

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE 21 febbraio 2014, n. 023/Pres.

Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali" di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Ambito di applicazione
Art. 3	Definizioni
Art. 4	Identificazione degli animali
Art. 5	Avvio dell'attività
Art. 6	Requisiti dei locali di vendita
Art. 7	Requisiti dei locali di deposito
Art. 8	Requisiti dei locali di maturazione
Art. 9	Requisiti dei locali per la lavorazione
Art. 10	Locali di somministrazione "frasca", "osmiza" e "privada"
Art. 11	Disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto
Art. 12	Disposizioni comuni in materia di acque
Art. 13	Etichettatura
Art. 14	Procedure di autocontrollo e controllo ufficiale
Art. 15	Modifiche agli allegati
Art. 16	Norma transitoria
Art. 17	Abrogazioni
Art. 18	Entrata in vigore

Allegato A
Allegato B
Allegato C
Allegato D
Allegato E
Allegato F
Allegato G

Art. 1
(Oggetto)

1. Il presente regolamento, ai sensi dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) disciplina i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi:

- a) di carni suine, sia trasformate che stagionate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;
- b) di carni avicole e cunicole, sia fresche che trasformate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;
- c) di carni di specie diverse da quelle di cui alle lettere a) e b), domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini;
- d) di miele e prodotti dell'alveare;
- e) di prodotti di origine vegetale coltivati nei terreni della propria azienda agricola.

2. Le attività di cui al comma 1 sono definite piccole produzioni locali.

Art. 2
(Ambito di applicazione)

1. La disciplina delle piccole produzioni locali si applica agli imprenditori agricoli a titolo principale e non, che non svolgano, anche in forma partecipata, attività analoghe soggette a registrazione o riconoscimento ai sensi delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

2. L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali di cui all'articolo 1, può essere realizzata esclusivamente dall'imprenditore agricolo, di cui al comma 1, nell'ambito della produzione primaria, di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

3. I produttori primari non possono svolgere attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali in forma associata.

4. L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali deve rappresentare per il produttore primario una integrazione al reddito e non l'attività principale della propria azienda.

5. La vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 può avvenire esclusivamente in ambito locale sia direttamente presso la propria azienda, sia in occasione di fiere o mercati. Il produttore primario può, altresì, fornire i prodotti di cui all'articolo 1 a dettaglianti locali o ad esercizi di somministrazione purché tale fornitura sia limitata al 30 per cento della sua produzione annuale.

6. I Servizi veterinari ed i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende per i servizi sanitari competenti per territorio effettuano le attività di controllo previste dal presente regolamento, in collaborazione, per i controlli di laboratorio, con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

7. La Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia, in sinergia con la Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali provvede al monitoraggio ed alla vigilanza sullo sviluppo delle attività concernenti le piccole produzioni locali.

Art. 3 (Definizioni)

1. Ai sensi del presente regolamento si intendono:
- a) allevamento: struttura, registrata nella Banca Dati Nazionale, in cui sono allevati gli animali del produttore primario;
 - b) ambito locale: il territorio della provincia in cui insiste l'azienda nonché nel territorio delle province contermini;
 - c) salumi di propria produzione: salumi ottenuti dalla lavorazione di un numero massimo annuale di trenta suini, allevati dal produttore primario nella propria azienda per almeno quattro mesi. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004. E' consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi necessari per la lavorazione del prodotto nel rispetto della tradizione (Allegato A);
 - d) prodotto di salumeria stagionato: salume stagionato per un periodo sufficiente a ridurre l'attività dell'acqua (activity water – aw) a un valore inferiore o uguale a 0,92 ed una percentuale di sale sulla ricetta non inferiore al 2,5 per cento (Allegato A);
 - e) prodotto di salumeria fresco: il prodotto di salumeria che deve essere consumato previa cottura (Allegato A);
 - f) prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche (Allegato A);
 - g) carni avicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di millecinquecento avicoli per anno, allevati nella propria azienda per un periodo minimo di novanta giorni (Allegato B);
 - h) carni cunicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di cinquemila cunicoli per anno, allevati nella propria azienda per un periodo minimo di novanta giorni (Allegato B);
 - i) rotolo di coniglio: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura (Allegato B);
 - j) rotolo di avicoli: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di avicoli con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura (Allegato B);

