Qualora il sangue venga destinato all'alimentazione umana dovrà essere raccolto asetticamente. Gli apparecchi e gli strumenti impiegati nonché i contenitori impiegati per la raccolta del sangue, devono essere puliti e rispondenti alle norme igieniche. Non può essere utilizzato sangue di animali non giudicati idonei all'alimentazione umana. La coagulazione del sangue deve essere ottenuta utilizzando anticoagulanti approvati o defribinatori meccanici e facilmente lavabili e sterilizzabili.

Per la produzione di proteine plasmatiche valgono le norme di cui al D.M. 09/06/1983.

Per la raccolta del sangue ad uso diverso da quello alimentare umano, è opportuno che la raccolta dello stesso avvenga in idonei raccoglitori e convogliato in appositi contenitori a perfetta tenuta, ed ermeticamente chiusi e collocati all'esterno della sala di macellazione. L'allontanamento del sangue raccolto dovrà essere assicurato per ogni giornata di macellazione.

Art. 11

Requisiti minimi dei locali di macellazione

Valutate le esigenze produttive e la potenzialità richiesta, i locali di macellazione dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:

- Stalla o ricovero di sosta adeguato alla potenzialità dell'impianto:**
- Sala di macellazione dotata di attrezzatura atta al sollevamento dell'animale abbattuto in modo che il dissanguamento e le operazioni successive all'abbattimento vengono effettuate sull'animale sospeso.**

Le pareti della sala di macellazione devono essere lavabili fino ad un'altezza di mt.3 ed i pavimenti impermeabili.

Lo scarico delle acque reflue deve avvenire mediante chiusini e sifone muniti di griglia antiratto.

- Idoneo frigorifero;
- Eventuale tripperia, se la pulizia delle trippe ed intestini avviene nell'impianto;
- Impianto per la distruzione del materiale patologico o comunque non atto all'alimentazione umana o zootecnica;
- Idoneo contenitore a perfetta tenuta, impermeabile, lavabile, per l'allontanamento del liquame ed eventualmente del contenuto gastro-intestinale.

Art. 12

Macellazione per uso privato familiare

La macellazione dei bovini, ovini, caprini e suini per uso privato familiare deve avvenire negli stabilimenti o locali di macellazione.

Il trasporto dei macelli delle carni macellate per uso familiare dovrà avvenire in contenitori idonei a venire a contatto con le carni e nel rispetto delle prescrizioni igieniche.

In casi particolari e quando giustificato motivo lo consentono, su parere favorevole del Servizio Veterinario competente, previa autorizzazione del Sindaco, la macellazione dei vitelli, ovini, caprini e suini potrà effettuarsi al di fuori degli impianti suddetti se non ché sia possibile assicurare l'ispezione ed il controllo veterinario.

Il veterinario ufficiale potrà procedere, su tutti gli animali, al prelievo di campioni per l'effettuazione delle ricerche di laboratorio previste dalle norme in vigore.

Per impedire il commercio delle carni degli animali macellati esclusivamente per il consumo familiare, le stesse devono essere contrassegnate con bollo diversificato di forma triangolare riportante, oltre l'indicazione prevista per legge, la sigla M.U.F. (Macelleria Uso Familiare).

Art.13

Requisiti e norme per la macellazione e commercializzazione nell'ambito del territorio nazionale di carni fresche di volatili da cortile

Valgono le norme sanitarie previste dal D.P.R. 08/06/1982, n. 503.

Art.14

Norme e requisiti nei macelli per conigli allevati e selvaggina allevata

Valgono le norme previste dal D.P.R. 10/08/1972, n. 967 e successive modificazioni, nonché dal D.M. 16/10/1986 per quanto concerne la selvaggina da pelo allevata.

CAPITOLO II -Laboratori e depositi di alimenti di origine animale

Art. 15

Laboratori di produzione e confezionamento di alimenti di origine animale

I laboratori di preparazione, trasformazione e confezionamento di alimenti di origine animale devono corrispondere ai requisiti indicati agli art. 28 e 29 del D.P.R., 327/80, salvo disposizioni particolari da definirsi di volta in volta con il Servizio Veterinario nell'U.S.L. a seconda del tipo di impianto, sulla base delle normative specifiche dei vari prodotti.

Inoltre devono avere le pareti lavabili, impermeabili e disinfettabili fino ad almeno mt. 2 di altezza.

Sono esenti dal possesso di questo ultimo requisito i locali adibiti a stagionatura di salumi e formaggi. I supporti di sostegno dei detti prodotti possono essere in legno o altro materiale simile.

Art. 16

Lavorazioni delle carni negli Esercizi di Vendita al dettaglio

Valgono le norme di cui l'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

Per quanto attiene ai laboratori annessi agli esercizi di vendita in possesso alle tabelle merceologiche II e IV, essi devono possedere i seguenti requisiti:

- lavorazione con contemporanea all'orario di vendita né alle operazioni di sezionamento o carico, da effettuarsi secondo orari concordati con il Servizio Veterinario dell'U.S.L.;**
- piani di lavoro impermeabili, lavabili, di idonee dimensioni, poste nel retro; oppure mobili, da collocarsi nel locale di vendita;**
- apposito portacoltelli con apparato di disinfezione di acqua calda (82 gradi centigradi);**
- armadietto o scaffale a chiusura, per la conservazione di formaggio, farina, pane;**
- contenitore a chiusura per il latte non a lunga conservazione, posto in frigo; si esclude la presenza in laboratorio di confezioni di latte aperte, fuori dell'orario di lavorazione;**
- idoneo contenitore a chiusura, posto in frigo, per la conservazione dei prodotti finiti;**
- si esclude il permanere in negozio o nel laboratorio di uova sgusciate, miscele di uova, latte ed altri componenti (farina, pane, ecc.); tutti gli avanzi delle preparazioni usati per impanare, legare, infarinare, al termine della lavorazione devono essere allontanati;**
- lavello doppio, con erogatore di acqua calda, con rubinetto a comando pedale con distributori di sapone liquido od in polvere con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso;**
- contenitore o scaffale chiudibile per vasi, tegami, e quant'altro usato per la lavorazione;**

- gli eventuali vegetali che possono essere introdotti solo se già perfettamente mondati, possono essere impiegati nelle preparazioni soltanto con funzione ornamentale o aromatizzante; sono pertanto escluse le verdure ripiene.

-

Art. 17

Depositi all'ingrosso di alimenti di origine animale

Valgono le norme previste dall'art. 30 del D.P.R. 26/03/1980, n.327. Per i depositi dei molluschi eduli lamellibranchi valgono le norme previste dalla Legge 02/05/1977, n.192 e successive modificazioni. Per i depositi di alimenti surgelati di origine animale valgono le norme previste dall'art. 8 del D.M. 21/06/1972 e successive modificazioni. Per i depositi di carne congelata valgono le norme previste dall'art. 2 del D.M. 03/02/1997.

Valgono inoltre le norme contemplate da disposizioni speciali riguardanti i seguenti prodotti: burro, latte e derivati, strutto, margarina.

Art. 18

Depositi al minuto di alimenti di origine animale

I depositi di supporto agli esercizi di vendita al minuto situati fuori dal locale di vendita o dal retrobottega sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Veterinario Ufficiale della U.S.L. competente per territorio e dovranno corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere situati in idonea località;
- b) essere ben areati ed illuminati;
- c) avere il pavimento costruito in materiale lavabile e disinfettabile;
- d) avere le pareti in piastrelle od altro materiale lavabile ed impermeabile (se compatibile con i prodotti da depositare) fino ad almeno 2 metri di altezza;
- e) essere forniti, se necessario, di adeguati impianti frigoriferi;
- f) essere dotati di un lavello con acqua potabile a comando non manuale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili, da cestinarsi dopo l'uso;
- g) essere possibilmente dotati di idoneo Servizio Igienico.

CAPITOLO III -Esposizione nell'ambito dei paesi C.E.E.

Art. 19

Norme e requisiti degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e deposito idonei all'esportazioni delle carni fresche conservata e preparate nell'ambito degli Stati membri della C.E.E.

I requisiti strutturali, igienico sanitari degli stabilimenti di macellazione, di quelli di lavorazione e preparazione delle carni per la commercializzazione nell'ambito della C.E.E. e le norme che disciplinano l'attività di detti stabilimenti sono quelli contenuti nelle seguenti disposizioni di Legge e successive modifiche ed integrazioni;

- Legge 29/11/1971, n. 1073 e Direttiva C.E.E. n. 83/90 del 07/02/1983, e laboratori di sezionamento e depositi di carni fresche e congelate;
- D.P.R. 08/06/1982, n.503 per la produzione di carne preparate, per i macelli, laboratori di sezionamento e depositi di carni di volatili allevati, valide anche per il territorio nazionale. Per i conigli allevati e selvaggina valgono le disposizioni previste dal D.P.R. 967/1972.

CAPITOLO IV – Esercizio per la vendita di prodotti di origine animale

Art. 20

Requisiti degli esercizi per la vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II e IV (di cui al D.M. 30/08/1971 e successive modificazioni)

L'attivazione degli esercizi di vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II e IV è soggetta ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa.

Tali esercizi:

- devono avere l'accesso nella pubblica via o da altro luogo aperto al pubblico;
- l'ingresso deve essere munito di porta a vetri, ed il locale deve disporre di finestre o di idoneo impianto di aspirazione. Non sono ritenuti indispensabili i Servizi Igienici; questi possono essere dislocati anche al di fuori dell'esercizio stesso.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio, e corrispondente alle norme stabilite dal Piano Comunale di sviluppo; dotato di un locale ad uso laboratorio provvisto anche di ripostiglio o armadio per la custodia degli attrezzi di pulizia e di disinfezione; le aperture di illuminazione naturale ed areazione munite di dispositivi di protezione contro le mosche ed altri insetti.

In deroga a quanto sopra previsto, negli esercizi già in attività si prescinde dall'obbligo del locale annesso all'Esercizio qualora le strutture interne del medesimo e le attrezzature lo consentano.

Le pareti interne del locale di vendita e degli ambienti destinati alla lavorazione, preparazione e conservazione delle carni devono essere di colore chiaro impermeabile e lavabili fino all'altezza di 2 metri dal suolo, o comunque per un'altezza superiore di almeno circa cm. 30 rispetto alle uncinaie o guidovie aeree. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile, lavabile e dotato di chiusino a sifone, nonché presentare raccordi arrotondati con le pareti.

Detti Esercizi devono inoltre essere dotati di:

- impianto frigorifero per l'esclusiva conservazione delle carni elencate nella autorizzazione;
- banchi frigoriferi di vendita e di esposizione con protezione verso il pubblico;
- rastrelliere ed uncinaie in acciaio inossidabile od altro idoneo materiale;
- numero adeguato di idonei ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata;
- acqua corrente potabile calda e fredda in quantità rapportata alle caratteristiche dell'esercizio;

- lavandino con rubinetteria non azionabile manualmente, corredato di distributore di sapone liquido ed asciugamani non riutilizzabili, da cestinare dopo l'uso;
- coltellerie, tritacarne, vaschette sterilizzatrici ad acqua calda (82 grado centigradi) per coltelli ed altre utensilerie necessarie per l'attività dell'Esercizio. Le utensilerie e le superfici che vengono a contatto con le carni devono essere in acciaio inossidabile o materiale in plastica per uso alimentare, tenute costantemente lavate, deterse, disinfettate ed abbondantemente risciacquate. Le celle e le altre attrezzature frigorifere devono essere mantenute in perfette condizioni igieniche ed in grado di assicurare sempre e comunque le temperature prescritte. Esse non devono presentare eccessivo grado di umidità, odori anomali o qualunque stato anomalo che possa pregiudicare la buona conservazione delle carni. All'interno delle celle è vietato tenere alimenti in vassoi, sia pure coperti, posti direttamente sul pavimento. Le ossa, il grasso ed i residui di lavorazioni delle carni non possono essere depositate negli Esercizi se non contenuti in appositi contenitori a perfetta tenuta e per un periodo non superiore alle quarantotto ore.

Nell'ambito dell'esercizio non è consentita la presenza di qualunque strumento od arredo incompatibile con le esigenze igieniche del locale.

Art. 21

Disposizioni comuni per la vendita di carni fresche, congelate e scongelate

È vietata l'introduzione, a qualsiasi titolo, negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di carcasse o parti di animale di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente bollate.

È parimenti proibita l'esposizione di qualsiasi tipo e specie di carni e visceri.

L'esposizione delle carcasse, delle mezzene, dei quarti e dei vari tagli, nonché dei visceri deve avvenire esclusivamente nelle apposite vetrine e banchi frigoriferi.

Le carni fresche e scongelate degli animali da macello devono essere tenute separate mediante idonee divisorie nei banchi frigoriferi e collocate in appositi reparti nelle celle frigorifere, mantenendole alle temperature previste.

Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere alla temperatura non superiore a - 15 gradi centigradi. Le carni avicole e la selvaggina allevata in qualsiasi stato di conservazione devono essere poste in vendita sui banchi separati dalle altre carni e, quanto ciò non sia possibile in apposito settore dello stesso banco, adottando un separatore di materiale idoneo. Nelle celle frigorifere devono essere depositate in appositi reparti o in idonei contenitori.

La cacciagione in pelo o in penne deve essere depositata in apposite ed esclusive celle frigorifere. Per le carni previste nel comma precedente si dovrà fare ricorso ad esclusiva ed apposita utensileria.

Per la commercializzazione delle carni congelate valgono, inoltre, le norme contenute nel D.M. 03/02/1977 e necessarie modifiche ed integrazioni.

Nelle macellerie le carcasse di pollame e di coniglio possono essere sezionate su superfici banchi e ceppi anche durante l'orario di chiusura a condizioni che la parti risultanti dal sezionamento siano conservate a temperatura non superiore a + 4 grado centigradi, La

cacciagione fresca o congelata con pelo o penna può essere introdotta negli spacci solo se completamente eviscerata e deve essere tenuta in esclusive celle frigorifere e messa in vendita avvolta in idonei involucri impermeabili ed in appositi banche frigoriferi.

Art, 22

Disposizioni per la vendita di carni surgelate

La vendita di carni surgelate negli esercizi in cui alle tabelle merceologiche I – II -IV – V – VII – VIII (D.M. 30/08/1971) 110 potrà avvenire solo a seguito di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Veterinario.

Art. 23

Disposizione per la vendita dei salumi

I prodotti di salumeria devono essere venduti nettamente separati dalle carni. Per la vendita di salumi a taglio, prevista dalle tabelle merceologiche di cui al D.M. 30/08/1971 e ccessive modificazioni, necessita apposito e separato reparto con attrezzatura diversa da quella utilizzata per il taglio della carne fresca e degli altri alimenti di origine animale.

Art. 24

Disposizione per la vendita della carne tritata

La quantità di carne da tritare non dovrà superare il presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio e dovrà essere macinata con – brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento - in una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili collocati negli impianti frigoriferi.

Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, etc.) potranno essere confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.

L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 322/1982

La carne tritata esposta al pubblico dovrà essere identificata mediante cartello che indichi la specie animale e la presenza di eventuali ingredienti.

È vietata ogni manipolazione della carne tritata.

Le condizioni igieniche degli apparecchi tritacarne e dei pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego ineccepibili. Il tritacarne dovrà essere subito dopo la preparazione del fabbisogno giornaliero, accuratamente lavato con acqua bollente e detergenti innocui ed abbondantemente risciacquato, in modo che al suo stato di pulizia risulti sempre perfetto. I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.

Gli altri apparecchi, con lo stesso procedimento, dovranno essere puliti, detersi e risciacquati al fine di mantenere costantemente ineccepibili condizioni igieniche,

Durante l'orario di chiusura dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori. La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

È vietata la vendita nei mercati scoperti.

Per la preparazione della carne tritata dovranno essere impegnate soltanto masse muscolari appartenenti ad una stessa specie animale. Sono escluse pertanto le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Solo su richiesta e alla presenza del consumatore potranno essere, di volta in volta, aggiunte carni di altre specie animale.

Art. 25

Disposizioni per la vendita negli spacci di carni comunque preparate

Negli esercizi di vendita delle carni fresche possono essere messe in vendita carni in filze preparate con la sola aggiunta di sale, aromi naturali ed artificiali consentiti, a condizione che siano prodotte nell'ambito dello stesso esercizio ed in quantità limitata all'esigenza di vendita.

Negli stessi esercizi possono essere poste in vendita carni preparate con l'aggiunta di altri ingredienti e condimenti (pane, uova, verdure, latte, formaggi, ecc.) a condizione che siano stati preparati negli appositi laboratori annessi all'esercizio di vendita di cui al precedente articolo 15/16.

La conservazione e la vendita di tali preparazioni carnee devono avvenire in appositi settori evitando qualunque contatto con le carni fresche.

I prodotti alimentari destinati alle preparazioni carnee di cui ai commi precedenti devono essere conservati in strutture diverse da quelle destinate alla conservazione delle carni fresche.

Negli esercizi suddetti possono essere inoltre vendute carni già sottoposte a cottura nel rispetto delle seguenti condizioni:

- 1) che le operazioni di cottura siano eseguite in un laboratorio annesso all'esercizio, con attrezzature e modalità rispondenti ai requisiti di cui all'art. 15/16 e sempre che le operazioni di cottura non siano in contrasto con le altre eventuali lavorazioni delle carni:**

oppure

- 2) le carni già cotte provengono, in confezione originale, da laboratori debitamente autorizzate.**

Le vendite e la conservazione delle carni cotte dove avviene esclusivamente in appositi banchi e secondo le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Art.25/bis

Cottura delle carni nelle macellerie

Le macellerie possono essere autorizzate a cuocere carni o prodotti carnei alle seguenti condizioni:

- a) la cottura deve avvenire esclusivamente in forni costruiti o dislocati in modo da evitare la produzione ed il ristagno di odori e vapori nell'esercizio; detti forni devono essere costruiti in acciaio inox, con cestelli pure in acciaio inox e porte in cristallo, devono essere di capacità commisurata alle esigenze giornaliere dell'esercizio; la cottura deve avvenire esclusivamente mediante radiazioni infrarosse con circolazione di aria calda, oppure mediante il metodo del microonde. Detti forni devono essere isolati termicamente in modo tale da non irradiare calore nell'ambiente;
- b) l'esercizio deve essere dotato di:
 - ripiano in acciaio inox dislocato presso il forno;
 - lavello in acciaio inox con erogazione di acqua calda e fredda, con comando (a pedale con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso;
 - vaschetta di sterilizzazione degli utensili, con acqua ad almeno 82 gradi centigradi;
 - armadietto chiuso per gli ingredienti e per vasellame;
 - ripiano per il sezionamento delle carni cotte, esclusivo per tale uso;
 - contenitore riscaldato a norma dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980, nel caso di vendita di carni cotte calde;
 - scaffale in acciaio, posto nella cella frigorifera, a parete, che impegni l'intera altezza della cella dove riporre in separati contenitori sia le carni cotte che quelle preparate per la cottura (carni impanate e preparate da vendersi crude).
 - apposito ed esclusivo scomparto refrigerato per l'esposizione dei prodotti cotti da vendersi freddi;
- c) le carni da cuocere devono essere costituite da pezzi anatomici interi e riconducibili al taglio anatomico; le carcasse avicunicole devono provenire da animali ispezionati (contrassegno di V.S.) e devono essere cotte intere;
- d) le carni cotte possono essere vendute al taglio; le carcasse avicunicole possono essere sezionate, dopo la cottura, fino ai quattro quarti; per tali operazioni è indispensabile apposita ed esclusiva coltelleria nonché apposita ed esclusiva affettatrice;
- e) le carni cotte possono contenere farciture solo se queste ultime, provengono da laboratori regolarmente autorizzate;
- f) è vietato utilizzare prodotti vegetali con esclusione di quelli usati con funzione aromatizzante o di ornamento;
- g) negli esercizi autorizzati alla cottura delle carni è vietato preparare e vendere carni o residui di carni macinati per animali d'affezione;
- h) per la vendita e la cottura delle specie ittiche valgono le disposizioni dettate dalle Leggi e da Regolamenti Sanitari in vigore.

La cottura delle carni può svolgersi anche con sistemi tradizionali (fuochi di cottura sotto cappe collegate ad idonea canna fumaria) nel qual caso si configura come vera e propria attività di laboratorio e deve svolgersi in vano autonomo autorizzato.

La vendita di carne cotte nelle macellerie sarà dunque consentita in presenza dei requisiti igienico ambientali sopra descritti, previo nulla osta rilasciato dal Servizio Veterinario competente per territorio,

Art.26

Pre – incarto carni

Negli esercizi di cui alle tabelle merceologiche II e IV è consentito sezionare e pre-incartare con il rispetto delle norme vigenti prodotti di pronto consumo da vendersi esclusivamente nello stesso locale.

Art. 27

Disposizioni per la vendita delle uova

Le uova devono essere vendute al consumatore finale preconfezionate in contenitori di vendita sigillati all'origine. Tale norma non si applica alle uova cedute direttamente dal produttore al consumatore sul luogo di produzione, sul mercato pubblico, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione. Valgono inoltre le norme previste dalla Legge 03/05/1971, n. 419 e D.M. del 19/10/1971.

Art. 28

Disposizione per la vendita di miele

Per la vendita di miele valgono le norme previste dalla Legge 12/10/1982, n. 753 e dal D.M. 25/10/1985.

Art. 29

Disposizione per la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti

La macellazione degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini ed equini dove avviene in impianti di macellazione regolarmente autorizzati e la vendita di dette carni deve avvenire in spacci aventi i requisiti previsti dall'art. 20 del presente Regolamento. La macellazione degli animali da cortile, dei conigli, degli agnelli e della selvaggina allevata può avvenire in locali con caratteristiche di cui all'art. 11 del presente Regolamento, dovrà essere autorizzata dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario competente, che fisserà orari e modalità di macellazione.

Produzione di formaggi da parte degli allevatori.....	30
Disposizione per la vendita di latte e derivati.....	31
Vendita di alimenti per cani e gatti negli spacci.....	32
Complessi commerciali e settori multipli.....	33
Friggitorie, rosticceria e girarrosto.....	34
CAPITOLO V – Trasporto carni	
Deroga.....	35
CAPITOLO VI – Molluschi eduli lamellibranchi	
Produzione, commercio e vendita.....	36
Trasporto ed etichettatura.....	37
Direzione impianti di depurazione.....	38
Trasporto.....	39
Predisposizione registri di carico e scarico per gli impianti di depurazione..	40
Registro di carico.....	41
Registro di scarico.....	42
Impianti di depurazione come centri di raccolta.....	43
Identificazione di molluschi eduli lamellibranchi.....	44
Laboratorio dell'impianto di depurazione.....	45
Registrazione risultati analisi.....	46
Registro analisi molluschi.....	47
Registro analisi acque.....	48
Centri di raccolta.....	49
Attestazione di scorta dei prodotti destinati al consumo.....	50
Etichettatura.....	51
Commercio ambulante.....	52
Dimensioni dei registri, attestazioni di scorta ed etichette.....	53
Modalità di conservazione delle confezioni nelle collettività.....	54
Trasporto molluschi eduli.....	55
CAPITOLO VII – Lavorazione trippe e budelle	
Trasporto.....	56
Divieti.....	57

CAPITOLO VIII -Bassa macellerie

Gestione e vigilanza.....	58
Spostamento di animali per l'assegnazione alla S.M.....	59
Prezzo di vendita	60
Modalità di preparazione.....	61
Modalità di vendita.....	62
Sorveglianza sulla vendita.....	63
Modalità di pagamento.....	64
Deposito cauzione.....	65

CAPITOLO IX – Sardigna e macello contumaciale

Distruzione spoglie animali.....	66
Gestione e vigilanza sardigna – tariffe	67
Residui.....	68
Macello contumaciale.....	69
Disinfezioni.....	70

CAPITOLO X – Norme generali per i prodotti ittici ed i molluschi

eduli lamellibranchi

Esercizi di vendita per i prodotti ittici.....	71
Vendita ambulante a posto fisso.....	72
Contenitori ed imballaggi.....	73
Trasporto.....	74
Trasporto piccole quantità di prodotti ittici.....	75
Locali di smistamento e commercializzazione all'ingrosso.....	76
Congelazione dei prodotti ittici.....	77
Deposito pesce congelato.....	78
Trasporto pesce congelato.....	79
Vendita al dettaglio prodotti congelati e scongelati.....	80
Stabilimenti di lavorazione.....	81
Divieto di vendita prodotti ittici.....	82

CAPITOLO XI – Mercato all'ingrosso prodotti ittici

Vigilanza Veterinaria.....	83
-----------------------------------	-----------

Obbligo Ente gestore.....	84
Responsabilità del Veterinario e del Direttore.....	85
Lavaggio prodotti ittici.....	86
Sale sosta.....	87
Sale deposito e celle frigorifere.....	88
Divieto.....	89
Requisiti mercato.....	90
Disposizione per la vendita delle lumache.....	91
CAPITOLO XII – Vendita ambulante dei prodotti di origine animale	
Vendita ambulanti di alimenti freschi di origine animale.....	92
Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale.....	93
CAPITOLO XIII. Norme sanitarie e Vigilanza Sanitaria	
Autorizzazione sanitaria.....	94
Compiti dei Servizi di Vigilanza Veterinaria.....	95
Compiti del titolare o gestore o responsabile degli stabilimenti degli esercizi di vendita e della comunità.....	96
Norme igienico-sanitarie per il personale, il locale e gli impianti.....	97
Disinfezione.....	98

Art. 30

Produzione di formaggi da parte degli Allevatori

Gli allevatori produttori di latte che intendono produrre e commercializzare formaggio di loro produzione, devono essere autorizzati nel rispetto delle norme sottoelencate dall’Autorità Comunale, acquisito il parere del Servizio Veterinario:

- 1) l’allevamento bovino sia ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi bovina;**
- 2) l’allevamento ovino e caprino sia indenne da brucellosi;**
- 3) il veterinario ufficiale abbia accertato lo stato sanitario dell’allevamento;**
- 4) vi sia un impianto frigorifero per la conservazione del latte e del formaggio fresco di pronto consumo a temperatura non superiore a - 4 centigradi;**
- 5) la caseificazione avvenga in un locale con pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili e comunque sistemato in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia;**
- 6) vengono rispettate le norme sull’etichettatura previste dal D.P.R 18/05/1982, n. 322.**

Art.31

Disposizioni per la vendita di latte e derivati

Valgono le norme previste dalle Leggi speciali.

Art. 32

Vendita di alimenti per cani e gatti negli spacci

Gli alimenti per cani e per gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

- a) che i locali di vendita siano ritenuti idonei;**
- b) che tale vendita sia limitata alle sole conserve preparate in confezioni sigillate conservabili a temperatura ambiente;**
- c) che dette prodotti siano conformi alle norme di produzione e di commercializzazione dei mangimi quali contemplati nella Legge 15/02/1963, n. 281, modificata dalla Legge 09/03/1968, n. 399;**
- d) che nell'ambito dell'esercizio commerciale, sia per l'esposizione che per la distribuzione, sia riservato un apposito reparto o armadio o scaffale;**
- e) che l'esposizione dei prodotti nelle condizioni di cui alla lettera "b" avvenga con l'affissione di una tabella indicativa che caratterizzi, in modo chiaro ed inequivocabile, i tipi e la destinazione dei prodotti in vendita;**
- f) che analoga caratterizzazione, salve le norme di etichettatura di cui alle citate Leggi, appaia sulle confezioni in vendita;**
- g) che la vendita sia autorizzata dall'Autorità Comunale sentito il Servizio Veterinario.**

Art. 33

Complessi commerciali a settori multipli

Nell'ambito di complessi commerciali e settori multipli quali supermercati, centri commerciali, il settore adibito alla preparazione e alla vendita di carni deve essere nettamente separato dagli altri, disporre di personale ed attrezzature a sé stanti e possedere i requisiti di cui ai precedenti art. 16, 20 e 21.

Art. 34

Friggitorie, rosticcerie e girarrosto

Le friggitorie e le rosticcerie, oltre a quanto previsto, in quanto applicabile, nella normativa vigente (D.P.R. 327/1980) debbono essere attrezzate igienicamente ed essere provviste di cucine o di punti di cottura con ampia cappa dotata di aspiratori di potenza adeguata alla grandezza dei focolari stessi e con un camino di adatto tiraggio.

Dovranno inoltre essere provviste di frigoriferi od armadi frigoriferi per la conservazione separata delle carni, dei prodotti ittici e delle verdure.

Nel caso di locali di vendita promiscua, la cucina deve essere sistemata in ambiente separato. La comunicazione di questo con i primi dovrà farsi mediante porta a chiusura automatica.

I locali a vendita promiscua debbono essere provvisti di un banco-vetrinetta o di vetrinetta per il solo prodotto cotto.

Per la conservazione degli alimenti deperibili dovranno adottarsi adeguate misure di protezione e dovranno essere rispettate le norme previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980. L'installazione di girarrosti nelle macellerie è di norma vietato. Può essere consentita solo in locali attigui separati laboratori, debitamente autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario. Il locale del girarrosto dovrà essere dotato, se necessario, di idonea attrezzatura atta alla eliminazione dei fumi e degli odori senza recare disturbo all'interno ed all'esterno del laboratorio.

CAPITOLO V – TRASPORTO CARNI

Art. 35

Deroga

Il trasporto delle carni deve essere effettuato con automezzi autorizzati a norma del D.P.R. 327/80 con i requisiti ed alle temperature previste dallo stesso D.P.R.

In deroga a quanto sopra è consentito il trasporto, in ambito locale, di piccoli quantitativi di carni fresche o congelate con l'esclusione dei prodotti ittici, con automezzi privati a condizioni che le carni stesse siano trasportate in appositi contenitori per alimenti, riconosciuti idonei dal Servizio Veterinario competente per territorio, nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/90.

CAPITOLO VI – MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

Art. 36

Produzione, commercio e vendita

La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi dovranno avvenire nel rispetto delle norme dettate dalla Legge 02/05/1977, n. 192 e dei successivi decreti di applicazione. I molluschi eduli gasteropodi non sono compresi nelle normative sopra menzionate e possono essere commercializzati nel rispetto delle norme previste per gli altri prodotti ittici.

Art. 37

Trasporto ed etichettatura

A norma di quanto previsto dall'art. 8, comma quarto, nella citata Legge 192/1977 il trasporto del prodotto dovrà avvenire in imballaggi sigillati dal produttore (pescatore, allevatore) dalle zone di produzione banchi naturali, impianti di coltivazione e depositi

marini agli stabilimenti di destinazione (impianti di depurazione, centri di raccolta, industrie per la conservazione in scatola previa sterilizzazione e per la surgelazione).

Il prodotto deve essere scortato da un'apposita attestazione da rilasciarsi a cura del produttore sotto la propria responsabilità, contenenti i seguenti elementi:

- a) per i molluschi provenienti da acque di libera raccolta:
 - 1) zona acqua di provenienza;
 - 2) numero di matricola e del compartimento marittimo d'iscrizione del natante con il quale è stata effettuata la raccolta;
 - 3) specie nei molluschi eduli lamellibranchi;
 - 4) data della raccolta;
 - 5) numero e peso complessivo dei colli;
 - 6) impianto di depurazione (ovvero centro di raccolta o stabilimento per la surgelazione) di cui il prodotto è destinato.
- b) Per i prodotti provenienti dagli impianti di coltivazione od allevamento ovvero dai depositi di cui all'art. 2 della citata Legge 192/1977:
 - 1) Impianto di allevamento o di deposito con i relativi estremi di autorizzazione all'esercizio;
 - 2) specie dei molluschi eduli;
 - 3) data della raccolta;
 - 4) impianto di depurazione o stabilimento per la conservazione in scatola ovvero stabilimento per la surgelazione, cui il prodotto è destinato.

In entrambi i casi su indicati su ogni imballaggio dovrà essere apposta una etichetta di colore rosso con l'indicazione ben visibile "Molluschi eduli lamellibranchi non idonei al consumo diretto" (allegato n. 2 A).

Art. 38

Direzione impianti di depurazione

Il Direttore Responsabile dell'impianto di depurazione è tenuto a comunicare all'Unità Sanitaria Locale interessata l'accertamento di condizioni in salubrità dei molluschi che come tali facciano supporre l'inidoneità delle acque di provenienza. In questo caso si dovrà accertare se si sia trattato di sopravvenuto scadimento delle condizioni microbiologiche di quelle acque oppure di abusiva raccolta in acque precluse per ogni conseguente denuncia del pescatore Responsabile all'Autorità competente.

Art. 39

Trasporto

Il trasporto dal Centro di Raccolta agli impianti di depurazione, anche se situati fuori Regione, dovrà avvenire con l'utilizzazione di un'attestazione di scorta che dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- 1) **Nome o denominazione sociale e sede dell'impianto di depurazione o del Centro di Raccolta per il cui tramite avviene la spedizione con il relativo numero di registrazione regionale;**
- 2) **Nome o denominazione sociale e sede dell'impianto di depurazione di cui il prodotto è inviato per la prescritta depurazione con il relativo numero di Registrazione Regionale;**
- 3) **Specie e peso dei molluschi eduli trasportati;**
- 4) **Dichiarazione che i molluschi eduli trasportati, in quanto provenienti dall'impianto di coltivazione (nome e denominazione sociale) ubicato nella zona acquea...ovvero raccolti dal pescatore (numero di matricola e del compartimento marittimo d'iscrizione del natante) nella zona acquea ... si ritengono conformi alle prescrizioni vigenti.**

Ciascun blocco di dichiarazione di scorta dovrà essere preventivamente vidimato dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. Anche in questo caso il trasporto deve avvenire in imballaggi sigillati muniti di etichette color rosso con l'indicazione "Prodotto non destinato al Consumo alimentare" (allegato numero 2A).

L'apposito riscontro di ricevimento del prodotto dovrà pervenire entro dieci giorni da parte del Direttore del Centro di Depurazione di arrivo o da parte dell'U.S.L. competente per territorio.

Art. 40

Predisposizione registri di carico e scarico, per gli impianti di depurazione

I registri di carico e scarico di cui l'art.6, primo e secondo comma della Legge 192/77 dovranno essere suddivisi uno per il carico ed uno per lo scarico e costituiti da fogli fissi numerati e contrassegnati dalla lettera a) di carta antiabrasiva, recanti il nome o la ragione sociale e la sede dell'impianto di depurazione. I registri dovranno essere timbrati e firmati dal competente Funzionario del Servizio Veterinario dell'U.S.L. che, a parte, ne prenderà nota (vedi allegati nn. 3 e 4).

Art.41

Registro di carico

Il registro di carico deve essere suddiviso e sistemato in modo da consentire l'annotazione dei seguenti elementi:

- 1) **Numero della partita in arrivo;**
- 2) **Data ed ora di consegna del prodotto;**
- 3) **Determinazione del coltitolo dei molluschi afferenti all'impianto;**
- 4) **Zona acquea di provenienza ovvero centro di raccolta da cui proviene il prodotto;**
- 5) **Estremi della bolla di accompagnamento e dell'attestazione di scorta;**
- 6) **Specie dei molluschi eduli;**
- 7) **Peso lordo della partita alla consegna;**

- 8) Numero o lettera di identificazione delle vasche di depurazione in cui viene immesso il prodotto;
- 9) Osservazioni del Direttore Tecnico dell'impianto;
- 10) Estremi del verbale relativo al sopralluogo presso l'impianto effettuato a cura dell'U.S.L. competente.

Ogni vasca nella quale viene immesso il prodotto dovrà essere contrassegnata con lettera o numero ai fini dell'identificazione della partita o l'atto di appartenenza dei molluschi eduli lamellibranchi, secondo i termini fissati dall'art. 9, primo comma, punto 2 del D.M. 05/10/1978.

Art, 42

Registro di scarico

Il registro di "scarico" deve essere opportunamente suddiviso e stampato in modo da consentire l'annotazione dei seguenti elementi:

- 1) Numero o lettera di identificazione della vasca;
- 2) Specie dei molluschi;
- 3) Numero del campione prelevato in vasca per l'accertamento microbiologico rapido;
- 4) Data di estrazione della vasca;
- 5) Peso lordo del prodotto avviato alla lavorazione;
- 6) Numero del campione di molluschi decurtati per la determinazione del colititolo e la ricerca delle salmonelle;
- 7) Cali e morie;
- 8) Data di confezionamento;
- 9) Identificazione della partita a mezzo dei numeri progressivi delle etichette utilizzate;
- 10) Numero dell'attestazione di scorta di cui all'art. 9 della Legge 192/77;
- 11) Osservazioni del Responsabile dell'impianto;
- 12) Estremi del verbale relativo all'eventuale sopralluogo effettuato presso l'impianto a cura dell'Autorità Sanitaria Locale.

Art. 43

Impianti di depurazione come centri di raccolta

I reparti dei centri di depurazione che fungono da centri di raccolta per le sole operazioni di cernita, lavaggio e confezionamento, da essi svolta, sono tenuti ad utilizzare un registro di carico e scarico analogo a quello previsto per i centri di raccolta di cui all'art. 49 del presente Regolamento.

Art. 44

Identificazioni molluschi eduli lamellibranchi

Le prime pagine non numerate dei registri di carico (allegato n. 3), in ogni caso debitamente datate e vidimate dall'Autorità Sanitaria competente devono essere altresì riservate alle seguenti indicazioni;

- 1) Sigle che identificano i diversi pescatori-fornitori dell'impianto;
- 2) Sigle che identificano le diverse possibili origini dei molluschi afferenti all'impianto di depurazione od al centro di raccolta (PA, PB, PC e CR);
- 3) Sigle che identificano le diverse specie di molluschi eduli trattate dall'impianto o dal centro di raccolta (allegato n. 5);
- 4) Sigle che identificano le destinazioni del prodotto (C= consumo; D= impianti di depurazione; I= industria).

Art. 45

Laboratorio dell'impianto di depurazione

Il laboratorio obbligatoriamente annesso agli impianti di depurazione dovrà essere dotato delle attrezzature indispensabili all'esecuzione dei seguenti accertamenti microbiologici: ricerca del E. coli e delle salmonelle nei molluschi eduli lamellibranchi; ricerca degli enterococchi e dei clostridi solfito riduttori nelle acque di processo. Le attrezzature devono inoltre essere idonee al riscontro dei requisiti fisico-chimici delle acque di processo medesimo (temperatura, concentrazione di ossigeno, salinità, pH) nonché al controllo delle stesse dei valori residui degli agenti chimici usati per la disinfezione. L'attrezzatura del laboratorio è necessaria per l'effettuazione di tutti quei controlli direttamente od indirettamente previsti dalla Legge, che riguardino in particolare:

- a) Il riscontro dell'effettiva provenienza del prodotto, con specifico riguardo a quello di libera raccolta, da acque "approvate" o "condizionate".

Rientra in tal senso nei compiti previsti del direttore responsabile di tali impianti di effettuare controlli sistematici su campioni di tutte le partite afferenti agli impianti di depurazione, secondo criteri che, nell'arco massimo di venti giorni, tutte le provenienze, ivi comprese quelle da banchi naturali risultino controllate.

Il laboratorio dovrà inoltre effettuare:

- a) Il controllo dell'avvenuta disinfezione delle acque di processo prima dell'immissione nelle vasche;
- b) Il riscontro dell'efficacia del processo depurativo attraverso la metodica analitica rapida;
- c) Il controllo sistematico della salubrità dei molluschi sotto il profilo microbiologico a conclusione del trattamento depurativo.

Art. 46

Registrazione risultati analisi

I risultati degli esami effettuati devono essere riportati in apposito registro (vedi allegato n. 6).

Art. 47

Registro analisi molluschi

Il registro delle analisi dei molluschi dovrà prevedere le seguenti annotazioni:

- a) Determinazione del colititolo e ricerca delle salmonelle su campioni di molluschi prelevati in arrivo, in conformità a quanto precedentemente indicato in ordine ai criteri di individuazione delle provenienze del prodotto;**
- b) Accertamento microbiologico rapido sui molluschi in fase di risanamento diretto ad accertare l'efficacia del processo depurativo;**
- c) Determinazione del colititolo e ricerca delle salmonelle nei molluschi depurati, al fine di garantire la salubrità del prodotto destinato al consumo;**
- d) Osservazioni del responsabile dell'impianto su eventuali carenze o anomalie eventualmente riscontrate nelle diverse fasi di trattamento del prodotto, dall'arrivo alla spedizione o trasporto;**
- e) Estremi dell'eventuale verbale relativo ai prescritti sopralluoghi e controlli a cura dell'U.S.L.**

Art.48

Registro analisi acque

Sul registro (vedi allegato n.7) delle analisi delle acque di processo dovranno essere annotati i dati seguenti:

- a) Controllo microbiologico delle acque, da effettuarsi sia prima dell'immissione nelle vasche di riserva sia all'uscita delle medesime, ovvero prima e dopo il trattamento di disinfezione rispettivamente mediante:**
 - Determinazione del colititolo;**
 - Ricerca di E. Coli, enterococchi e clostridi solfito-riduttori;**
- b) Controlli chimico-fisici da effettuare;**
 - Prima dell'emissione delle vasche di depurazione (determinazione dei residui dei disinfettanti impiegati; determinazione della temperatura, della concentrazione di ossigeno, della salinità e del pH);**
 - All'uscita delle vasche di depurazione (determinazione della concentrazione di ossigeno);**
- c) Eventuale osservazione dei responsabili dell'impianto;**
- d) Estremi del verbale relativo ai prescritti sopralluoghi e controlli da parte dell'U.S.L.**

Il controllo microbiologico delle acque a cura del laboratorio annesso agli impianti di depurazione deve essere effettuato secondo i seguenti criteri:

- 1) Nel caso di acque captate in zone marine classificate come “approvate”, a mezzo di accertamenti giornalieri limitati alle acque già sottoposte a disinfezione:
- 2) Nel caso di acque captate in zone classificate come “condizionate”, in aggiunta al controllo giornaliero anzidetto, anche a mezzo di determinazione bisettimanale del colititolo dell’acqua prima della immissione delle vasche di riserva:
- 3) Nel caso di captazione in falda profonda, fermo restando il predetto controllo giornaliero, va effettuato analogo, quotidiano controllo prima dell’immissione nelle vasche di riserva (prima della disinfezione).

Art. 49

Centri di raccolta

I centri di raccolta devono avere, a norma dell’articolo 6, comma II, della Legge 192/1977, un registro di carico e scarico (vedi allegato n.8) che dovrà consentire la necessaria annotazione dei seguenti elementi:

- 1) Numero della pratica di arrivo;
- 2) Data ed ora di consegna;
- 3) Provenienza;
- 4) Estremi dei documenti di accompagnamento;
- 5) Specie dei molluschi;
- 6) Peso lordo in entrata;
- 7) Cali e morie;
- 8) Peso netto del prodotto confezionato;
- 9) Identificazione della partita (etichette utilizzate da numero – a numero -);
- 10) Numero e data dell’attestazione di scorta;
- 11) Destinazione;
- 12) Peso del prodotto reso dal mercato o distretto;
- 13) Eventuali osservazioni del responsabile del centro di raccolta;
- 14) Numero del campione prelevato nel sopralluogo presso il centro di raccolta a cura dell’Autorità Sanitaria competente.

Art. 50

Attestazione di scorta dei prodotti destinati al consumo

I molluschi eduli lamellibranchi confezionati e prodotti per il consumo alimentare, durante il trasporto, devono essere scortati da un’attestazione divisa in due parti (vedi allegato n.9). La prima destinata a scortare l’intera partita – oltre ad essere contrassegnata dalla serie (numero di codice fiscale e partita IVA), deve riportare un numero progressivo specificatamente riferito a ciascuna partita per cui è rilasciata. La stessa attestazione, in applicazione del richiamato art.9 della Legge n. 192/1977, deve riportare anche il nome e la denominazione sociale, la sede ed il numero di registrazione con gli estremi del Decreto di Autorizzazione Regionale dell’impianto di depurazione o del centro di raccolta, gli estremi del destinatario, nonché la specie del prodotto, le provenienze, il numero dei colli ed il peso complessivo. La corrispondenza delle sigle adottate per la menzione delle provenienze viene indicata in calce.

La seconda parte dell'attestazione è invece costituito da una serie di cedolini a frattura prestabilita (in numero ovviamente commisurato alle esigenze distributive), destinati a scortare i singoli contingenti che risulteranno dal successivo frazionamento della partita.

Art. 51

Etichettatura

Le norme previste all'art. 7 della Legge n.192/1977 dovranno essere integrate a norma di quanto previsto dalla Legge 05/08/1981, n. 441 (vendita a peso netto delle merci) e del relativo D.P.R. 18/05/1982, n. 322.

Le etichette devono inoltre essere di colore verde e recepire le disposizioni previste all'art. 10 del citato D.P.R. 322/82 con la menzione della prescritta temperatura di conservazione (+ 6 gradi centigradi) (vedi allegato n. 2 n.A.).

Art. 52

Commercio ambulante

A norma di quanto previsto dal quarto comma dell'art. 9 della Legge 192/1977 è vietata la vendita ambulante in forma girovaga senza posto fisso prevista dall'art.1, secondo comma, lettera b) della Legge 19/05/1976, n.398.

È invece consentita la vendita ambulante "a posto fisso o assegnato a turno" su suolo pubblico ed aree pubbliche ed attrezzate purché siano assicurate garanzie di vigilanza, di manipolazione e smercio del prodotto implicitamente considerate essenziali dall'art.9 della Legge n. 192/1977.

Anche in questo caso dovrà comunque essere assicurata la temperatura di conservazione nell'entità e con le modalità previste dalla normativa vigente (+ 6 gradi centigradi).

Art.53

Dimensioni dei registri, attestazioni di scorta ed etichette

I registri di carico e scarico (ivi compresi quelli delle analisi dei molluschi e delle acque), l'attestazione di scorta e le etichette dovranno preferibilmente avere le seguenti dimensioni:

registri: larghezza cm. 40 – altezza cm.30

attestazioni di scorta: larghezza cm 30 – altezza cm. 40

etichette: larghezza cm. 10 – altezza cm. 8

Art.54

Modalità di conservazione delle confezioni nelle collettività

L'apertura delle confezioni sigillate nei locali ristorazione, mense, ecc., dovrà avvenire con l'obbligo della conservazione delle confezioni stesse, delle relative etichette e degli eventuali

certificati sanitaria di scorta fino ad esaurimento del prodotto, in modo da consentire un facile controllo sulla provenienza dei molluschi da parte degli organi di vigilanza.

Art. 55

Trasporti molluschi eduli

I molluschi eduli, compresi i canestrelli e le capesante devono essere mantenuti, dal momento di confezionamento, fino a quello di distribuzione e vendita ad una temperatura di refrigerazione non superiore a + 6 gradi centigradi.

Il valore massimo di temperatura su indicato non è vincolante per i molluschi eduli lamellibranchi caricati sui mezzi di trasporto presso gli impianti di depurazione o presso i centri di raccolta e confezionamento che non abbiano in partenza, per motivi tecnici, la temperatura prevista per percorsi di durata non superiore alle due ore.

CAPITOLO VII – LAVORAZIONE TRIPPE E BUDELLE

Art. 56

Trasporto

Il trasporto delle trippe e delle budelle fresche da lavorare dai macelli agli stabilimenti di lavorazione industriale deve effettuarsi con automezzi ermeticamente chiuse, preferibilmente refrigerati e costruiti in modo da impedire il colio dei liquidi. Il trasporto degli intestini salati o pronte per la salatura deve effettuarsi in idonei contenitori per alimenti dotati di coperchio.

Le trippe pronte per il consumo debbono essere trasportate dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita ai depositi e laboratori secondo le norme previste dal D.P.R. 327/1980.

Art. 57

Divieti

È vietata l'esposizione di vesciche e di altri visceri di animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione di cui gli art. precedenti.

CAPITOLO VIII – BASSA MACELLERIA

Art. 58

Gestione e vigilanza

La bassa macelleria è esercitata dal Comune che si avvale del Veterinario Ufficiale incaricato. Nello spaccio dove avviene la vendita delle carni di bassa macelleria deve essere sempre curata la massima pulizia; la vendita di tali carni deve effettuarsi con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche.

I requisiti dello spaccio di vendita delle carni di bassa macelleria sono quelli previsti dall'art. 21 del presente Regolamento.

Art. 59

Spostamento di animali per l'assegnazione alla bassa macelleria

Tutti gli animali del territorio comunale morti o macellati d'urgenza devono essere visitati, prima di spostarli, da parte di un veterinario ufficiale, il quale giudicherà se sia il caso di farli trasportare nel macello comunale per stabilire la successiva destinazione facendoli scortare da apposita certificazione (allegato n. 1).

Alla bassa macelleria devono essere assegnate le carni per le quali tale assegnazione è prevista dal Regolamento per la Vigilanza Sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928, n. 3228.

Per ogni assegnazione alla bassa macelleria il Veterinario Incaricato, del Servizio dovrà compilare un apposito verbale.

Art.60

Prezzo di vendita

Il prezzo delle carni destinate alla bassa macelleria deve essere stabilito dal Sindaco su proposta del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Il prezzo deve essere determinato in base al reale valore economico e deve rappresentare un equo compenso per l'allevatore; tale prezzo può anche superare il 50% del valore delle carni destinate a libero consumo.

Art. 61

Modalità di preparazione

La pesatura delle carni da porsi in vendita sarà effettuata dall'incaricato alla vendita alla presenza di un addetto ufficiale alla Vigilanza.

Avrà diritto di presenziare alla pesatura anche il proprietario dell'animale da porsi in vendita.

Qualora la vendita avvenga con più di un giorno di ritardo rispetto a quello di assegnazione, la carne e le frattaglie saranno ripesate, per regolarità, prima dell'inizio della vendita con le norme predette.

L'incaricato è direttamente responsabile della regolarità funzionale e contabile dello spaccio di bassa macelleria.

Egli dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che gli saranno impartite dai competenti Organi Comunali e dell'Unità Sanitaria Locale.

L'operazione di facchinaggio, tagli, vendita e cassa saranno svolte dall'incaricato che le detrarrà dalla somma totale di spettanza del proprietario dell'animale motivandole con le rispettive ricevute dei pagamenti fatti.

Per tutte le operazioni e prestazioni che gli competono, l'incaricato alla vendita avrà diritto ad un compenso nella misura che verrà stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Art. 62

Modalità di vendita

Nella vendita delle predette carni dovrà essere sempre indicato “da non usarsi se non cotte”; dovrà altresì essere esposto al pubblico un cartello indicante la specie, la quantità complessiva delle carni messe in vendita, la quantità assegnabile a ciascun acquirente, il prezzo per chilogrammo e l'eventuale trattamento subito dalle carni.

Qualora le esigenze locali lo richiedano, la vendita delle carni di bassa macelleria deve essere resa pubblica il giorno innanzi mediante l'affissione di manifesti nel centro urbano e periferia.

Art. 63

Sorveglianza sulla vendita

Le carni di bassa macelleria devono essere vendute nel modo più sollecito possibile sotto la diretta sorveglianza di un vigile veterinario o di un vigile comunale od altro incaricato. È proibita la vendita di dette carni a macellai, salumieri, albergatori, gestori di pensioni, mense, comunità, trattorie, cucine aziendali ed ospedali e chiunque altro possa mettere in commercio direttamente o altrimenti preparata.

L'addetto alla vigilanza, se del caso, provvederà alla compilazione di un elenco degli acquirenti.

Per esigenze locali potrà effettuarsi anche la vendita di carni in porzioni preincartata.

Art. 64

Modalità di pagamento

Entro otto giorni dal termine della vendita degli animali verrà corrisposto, secondo le modalità stabilite dal competente ufficio comunale, il relativo importo al proprietario o agli aventi diritto.

Art. 65

Deposito cauzionale

Per garanzia contro eventuali inadempienze od insolvibilità, il Comune potrà richiedere all'incaricato della vendita un deposito cauzionale.

CAPITOLO IX – SARDINIA E MACELLO CONTUMACIALE

Art. 66

Distruzione spoglie animali

Le spoglie di animali morti o macellati d'urgenza che, a giudizio del Veterinario Ufficiale, non risultano idonee neppure all'uso zootecnico o all'alimentazione animale, devono essere distrutti. La distruzione deve essere effettuata secondo le modalità di cui alle istruzioni del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 08/02/1954, n.320 e comunque, secondo tecniche appropriate.

Art.67

Gestione e vigilanza sardigna – tariffe

La sardigna è, di regola gestita dal Comune sotto la vigilanza sanitaria del Veterinario Ufficiale.

Nella sardigna vengono distrutte, se possibile, tutte le carcasse, o parti di esse, di animali di qualsiasi specie presenti nel territorio del Comune o dell'U.S.L. o delle UU.SS.LL. convenzionate, nonché le carni visceri od altri alimenti di origine animale ritenute non idonee all'alimentazione.

Le operazioni connesse alla distruzione ed i relativi oneri economici, nel caso di animali abbattuti in applicazione di norme di Polizia Veterinaria o di animali morti per malattie infettive o infestive, sono da iscriversi all'U.S.L. competente per territorio.

Nel caso, invece, di animali morti in allevamento per caso fortuito o altra causa, diversa comunque da quanto sopra indicato, compete agli stessi proprietari sostenere gli oneri relativi alla distruzione.

Per la distruzione di carni, visceri ed altri prodotti alimentari di origine animale, o non idonei al consumo, gli oneri relativi sono da attribuire al proprietario o detentore. Per le spoglie di animali rinvenute sul territorio (cani, gatti ed altri animali) l'onere per la raccolta e la distruzione delle stesse, qualora non sia possibile risalire al proprietario, spettano al Comune competente per territorio.

Art.68

Residui

I residui della sterilizzazione provenienti dalla sardigna verranno utilizzati secondo i dettami della migliore tecnica igienistica.

Art.69

Macello contumaciale

Nel macello contumaciale vengono abbattuti animali malati o sospetti di malattie infettive o contagiose e vengono effettuate le autopsie degli animali morti. Detti esami devono avvenire con il pieno rispetto di tutte quelle misure cautelative ed atte ad impedire eventuali trasmissioni di malattie al personale.

Art.70

Disinfezioni

La disinfezione della sardigna e del macello contumaciale devono avvenire di volta in volta conformemente alle istruzioni impartite dal Veterinario Ufficiale.

CAPITOLO X-NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI ED I MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

Art.71

Esercizi di vendita dei prodotti ittici

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) Essere ben areati e sufficientemente spaziosi;**
- 2) Avere le pareti fino all'altezza di almeno due metri lavabili e disinfettabili ed il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone. Gli angoli e gli spigoli devono essere arrotondati;**
- 3) Essere dotati di idoneo impianto frigorifero per la conservazione del pesce fresco a temperatura non superiore a + 4 grado centigradi e di un lavandino con erogazione di acqua potabile a comando non manuale, con distributore di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrico o con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;**
- 4) Il banco di esposizione e di vendita preferibilmente dotato di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a + 4 gradi centigradi. Qualora il banco di vendita non sia dotato d'impianto refrigerante il pesce dovrà essere esposto frammisto a ghiaccio ottenuto da acqua potabile nella proporzione di kg. 2 di pesce ed uno di ghiaccio;**
- 5) Il suddetto banco dovrà comunque essere di materiale impermeabile e lavabile con inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio, nonché protetto verso il pubblico.**
- 6) Un locale con idoneo spazio nel quale possa essere collocata una vasca di dimensioni tali da immergervi contenitori onde consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli;**
- 7) Gli esercizi adibiti alla vendita al dettaglio dei prodotti ittici e le relative attrezzature devono essere sottoposti a pulizia, lavaggio e disinfezione con frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli.**

Art.72

Vendita ambulante a posto fisso

È consentita la vendita ambulante dei prodotti ittici freschi esclusivamente a posto fisso alle seguenti condizioni:

- 1) Che avvenga su area con fondo lavabile e lontana da correnti di traffico, dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico e possibilità di collegamento e con la rete elettrica per i singoli punti di vendita;
- 2) Il banco di vendita, opportunamente protetto dagli agenti atmosferici e dal pubblico sia costruito in materiale lavabile e disinfettabile e con pendenza tale da consentire un facile deflusso delle acque di fusione del ghiaccio verso un idoneo contenitore o direttamente nella fognatura;
- 3) Il mezzo di trasporto del pesce dovrà essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria e qualora le caratteristiche costruttive lo consentono, può essere utilizzato anche come banco di esposizione e vendita nel rispetto delle norme previste al precedente punto 2);
- 4) I prodotti ittici dovranno essere sempre mantenuti frammisti a ghiaccio nella proporzione di kg.2 di pesce e kg.1 d ghiaccio.

È vietata la vendita di prodotti ittici in forma ambulante itinerante.

Art.73

Contenitori ed imballaggi

- a) Gli imballaggi e i contenitori in legno devono essere considerati a perdere. Potranno comunque essere utilizzati per il trasporto di prodotti ittici di scarto destinati a scopi industriali non alimentari.
- b) Gli imballaggi ed i contenitori da usarsi più volte per il condizionamento del pesce sul peschereccio, per il trasporto, per la conservazione nei mercati all'ingrosso e di consumo e nei locali di deposito, nonché per l'esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio, dovranno essere costruiti con materiale resistenti alla sollecitazione dinamica, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.
Dovranno inoltre essere costruiti in materiale idoneo per alimenti in base alla normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione ed abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.

Art. 74

Trasporto

I mezzi adibiti al trasporto di prodotti ittici freschi destinati all'alimentazione umana devono essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 44 del D.P.R. 26/03/1980, n. 327, ed avere i requisiti previsti dall'art. 49 dello stesso Decreto.

La temperatura dei prodotti ittici, durante il trasporto, deve essere quella prevista all'allegato C del già citato Decreto. I mezzi di trasporto, prima e dopo dell'uso, devono essere accuratamente lavati disinfettati ed abbondantemente risciacquati con acqua potabile. Quando vengono impiegati i mezzi di trasporto isotermitici i prodotti devono essere frammisti a ghiaccio nella proporzione di kg.2 di pesce e kg.1 di ghiaccio.

Art. 75

Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici

Il trasporto dei prodotti ittici deve essere effettuato con automezzi autorizzati, a norma del D.P.R. 327/1980 con i requisiti ed alle temperature previste dallo stesso D.P.R. non sono ammesse deroghe né per piccoli quantitativi né per trasporti in ambito locale.

Art. 76

Locali di smistamento e commercializzazione all'ingrosso

I locali di smistamento sono considerati depositi, per cui dovranno essere autorizzati dal Sindaco sentito il Servizio Veterinario dell'U.S.L. Dovranno avere i seguenti requisiti: le pareti ed il pavimento devono essere raccordati fra loro con angoli arrotondati; le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile, lavabili e disinfettabile fino all'altezza di 2 mt.

Devono inoltre essere provvisti di impianto per la fornitura di acqua potabile ed il pavimento deve avere inclinazione sufficiente a far defluire le acque di lavaggio verso idonei chiusini a sifoni.

Nel locale deve inoltre essere installato un lavandino con erogazione a comando non manuale, con distributore di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso. Il personale deve poter disporre di idonei servizi igienici.

I locali di smistamento devono essere dotati di idonee celle frigorifere.

Art.77

Congelazione dei prodotti ittici

Le ditte che intendono praticare la congelazione devono chiedere apposita autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 25 del D.P.R. 327/1980 al Sindaco, che la concede qualora gli accertamenti effettuati dal Servizio Veterinario accertino l'esistenza di attrezzature idonee tali da consentire il congelamento in tunnel a temperature non superiori a – 45 gradi centigradi. Il congelamento potrà avvenire esclusivamente su prodotti di perfetta freschezza che dovrà essere accertata dal Servizio Veterinario che dovrà anche vigilare sulle operazioni di congelamento. La conservazione dei prodotti ittici congelati dovrà avvenire ad una temperatura non superiore a – 18 gradi centigradi.

Il tunnel di congelamento e le celle di conservazione dovranno essere dotati di attrezzature idonee ad accertare dall'esterno la temperatura interna.

Qualora i suddetti prodotti vengano presentati in imballaggi e confezioni il materiale di dette confezioni dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni relative ai contenitori per alimenti.

Le confezioni dovranno inoltre portare a caratteri leggibili ed indelebili le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, relativo alle norme sulla etichettatura.

Art. 78

Deposito pesce congelato

Le celle degli impianti frigoriferi destinate alla conservazione del pesce congelato devono essere dotati degli stessi requisiti igienici prescritti per i locali di deposito del pesce fresco. In esse deve essere assicurata una temperatura non superiore a – 18 gradi centigradi.

L'umidità relativa deve essere di circa l'85% e la circolazione dell'area deve essere adeguatamente assicurata.

La temperatura sarà controllata mediante termografici ed i relativi grafici devono essere conservati per almeno un mese.

Il pesce intero sviscerato e non decapitato potrà essere immagazzinato alla rinfusa adottando gli accorgimenti necessari per evitare ogni inquinamento e per assicurare la circolazione dell'aria e la continua uniforme azione del freddo.

Quello confezionato od in trance dovrà essere depositato in idonei contenitori.

Art. 79

Trasporto di pesce congelato

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980 ed i prodotti dovranno essere mantenuti costantemente alla temperatura di -18 gradi centigradi, come previsto dall'allegato C) del D.P.R.327/1980 e successive modificazioni. La catena del freddo dovrà essere continua dal momento del congelamento a quello del deposito nei frigoriferi degli esercizi di vendita o di somministrazione e consumo.

Art. 80

Vendita al dettaglio prodotti congelati e scongelati

La vendita al dettaglio dei prodotti congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione avverrà in frigoriferi con temperatura a – 18 gradi centigradi.

La vendita dei prodotti deve essere effettuata allo stato di congelamento prelevandoli direttamente dal frigorifero di conservazione. La mostra per l'esposizione potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicura una temperatura a – 18 gradi centigradi.

Qualora l'esercizio di vendita sia dotato di idoneo frigorifero di esposizione e vendita a zero gradi centigradi può essere consentito il scongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a + 4 gradi centigradi e la loro esposizione per la vendita in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti scongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "Pesce scongelato".

È proibita la vendita ambulante itinerante dei prodotti della pesca congelati e scongelati. La vendita ambulante a posto fisso è consentita per i prodotti congelati e scongelati alle

condizioni previste dall'art. 72 del presente Regolamento purché siano garantite le temperature rispettivamente di – 18 e + 4 gradi centigradi.

È vietato il ricongelamento dei prodotti ittici scongelati.

Art.81

Stabilimenti di lavorazione

Gli stabilimenti adibiti a lavorazione dei prodotti della pesca, destinati ad uso alimentare, dovranno essere autorizzati dal Sindaco e dovranno avere i requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

La loro attivazione dovrà inoltre avvenire nel rispetto delle prescrizioni previste dal presente Regolamento e dai Regolamenti Comunali di igiene ed edilizia.

La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e degli eventuali relativi oneri sono a carico degli interessati.

I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti ittici destinati alla congelazione devono possedere i requisiti già previsti per i locali di deposito e commercializzazione.

In essi deve essere mantenuta una temperatura idonea alla conservazione del prodotto.

L'impianto frigorifero deve essere dotato di idoneo tunnel di congelamento a – 45 gradi centigradi e le celle di conservazione dei prodotti allo stato fresco prima della lavorazione e di quelli congelati rispettivamente alle temperature di zero gradi e + 18 gradi centigradi.

Art. 82

Divieto di vendita prodotti ittici

È vietata la vendita di pesci e prodotti ittici in genere:

- 1) Pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con materie esplosive o con prodotto e/o mezzo illegale o nocivo;
- 2) Imbrattati da alghe, terra, sabbia o fango, pescati in acque inquinate od in vicinanza di sbocchi di fogne;
- 3) Velenosi o comunque tossici, e pesci interessati da qualsiasi forma patologica;
- 4) In stato di alterazione e comunque nocivi o trattati in modo da mascherare persistente stato di alterazione;
- 5) Colorati artificialmente con coloranti non autorizzati o autorizzati, ma senza il rispetto delle dosi prescritte e senza le indicazioni del colorante usato;
- 6) Addizionali con additivi chimici vietati;
- 7) Contenenti residui di prodotti tossici per l'uomo;
- 8) Non conformi alle misure prescritte alla normativa nazionale o locale, o pescati in periodo di divieto.

CAPITOLO XI – MERCATO ALL'INGROSSO DEI PRODOTTI ITTICI

Art. 83

Vigilanza Veterinaria

A norme di quanto previsto all'art. 10 del Regolamento Regionale tipo per i mercati all'ingrosso dei prodotti della pesca presso il mercato ittico deve essere istituito un servizio di Vigilanza Sanitaria e di controllo sulle specie dei prodotti della pesca, al quale è preposto un Veterinario particolarmente esperto nella materia, dipendente dell'U.S.L.

Art. 84

Obbligo Ente Gestore

L'Ente Gestore pone a disposizione del Servizio di Vigilanza Sanitaria i locali necessari allo svolgimento delle sue funzioni.

Art. 85

Responsabilità del Veterinario e del Direttore

Il Veterinario è responsabile di tutti gli aspetti igienico-sanitario dei prodotti ittici, delle attrezzature e dei locali necessari alle varie fasi della loro commercializzazione dal momento del loro afflusso nell'ambito del mercato intendendo per ambito del mercato anche la zona di scarico del pesce dalle barche dei pescatori fino al carico sugli automezzi adibiti al loro trasporto.

Il Direttore del mercato è responsabile dell'esecuzione di tutte le disposizioni sanitarie impartite dal Servizio di Vigilanza Veterinaria.

Art. 86

Lavaggio prodotti ittici

Il lavaggio del pesce sulle imbarcazioni deve essere effettuato al largo. È comunque vietato l'uso dell'acqua del bacino di attracco.

Il lavaggio del pescato potrà avvenire anche nell'ambito del mercato in zona consentita dall'Ente Gestore, ma utilizzando esclusivamente acqua di mare in possesso dei requisiti previsti per le acque "approvate" dal D.M. 27/04/1978 per la classificazione delle acque destinate alla molluschicoltura.

Art. 87

Sana sosta

Il mercato deve essere dotato di una sala di prevendita per la sosta, la preparazione e la successiva introduzione alla sala d'asta.

Art. 88

Sala deposito e celle frigorifere

Dalla sala d'asta le cassette del pesce venduto sono sistemate nella sala per il deposito del pesce in attesa della partenza o della introduzione nelle celle frigorifere delle quali il mercato deve essere dotato in via obbligatoria.

Art. 89

Divieto

Per motivi di carattere igienico è vietato rimescolare il pesce nelle cassette, fatta eccezione per l'evidenziazione fatta dal personale e per il Veterinario in servizio.

Art. 90

Requisiti mercato

Il mercato deve essere dotato di acqua salata in possesso dei requisiti previsti dal già citato D.M. 27/04/1978 per le acque "approvate" con pesce in banchina, nella sala di prevendita ed all'esterno.

Art. 91

Disposizione per la vendita delle lumache

Le lumache devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti o idonei contenitori.

Qualora vengano vendute sfuse la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili.

CAPITOLO XII

VENDITA AMBULANTE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 92

Vendita ambulante di alimenti freschi di origine animale

È vietata la vendita ambulante di carni fresche o comunque trattate con il freddo.

In deroga a quanto sopra, si consente la vendita delle carni in strutture a posto fisso (in chiosco od in posto assegnato), a condizione che la struttura si disloca in area con fondo lavabile, lontana da correnti di traffico ed attrezzata per la raccolta dei rifiuti solidi.

La struttura di vendita deve avere tutte le superfici interne (pareti, pavimenti, piani di lavoro e di vendita, suppellettili) lavabili e disinfettabili; deve essere collegata con la rete elettrica o in alternativa, possedere un adeguato generatore di corrente; deve essere collegata con la fognatura o, in alternativa, scaricare le acque in un contenitore a tenuta; deve essere collegata con la rete idrica o, in alternativa, possedere un adeguato contenitore per l'acqua potabile.

Deve inoltre essere dotata:

- a) Di lavello in acciaio inox con erogatore di acqua potabile calda, distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani da cestinare dopo l'uso;**
- b) Di banco di vendita refrigerato opportunamente protetto dagli agenti atmosferici e dal pubblico;**
- c) Di cella ad armadio frigorifero di dimensioni adeguate;**
- d) Di pattumiera chiusa.**

La struttura di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Art. 92/bis

Vendita ambulante di salumi e latticini

È consentita e si applicano le stesse disposizioni dell'art. 92.

Art. 93

Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale

È consentita esclusivamente in strutture a posto fisso (in chiosco od apposti automezzi a posto assegnato) la cottura e la conseguente somministrazione soltanto di preparazioni carnee e prodotti ittici, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

- 1) Le carni e le preparazioni carnee provengono da laboratori autorizzati dal Sindaco, sentiti i competenti servizi sanitari dell'U.S.L.;**
- 2) Le strutture siano dislocate in un'area a fondo lavabile, lontana da correnti di traffico dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico, con possibilità di collegamento con la rete elettrica per i singoli punti di somministrazioni, nonché attrezzata per la raccolta dei rifiuti solidi;**
- 3) Tutte le superfici interne (pareti, pavimenti, piani di lavoro e di vendita, suppellettili) devono essere lavabili e disinfettabili;**
- 4) Nelle strutture di cottura e somministrazione deve esservi la possibilità di acqua corrente potabile adeguata al tipo ed alla quantità di alimenti trattati;**
- 5) Le acque di scarico, ove non convogliate direttamente in fogna, devono essere raccolte in una vasca di adeguata capacità;**
- 6) Deve esservi un lavello in acciaio inox, con asciugamani a perdere e distributore di sapone;**

- 7) Deve esservi un frigorifero che mantenga una temperatura di almeno + 4 gradi centigradi, nel caso si trattino alimenti deperibili;
- 8) I banchi di vendita devono essere protetti verso il pubblico ed essere in grado di mantenere la temperatura di cui all'art. 31 del D.P.R. 327/1980;
- 9) Le attrezzature di cottura devono essere dotate di cappa aspirante con filtro;
- 10) Devono esservi utensili riconosciuti idonei dai Servizi Veterinari;
- 11) Devono esservi idonei contenitori per i rifiuti solidi e liquidi.

È vietato mantenere i cibi cotti oltre il tempo ragionevolmente necessario per il consumo immediato.

CAPITOLO XIII – NORME SANITARIE E VIGILANZA VETERINARIA

Art. 94

Autorizzazione sanitaria

Tutti gli impianti di produzione, deposito, lavorazione, confezionamento, commercializzazione e vendita di prodotti di origine animale devono essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria che verrà rilasciata, secondo le norme previste dal R.D. 20/12/1998, n. 3298, e dal D.P.R. 327/1980, previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari da parte del Servizio Veterinario dell'U.S.L. La predetta autorizzazione potrà essere revocata in qualunque momento per cause igienico – sanitarie.

Art. 95

Compiti dei Servizi di Vigilanza Veterinaria

Il Servizio di Vigilanza Veterinaria, oltre a controllare il rispetto delle norme vigenti in materia, si assicura in particolare che:

- a) Negli spacci di vendita agli alimenti di origine animale vengano venduti in perfetto stato di conservazione e nel rispetto delle norme vigenti in materia;
- b) Gli attrezzi e gli utensili usati per la preparazione delle carni siano mantenuti in condizioni di perfetta efficienza e pulizia, scrupolosamente risciacquati;
- c) Tutti i locali siano tenuti costantemente in ordine nel pieno rispetto delle norme igieniche;
- d) Sia effettuata la lotta contro insetti, roditori ed altri animali nocivi.

L'ispezione e la vigilanza sulla produzione, lavorazione, trasporto e commercializzazione dei prodotti di origine animale è di esclusiva competenza del Servizio Veterinario.

La Vigilanza sulle mense, ristoranti, trattorie, rosticcerie ed esercizi in possesso della tabella merceologica I di cui al D.M. 30/08/1971 nei supermercati con esclusione dei reparti destinati alla vendita delle carni e di prodotti di origine animale, viene effettuata in accordo con il servizio di Igiene Pubblica con integrazioni e coordinamento in sede locale per evitare sovrapposizioni e lacune nei controlli dovuti alle diverse competenze.

I predetti servizi segnaleranno reciprocamente le eventuali infrazioni riscontrate per i relativi provvedimenti di competenza.

Art. 96

Compiti del Titolare o Gestore o Responsabile degli stabilimenti, degli esercizi di vendita e delle comunità

Il Titolare o Gestore o Responsabile degli impianti su indicati, come di qualsiasi deposito, mensa, ristorante ecc., qualora dovesse riscontrare, a carico di prodotti di origine animale, alterazioni di dubbia interpretazione circa la idoneità al consumo, deve tempestivamente avvisare il Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio, che provvederà per gli opportuni provvedimenti. In attesa del sopralluogo del Servizio Veterinario, il prodotto alimentare in questione deve essere ritirato, se posto in vendita, e collocato in apposito contenitore o reparto su cui deve essere posto un cartello con la scritta: "ALIMENTO NON IN VENDITA ED IN ATTESA DI GIUDIZIO VETERINARIO".

Art. 97

Norme igienico – sanitarie per il personale, i locali e gli impianti

Gli impianti di macellazione, lavorazione, deposito ed i punti vendita e somministrazione di alimenti di origine animale, nonché le relative attrezzature devono essere conformi ai requisiti igienico – edilizi e di Medicina del Lavoro prevista la normativa vigente.

Tutti i suddetti impianti devono essere autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. di competenza. Nei suddetti impianti il personale destinato anche temporaneamente ed occasionalmente a venire in contatto diretto od in indiretto con gli alimenti deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980.

Nei casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale di cui al comma precedente valgono le disposizioni di cui all'art. 41 del D.P.R. 327/1980.

Nei locali indicati al presente articolo è vietato fumare.

In detti locali è, altresì, vietato l'accesso di animali.

Per l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale addetto alla macellazione, deposito, lavorazione, manipolazione e vendita di alimenti di origine animale valgono le norme previste dall'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980.

Il personale operante all'interno degli stabilimenti di macellazione deve indossare, oltre all'abbigliamento indicato al sopra citato comma, soprascarpe o stivali facilmente lavabili e disinfettabili ed essere equipaggiato con idoneo portacoltelli lavabile e disinfettabile.

Negli stabilimenti di macellazione, di lavorazione e di deposito degli alimenti, di origine animale, debbono essere disponibili, in apposito armadio farmaceutico, i presidi sanitari indispensabili per assicurare le prime immediate cure in caso d'infortunio o di malessere.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato, a mezzo di pozzi artesiani o non, e comunque sorgenti di proprietà privata (anziché a mezzo pubblico acquedotto) è necessario che l'acqua sia sottoposta ad analisi chimico – batteriologica con frequenza possibilmente semestrale e comunque annuale, a cura del Servizio Multizonale, con esito di una dichiaratoria di potabilità.

I risultati delle analisi dovranno essere immediatamente comunicati, oltreché alla Ditta interessata, al Servizio di Igiene Pubblica, al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Qualora le acque non corrispondono ai requisiti di potabilità, i suddetti Servizi provvederanno con urgenza a sospendere l'erogazione proponendo al Sindaco l'emissione della relativa Ordinanza.

Lo smaltimento delle acque reflue degli impianti di macellazione, lavorazione e vendita degli alimenti di origine animale deve avvenire conformemente a quanto previsto dalla Legge 10/05/1976 n. 319 e successive modificazioni e dalla Legge Regionale 29/01/1983, n. 7, modificata dalla L.R. 23/03/1984, n. 13.

Tutti i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti di origine animale devono essere conformi a quanto disposto dal D.M. 21/05/1973 e successive modificazioni.

I prodotti di salumeria, i prodotti di origine animale sfusi, le carni macinate, nonché i tagli che lo consentono, devono essere distribuiti usando idonee pinze, palette, forchette od utensili analoghi.

Art. 98 Disinfezione

Negli impianti di cui al Titolo II, e pavimenti le pareti e le attrezzature dovranno essere, previa polizia a fondo con acqua calda sotto pressione, disinfettante a norma della Circolare n. 30 del 26/04/1976 della Direzione Generale dei Servizi Veterinari e successivi aggiornamenti.

I prodotti, a tale scopo registrati ed autorizzati, dovranno essere utilizzati preferibilmente alla concentrazione massima consigliata ed il tempo di contatto dovrà essere sufficientemente prolungato, tenuto conto dell'azione neutralizzante che hanno le sostanze organiche eventualmente ancora presenti sulla maggior parte dei principi attivi.

L'utilizzazione di tali disinfettanti comporta un accurato risciacquo per l'eliminazione di ogni residuo; in ogni caso, i disinfettanti non dovranno mai venire a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti.

In considerazione delle precauzioni imposte dall'uso di sostanze disinfettanti, si consiglia l'adozione di apparecchiature in grado di erogare vapore acque oltre 100 gradi centigradi onde trattare opportunamente le strutture e le attrezzature.

TITOLO III

NORME SANITARIE SULLA SANITA' ANIMALE ED IGIENE DELL'ALLEVAMENTO E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

CAPITOLO XIV – Disposizioni generali	Art.
Norme di Polizia Veterinaria.....	99
Norme per l'esercizio della professione veterinaria.....	100
CAPITOLO XV – Norme sugli ambulatori. Centri di cura e laboratori veterinari.	
Ambulatori, veterinari.....	101
Procedure per l'autorizzazione.....	102
Requisiti.....	103
Centri di ricovero e cura – Definizione – Requisiti – Autorizzazioni	104
Laboratori Veterinari.....	105
CAPITOLO XVI – Spostamento e distruzione animali	
Spostamento animali morti.....	106
Infossamento ed incenerimento.....	107
Trasformazione industriale delle spoglie animali.....	108
Carni rifiuti alimentari destinati all'alimentazione ad uso zootecnico.....	109
Requisiti dei depositi e stabilimenti per la lavorazione delle spoglie ed avanzi animali...	110
Igiene del personale.....	111
CAPITOLO XVII – Commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici	
Norma generale.....	112
Commercio di animali selvatici ed esotici.....	113
Importazione animali.....	114
Requisiti.....	115
Segnalazioni.....	116
CAPITOLO XVIII – Esercizi di toelettatura animali	
Autorizzazione e requisiti.....	117
CAPITOLO XIX – Stabilimenti per la produzione e la conservazione di esche di origine animale	

Norme.....	118
Vendita, conservazione e trasporto di esca animali.....	119
CAPITOLO XX – Impianti di incubazioni uova	
Autorizzazione sanitaria.....	120
Registrazione autorizzazione.....	121
Incubazione incubatoi.....	122
Caratteristiche.....	123
Servizi.....	124
Caratteristiche strutture murarie.....	125
Temperatura, umidità e ventilazione.....	126
Caratteristiche degli impianti di incubazione e schiusa.....	127
Norme igieniche.....	128
Incubatrici ed impianti di schiusa.....	129
Speratura delle uova.....	130
Attrezzature varie.....	131
Tipi di uova da incubare ed accertamenti diagnostici.....	132
Registro incubatoio.....	133
Commercio pulcini.....	134
CAPITOLO XXI – Ricoveri animali	
Richiesta di licenza edilizia – esame progetti pareri.....	135
Autorizzazione di agibilità o usabilità.....	136
Rilascio dell'autorizzazione di agibilità.....	137
Contenuto dell'autorizzazione.....	138
Registro delle autorizzazioni.....	139
Ubicazione ricoveri.....	140
Requisiti generali dei ricoveri.....	141
Requisiti particolari dei ricoveri.....	142
Parametri di ricoveri.....	143
Reparto di isolamento.....	144
CAPITOLO XII – Ricoveri particolari	
Stalle di sosta.....	145

Maneggi – scuderie – serragli e circhi equestri.....	146
Batterie per pollame a lettiera permanente.....	147
Disinfezione – Disinfestazione e derattizzazione dei ricoveri.....	148
CAPITOLO XXII/bis Disciplina igienico – sanitaria degli allevamenti d’animali da pelliccia	
Autorizzazione.....	149
Requisiti.....	150
Alimentazione.....	151
Soppressione	152
Certificato di scorta pelli grezze.....	153
CAPITOLO XXIII – Esercizi per la vendita di mangimi	
Denuncia attività.....	154
CAPITOLO XXIV – Vigilanza igienica del latte a qualsiasi uso destinato	
Condizioni igienico – ambientali.....	155
Denuncia degli animali lattiferi.....	156
Autorizzazione.....	157
Requisiti.....	158
Visita sanitaria.....	159
Igiene della mungitura.....	160
Igiene e controllo delle attrezzature.....	161
Divieti.....	162
Vigilanza.....	163
Pecore e capre.....	164
Lotta contro gli insetti e gli animali nocivi.....	165
Approvvigionamento idrico.....	166
Raffreddamento del latte alla stalla.....	167
Lavaggio contenitori.....	168
Pulizia periodica.....	169
Utensili per la mungitura e raccolta del latte.....	170
Trasporto latte.....	171
Trasporto del latte refrigerato.....	172
Condizione di temperatura durante il trasporto per il latte e prodotti derivati.....	173

Libretto di idoneità sanitaria.....	174
Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale.....	175
CAPITOLO XXV – Anagrafe zootecnica	
Istituzione anagrafe zootecnica.....	176
Scheda d'allevamento.....	177
Registro d'allevamento.....	178
Classificazione degli animali.....	179
CAPITOLO XXVI – Disciplina igienico – sanitaria dell'apicoltura	
Definizioni.....	180
Denuncia degli alveari ed autorizzazione.....	181
Denuncia delle malattie delle api	182
Interventi per la tutela dell'apicoltura.....	183
Cessione di alveari e di api.....	184
Distanza degli apiari da edifici e da immobili.....	185
CAPITOLO XXVII – Disciplina igienico – sanitaria della elici coltura	
Denuncia allevamenti ed autorizzazione.....	186

CAPITOLO XIV – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 99

Norme di Polizia Veterinaria

Vale quanto disposto dal Regolamento di Polizia Veterinaria approvato dal P.D.R. 08/02/1954, n. 320 e successive modificazioni ed integrazioni e relativa circolare d'applicazione n.55 del 25/06/1954.

Art. 100

Norme per l'esercizio della Professione Veterinaria

L'assistenza zoiatrica e l'attività del libero esercizio professionale sono soggette a vigilanza del Servizio Veterinario dell'U.S.L. ai sensi dell'art. 22 L.R. 19/1982 e successive modifiche, Chiunque intenda esercitare la professione di veterinario sul territorio della U.S.L. deve richiedere la registrazione dei titoli che lo abilitano all'esercizio della professione al Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. controlla l'attività degli aventi diritto all'esercizio della Libera Professione Veterinaria nell'ambito del territorio di competenza, per quanto riguarda gli obblighi discendenti da disposizioni legislative.

I Veterinari Liberi Esercenti sono tenuti a collaborare con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. nella profilassi e nella lotta contro le malattie infettive e diffuse degli animali.

L'attività del Libero Esercizio Professionale può essere svolta: a domicilio del cliente, negli studi od in ambulatori autorizzati, ai sensi dei successivi articoli.

CAPITOLO XV- NORME SUGLI AMBULATORI, CENTRI DI CURA E LABORATORI VETERINARI

Art. 101

Ambulatori veterinari

Gli ambulatori Veterinari sono soggetti ad autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L di competenza.

È esonerata da detta autorizzazione lo studio medico in cui il medico veterinario generico e specializzato necessita la propria professione.

Il titolare deve segnalare, al Servizio Veterinario competente per territorio, l'inizio dell'attività e depositare la propria firma ed il certificato di laurea e d'iscrizione all'Ordine.

Art. 102

Procedure per l'autorizzazione

La domanda deve contenere:

- a) Generalità del Titolare o del Rappresentante Legale se il richiedente è persona giuridica;**
- b) L'ubicazione dell'ambulatorio;**
- c) Le generalità, i titoli professionali, accademici e di studio del Veterinario Responsabile.**

Alla domanda devono essere allegati:

- 1) Planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato;**
- 2) Elenco degli impianti ed attrezzature di cui s'intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;**
- 3) Copia dell'Atto Costitutivo se il richiedente è persona giuridica;**
- 4) Dichiarazione e firma autenticata nelle forme di Legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario;**
- 5) Generalità e mansioni del personale non sanitario operante nella struttura;**
- 6) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, qualora si tratti di Ditta gestita individualmente od in forma societaria;**

- 7) Licenza d'uso dei locali e ricevuta comprovante l'avvenuto versamento della relativa tassa di concessione Regionale (L-R. 29/12/1980, n. 60, e successive modificazioni ed integrazioni);
- 8) Copia della domanda di autorizzazione per l'installazione dell'apparecchiatura radiologica ove è necessario.

Art. 103

Requisiti

Gli ambulatori veterinari devono disporre in relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a;

- 1) Sala d'attesa;
- 2) Una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
- 3) Un servizio igienico.

Tali ambienti devono essere adeguatamente areati ed illuminati, di superficie e di altezza regolamentari.

I locali n.2 e n. 3 devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di mt. 2 con chiusino per lo scarico delle acque luride.

Le sale di visita devono contenere tutta l'attrezzatura, strumentario ed apparecchiatura in relazione all'esercizio della specifica attività, nonché un lavabo con rubinetteria non azionata a mano con acqua calda e fredda, distributori automatici di sapone ed asciugamani da cestinare dopo l'uso.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme relative vigenti.

Devono esservi inoltre adeguate attrezzature per lo smaltimento dei materiali patologici, compresi i campioni e le spoglie di animali, se si effettuano esami di laboratorio dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente e da Leggi e Regolamenti. In alternativa, il Titolare dell'ambulatorio deve stipulare apposita convenzione con Enti o Ditte specializzate allo smaltimento di cui sopra; il trasporto di detti materiali dovrà avvenire secondo le prescrizioni dette dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano l'attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati che possiedano individualmente i requisiti richiesti.

Negli ambulatori è vietato far soggiornare animali nelle ore notturne.

Art. 104

Centri di ricovero e cura – definizione – requisiti – autorizzazioni

I centri di ricovero e cura sono Istituzioni Sanitarie Veterinarie fornite di attrezzatura per la degenza degli animali.

Tali centri devono essere dotati di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrante da:

- **Reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;**
- **Reparto cucina e deposito alimenti;**
- **Reparto attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti.**

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Tali centri dovranno possedere adeguate attrezzature per lo smaltimento dei materiali patologici e delle carogne o convenzioni secondo quanto previsto per gli ambulatori.

Art. 105

Laboratori Veterinari

Sono Laboratori Veterinari le Istituzioni ove si effettuano analisi ad uso veterinario a scopo di accertamenti diagnostici per conto terzi.

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio, l'autorizzazione è concessa dal Sindaco su conforme parere del Servizio Veterinario della U.S.L. competente per territorio.

La domanda deve contenere:

- **Generalità del Titolare o del Rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;**
- **L'ubicazione del Laboratorio;**
- **Le generalità, i titoli professionali, accademici e di studio del Direttore.**

Alla domanda devono essere allegati:

- **Planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla definizione dei locali medesimi;**
- **Elenco delle analisi che s'intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;**
- **Copia dell'Atto Costitutivo di Società se il richiedente è persona giuridica;**
- **Dichiarazione firma autentica nelle forme di Legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Direttore Sanitario;**
- **Documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del Direttore e del Personale Sanitario operante nella struttura;**
- **Certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio qualora si tratti di Ditta gestita individualmente od in forma societaria;**
- **Licenze d'uso dei locali usabilità e ricevuta comprovane l'avvenuto versamento della relativa tassa di concessione Regionale.**

L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il Veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio.

I laboratori veterinari devono disporre, di relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a:

- 1) Un vano o reparto per il ricevimento dei campioni;
- 2) Un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
- 3) Uno o più locali o reparti di adeguata superficie per l' esecuzione delle analisi;
- 4) Attrezzature per le attività amministrative per l'archivio;
- 5) Un servizio igienico.

Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un Veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.

I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili e tali da assicurare per areazione, illuminazione, umidificazione e termoregolazione un ambiente di lavoro igienico.

I locali di cui punto 3) devono essere forniti di lavabo con acqua calda e fredda e rubinetteria non azionata a mano.

I laboratori Veterinari devono essere dotati di apparecchiature tecniche in buone condizioni d'efficienza, adeguatamente dimensionate per l'esecuzione del numero di analisi da effettuare ed idonee ad eseguirle correttamente.

L'impianto deve essere altresì dotato di attrezzature adeguate per lo smaltimento dei materiali patologici atte ad evitare la propagazione di malattie contagiose.

Al fine di accertare il grado di efficienza e di affidabilità, i Laboratori Veterinari sono soggetti a controlli di qualità che periodicamente saranno disposti dal Servizio Veterinario.

CAPITOLO XVI – SPOSTAMENTO E DISTRUZIONI DI ANIMALI

Art. 106

Spostamento di animali morti

Lo spostamento delle spoglie degli animali morti dai singoli allevamenti ai laboratori diagnostici, agli impianti di trasformazione industriale e di distruzione dovrà avvenire con certificazione del Veterinario Ufficiale competente per territorio in conformità del Regolamento di Polizia Veterinario. Le spese saranno a carico del Proprietario degli Animali in base a quanto previsto dal tariffario Regionale.

Art. 107

Infossamento ed incenerimento

Per l'eventuale infossamento o incenerimento di spoglie animali valgono le indicazioni di cui all'allegato n. 3, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica per la salvaguardia dell'ambiente.

Art. 108

Trasformazione industriale delle spoglie animali

Per le trasformazioni delle carni e degli avanzi animali non idonei al consumo umano è necessario:

- 1) Evitare di mutilare gli animali durante la manipolazione per ridurre al minimo il rischio derivante da dispersione di materiale patologico;**
- 2) Utilizzare per il trasporto delle carcasse, automezzi chiusi ed impermeabilizzati facilmente lavabili e disinfettabili;**
- 3) Che ogni stabilimento tenga aggiornato un apposito registro di carico e scarico degli animali trasformati;**

Art. 109

Carni e rifiuti alimentari destinati all'alimentazione animale, ad uso zootecnico

È consentita l'utilizzazione di carni macellate fresche non idonei al consumo umano, per l'alimentazione degli animali. In caso di trasporto fuori Comune le stesse dovranno essere accompagnate da un certificato sanitario come da fax-simile (allegato n. 4).

Dal momento della raccolta al trasporto e la lavorazione il materiale dovrà essere mantenuto in modo igienico e da regime di freddo onde evitare la moltiplicazione della carica batterica iniziale e con essa l'eventuale alterazione dei requisiti di commestibilità.

Per la somministrazione agli animali dei rifiuti alimentari e non di qualunque provenienza, e di alcuni prodotti di origine animale valgono le norme previste dall' D.M. 10/05/1973 modificate dall' D.M. 21/03/1979 integrata da quelle del D.M. 14/09/1981.

Per l'utilizzazione delle carni e dei rifiuti alimentari destinata alla alimentazione animale ad uso zootecnico valgono le norme previste dalla Legge 15/02/1963, n. 281, modificata dalla legge 08/03/1968, n. 399, sulla "Disciplina della preparazione e commercio dei mangimi".

Il materiale utilizzato per la produzione e la lavorazione di alimenti per piccoli animali deve essere ottenuto in modo igienico ed a regime di freddo, onde evitare la moltiplicazione della carica batterica iniziale e con essa l'eventuale alterazione dei requisiti di commerciabilità.

Per il trasporto di detti prodotti valgono le norme previste dall'art. 8 dell'D.M. 10/05/1973 e successive modifiche dell'art. 18 del D.M. 14/09/1981, e dal comma 2 del presente articolo.

Art. 110

Requisiti dei depositi e stabilimenti per la lavorazione delle spoglie ed avanzi animali

Oltre a rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 320/1954 e successive modificazioni ed integrazioni ed alle norme igienico-edilizie tali impianti debbano avere i seguenti requisiti;

- a) Pavimenti lavabili, impermeabili, disinfettabili e muniti di idonea canalizzazione per il coinvolgimento delle acque di scarico ai dispositivi di trattamento e di disinfezione;**

- b) Pareti impermeabili, lavabili e disinfettabili per almeno mt. 2 di altezza;
- c) Dispositivi atti ad impedire l'accesso nei locali di insetti, topi ed altri animali;
- d) Netta separazione fra i reparti di lavorazione a quelli di deposito del prodotto finito; il deposito e la salatura delle pelli possono essere consentiti in un unico locale;
- e) Idoneo impianto di lavaggio e di disinfezione degli automezzi nonché dei vari reparti ed attrezzatura. Inoltre detti impianti devono essere dotati di spogliatoio e servizi igienici come previsto dal D.P.R. 327/1980;
- f) Dispositivi adeguati all'eliminazione degli odori.

Art. 111

Igiene del personale

Il personale dovrà essere protetto durante il lavoro da sopravvestiti, guanti, stivali, impermeabili e dovrà avere a disposizione i disinfettanti necessari. Dovranno inoltre essere rispettate le norme previste per il personale addetto ai macelli e laboratori C. E.E.

CAPITOLO XVII

COMMERCIO DI ANIMALI D'AFFEZIONE, ORNAMENTALI, SELVATICI ED ESOTICI

Art. 112

Norma generale

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione ed ornamentali deve essere in possesso anche della autorizzazione sanitaria del Sindaco su parere del Servizio Veterinario della U.S.L. competente.

Art. 113

Commercio di animali selvatici ed esotici

Il commercio degli animali selvatici facenti parte della fauna nazionale può avvenire soltanto nel rispetto delle disposizioni contenute nella Legge 27/12/1977, n. 968, recante norme su principi generali e disposizioni per la protezione e la tutela della fauna e la disciplina della caccia, nonché alla Legge Regionale. Il commercio degli animali appartenenti alla fauna esotica può avvenire soltanto nel rispetto nelle norme contenute nella Legge 19/12/1975, n. 874, sulla ratifica e l'esecuzione della Convenzione sul Commercio Internazionale delle specie animali e vegetali in via d'estinzione, firmato a Washington il 03/03/1973, della Legge 10/07/1982 n. 558 sull'accettazione e l'esecuzione dell'emendamento al paragrafo 5 dell'art 11 della suddetta convenzione, nonché nel Regolamento di attuazione approvato con D.M. 31/12/1983.

Art. 114

Importazione animali

Ogni attività d'importazione di animali di cui al presente capo, è soggetta al parere del competente Servizio Veterinario che lo concederà ogni qualvolta il richiedente dimostrerà di aver provveduto ad allestire idonei locali di isolamento per la prescritta quarantena e di possedere locali ed attrezzature idonee per il mantenimento degli animali in condizioni adeguate a soddisfare il loro benessere.

Art. 115

Requisiti

Tutti gli esercizi di cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) Non devono comunicare direttamente con locali di abitazione;**
- b) Essere forniti di acqua potabili, servizi igienici;**
- c) Devono essere mantenuti sempre puliti e ventilati e, se nel caso, provvisti di idonei aspiratori;**
- d) I locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio ed alle specie commerciali. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici ed animali selvatici.**

Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;

- e) I locali devono essere provvisti di box o di idonei recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali;**
- f) Il pavimento dei box, recinti e gabbie dovrà sempre essere tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;**
- g) Le pareti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro impermeabili e lavabili sino all'altezza di almeno 2 mt. dal suolo;**
- h) Il pavimento di tutti i locali deve essere di materiale lavabile, e costruito con adeguata pendenza, nonché unito di condutture per gli scoli con chiusura idraulica. Gli esercizi o negozi per il commercio degli animali vivi devono inoltre essere muniti:**
 - 1) Di adeguato armadio, frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;**
 - 2) Di acquari rettilari e quant'altro necessari per la stabulazione di animali, muniti d'impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;**
 - 3) I rifiuti e gli scarti dovranno essere raccolti a mezzi di idonei contenitori, rimossi giornalmente.**

I contenitori dovranno periodicamente essere disinfettati.

Negli esercizi di vendita dovranno essere tenuti appositi registri di carico e scarico degli animali a disposizione del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Art. 116

Segnalazioni

Ogni caso di morbilità e mortalità dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente che disporrà per gli eventuali provvedimenti. L'esercizio pertanto deve essere provvisto di apposita cella od armadio frigorifero o contenitore ove collocare gli animali morti.

Al fine di verificare le misure precauzionali adottate dai possessori di animali di particolare pericolosità, quali carnivori selvatici ed esotici, rettili, animali velenosi, verranno inoltre segnalati al Servizio Veterinario dell'U.S.L. i nominativi degli acquirenti di tali animali e l'indirizzo.

CAPITOLO XVIII

ESERCIZI DI TOELETATURA ANIMALE

Art. 117

Autorizzazione e requisiti

L'aperura di sale da toelettarla per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o d'affezione) è subordinata all'autorizzazione sanitaria del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Dette strutture devono essere costituite almeno da:

- 1) Sala d'attesa;**
- 2) Sala per toelettatura;**
- 3) Servizio igienico.**

La sala di toelettatura deve avere le pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 mt., i pavimenti devono essere impermeabili e dotati di chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le attrezzature devono essere lavate e disinfettate dopo ogni utilizzo. La struttura deve essere dotata di adeguata sala d'attesa.

I locali devono essere tenuti sempre in perfette condizioni igieniche e devono essere stati autorizzate a tale uso (certificato di usabilità).

Presso gli esercizi suddetti può essere esercitata la professione veterinaria a condizione che vi siano appositi ambulatori autorizzati a norma del precedente art. 102.

CAPITOLO XIX

STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE E LA CONSERVAZIONE

DI ESCHE DI ORIGINE ANIMALE

Art. 118

Norme

Le attività di produzione, allevamento e conservazione di larve ed altre esche di origine animale per la pesca sono soggette ad autorizzazione dell'Autorità Comunale previo parere dei Servizi Competenti e nel rispetto delle seguenti norme;

- 1) Che i locali siano sottoposti responsabilmente a permanente custodia;
- 2) Che gli avanzi animali da utilizzare siano trasportati con autoveicolo chiuso e tecnicamente rispondente il quale dovrà essere lavato e disinfettato sul posto dopo lo scarico, ivi compresi gli eventuali contenitori;
- 3) Che sia istituito un sistematico controllo da parte del Veterinario Ufficiale al fine di accertare, oltre al resto, che le carogne e le parti di carni, giungano scortate dai documenti sanitari (vedi allegato n. 11);
- 4) Che alla fine della stagione di produzione, ed ogni qualvolta lo ritengano necessario il Servizio Igiene Pubblica od il Servizio Veterinario, tutti i locali e le attrezzature, ivi compreso le pareti esterne e le immediate adiacenze, siano convenientemente disinfettati e disinfestati;
- 5) Che la ripresa dell'attività all'inizio di ogni stagione sia notificata ai Servizi sopramenzionati, che disporranno per la descritta vigilanza, secondo le prescritte competenze;
- 6) Che gli allevamenti siano situati a congrua distanza da abitazione, in modo da evitare fastidi alla popolazione e fondati reclami, e rispondenti alle norme previste per le industrie insalubri;
- 7) Che tutte le aperture dei locali in cui si effettua l'allevamento siano munite di reticella a maglia fitta, atta ad evitare la fuga di mosche nell'ambiente esterno;
- 8) Che gli allevamenti siano dotati di inceneritori o di altro idoneo sistema per gli scarti con dispositivo per l'eliminazione degli odori secondo tecniche moderne ed idonei impianti di lavaggio e disinfezione,
- 9) Che tutta la struttura sia dotata di idonea recinzione atta a non permettere l'accesso di animali randagi;
- 10) Che l'allontanamento dei rifiuti liquidi eventuali sia effettuata in maniera igienica;
- 11) Per l'eventuale colorazione delle esche possono impiegarsi solo coloranti ammessi alle norme vigenti;
- 12) Che le esche vengano distribuite con tenitori ed automezzi idonei (v. art. 19).

In sede di rilascio dell'autorizzazione potranno essere prescritti altri adempimenti oltre a quelli sopra indicati, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario.

L'autorizzazione sarà altresì rilasciata sotto condizione di revoca, qualora non vengano ottemperate le suindicate prescrizioni.

Art. 119

Vendita, conservazione e trasporto di esche animali

Gli esercizi su vendita sono soggetti ad autorizzazione dell'autorità Comunale su parere del Servizio Veterinario.

Le esche animali dovranno essere mantenute a temperatura di refrigerazione ed in apposito locale. Il trasporto di tali prodotti deve avvenire in regime di freddo e con automezzi autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

CAPITOLO XX – IMPIANTI INCUBAZIONE UOVA

Art. 120

Autorizzazione Sanitaria

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame per la produzione a scopo di commercio di materiale avicolo è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario, cui gli interessati devono rivolgere domanda nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva delle incubatrici, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100 datata e firmata da un tecnico abilitato.

Art. 121

Registrazione, Autorizzazioni

Presso l'ufficio Veterinario dell'U.S.L. deve essere istituito un registro nel quale sono trascritti gli estremi dell'Autorizzazione prescritta dall'articolo precedente, l'esito dei controlli effettuati ed ogni altra osservazione riguardante le condizioni igienico – sanitarie degli impianti.

Art. 122

Ubicazione incubatoi

Gli incubatoi devono essere ubicati in luogo idoneo e conformi alle norme vigenti.

Art. 123

Caratteristiche

Ogni incubatorio deve disporre dei seguenti locali;

- 1) Locali per la ricezione delle uova, la loro selezione, conservazione, disinfezione, l'eventuale locale per la disinfezione, il lavaggio e/o per la bonifica sanitaria delle uova contro la micropalamosi aviarie ed il loro incassettamento;**

- 2) Camere di incubazione, quelle cioè dotate delle incubatrici e camere di schiusa attrezzate per la speratura delle uova e la loro schiusa;
- 3) Locale per la raccolta dei pulcini dai cestelli di schiusa, la selezione, il controllo del sesso, gli eventuali trattamenti (debecaggio, vaccinazione ecc.), l'inscatolamento, il confezionamento, lo stoccaggio e la spedizione.

Le tre suindicate sezioni devono essere perfettamente coordinate fra loro, devono permettere una lavorazione ad una sola via, e al tempo stesso, essere il più possibile isolati sanitariamente. Inoltre, l'impianto deve essere recintato e disporre di acqua potabile.

Art. 124

Servizi

Oltre alle sezioni suindicate dovranno essere previsti degli ambienti per il settore "Servizi" ed in particolare i seguenti:

- 1) Spogliatoi e Servizi igienici secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/1980;
- 2) Condizionamento e filtraggio dell'aria;
- 3) Locali per il lavaggio e la disinfezione nelle attrezzature ed incubazione e schiusa;
- 4) Magazzino per le scatole ed il materiale di Servizio e di recupero;
- 5) Uffici.

Art. 125

Caratteristiche strutture murarie

Per le strutture murarie degli ambienti devono essere impiegati materiali all'alto potere coibente, capaci di garantire il massimo isolamento termico e acustico e quindi temperature più possibile costanti.

I pavimenti e le pareti, queste ultime fino a mt. 2 di altezza, devono essere impermeabili, lavabili e disinfettabili

Art. 126

Temperatura, umidità e ventilazione

I dati riguardanti la temperatura, umidità e ventilazione dei locali, sale, macchine incubatrici ed automezzi adibiti al trasporto sono riportate nell'allegato n. 20.

Art. 127

Caratteristiche degli impianti di incubazione e schiusa

Le incubatrici devono essere costruite con materiali che, oltre a consentire il costante mantenimento delle condizioni di incubazione, permettono l'uso di idonei disinfettanti. Medesime caratteristiche devono avere gli impianti di schiusa:

Art. 128

Norme igieniche

Al termine di ogni operazione i pavimenti e le pareti devono essere immediatamente puliti e lavati con forti getti di acqua calda e successivamente irrorati con idonee soluzioni disinfettanti.

Una volta la settimana tutti i locali devono essere opportunamente disinfettati.

Art. 129

Incubatrici ed impianti di schiusa

La pulizia e disinfezione delle incubatrici devono essere fatte il più frequentemente possibile.

Prima del trasferimento delle uova le incubatrici dovranno essere accuratamente pulite, lavate e disinfettate.

Art. 130

Speratura delle uova

Gli apparecchi per la speratura delle uova devono essere puliti e disinfettati prima ed al termine di ogni operazione.

Art. 131

Attrezzature varie

Ogni attrezzatura che interviene nel ciclo della lavorazione deve essere mantenuta in perfetta efficienza e costantemente disinfettata.

Art. 132

Tipi di uova da incubare ed accertamenti diagnostici

Negli impianti previsti dall'art. 123 debbono essere incubate soltanto uova provenienti da allevamenti riconosciuti idonei da pullorosi, ai sensi dell'art. 151 del D.P.R. 08/02/1954, N. 320 e che non siano colpiti da altre misure restrittive di Polizia Veterinaria.

Le uova poste ad incubare debbono portare un contrassegno chiaramente leggibile con indicazione della sigla di riconoscimento dell'allevamento di origine.

Una percentuale delle uova non schiuse e dei pulcini venuti eventualmente a morte devono essere inviati da parte dei gestori negli impianti, istituti zooprofilattici sperimentali od all'università per gli accertamenti diagnostici del caso.

L'esito di tali accertamenti deve essere comunicato al Servizio Veterinario dell'U.S.L., nonché ai gestori degli impianti che ne cureranno la trascrizione sul registro di cui all'art. 4 della Ordinanza dell'Alto Commissario per l'Igiene e Sanità Pubblica del 10/12/1956.

Art. 133

Registro incubatoio

Presso ogni incubatorio dovrà essere tenuto, aggiornato, un registro di carico e scarico nel quale debbono annotarsi:

- **La provenienza e il numero delle uova;**
- **La data della loro immissione nelle incubatrici;**
- **La percentuale di schiusa;**
- **Il nominativo e la sede del fornitore delle uova;**
- **La sede dell'acquirente e degli acquirenti dei pulcini;**
- **La data della loro spedizione;**
- **Il mezzo con cui viene effettuata la consegna o la spedizione.**

Art. 134

Commercio pulcini

Tutti i rivenditori di pulcini, sotto qualsiasi forma od aspetto, ad eccezione degli scambi a carattere familiare, dovranno registrare la loro attività presso il Servizio Veterinario della competente U.S.L. e dovranno chiaramente indicare;

- 1) Denominazione e Ragione Sociale della Ditta;**
- 2) L'origine dei pulcini;**
- 3) La Ditta fornitrice;**
- 4) Il mezzo con cui viene effettuata la consegna ai clienti;**
- 5) I nominativi e gli indirizzi dei clienti ed il numero dei pulcini consegnati.**

Dovranno altresì tenere a disposizione del Servizio Veterinario, per almeno tre mesi, tutti i certificati d'origine e sanità dei pulcini ed in particolare quelli relativi alla immunità da pullorosi.

Qualora negli allevamenti avicoli si verificano delle mortalità eccedenti alla media, gli interessati dovranno dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario che provvederà ad accertare a mezzo dei laboratori autorizzati, la causa della morte:

I pulcini morti dovranno essere distrutti secondo le modalità concordate con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

CAPITOLO XXI – RICOVERI ANIMALI

Art. 135

Richiesta di licenza edilizia - esame progetti - pareri utilizzo ricoveri

Chiunque intenda costruire ricoveri animali, ampliare, modificare o demolire quelli esistenti od utilizzare per il ricovero, anche temporanei di animali, locali già esistenti o stalle o prefabbricati, ecc. deve chiedere apposita autorizzazione al Sindaco e sottostare alle prescrizioni procedurali e tecniche previste dalle vigenti norme regolamentari.

Tutti i progetti attinenti costruzioni di interesse zootecnico o comunque destinate ad attività di allevamento animale dovranno essere obbligatoriamente sottoposti all'esame ed al parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Art. 136

Autorizzazione di agibilità o usabilità

Per le costruzioni contemplate nell'articolo precedente è necessaria, prima del loro utilizzo, l'autorizzazione di agibilità rilasciata dal Sindaco, sentito il parere del Servizio Veterinario, anche per quanto previsto dal successivo articolo 144.

Art. 137

Rilascio della Autorizzazione di agibilità

Il Sindaco entro i termini previsti dalla normativa vigente dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali, impianti ed attrezzature, contemplati nell'articolo 135, rilascia l'autorizzazione previo accertamento della osservanza delle disposizioni del presente Regolamento, di Leggi e Regolamenti speciali anche da parte del Servizio Veterinario per quanto di competenza.

Art, 138

Contenuto dell'Autorizzazione

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente deve contenere anche: l'indicazione della specie, categoria e numero massimo di animali di cui viene autorizzato l'allevamento in relazione all'ampiezza dei locali.

L'impresa titolare dell'Autorizzazione deve segnalare alla Autorità sanitaria competente ogni eventuale variazione degli alimenti sopra riportati.

Art. 139

Registro delle Autorizzazioni

Il Servizio Veterinario annota su apposito registro o scheda di stalla gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza a trasgressione al Regolamento od alle normative di Legge vigenti in materia,

Art. 140

Ubicazioni ricoveri

I ricoveri animali devono essere ubicati in aperta campagna, in zone non comprese in centro abitato e le rispetto delle prescrizioni urbanistiche, nonché nelle norme dei vigenti regolamenti comunali di edilizia e di igiene.

Art. 141

Requisiti generali dei ricoveri

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni, ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive. Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo alle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento oltre che degli interventi richiesti per il loro buon andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, a flusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

I ricoveri devono rispettare il rapporto carico di animali – terreno agrario stabilito da disposizioni di Leggi o Regolamenti oltre il rapporto numero di animali superficie a disposizione.

Art. 142

Requisiti particolari dei ricoveri

I ricoveri per animali devono avere i seguenti requisiti;

- 1) Essere costruiti rispettando le norme che la moderna tecnica di allevamento prevede al fine di assicurare le migliori condizioni igienico – sanitarie ed in particolare che siano dotati di sufficiente areazione e luminosità naturale o artificiale;**
- 2) I pavimenti saranno comunque di materiale antisdrucchiolevole e facilmente lavabili e disinfettabile;**
- 3) I liquami provenienti dagli allevamenti dovranno essere convogliati in apposite vasche a tenuta perfetta per mezzo di adeguati canaletti di scolo e defluire attraverso idonee apparecchiature per lo smaltimento secondo le norme vigenti;**
- 4) Qualora dall'allevamento siano asportati rifiuti solidi è necessario disporre di apposte concimaie a tenuta perfetta a conveniente distanza dall'allevamento e dalla casa di civile abitazione;**
- 5) Idonea attrezzatura di lavaggio e disinfezione.**

Art. 143

Parametri di ricoveri

Per il mantenimento di un benessere fisiologico degli animali compatibile con buone produzioni degli stessi si indicano le misure minime da rispettare nella Costituzione dei Ricoveri per singole specie e categorie (vedi allegati n. 18a; 18b).

Eventuali variazioni di parametri minimi indicati potranno essere applicate sulla base di specifiche relazioni tecniche proposte.

Art. 144

Reparto di isolamento

I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie oltre a soddisfare le esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili debbono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento o quarantena.

Il predetto locale, nettamente separato dagli altri, dovrà altresì disporre per gli scarichi delle acque di lavaggio e dei liquami di apposita ed autonoma cisterna. Del pari attrezzi, indumenti personali e quanto utilizzato per gli animali in quarantena sarà strettamente riservato a questo fine e non potrà essere rimosso senza preventivo accurato lavaggio e disinfezione.

CAPITOLO XXII – RICOVERI PARTICOLARI

Art. 145

Stalle di sosta

L'esercizio delle stalle di sosta ed in genere dei locali da adibirsi a temporaneo o definitivo ricovero di equini, ovini, bovini, caprini, suini, pollame, conigli, come pure animali di qualsiasi altra specie e subordinata ad autorizzazione del Sindaco su domanda degli interessati e parere favorevole del Servizio Veterinario competente.

Questo provvederà ad accertare, con sopralluogo, che i locali siano anzitutto situati in località idonea e provvisti dei necessari requisiti igienici. Qualora i locali non corrispondano alle esigenze suddette, il Sindaco ordina i lavori necessari ed assegna il termine entro il quale essi dovranno essere eseguiti.

Ai gestori di questi ricoveri è fatto obbligo di tenere costantemente aggiornato un registro di carico e scarico di animali, a disposizione del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Art. 146

Maneggi, scuderie, serragli e circhi equestri

L'attivazione di serragli, maneggi, scuderie e circhi equestri è parimenti subordinata al nulla-osta del Sindaco che lo rilascerà agli interessati sentito il parere favorevole anche del Servizio Veterinario.

Art. 147

Batterie per pollame a lettiera permanente

Le batterie adibite al deposito ed allevamento del pollame dovranno essere in materiale che possa permettere una facile pulizia e disinfezione ed avere dimensioni come da tabella 18c

Le lattare permanenti per gli allevamenti (di pollame e di bovini) dovranno essere periodicamente rinnovate previa idonea pulizia e disinfezione.

Art. 148

Disinfezioni – disinfestazioni e derattizzazione dei ricoveri

Il ricovero può emanare disposizioni, su proposta del Servizio Veterinario, per il razionale ricorso ad efficaci mezzi di disinfezione, di lotta e di prevenzione contro insetti, roditori ed altri animali nocivi e per la profilassi di malattie infettive.

CAPITOLO XXII/BIS

DISCIPLINA IGENICO-SANITARIA DEGLI ALLEVAMENTI D'ANIMALI DA PELLICCIA

Art. 149

Autorizzazione

L'attivazione d'impianti di qualunque tipo per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzata dal sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente così come previsto dall'art. 24. Lettera G) del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 08/02/1954 n. 320. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere in detti allevamenti,

Art. 150

Requisiti

I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede la soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di mt. 2 facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con fognolo al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.

I servizi igienici e gli spogliatoi - per il personale addetto - devono corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/1980.

L'acqua che alimenta l'allevamento deve essere dichiarata potabile.

Lo strumentario per la preparazione degli alimenti di origine animale deve essere costantemente tenuto in perfette condizioni igieniche.

Art. 151

Alimentazione

Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione dei visoni, volpi ecc. Devono essere conservati a temperatura frigorifera e provenire – scortati da certificato sanitario prescritto dall'art. 115 del presente Regolamento – da stabilimenti sottoposti a Vigilanza Veterinaria

Art. 152

Soppressione

Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanastici (anidride carbonica, specialità medicinali, ecc.) riconosciuti idonei dal Veterinario Ufficiale.

Art. 153

Certificato di scorta pelli grezze

Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori facilmente lavabili, disinfettabili e scortate da una certificazione del Veterinario Ufficiale, attestanti che le pelli da conciare provengono da animali non sottoposti a Provvedimenti di Polizia Veterinaria al fine di impedire che esse siano veicolo di malattie contagiose.

CAPITOLO XXIII – ESERCIZI PER LA VENDITA DI MANGIMI

Art. 154

Denuncia attività

I rivenditori di mangimi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie dovranno comunicare la loro attività al Servizio Veterinario segnalando fra l'altro gli estremi delle licenze di commercio e l'ubicazione della rivendita o fabbrica o mulino.

Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producono mangimi anche solo per uso aziendale. Dovranno essere inoltre tempestivamente comunicate al Servizio Veterinario competente eventuali variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché di cessata attività.

Da parte delle Camere di Commercio dovrà essere segnalato, alla fine di ogni anno all'U.S.L. competente per territorio, l'elenco aggiornato di tutte le ditte produttrici di mangimi.

Le confezioni dei mangimi e degli integratori dei mangimi devono corrispondere a requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica (Legge 15/02/1963, n. 281 – Legge 08/03/1968, n. 329 e relativi Decreti applicativi).

CAPITOLO XXIV

VIGILANZA IGIENICA DEL LATTE A QUALSIASI USO DOMESTICO

Art. 155

Condizioni Igienico – ambientali

Spetta al Servizio Veterinario procedere a periodiche ispezioni alle vaccherie per controllare l'osservanza delle norme prescritte relativamente alle condizioni igieniche dei locali, allo stato sanitario e di nutrizione degli animali ed alla quantità dei formaggi e mangimi utilizzati.

Con particolare cura devono essere esaminate le condizioni igieniche e funzionali delle mammelle.

La produzione del latte deve ubbidire ai principi basilari dell'igiene. Esso deve essere protetto da ogni contatto diretto od indiretto con sorgenti anche potenziali di inquinamento e contaminazione in tutte le fasi dalla mungitura alla raccolta, deposito e trasporto, lavorazione e confezionamento.

Art. 156

Denuncia degli animali lattiferi

Tutti gli animali lattiferi appartenenti alle specifiche razze da latte devono essere denunciati al Servizio Veterinario competente non più tardi di otto giorni dalla data di emissione nella stalla. Dovranno essere pure denunciate tutte le vendite e le permutate che verranno entro il termine anzidetto.

Art. 157

Autorizzazione

Per il rilascio dell'autorizzazione da parte del Sindaco per l'apertura di una vaccheria il Servizio Veterinario dovrà effettuare idonee ispezioni per accertare le condizioni igieniche dei locali e lo stato sanitario e di nutrizione degli animali e, inoltre, per accertare il rispetto delle norme in vigore in materia di smaltimento di letame e liquami.

Art. 158

Requisiti

I locali da adibire a vaccheria e posta fissa debbono possedere i seguenti requisiti:

- a) Ampiezza proporzionale al numero degli animali da ricoverare in ragione di non meno di 30 mc per capo. Può essere consentita una capacità inferiore quando il Veterinario giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di impianti di ventilazione.**
- b) Sufficiente ricambio d'aria a mezzo di finestre comunicanti direttamente con l'esterno;**

- c) **Pavimento in materiale ben connesso antisdrucchiolevole, impermeabile, con pendenze e scoli regolari ed adatti fognoli muniti di chiusini che consentono il facile e completo deflusso dei liquami;**
- d) **Pareti interne in materiale agevolmente santificabile;**
- e) **Mangiatorie in materiale idonee e facilmente lavabile e disinfettabile con angoli e spigoli arrotondati ed idonei abbeveratoi.**

Per gli allevamenti a stabulazione libera su lettiera permanenti sono richiesta, in quanto applicabili, le norme suindicate. In ogni caso il pavimento sottostante alla lettiera deve essere costruito in materia da evitare la dispersione dei liquami.

Della vaccheria devono far parte:

- 1) **Un locale attiguo destinato alla filtrazione ed alla refrigerazione del latte.**

Detto locale deve avere il pavimento e le pareti lavabili e disinfettabili, queste ultime almeno fino a mt. 2 di altezza;

- 2) **Un locale per il deposito, lavaggio e disinfezione dei recipienti ed attrezzature qualora ritenuto necessario;**
- 3) **Un locale provvisto di Servizi Igienici, docce e lavabi, con i requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.**

Tutti i locali suddetti devono essere dotati di abbondante acqua potabile e tenuti costantemente con la massima pulizia.

Art. 159

Visita sanitaria

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. accerterà lo stato sanitario delle mammelle delle vacche lattifere utilizzando le opportune ricerche sul latte prodotto che possono essere effettuati in allevamento, integrandole, in caso di necessità, con ricerche di laboratorio per accertare stati patologici anche subclinici della mammella.

Il latte prodotto da bovine con problemi da mastite dovrà essere sequestrato e distrutto o destinato ad uso zootecnico previo idoneo trattamento.

Art. 160

Igiene della mungitura

La mungitura deve effettuarsi, qualora non si disponga di apposita sala di mungitura, in ambiente tranquillo ed igienicamente idoneo seguendo le norme consuetudinarie anche nel susseguirsi dei lavori di stalla; in particolare l'asportazione del letame e la foraggiata dovranno seguire la mungitura.

Il personale dovrà prepararsi convenientemente ed igienicamente indossando appropriati indumenti da impiegarsi solo per la mungitura.

Prima di iniziare la mungitura, anche se meccanica, il personale dovrà provvedere al lavaggio ed al massaggio delle mammelle e dei capezzoli, nonché' al lavaggio, disinfezione e risciacquo delle tetterelle.

I primi getti di latte munti a mano non debbono essere spruzzati sulle mani, sulla lettiera o pavimento. Debbono essere raccolti in un recipiente a fondo nero ed osservati attentamente per controllare la normalità. Compiute le operazioni su menzionate e dopo un minuto circa dal massaggio si dovrà iniziare la mungitura.

Art. 161

Igiene e controllo delle attrezzature

Terminata la mungitura nell'apposito locale di lavaggio le varie attrezzature utilizzate devono essere sottoposte ad un immediato, metodico ed accurato lavaggio, detersione, disinfezione ed abbondante risciacquo.

Le mungitrici meccaniche, a fine mungitura devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio con apposita soluzione detergente e disinfettante e successivamente con acqua potabile in modo da ottenere una perfetta pulizia e disinfezione della macchina in ogni sua parte evitando il sedimentarsi del suo interno di sostanze chimiche disinfettanti. Le mungitrici dovranno inoltre essere frequentemente sottoposte ad adeguato lavaggio e manutenzione smontando le varie parti in modo da consentire una perfetta pulizia, eliminando i possibili difetti tecnici che possono determinare nelle lattifere problemi di mastite.

I contenitori del latte devono essere a chiusura ermetica, di materiale idoneo a contenere alimenti ed essere, dopo l'uso, costantemente sottoposti a lavaggio con soluzione detergente ed antisettica e, risciacquo con abbondante acqua potabile e sistemati in modo da assicurarne lo sgocciolamento.

I contenitori vuoti ed i contenitori frigoriferi devono essere sistemati in locale con pavimento lavabile e disinfettabile e rispondente alle comuni norme dell'igiene.

I contenitori frigoriferi dovranno essere sottoposti a frequenti trattamenti tali da evitare la formazione al loro interno di sedimenti che costituirebbero possibili colonie di germi dannosi anche alla caseificazione.

Art. 162

Divieti

Il latte non deve contenere residui derivati da trattamenti di qualsiasi tipo ai quali sono stati sottoposti gli animali.

Per il latte prodotto da animali lattiferi sottoposti a trattamenti con integratori medicati per la chemioterapia o la terapia vanno rispettati i tempi di sospensione previsti rispettivamente dai D.D.M.M. 14/06/1985 e 04/08/1969.

Per il latte prodotto da animali lattiferi dopo il trattamento con specialità medicinali a scopo terapeutico, vanno rispettati i tempi di sospensione indicati per ogni singola specialità.

Tale periodo non potrà comunque essere inferiore a sette giorni dopo l'ultimo trattamento. Il latte prodotto durante il periodo di sospensione deve essere sottoposto a sequestro e può essere destinato ad un uso zootecnico.

Art. 163

Vigilanza

La vigilanza veterinaria si esercita inoltre:

- 1) Sull'uso e manutenzione, nonché sull'operazione di lavaggio e pulizia dei recipienti adibiti alla raccolta, conservazione e trasporto del latte alimentare;**
- 2) Sui mezzi di trasporto del latte alimentare dagli allevatori ai centri di raccolta, ai caseifici od agli stabilimenti di risanamento. Tali mezzi devono essere ben tenuti ben puliti e dotati di adatte coperture al di sotto delle quali l'area circoli liberamente. Quando si tratti di auto-cisterne regolarmente autorizzate, il Veterinario dovrà parimenti vigilare sul lavaggio e disinfezione delle medesime;**
- 3) Sui caseifici all'interno dei quali nelle varie fasi della lavorazione del latte e dei suoi derivati dovranno essere strettamente rispettate le norme igienico-sanitarie. I prodotti riscontrati in stato di alterazione od adulterazione saranno sequestrati e distrutti.**

Gli addetti alla lavorazione dovranno essere in possesso del libretto sanitario regolarmente aggiornato.

Art. 164

Pecore e capre

Per il rilascio dell'autorizzazione per tenere capre e pecore per la produzione del latte, il Sindaco fa eseguire dal competente Servizio Veterinario la visita sanitaria per accertare lo stato di salute degli animali da destinarsi alla produzione del latte e le condizioni igieniche dei ricoveri.

A prova di detto accertamento dovrà essere rilasciato un certificato attestante anche la Sanità nei riguardi della brucellosi.

Art. 165

Lotta contro gli insetti e degli animali nocivi

La lotta contro gli insetti, e roditori e gli animali nocivi costituisce un elemento importante per l'igiene del latte. E' pertanto indispensabile proteggere i locali adibiti a depositi del latte, come pure dei recipienti e gli utensili da adibirsi alla sua raccolta e trasporto con idonee difese passive.

Art. 166

Approvvigionamento idrico

L'acqua per l'approvvigionamento degli allevamenti ed in particolare per quelli adibiti alla produzione di latte deve essere sufficientemente abbondante e presentare qualità fisiche, chimiche e batteriologiche di assoluta potabilità.

Il Servizio Veterinario dovrà procedere a periodici controlli per gli accertamenti che dovranno tendere soprattutto a conoscere l'origine e la mobilità dell'approvvigionamento, nonché la corretta manutenzione dei serbatoi, condutture e degli altri impianti utilizzati a questo fine.

Art. 167

Raffreddamento del latte alla stalla

Il raffreddamento del latte alla stalla non può sostituirsi all'applicazione delle condizioni igieniche generali che debbono essere sempre rispettate nel corso delle varie fasi dell'attività produttiva di un allevamento ed in particolare nella mungitura. Per il raffreddamento si potrà ricorrere, oltre al metodo dell'immersione dei bidoni in acqua, richieste da particolari esigenze di lavorazione, ad idonei contenitori dotati di gruppo frigorifero, termostato ed agitatore.

I contenitori utilizzati, oltre a dimostrarsi inerti nei confronti del latte, dovranno essere di materiale chimicamente inattaccabile e resistere alla corrosione nei confronti del latte e soprattutto dei detergenti e disinfettanti utilizzati per la loro pulizia e comunque conformi alla normativa vigente in materia.

Art. 168

Lavaggio contenitori

Ogni volta che si procede allo svuotamento dei contenitori di refrigerazione si procederà al loro lavaggio con acqua potabile e fredda; alla detersione mediante soluzione calda di un prodotto detergente alcalino (ad esempio sodio, carbonato al 2%), unito ad una energica azione meccanica (automatica se il serbatoio prevede questo tipo di lavaggio, oppure manuale); infine si procederà alla disinfezione con una soluzione adatta, come ipoclorito sodico a 200 p.p.m. di cloro attivo a freddo e successivo abbondante risciacquo con acqua potabile.

Art. 169

Pulizia periodica

Per pulizia periodica si deve intendere l'eventuale disincrostazione delle pareti dei contenitori dalla cosiddetta "pietra del latte" e dai residui impiegando idonei preparati.

Per la pulizia interna dei serbatoi e degli accessori e per quella esterna non si dovranno mai utilizzare spazzole od altri utensili metallici o comunque a superficie dura perché potrebbero rigare e recare abrasioni alle pareti o lasciarvi residui ferrosi che rapidamente si ossiderebbero provocando inconvenienti al latte e l'inizio di processi corrosivi sulle pareti stesse.

Art. 170

Utensili per mungitura e raccolta del latte

Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere trasportato fuori dalla stalla, collocato nel locale previsto dall'art. 158, raffreddato in condizioni che gli consentano di soddisfare ai requisiti fissati per quanto concerne la destinazione del prodotto. Tutti gli utensili utilizzati per la mungitura e la raccolta del latte, nonché tutte le installazioni ed i recipienti in contatto con il latte devono essere fabbricati con materiale di liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile e tali da non trasmettere sostanze estranee al latte. Non devono servire per usi diversi dalla mungitura, dalla raccolta del latte o dal trasporto del medesimo.

Dopo l'uso, gli utensili devono essere sottoposti a lavatura, detersione, disinfezione e risciacquo. Tali operazioni, nonché il deposito degli utensili, devono aver luogo nel locale previsto dall'art. n. 156.

Durante il deposito i recipienti devono essere capovolti su una mensola.

Art. 171

Trasporto latte

I mezzi di trasporto del latte in contenitori mobili rispondenti ai requisiti di Legge devono essere in buono stato di manutenzione e pulizia.

Il latte non può essere trasportato contemporaneamente a sostanze che possono contaminarlo e trasmettergli un qualsiasi odore.

I contenitori utilizzati per il trasporto del latte devono essere razionalmente chiusi. Sui recipienti deve figurare un numero od una sigla atti alla identificazione dell'azienda produttrice.

Quando il trasporto del latte a luogo mediante autocisterne o serbatoi dell'azienda, questi devono rispondere ai seguenti requisiti previsti all'art. 48 del D.P.R. 327/1980. Devono essere altresì:

- **Concepiti in modo tale che sia possibile uno scarico totale del latte;**
- **Dotati di tubi di riempimento puliti, lavati, detersi e risciacquati.**

Le operazioni suddette devono effettuarsi con prodotti e secondo modalità annesse alle norme vigenti in materia.

Durante il carico e lo scarico del latte si dovranno adottare tutte le misure idonee a far sì che i gas di scarico del motore non abbiano a penetrare nei locali del deposito del latte.

Art. 172

Trasporto del latte refrigerato

Il trasferimento del latte dalle cisterne di refrigerazione alle autocisterne adibite alla raccolta e trasporto del latte dovrà effettuarsi con tubi di aspirazione funzionanti con il vuoto prodotto dalle stesse autocisterne.

Le medesime dovranno essere sottoposte a razionali lavaggi e disinfezioni che il servizio veterinario dovrà periodicamente controllare.

Le cisterne adibite al trasporto sono soggette a preventiva autorizzazione sanitaria.

Art. 173

Condizioni di temperatura durante il trasporto per il latte e prodotti derivati

Per il trasporto del latte in cisterna, crudo o pastorizzato, destinato agli stabilimenti di trattamento confezionamento per il consumo diretto nonché per i prodotti lattiero caseari debbono essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/1980.

Art. 174

Libretto di idoneità sanitaria

Il personale che temporaneamente addetto agli animali lattieri, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità Sanitaria come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/1980

Art. 175

Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale

Valgono le norme previste nell'art.41 del D.P.R 327/1980.

CAPITOLO XXV – ANAGRAFE ZOOTECNICA

Art. 176

Istituzione anagrafe zootecnica

Il Servizio Veterinario di ogni U.S.L. deve provvedere ad istituire l'anagrafe zootecnica con scopi esclusivamente sanitari e statistici.

Con la stessa debbono essere rilevati gli allevamenti zootecnici e da reddito delle specie animali esistenti nell'ambito del territorio dei Comuni associati. Entro il 31 dicembre di ogni anno il Servizio Veterinario provvede a rilevare o ad aggiornare mediante la scheda di allevamento di cui l'art. successivo, i dati relativi agli allevamenti stessi.

La predetta scheda dovrà essere compilata in duplice esemplare di cui uno viene trattenuto dal Servizio Veterinario.

La detenzione, anche temporanea, di animali di qualunque specie zootecnica ed a qualsiasi tipo deve essere segnalata dall'interessato all'autorità Comunale che la potrà autorizzare su parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. Nel perimetro urbano, è comunque vietata ogni forma di allevamento.

Art. 177

Scheda d'allevamento

La scheda d'allevamento dovrà contenere il nome del legale rappresentante dell'allevamento, la località dove lo stesso si effettua, nonché tutti gli altri elementi indicati nella stessa (vedi allegati 12, 13, 14).

Art. 178

Registro di allevamento

Ogni allevatore riceverà, a cura del Servizio Veterinario, un registro d'allevamento (vedi allegati 15, 16, 17), costituito da due sezioni:

prima sezione: in essa dovranno essere apportate, a cura dell'allevatore, tutte le variazioni sulla consistenza numerica dell'allevamento stesso.

seconda sezione: riguarda l'allevamento in generale – in questa parte verranno registrati tutti gli interventi di carattere igienico – sanitari effettuati nell'allevamento; disinfezione, disinfestazione, vaccinazioni, sterilizzazioni, esami diagnostici e trattamenti terapeutici singoli o di massa.

Il registro di allevamento, firmato dall'allevatore e controfirmato dal Veterinario Aziendale o di fiducia, dovrà essere esibito ad ogni richiesta del Servizio Veterinario.

Art. 179

Classificazione degli animali

Gli animali, delle varie specie, vengono classificati nelle seguenti categorie:

- a) **Categorie bovine: tori, vacche, buoi, vitelloni, vitelli, vitelle, manza;**
- b) **Categorie suine: verri, scrofe, lattonzoli, magroni, suini da ingrasso;**
- c) **Categorie equine: stalloni, cavalli, castrati, cavalle, puledri, asini, muli, bardotti;**
- d) **Categorie ovine e caprine: pecore, arieti, agnelli, capre, becchi, capretti;**
- e) **Categorie conigli e pollame;**
- f) **Altre**

CAPITOLO XXVI

DISCIPLINA IGENICO-SANITARIA DELL'APICOLTURA

Art. 180

Definizioni

- a) **“Apicoltore” chiunque allevi le api sia come attività principale sia come attività secondaria;**
- b) **“Alveare” l’arnia contenente più di un favo e la famiglia di api;**
- c) **“Apiario” uno o più alveari collocati in una posizione costituenti in un insieme unitario;**
- d) **“Allevare stanziale” l’alveare che non viene spostato nel corso dell’anno;**
- e) **“L’alveare nomade” l’alveare che viene spostato una o più volte nel corso dell’anno.**

Art, 181

Denuncia degli alveari ed autorizzazione

I possessori di apiari di qualunque tipo devono fare denuncia al Servizio Veterinario dell’U.S.L. competente per territorio almeno trenta giorni prima dell’attivazione, specificando le caratteristiche degli apiari.

Art. 182

Denuncia delle malattie delle api

È fatto obbligo a chiunque detenga alveari di denunciare al Sindaco ed al Servizio Veterinario dell’U.S.L. competente per territorio, l’insorgenza di malattie infettive e diffuse delle api, accertata o sospetta, e di casi di mortalità.

Art. 183

Interventi per la tutela dell'apicoltura

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. vigila sulla attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e periodici accertamenti sanitari sugli apiari anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.

Art. 184

Cessione di alveari e di api

Chiunque ceda api vive o provveda al trasferimento di alveari deve avere il preventivo assenso del Servizio Veterinario dell'U.S.L. di destinazione e munirsi di certificazione rilasciata dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio, attestante che le api e gli alveari sono indenni da malattie infettive ed infestive.

Art. 185

Distanza degli apiari da edifici e da immobili

Gli apiari devono essere collocati a non meno di 10 mt. rispetto:

- a) Agli edifici di civile abitazione;**
- b) Agli edifici nei quali uno o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;**
- c) Alle strade Statali Provinciali e Comunali, alle Autostrade ed alle Ferrovie;**
- d) Ai confini di proprietà.**

L'apicoltore non è tenuto a rispettare tali distanze se fra gli apiari e gli immobili di cui al comma precedente sono interposti muri, siepi od altri ripari, senza soluzione di continuità. Tali ripari devono avere altezza di almeno 2 mt. ed estendersi per almeno 2 mt. oltre gli alveari posti all'esterno dell'apiario. Gli apicoltori possessori o detentori di alveari stanziali devono adeguarsi alle norme del presente articolo, immediatamente per i nuovi alveari ed entro un anno per gli alveari esistenti.

Gli apicoltori possessori e detentori di alveari nomadi le norme del presente articolo si applicano immediatamente.

Sono fatte salve le norme di igiene veterinaria urbana ed in particolare l'art. 211 del presente Regolamento.

CAPITOLO XXVII

DISCIPLINA IGENICO-SANITARIA DELLA ELICI COLTURA

Art. 186

Denuncia allevamenti ed autorizzazione

L'attivazione d'impianti di qualunque tipo, per l'allevamento di chioccioline destinate all'alimentazione deve essere denunciata al Sindaco e dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio almeno trenta giorni prima dall'inizio dell'attività, specificando le caratteristiche dell'impianto ed è subordinata al rilascio delle Autorizzazioni Sanitarie.

CAPITOLO XXVIII

DISCIPLINA IGENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

Art. 187

Denuncia allevamenti ed autorizzazioni

L'attivazione di impianti di qualunque tipo, per l'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposta deve essere denunciata al Sindaco ed al Servizio Veterinario competente per il territorio almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività, specificando le caratteristiche dell'impianto ed è subordinata al rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria.

Art. 188

Materiale da usare

Le sostanze organiche utilizzate, come substrato, per l'allevamento dei lombrichi, non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dal Regolamento di Igiene Pubblica.

CAPITOLO XXIX

DISCIPLINA IGENICO-SANITARIA DELLA BACHICOLTURA

Art. 189

Denuncia allevamenti ed autorizzazione

L'attivazione di impianti di qualunque tipo per l'allevamento dei bachi da seta deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente, che fornirà gli opportuni suggerimenti.

CAPITOLO XXX – ALLEVAMENTI ITTICI

Art. 190

Autorizzazione

Chiunque intenda iniziare un'attività per l'allevamento del pesce ed altri animali acquatici, deve farne domanda al Sindaco, specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendono allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività ed il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intende realizzare.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali si propone di collocare le griglie di separazione previste dall'art.80 della Legge Regionale n.25 del 06/08/1979,

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. accerterà mediante un apposito sopralluogo e con idonei esami di laboratori chimici e batteriologici, l'idoneità sanitaria delle acque e verificherà che le griglie di separazione delle acque pubbliche vengano collocate in modo da non consentire la fuoriuscita dall'allevamento di pesce per la salvaguardia sanitaria.

L'autorizzazione viene rilasciata fatte salve le vigenti norme di Legge ed in particolare l'art. 100, quarto comma, del D.P.R. 24/07/1977, numero 616 e, qualora le acque siano comunque collegate con quelle pubbliche, ne deve essere data comunicazione alla Regione ed alle Province territorialmente interessate.

Con l'autorizzazione vengono stabilite le condizioni da osservare per la salvaguardia sanitaria e per la collocazione delle griglie di separazione di cui al punto precedente,

Art. 191

Trasporto e destinazione del pesce

Chiunque detiene o trasporta, a scopo di commercio specie ittiche aventi misure non inferiori alla metà di quelle stabilite dall'art. 51 della Legge Regionale 25/1979 deve essere munito di dichiarazione di provenienza da parte del titolare dell'allevamento. Detta dichiarazione, che ha la validità 24 ore, ne giustifica il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle Autorità di Vigilanza.

La dichiarazione deve indicare:

- a) L'allevamento di provenienza;**
- b) Quantità del pesce ripartito per principali specie;**
- c) Destinazione;**
- d) Data di partenza ed ora di carico;**
- e) Generalità ed indirizzo del destinatario;**
- f) Targa del mezzo di trasporto.**

Art. 192

Destinazione del novellame di pesce allevato

Valgono le norme previste dall'art 80 della Legge Regionale n. 25 del 06/08/1979.

Art. 193

Controlli sanitari negli allevamenti ittici

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. effettuerà controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento ed adotterà le misure necessarie per prevenire la diffusione di malattie nel bacino idrico.

Il titolare dell'Autorizzazione dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno ventiquattro ore di anticipo la partenza dell'allevamento delle varie partite di pesce prodotto affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Il pesce prodotto in allevamento, di quanto previsto dalla Legge 9/02/1963, n.59, può essere venduto direttamente al consumatore purché l'interessato ne faccia apposita richiesta al Sindaco che potrà autorizzarlo a condizione che la vendita venga effettuata in un locale in possesso delle caratteristiche previste per gli esercizi di vendita dei prodotti ittici e che l'orario di vendita sia comunicato al Servizio Veterinario.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio Veterinario, potrà comunque autorizzare la vendita in allevamento anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.

Art. 194

Vendita di pesci vivi

Qualora nell'allevamento vengano prodotti pesci da commercializzare come animali d'affezione (a scopo amatoriale) le modalità di vendita e di ispezione devono essere concordate con il Servizio Veterinario che dovrà anche accertarne lo stato sanitario per evitare la possibile diffusione di malattie infettive ed infestive.

Art. 195

Trattamenti terapeutici

I trattamenti terapeutici e profilattici di massa dovranno avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia.

Tali trattamenti dovranno essere data specifica comunicazione al Servizio Veterinario, così come previsto dai DD.MM. 14/06/1985 e 04/08/1969 e successive modificazioni.

Art. 196

Pesca a pagamento

L'apertura al pubblico di acque comunque destinate alla pesca a pagamento è soggetta ad autorizzazione da parte del Sindaco su parere del Servizio Veterinario. Il materiale ittico introdotto deve essere accompagnato da certificato di origine e sanità.

Qualora le acque siano collegate con quelle pubbliche l'autorizzazione viene rilasciata fatte salve le vigenti disposizioni di legge e ne viene data comunicazione alla Regione ed alle Province interessate.

Nel caso di cui al comma precedente, con l'autorizzazione vengono stabilite le condizioni da osservare per la salvaguardia sanitaria e per la collocazione di griglie di separazione delle acque nelle quale ha luogo la pesca a pagamento da quelle del bacino idrografico collegato.

Le norme previste dal presente articolo valgono anche per le acque gestite da associazioni private nelle quali l'esercizio della pesca è riservato gratuitamente ai soci.

Il Servizio Veterinario effettua controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie del pesce destinato alla pesca a pagamento e propone al Sindaco le misure necessarie per prevenire la diffusione di epizootie nel bacino idrografico.

Art. 197

Pesca sportiva – problemi igienici

È fatto divieto ai pescatori di abbandonare esche e pasture o pesci o rifiuti lungo gli argini dei corsi d'acqua naturale od artificiale o nelle loro immediate vicinanze (art. 109 L. R. 325/1979).

Art. 198

Ripopolamento

Il materiale ittico proveniente da catture o da allevamenti deve essere accompagnato da certificato di origine e sanità e, prima di essere immesso nei corpi idrici, deve essere soggetto a preventivo controllo da parte del Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale territorialmente competente, al fine di impedire la diffusione di malattie infettive ed infestive.

Il pesce e gli animali acquatici rinvenuti morti nei corpi idrici, od in stato fisico anormale, devono essere consegnati, a cura di chi effettua il ripopolamento, al Servizio Veterinario per il controllo.

Copia dei referti diagnostici deve essere trasmessa alle Province ed ai Comuni territorialmente interessati.

In caso di epizoozie, su proposta del Veterinario dell'U.S.L., vengono disposti gli interventi tecnici da adottarsi a salvaguardia del patrimonio ittico.

Delle situazioni rilevate e delle decisioni assunte deve essere data immediata comunicazione ai Dipartimenti Regionali, alle Province ed ai Comuni territorialmente competenti.

Art. 199

Divieto di pesca

È vietata la pesca in acque inquinate da sostanze organiche, chimiche, fisiche o comunque in vicinanza degli sbocchi di fogna o comunque a distanza non inferiore a mt. 200 dagli sbocchi di fogna.

CAPITOLO XXXI – PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 200

Denuncia di morsicature

Le denunce fatte a norma degli articoli 253 – 254 del T.U. delle Leggi Sanitarie, e concernenti casi di rabbia nell'uomo e morsicature all'uomo da parte di animali, devono essere inoltrate con urgenza al Servizio di Igiene Pubblica ed al Servizio Veterinario per i provvedimenti di rispettiva competenza.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. provvede, quando non sia già custodito, a far catturare l'animale e sottoporlo al sequestro per il prescritto periodo di osservazione comunicandone l'esito al Servizio di Igiene Pubblica.

Il sequestro, di norma, avviene presso il Canile Pubblico, tuttavia, su richiesta dell'interessato, il Sindaco può autorizzare il Sequestro fiduciario.

Art. 201

Animali morsicatori

I cani e gli altri animali morsicatori, nonché quelli sospetti di rabbia anche se non morsicatori, non vanno mai abbattuti durante il predetto sequestro. In questi casi si deve cercare, con ogni mezzo, di catturare l'animale, in attesa della visita del Veterinario dell'U.S.L.

Quando ciò non sia possibile e, per la difesa e la tutela dell'incolumità pubblica si rende invece assolutamente necessario abbattere l'animale perché esso costituisce grave pericolo; deve essere fatta immediata denuncia a dell'abbattimento al Servizio Veterinario, che provvede al ritiro dell'animale ed a tutti gli accertamenti del caso, per l'adozione delle misure di Legge.

Art. 202

Animali morsicati

Per gli animali morsicati valgono le norme previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria approvato dal D.P.R. 320/1954.

Art. 203

Sequestro fiduciario animali morsicatori

I detentori di cani ed altri animali morsicatori, ai quali sia stato concesso di custodire gli animali mediante il sequestro fiduciario, devono sorvegliare costantemente lo stato sanitario dei propri animali e denunciare immediatamente al Servizio Veterinario competente ogni alterazione del carattere o della salute anche se non sembri un sintomo attribuibile alla rabbia.

Per la durata del sequestro devono custodire gli animali ed impedire che essi fuggano od abbiano contatti con altre persone ed altri animali.

Sono vietati interventi immunizzanti.

L'interessato viene nominato sequestratario di fiducia e deve dichiarare (vedi modello allegato n. 23) di assumersi tutte le responsabilità di Legge nella custodia dell'animale e di comunicare tempestivamente ogni cambiamento di carattere o dello stato di salute che dovesse verificarsi nell'animale durante il prescritto periodo di osservazione.

Qualora durante il sequestro fiduciario l'animale fugga al controllo del proprietario, questi dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario che provvederà per quanto di competenza.

In caso di morte dell'animale in osservazione il proprietario, oltre a darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario, dovrà tenere a disposizione di questo animale morto per gli accertamenti del caso.

Art. 204

Cani sospetti

I cani che risultano clinicamente sospetti di rabbia o morsi da animali rabbiosi, sospetti di esserlo o comunque rimasti sconosciuti debbono sottostare alle disposizioni stabilite dall'articolo 87 del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria.

Art. 205

Museruole e guinzagli

Nelle strade molto frequentate dal pubblico o comunque molto affollate particolarmente in occasione di mercati, fiere, sagre, festa, nei pubblici servizi sui mezzi di trasporto collettivo, i cani, oltre che condotti al guinzaglio, devono essere costantemente muniti di idonea museruola, tale da impedire all'animale di mordere. Sono esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani da guardia esclusivamente entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, non aperti al pubblico. In quelli aperti al pubblico, i cani dovranno essere tenuti legati oppure muniti di idonea museruola.

Per i cani tenuti a catena è resa obbligatoria la comoda collocazione di un idoneo ricovero che consenta all'animale di ripararsi dagli agenti atmosferici. La lunghezza della catena dovrà essere tale da assicurare agevoli movimenti all'animale e da non pregiudicare il benessere.

Sono pure esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani pastori e da caccia, quanto vengono rispettivamente utilizzati per la guardia dei greggi, delle mandrie e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e della Polizia quando sono utilizzati per servizio.

Art. 206

Caratteristiche della museruola

La museruola dovrà essere costruita in modo tale da evitare il morso.

Art. 207

Esonero della museruola

Il Sindaco può concedere esoneri dall'obbligo dell'uso della museruola, a richiesta del proprietario e con il parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. il quale accerterà i motivi per cui non è possibile l'uso della museruola senza danno all'animale.

I cani esenti dall'uso della museruola debbono essere condotti al guinzaglio.

Art. 208

Fuga o morte di animali di osservazione

n caso di fuga di animale morsicatore l'incaricato della custodia a qualsiasi titolo dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario dell'U.S.L. in quale informerà dell'accaduto il servizio di igiene pubblica per i provvedimenti di competenza. Per i casi di morte o di abbattimento improcrastinabile, durante il periodo di osservazione o a diagnosi clinica non accertata, sarà provveduto con debite precauzioni alla necropsopia ed al prelievo del materiale per ulteriori accertamenti da parte di Veterinari U.S.L., Istituti zooprofilattici od Universitari.

Art. 209

Strumenti per narcosi abbattimento

Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con il normale sistema del laccio, il Veterinario Ufficiale può incaricare gli agenti autorizzati dall'Autorità competente, all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza può chiedere l'intervento delle forze dell'ordine può altresì chiedere al Sindaco l'emissione di Ordinanza contingibile ed urgente di abbattimento.

CAPITOLO XXXII – IGIENE VETERINARIA URBANA

Art. 210

Detenzioni cani e gatti – obblighi

Di norma i residenti od abitanti nei centri urbani non possono detenere più di un cane o di un gatto adulto per ogni appartamento.

In deroga ed a richiesta dall'interessato, si potranno tenere più animali di affezioni per appartamento acquisito il parere favorevole del Servizio Veterinario, di quello di Igiene Pubblica e di quello di Polizia Urbana.

Nei centri urbani i possessori dei cani sono tenuti ad adottare tutte le misure necessarie affinché il suolo pubblico e specialmente le zone frequentate da bambini (parchi, giardini pubblici) restino pulite.

Art. 211

Inconvenienti igienici determinati da animali: provvedimenti

Qualora la presenza di animali nei centri abitati determini inconvenienti igienici o rechi disturbo alla quiete pubblica, i proprietari o possessori saranno contravenuti a norma del presente regolamento e, qualora non provvedano ad eliminare gli inconvenienti lamentati, il Sindaco provvederà con propria ordinanza al sequestro coattivo degli animali e alla loro

custodia presso il canile pubblico od in altro luogo idoneo secondo la specie animale, a spese degli interessati.

Art. 212

Aree destinate ai cani

Il Comune potrà mettere a disposizione aree attrezzate per le necessità psicofisiche dei cani.

Art. 213

Inconvenienti igienici provocati dai colombi torraioli

Qualora i colombi torraioli od altri volatili con la loro eccessiva presenza siano causa di inconvenienti igienico-sanitari o qualora risultino affetti da malattie infettivi trasmissibile all'uomo si dovrà provvedere al loro diradamento mediante mezzi chirurgici biologici o farmacologici ed eventualmente anche con la cattura con mezzi consentiti dalle disposizioni vigenti.

La cattura dovrà essere effettuata da Ditte o da singole persone particolarmente esperte attrezzate ed autorizzate dall'amministrazione comunale, sotto la vigilanza del Servizio Veterinario U.S.L., che potrà avvalersi della collaborazione degli organi di polizia municipale.

I colombi catturati dovranno essere sottoposti a controllo veterinario ed, i capi che risultino sospetti da forme patologiche dovranno essere portati alle sezioni zooprofilattiche per gli accertamenti del caso.

Gli altri colombi catturati potranno essere avviati alla macellazione in macelli appositamente attrezzati ed autorizzati, o soppressi con metodi eutanastici.

È comunque vietata la loro destinazione al tiro al volo.

TITOLO IV - NORME RELATIVE ALLE GUARDIE ZOOFILE ED ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO

ART.

Delega per la istituzione del Servizio di Vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali	214
Compiti delle Guardie Zoofile volontarie e degli appartenenti alle Associazioni di Volontariati.....	215

CAPITOLO XXXIII – CANILI PRIVATI

Autorizzazioni canili	216
Requisiti canili	217
Vigilanza.....	218
Alimentazione.....	219

CAPITOLO XXXIV -DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA DEI CIMITERI PER PICCOLI ANIMALI D’AFFEZIONE – CREMAZIONE

Autorizzazione	220
Requisiti dei cimiteri	221
Inumazione	222
Tumulazione	223
Disposizioni particolari	224
Esumazione.....	225
Cremazione	226
Sanzioni amministrative	227
Allegati	

TITOLO IV- NORME RELATIVE DELLE GUARDIE ZOOFILE ED ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO

Art. 214

Delega per Istituzione del Servizio di Vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali

Il Sindaco, a norma dell'art.3 del D.P.R. 31/03/1979, che attribuisce ai Comuni singoli ed associati la funzione già esercitata dell'Ente Nazionale Protezioni Animali, di Vigilanza sull'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti generali e locali, relativi alla protezione degli animali ed alla difesa del patrimonio zootecnico; a norma dell'art.45 della Legge 23/12/1978, n.833; a norma dell'art. 16 della Legge Nazionale 04/05/1982, numero 19 e l'art. 6 della Legge 14/10/1985, n 623, che prevedono la partecipazione di associazioni di volontariato a certe attività, delega il Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale ad istituire il Servizio di Vigilanza Volontaria e gratuita relativo alla protezione degli animali ed alla difesa del patrimonio zootecnico.

Art. 215

Compiti delle Guardie zoofile volontarie e degli appartenenti alle Associazioni di volontariato.

Le Guardie zoofile Volontarie (G.Z.V.) e gli appartenenti alle Associazioni di volontariato, selezionati fra le domande dei residenti nell'U.S.L. vengono coordinate dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio; ad essi incombe l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni di Legge e di Regolamenti generali e locali riguardanti la protezione degli animali e della difesa del patrimonio zootecnico comunicando al Servizio Veterinario le eventuali informazioni.

Dovranno mediante opera d'informazione e di educazione, collaborare ed elevare il livello culturale - zoofilo della popolazione.

CAPITOLO XXXIII – CANILI PRIVATI

Art. 216

Autorizzazione canili

Per l'apertura, esercizio, trasformazione o trasferimento di un canile o comunque per la variazione delle condizioni esistenti, l'autorizzazione è concessa dal Sindaco su conforme parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

La domanda, per ottenere l'autorizzazione deve contenere:

- 1) Generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;**
- 2) Ubicazione;**

Alla domanda devono essere allegati:

- 1) Planimetria dei locali, scala 1:100, firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico - illustrativa sulla descrizione dei locali medesimi;**
- 2) Elenco degli impianti e delle attrezzature di cui s'intende dotare la struttura;**
- 3) Copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;**
- 4) Certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio, qualora si tratti di Ditta gestita individualmente od in forma societaria;**
- 5) Licenza d'uso dei locali;**
- 6) Il nominativo del Veterinario di fiducia o Responsabile dell'impianto.**

Art. 217

Requisiti canili

I canili devono disporre in relazione all'effettiva presenza di cani, di idonei locali e spazi da adibire a:

- a) Reparto per il ricovero dei cani con box ben areati ed illuminati direttamente dall'esterno con pareti di materiali lavabili e disinfettabili e dotate di attrezzature idonee a contenere l'alimento e con erogazione di acqua potabile continuamente rinnovabile.**

Il canile deve essere ubicato in idonea località, essere discosto dai locali di abitazione e non avere comunicazione con essi. Tutti i box dovranno inoltre essere forniti di canali di scarico per lo smaltimento dei liquami e corredati con dispositivi anti-ratto. Il canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici per il personale dipendente, con docce, armadietti a doppio scomparto per il deposito rispettivamente degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il personale addetto dovrà indossare guanti a perdere, tuta o vestaglia, stivali o soprascarpe facilmente lavabili e disinfettabili.

I canili devono essere dotati di un ambulatorio-infermeria riservato agli animali ospitati con requisiti previsti dall'art. del presente Regolamento con esclusione della sala d'attesa e dei servizi igienici.

E' comunque facoltà del Sindaco, sentito il Servizio Veterinario dell'U.S.L., di ordinare la esecuzione di tutte le opere che si potranno ritenere opportune ai fini dell'igiene e della Polizia Veterinaria, nonché ordinare interventi vaccinali o terapeutici che si rendessero necessari per evitare la diffusione di malattie nell'interno dell'impianto.

Art. 218

Vigilanza

Gli Impianti di cui gli articoli precedenti sono sottoposti a vigilanza da parte del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio.

Art. 219

Alimentazione

La Vigilanza Veterinaria si eserciterà anche sull'alimentazione degli animali ricoverati nei canili privati, e particolarmente sulle carni, sui residui della macellazione, di latteria e di cucina.

Le carni ed i residui della macellazione saranno somministrati previa cottura ed a norma delle vigenti disposizioni in materia.

I residui di cucina dovranno essere sottoposti a nuova cottura. Il latte sfuso ed il siero di latte non sottoposti ad alcun trattamento termico dovranno essere somministrati previa bollitura.

CAPITOLO XXXIV – Disciplina igienico – sanitaria dei cimiteri per piccoli animali d'affezione – cremazione.

Art. 220

Autorizzazione

Per l'attivazione dei cimiteri per i piccoli animali d'affezione necessita l'autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene Pubblico e del Servizio Veterinario.

Art. 221

Requisiti dei cimiteri

Valgono le norme previste dal Titolo 10 del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. 21/10/1975 n.803.

Art. 222

Inumazione

I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione devono essere ubicati in suolo idoneo per struttura geologica e mineralogica per proprietà meccaniche e fisiche e per il livello della falda freatica. Ciascuna fossa deve essere scavata di 2 mt di profondità dal piano di superficie del cimitero e, dopo che vi sia stato depositato l'animale, deve essere colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno alla cassa e quella affiorata dalla profondità venga alla superficie.

Per le inumazioni non è consentito l'uso di casse di metallo, ma solo di legno.

Art. 223

Tumulazione

Nei colombari destinati alla tumulazione ogni cassa deve essere posta in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria. Intonacato all'interno con cemento.

Gli animali destinati alla tumulazione devono essere racchiusi in duplice cassa, una di metallo a chiusura ermetica, l'altra esterna di legno.

Art. 224

Disposizioni particolari

Quando la morte è dovuta ad una delle malattie infettive diffuse di cui l'art. 1 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 08/02/1954, n.320, la carogna deve essere avvolta con un lenzuolino imbevuto di soluzione disinfettante.

Se l'animale è portatore di radioattività vanno osservate le necessarie misure protettive al fine di evitare la contaminazione ambientale.

In entrambi i casi l'animale deve essere racchiuso in duplice cassa, l'una di metallo a chiusura ermetica, l'altra esterna di legno.

Art. 225

Esumazione

L'esumazione si eseguono dopo un decennio inumazione. Le fosse liberate dai resti dell'animale, si utilizzano per nuove inumazioni.

Art. 226

Cremazione

La cremazione, metodo da preferire e da incentivare, viene eseguita in idoneo impianto d'incenerimento.

Le ceneri derivanti della cremazione di ciascun animale devono essere raccolte in apposita urna cineraria apportante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Nel cimitero deve essere predisposto un Colombaio per raccogliere queste urne. Le urne possono essere raccolte presso i singoli proprietari.

Art. 227

Sanzioni Amministrative

Le infrazioni alle disposizioni contenute nel presente regolamento, quando non riguardino Leggi, Regolamenti e/o Disposizioni altrimenti sanzionate, verranno punite ai sensi dell'art. 346 del T.U. LL.SS. R.D. 27/07/1934, n. 1265, modificato all'art. 31 del D.P.R. 10/06/1955, n.854, e dall'art. 113 della Legge 24/11/1981, n. 689 con l'ammenda di £. 20.000 a £ 200.000.

L'importo potrà anche essere definito fra il minimo ed il massimo a descrizione dell'accertatore, secondo l'art. 11 della citata Legge 689/1981.

Ai sensi della L.R. 28/04/1984, n. 21:

- **I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da informazioni a norme igienico – sanitarie spettano alle UU.SS.LL. (art. 18, secondo comma);**
- **L'attività istruttoria e preparatoria concernente le sanzioni amministrative in materia igienico – sanitaria, applicate dal Sindaco, e svolta dal competente Servizio U.S.L.**

Seguono.....ALLEGATI

Unità Sanitaria Locale n, ____
SERVIZIO VETERINARIO

Comune di _____

Certificato sanitario per il trasporto, entro il territorio
Dell'U.S.L. n ____ di animale morto macellato d'urgenza

SPECIE E CATEGORIA _____ Età _____ Peso v. Kg. _____

MACELLATO D'URGENZA, MORTO il giorno (1) _____ ore _____

PRESSO (2) _____

STATO DI LAVORAZIONE IN CUI TROVASI: _____
(Interno, in canale, in mezzene, sottopelle, scuoiato ecc.)

DIAGNOSI (accertata o sospetta) e/o BREVE STORIA CLINICA _____

Eviscerazione ----- Dissanguamento -----
(pronta o ritardata) (completo, sufficiente o insufficiente)

NOTIZIE SUI VISCERI che per causa di forma maggiore non possono essere
inviati a corredo (specialmente apparato gastro – enterico o urogenitale) _____

PROPRIETARIO _____
(nome, cognome, indirizzo, telefono)

Si esclude la presenza di malattie infettivo – contagiose, a norma di Regolamento di
Polizia Veterinaria 08/02/1954, n.320.

Si autorizza il TRASPORTO AL PUBBLICO MACELLO COMUNALE di _____
e si propone L'ASSEGNAZIONE DELLE CARNI (preceduta – se necessario – dagli
accertamenti del caso):

- alla bassa macelleria (1)
- alla distribuzione (1)

(1) Cancellare la direzione non richiesta

(2) Indicare il luogo in cui è avvenuta la macellazione d'urgenza o la morte.

Il Veterinario Ispettore dell'U.S.L.
(qualifica)

Data _____

Timbro _____

Dell'U.S.L.

B

DENOMINAZIONE CENTRO DI RACCOLTA

CENTRO DI RACCOLTA N.

DECRETO REGIONALE N.

STABILIMENTO

SEDE

SPECIE: NOME ITALIANO E SCIENTIFICO

PESO DA RISCONTRARE ALLA VENDITA

(TARA G. _____)

PRODOTTO DA CONSUMARE ENTRO IL:

PURCHE' CONSERVATO ALLA TEMPERATURA DI

+ 6 GRADI CENTIGRADI

COLORATO IN VERDE

A

N. NATANTE

NOME E COGNOME DEL PESCATORE

SERIE

N. C. F. /P. I.

**MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI
NON IDONEI
AL CONSUMO DIRETTO**

COLORATA IN ROSSO

1) Parte riservata all'indicazione della data da apporre mediante punzonatura.

Tale data deve corrispondere al quinto giorno successivo a quello del confezionamento.

SERIE (codice fiscale / Partita I.V.A.)

N. PROGRESSIVO

	NOME TABELLA	NOME LATINO	SIGLA
1	OSTRICA CONCAVA	CRASSOTREA GIGAS	OC
	OSTRICA PIATTA	OSTREA EDULES	OP
	MITILE, COZZA, PECCIO	MJILUS GALLOPAOVINCIALS	M
	MODIOLA, COSSA PELOSA	MODIOLA BARBATA	CP
	VONGOLA VERACE	TAPES DECUSSATUS	VV
	TARTUFO DI MARE	VENUS VERRUCOSA	T
	CUORE	CARDIUM EDULE	CU
	TELLINA	DONAX TRUNNCU	TL
	2	CONCHIGLIA DI SAN GIACOMO	
CAPASANTA		PECPEN J ACOBARO	CS
PETTINE, CANESTRELLO		CHLAMIS OPER CULARIS	CA
DATTERO DI MARE		LITOPHAGA	TD
ARCA DI NOE', MUSSOLO		ARCA NOAE	MU
PIE' D'ASINO		GLJCJMERIS GLJCIMERIS	P
LUPINO		TAPES AUREUSS	L
VONGOLA		VENUS GALINA	V
FASOLARO		MERE TRIX CEJONE	F
CANNOLICCHIO CAPALUNGA		SOLEN VAGINA	CL
SCAFARA		SCAPHARCA INAEQUIVALVIS	S

1) **MOLLUSCHI DEPURABILE**

2) **MOLLUSCHI NON DEPURABILI**

Serie/N. C.F. -----N.-----
P.IVA _____

ATTESTAZIONE DI RICERCA PER IL TRASPORTO E LA SPEDIZIONE DI MOLLUSCHI EDILI LAMELLIBRANCHI CONFEZIONATI DESTINATI AL CONSUMO ALIMENTARE (L. 2/5/1977, n. 192, art. 9)

SPEDITORE (centro di raccolta o impianto di Depurazione).

**NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE, SEDE, INDIRIZZO (VIA, CITTA', PROVINCIA)
N. DI REGISTRAZIONE CON ESTREMI DEL DECRETO DI AUTORIZZAZIONE REGIONALE**

**DESTINATARIO
NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE SEDE-INDIRIZZO(VIA, CITTA', PROVINCIA)
LOCALITA' O PAESE DI DESTINAZIONE**

Specie del prodotto	PA	PB	PC	N.COLLI	PESO COMPLESSIVO IN KG.

PA= PROVENIENZA DI IMPIANTO DI COLTIVAZIONE E DEPOSITO IN ACQUE MARINE O SALMASTRE.

PB= PROVENIENZA DA ZONE ACQUEE DI LIBERA RACCOLTA APPROVATE.

PC= PROVENIENZA DA ZONE ACQUEE DI LIBERA RACCOLTA CONDIZIONATE SE AUTORIZZATE AI SENSI DELL' ART. 4, QUINTO COMMA, L. 192/77

**LOCALITA' IL RESPONSABILE
DATA DI SPEDIZIONE**

Serie/N. C.F. -----N.-----
P.IVA _____

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO / ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

Specie prodotto	Quantità kg.

**IL RESPONSABILE
DATA SPEDIZIONE**

Serie/N. C.F. -----N.-----
P.IVA _____

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO / ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

Specie prodotto	Quantità kg.

**IL RESPONSABILE
DATA SPEDIZIONE**

Serie/N. C.F. -----N.-----
P.IVA _____

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

Specie prodotto	Quantità kg.

**IL RESPONSABILE
DATA SPEDIZIONE**

Serie/N. C.F. -----N.-----
P.IVA _____

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO / ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

Specie prodotto	Quantità kg.

**IL RESPONSABILE
DATA SPEDIZIONE**

Modalità di infossamento ed incenerimento

Infossamento

È il metodo di distruzione da utilizzare ogni qualvolta risulti praticabile. È opportuno prima di scavare la fossa, stabilire la località d'intesa con i servizi competenti.

Le dimensioni della fossa debbono avere come minimo una larghezza di mt. 2,20 ed una profondità di mt.3. Una carcassa bovina occupa una superficie di mt. 1,30 circa; le carcasse di quattro suini o di cinque ovini occupano, all'incirca, la stessa superficie.

Per ogni metro di profondità in più, la trincea può contenere un numero di animali doppio per unità di superficie.

La fossa, ove si possono introdurre anche alimenti contaminati, deiezione, etc., va ricoperta con terriccio per almeno mt. 1,80 e la sua superficie va livellata senza compattare il terreno.

Incenerimento

L'incenerimento va effettuato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblico, in modo da evitare la formazione di un'eccessiva quantità di fumo e di odori nauseanti tenendo conto dell'eventuale vicinanza di agglomerati abitati.

Il luogo ove effettuare l'incenerimento deve essere facilmente accessibile ai veicoli, lontano da edifici, pozzi e sorgenti, da cumuli di paglia e fieno, da deposito di mangimi, da linee elettriche o telefoniche e da tubature sotterranee superficiali o da fonti di gas; deve inoltre essere lontano dalla vista del pubblico.

Materiale combustibile necessario

Paglia e fieno: per ogni carcassa bovina sono necessarie tre balle di paglia o di fieno.

Tavole di legno pesante: per ogni carcassa bovina sono necessarie almeno tre tavole di legno lunghe circa metri 2,50 e con una sezione di 9,2 cmq.

Particolarmente adatte a questo scopo sono le traversine di rotaie o simili. Qualora venga utilizzato materiale di minori dimensioni è necessario aumentarne proporzionalmente la quantità.

Gomme: per ogni bovino sono necessari quattro-cinque copertoni d'auto.

Legname per l'accensione: per ogni carcassa bovina sono necessari almeno 20-25 kg. di legname leggero, reperibile o presso l'allevamento stesso o anche presso segherie, ecc.

Carbone: per ogni carcassa di bovino sono necessari 230 kg. di carbone di buona qualità ed in pezzi di 15-20 cm di diametro; la carcassa di un bovino giovane richiede una quantità di carbone proporzionalmente minore. Per ogni carcassa bovina possono essere inceneriti, ponendole sopra di esse, due carcasse ovi-caprine o suine senza l'aggiunta di

altro combustibile. Per ogni carcassa di piccolo animale in più è necessario aggiungere 45 kg. di carbone.

Combustibile liquido: prima di accendere il fuoco è necessario imbibire tutto il materiale di cui è formata la pira con l'olio lubrificante di scarto o olio pesante o gasolio. Ogni carcassa bovina richiede almeno quattro litri di combustibile liquido, di cui è consigliabile avere qualche riserva nel caso di difficoltà.

Numero animali (trasformazione in bovino equivalenti)

1 bovino adulto (vacca o toro) -----=1C

5 suini adulti -----=1C

5 pecore adulte -----=1C

Calcolare il numero degli animali utilizzando come unità di misura il bovino equivalente (C).

Lunghezza della pira

Per ogni C la pira deve essere lunga da 0,90 ad 1 metro. Si potranno porre sopra ciascun C o due suini o due ovi-caprini.

Quantità di materiale combustibile per C

Paglia o fieno ----- = 3 balle per C

Tavole di legno pesante (2,50cm. x 9,2 cm.) ----- = 3 tavole per C

Legname leggero per l'accensione ----- = 20 x 25 kg. x C

Copertoni ----- = 4 x C

Carbone ----- = 230 kg. x C

Olio combustibile----- = 4 litri x C

Esempio 500 bovini ----- = 500 C

 1.000 suini ----- = 200 C

 700 pecore ----- = 140 C

 TOTALE ----- = 840 C

Le 840 C possono essere sottratte 200 C poiché sulla carcassa di ciascun bovino possono essere posti, senza aggiunta di combustibile, due suini o due ovi-caprini;
di cui 840 C – 200 C = 640 C

Lunghezza della pira (0,90 mt x 640 C) = 576 metri

Paglia (tre balle x 640 C) = 1920 balle

Tavole di legname pesante (tre tavole per 640 C) = 1920 tavole

Legname leggero per accensione (20-25 kg. x 640 C) = 12,3 – 16 t.

Copertoni (4 x 640 C) = 2560 copertoni

Carbone (230 x 640 C) = 147 t.

Combustibile liquido (4 x 640 C) = 25 ettolitri

Preparazione della pira

La base della pira è costituita da tre file parallele di balle di paglia poste ad una distanza di circa trenta centimetri fra loro. In ciascuna fila la stessa distanza viene rispettata tra una balla e l'altra. Gli spazi vuoti vanno riempiti con paglia sciolta. Su ciascuna fila e per tutta la sua lunghezza vanno appoggiate le tavole di legno pesanti; sopra di esse, perpendicolarmente, vanno distribuite a 15-30 cm. di distanza fra loro le tavole rimanenti.

Infine, vanno sistemati i copertoni e la legna piccola utile per l'accensione, insieme a della paglia che va sparsa sopra ad essi.

Tutta la superficie della pira va ricoperta di carbone (2,5 q.li x m) in modo da creare un letto livellato; a questo punto potrebbe essere utile una pala meccanica. Sempre con una pala meccanica si possono mettere sul rogo le carcasse degli animali in modo che le zampe siano rivolte verso l'alto e che la testa e la coda siano distribuite alternativamente; è opportuno porre altra paglia negli spazi vuoti e sopra ai corpi.

Dopo aver versato con secchi o apparecchi adatti o ancor meglio con una pompa il combustibile liquido (si raccomanda di non usare benzina) su tutta la pira, si accende in più parti il fuoco con una torcia a combustione lenta. Quando le condizioni del tempo sono favorevole ed il vento è costante, l'incenerimento delle carcasse avviene in circa quarantotto ore.

È necessario sorvegliare costantemente il fuoco, rimuovendolo occasionalmente, aggiungendovi, eventualmente, altro combustibile e riappoggiando sulla pira i pezzi che via via cadono. Quando tutte le carcasse sono state bruciate ed il fuoco si è spento, è necessario interrare le ceneri e quindi ripulire, livellare ed arare il terreno preparandolo per la semina.

REGIONE EMILIA ROMAGNA
UNITA' SANITARIA LOCALE N. 20 – CASALECCHIO DI RENO (BO)
SERVIZIO VETERINARIO
Via Risorgimento, 184/F – 40069 Zola Predosa (BO)

CERTIFICATO SANITARIO

Per trasporto fuori Comune di carni e/o prodotti di origine animale destinati esclusivamente:

___ - ALIMENTAZIONE ANIMALE ___ - TRASFORMAZIONE CONCIME ___ - DISTRUZIONE (1)

(Regolamento Polizia Veterinaria D.P.R. 20.2.54 e O.M. 10.5.73)

ESTREMI ORDINANZA SINDACALE _____	IL SIG. _____
_____	VIA _____
SIGILLI _____	SPEDISCE A _____
_____	VIA _____
SCORTATO DA _____	COMUNE _____
_____	A MEZZO _____ TARGA _____
_____	I SEGUENTI QUANTITATIVO DI (2) _____

DETTE CARNI NON SONO COMMESTIBILI PER L'UOMO, DEBONO ESSERE DESTINATE:

___ - ALIMENTAZIONE ANIMALE ___ - TRASFORMAZIONE CONCIME ___ - DISTRUZIONE (1)

NON RAPPRESENTANO PERICOLO AI FINI DI TRASMISSIONE DI MALATTIE CONTAGIOSE

IL VETERINARIO U.S.L. 20

SI ASSICURA CHE LA CARNE DI CUI SOPRA È STATA INTRODOTTA IN QUESTO COMUNE DI

_____ **IN DATA** _____

ED È STATA _____

L'AUTOMEZZO È STATO DISINFETTATO.

IL VETERINARIO U.S.L.

ANNOTAZIONI _____

(1) Barrare la voce che interessa

(2) Indicare la specie, specificare tagli anatomici, quantità ed eventuale imballo.

In triplice copia

REGIONE EMILIA ROMAGNA
UNITA' SANITARIA LOCALE N. _____

COMUNE DI _____

SCHEMA DI ALLEVAMENTO

Specie BOVINA

Indirizzo produttivo **latte**

carne

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

n. cod. (1) _____

Ditta _____ **località /via** _____

Tel. _____

Tipo di conduzione _____

Addetti n. _____ **di cui appartenenti al nucleo familiare n.** _____

Superficie aziendale coltivata ha. _____ **di cui a foraggi poliennale ha.** _____

STRUTTURE

Tipo di stabulazione (carattere dei ricoveri, descrizione dei reparti, ecc.)

Mungitura (sistema di mungitura ed eventuale descrizione della sala di mungitura)

Ricoveri	superficie	anno di costruzione	anno di ristrutturazione	condizioni o reparti
-----------------	-------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------

mq.	zione	razione od ampliamento	igieniche
------------	--------------	-------------------------------	------------------

- per animali in produzione _____

- per vitelli in allattam. _____

- sala di mungitura _____

- sala parto o inferm. _____

Capienza massima capi n. _____

Approvvigionamento idrico: da acquedotto _____
da pozzo _____ certificato di potabilità
in data _____

sistema di pulizia e di smaltimento delle deiezioni

Strutture ed attrezzature per deposito foraggi e mangimi e per preparazione mangimi _____

(1) per allevamenti da latte riportare il codice della scheda di risanamento

(2) pessime, mediocri, buone, ottime

ANIMALI (vedi registro allevamento Sezione. 1)

Consistenza allegato del sopralluogo

- vacche n. _____
- manze gravide n. _____
- tori da riproduzioni ... n. _____
- vitelloni e manzette di più di un anno ... n. _____
- come sopra fra tre mesi ed un anno n. _____
- vitelloni inferiori ai tre mesi n. _____
- rimonta – di riproduzione propria _____
- acquistata _____
- mista _____

provenienza animali acquistati (1) _____

PRODUZIONI

Latte ad uso caseario _____

ad uso alimentare _____

Produzione media/annua q.li - /capo _____

Stabilimento al quale viene conferita la produzione _____

Carne

Macelli o mercati di prevalente destinazione degli animali _____

ALIMENTAZIONE (2) _____

RIPRODUZIONE

Bovine fecondate con F.A. n. -----% -----

Veterinario che pratica gli interventi di F.A. Dr. -----

Operatore che pratica gli interventi di F.A. -----

RILEVAZIONI SANITARIE

L'allevamento aderisce ai piani:

- mastiti – latte qualità _____

- lotta ipofecondità _____

- lotta mortalità neonatale _____

- lotta parassitosi _____

- altri _____

(1) indicare la Provincia, la Regione o la Nazione di provenienza

(2) uso di insilati, di foraggi extraaziendali, di alimenti medicati

TBC – allevamento “ufficialmente indenne”

allevamento infetto

allevamento risanato ma non “ufficialmente indenne”

BRUCELLOSI – allevamento “ufficialmente indenne”

allevamento” indenne”

allevamento infetto

allevamento risanato ma non “ufficialmente indenne” né “indenne”

LEUCOSI B.E. – allevamento “ufficialmente indenne”

allevamento infetto

allevamento risanato ma non ufficialmente indenne

INTERVENTI NELLE STRUTTURE

	Periodiche	annuali	saltuarie	in caso di necessità
Disinfezioni	_____	_____	_____	_____
Disinfettazioni	_____	_____	_____	_____
Derattizzazioni	_____	_____	_____	_____

Con attrezzatura propria _____

Con attrezzatura di altri _____

ASSISTENZA VETERINARIA

Veterinario di fiducia Dr. _____

Veterinario dipendente o convenzionato Dr. _____

Data, _____

VETERINARIO UFFICIALE

-

REGIONE EMILIA ROMAGNA
UNITA' SANITARIA LOCALE n. ____

Servizio Veterinario
SCHEMA DI ALLEVAMENTO

(1) _____

COMUNE DI _____

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

Ditta _____

Via/Località _____ **tel.** _____

Addetti n. _____ **di cui appartenenti al nucleo familiare n.** _____

Tipo di allevamento (2) _____

STRUTTURE

Distanza dal centro abitato km. _____

N. ricoveri _____ **capacità massime ricoveri capi n.** _____

	Anno costruzione	anno ampliamento o ristrutturazione	Condizioni igieniche
reparto isolamento mq. _____	_____	_____	_____
reparto _____ mq. _____	_____	_____	_____
reparto _____ mq. _____	_____	_____	_____
reparto _____ mq. _____	_____	_____	_____

approvvigionamento idrico: da acquedotto _____

da pozzo _____ **certificato potabilità**
in data _____

Sistema di pulizia _____

Smaltimento deiezioni _____

PRODUZIONI

Allevamento o incubatoio di provenienza degli animali _____

Carne: macelli di prevalenti dimensioni _____

Uova: (1) da consumo: centro di imballaggio proprio _____

centro di imballaggio di destinazione _____

(2) da cova n. identificazioni allevamento _____

incubatoio proprio n. _____

incubatoio destinazione _____

n. data autorizzazione al commercio di materiale avicolo

(art. 150 R.F.V. – pullorosi)

ANIMALI

Razze o ibridi _____

Con consistenza al momento del sopralluogo

Categoria	N. capi
_____	_____
_____	_____
_____	_____

(1) avicolo, conigli, altri

(2) da uova per consumo, da uova per riproduzione, da carne

REGIONE EMILIA ROMAGNA
UNITA' SANITARIA LOCALE n.....

COMUNE DI _____

.....

SCHEDA DI ALLEVAMENTO

Specie SUINA

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

N. codice _____

Ditta _____

Località / Via _____ Tel. _____

n. addetti _____ di cui appartenenti al nucleo familiare n. _____

annesso al caseificio _____

tipo di allevamento (1) _____

STRUTTURE

Distanza dal centro abitato km. _____

Ricoveri o reparti	superficie mq.	Anno di costruzione	anno di ristrutturazione od ampliamento	condizioni igieniche
- reparto isolamento	_____	_____	_____	_____
- sala parto	_____	_____	_____	_____
- gestanti	_____	_____	_____	_____
-svezzamento	_____	_____	_____	_____
-ingrasso	_____	_____	_____	_____

Approvvigionamento idrico: da acquedotto _____ esame potabilità' in data _____

da pozzo _____ in data _____

Smaltimento deiezione (2) _____

(locali o silosi) per deposito o preparazione mangimi (descrizione e stato di manutenzione)

ALIMENTAZIONE

Mangimi utilizzabili e modalità di somministrazione (1) _____

Specialità medicinali utilizzate _____

Siero (utilizzo e provenienza) _____

(1) da ingrasso, produzione lattinzoli, ciclo chiuso

(2) impianto di depurazione, tampe, capacità tampe, destinazioni liquami, ecc.

ANIMALI

Consistenza iniziale (all'atto del sopralluogo)

- lattinzolin. _____

- magronin. _____

- grassin. _____

- scrofen. _____

. verri n. _____

Macelli ed allevamenti di prevalente destinazione degli animali _____

Allevamenti dai quali vengono acquistati prevalentemente gli animali _____

RIPRODUZIONI

Veterinario Dr. _____

Adozione F.A. -

Operatore pratico _____

Scrofe fecondate con F.A. n. _____ **%** _____

INTERVENTI SANITARI

Vaccinazioni: schema generalmente adottato _____

Interventi nelle strutture	periodiche	annuali	saltuarie	in caso di necessità
Disinfezioni	_____	_____	_____	_____
Disinfettazioni	_____	_____	_____	_____
Derattizzazioni	_____	_____	_____	_____
Con attrezzatura propria	_____			
Con attrezzatura di altri	_____			

ASSISTENZA VETERIANARIA

Veterinario dipendente o convenzionato Dr. _____

Veterinario di fiducia Dr. _____

Data _____

IL VETERINARIO UFFICIALE

UNITA' SANITARIA LOCALE n. _____
SERVIZIO VETERINARIO COMUNE DI _____

REGISTRO DI ALLEVAMENTO SPECIE BOVINA

Ditta _____ N. cod. _____

Via/Loc _____

Sez. 1 – MOVIMENTO ANIMALI (carico e scarico)

ENTRATE							USCITE										
NASCITE		ACQUISTI					VENDITE						MORTI				
data	ma schi n.	Fe m mi ne n.	Man zett e n.	Man ze gravi d.n.	Vac che n.	Tori n.	Vitelli m. f.	Man zette n.	Manz e n.	Vacche n.	Tori n.	Vitelli m. f	Manz ette n.	Man ze n.	Vacc he n.	Tori n.	Cause di morte

Data del controllo _____

IL VETERINARIO UFFICIALE

Sez. 2 – Interventi sanitari

A) trattamenti profilattici, vaccinali e terapeutici (da compilarsi da parte del Veterinario di fiducia)

Data o periodo	Malattia da trattare o prevenire	Animali trattati		farmaco		vaccino	Destinazione produzione durante periodo sospensione	Firma del veterinario di fiducia
		categoria	Capi n.	Prodotto (1)	Sospensione fino al (2)			

**1) specialità medic. mangime, integratore –
nome del prodotto**

data del controllo _____

(2) termine del “tempo di sospensione”

Il Veterinario Ufficiale

B) Interventi alle strutture

data	Struttura trattata	Trattamento periodico	Dopo infezione o infestazione	Disinfezione		Disinfestazione		Derrattizzazione prodotto e p.a.	Firma del veterinario di fiducia o di chi ha effettuato il trattamento

(1) indicare quale

data del controllo _____

Il Veterinario Ufficiale

UNITA' SANITARIA LOCALE n. _____

Servizio Veterinario

COMUNE di _____

REGISTRO DI ALLEVAMENTO

SPECIE (1) _____

Ditta _____ **n. cod.** _____

Via/Loc. _____

Sez. 1 – MOVIMENTO ANIMALI (carico e scarico)

ENTRATE							USCITE								
nascite			acquisti				Vendita				morti				
data	M.	F.	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	Cause di morte

(1) Categoria; indicare quale

data del controllo _____

Il Veterinario Ufficiale

Sez. 2 – INTERVENTI SANITARI

**A) trattamenti profilattici, vaccinali e terapeutici
(da compilarsi da parte del Veterinario di fiducia)**

Data periodo	Malattia da trattare o prevenire	Animali trattati		farmaco		vaccino	Destinazione produzione durante periodo sospensione	Firma del veterinario di fiducia
		Categoria	Capi n.	Prodotto (1)	Sospens. Fino al (2)			

**(1) specialità medic., mangime, integratore –
nome del prodotto**

data del controllo_____

(2) termine del “tempo di sospensione”

Il Veterinario Ufficiale

(B) INTERVENTI ALLE STRUTTURE

data	Struttura trattata	Trattamento periodico	Dopo infezione o disinfestazione	Disinfezione		Disinfestazione		Derattizzazione prodotto e p.a.	Firma del veterinario di fiducia o di chi ha effettuato il trattamento
				Prodotto e p.a.	Diluizione	Prodotto e p.a.	Diluizione		

(1) indicare quale

data del controllo _____

Il Veterinario Ufficiale

UNITA' SANITARIA LOCALE n. _____

Servizio Veterinario

COMUNE DI _____

REGISTRO DI ALLEVAMENTO

SPECIE SUINA

Ditta _____ n. cod. _____

Via/Loc. _____