- k) miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito (Allegato C);
- l) prodotti di origine vegetale: prodotti lavorati provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola: pane e prodotti da forno e conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta;
- m) pane e prodotti da forno : prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali, proteoleaginose ed altre granaglie eduli coltivati dall'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, agenti lievitanti, lievito madre, sale, zucchero, uova, burro, strutto, olii, uva sultanina, zucca, frutta e suoi derivati, latte, miele, frutta secca, spezie, erbe aromatiche, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 3000 di prodotto finito (Allegato D);
- n) conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta: prodotti ottenuti dalla formulazione di frutta e vegetali anche con altri ingredienti secondo la normativa vigente per le varie classi merceologiche e per prodotti di fantasia per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito (Allegato E).

Art. 4

(Identificazione degli animali)

1. Il produttore primario deve identificare, individualmente o in gruppo, gli animali destinati alla produzione, lavorazione, preparazione e vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 secondo i metodi che ne garantiscano l'efficacia.

2. Il Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari territorialmente competente, all'atto del sopralluogo di cui all' articolo 5, comma 3, verifica che le procedure di identificazione degli animali adottate assicurino la rintracciabilità dal prodotto agli animali.

Art. 5

(Avvio dell'attività)

1. Il produttore primario che intende avviare le attività di cui all'articolo 1 presenta all'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio domanda di registrazione redatta secondo il modello di cui all'allegato F.

2. La domanda di registrazione di cui al comma 1 deve essere corredata dalla seguente documentazione:

- a) planimetria in scala 1:100, in due copie, conformi all'agibilità/abitabilità, vidimate da un tecnico abilitato, che riporti la disposizione dei locali di vendita, lavorazione, deposito, stagionatura e macellazione dei capi avicunicoli, con relative attrezzature,

- dei servizi igienici, nonché della rete idrica e degli scarichi;
- b) relazione tecnico – descrittiva:
 - 1. del luogo, delle strutture e delle modalità di allevamento degli animali;
 - 2. del luogo di produzione dei vegetali lavorati;
 - 3. dei locali in cui è esercitata la trasformazione, conservazione e vendita dei prodotti, nonché degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all’approvvigionamento idrico;
 - 4. della tipologia dei prodotti lavorati e delle relative modalità di produzione, lavorazione, conservazione e vendita, nonché degli eventuali veicoli o contenitori utilizzati per il trasporto di animali vivi e dei prodotti;
 - c) attestazione, in originale o copia conforme all’originale, dell’idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nei locali o negli impianti di lavorazione ai sensi delle disposizioni di cui al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 (Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano);
 - d) copia della ricevuta delle eventuali tariffe dovute ex lege per lo svolgimento dell’attività;
 - e) fotocopia del documento di identità.

3. Il Servizio veterinario o il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell’Azienda per i servizi sanitari cui è inoltrata la domanda di registrazione effettua, nei quindici giorni successivi al ricevimento della domanda medesima, un sopralluogo diretto ad accertare la conformità dei locali ai requisiti previsti dal presente regolamento redigendo il verbale secondo il modello di cui all’allegato G.

4. L’attività di cui al comma 1 può iniziare solo a seguito dell’esito favorevole dell’accertamento da parte dei competenti servizi dell’Azienda per i servizi sanitari.

5. Le attività di cui all’articolo 1 sono svolte nel rispetto delle disposizioni comuni di cui agli articoli da 6 a 14 e delle disposizioni specifiche per ciascuna attività recate dagli allegati A), B), C), D) ed E).

Art. 6 (Requisiti dei locali di vendita)

1. I locali adibiti alla vendita diretta delle piccole produzioni locali di cui all’articolo 1 devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla tipologia dei prodotti oggetto della vendita. I locali possono essere anche accessori all’abitazione con esclusione dei locali completamente interrati.

2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
- a) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
 - b) il pavimento, le pareti e le superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni essere facilmente lavabile e, se necessario,

- disinfettabile;
- c) deve essere presente un lavabo fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale, a pedale, a ginocchio o fotocellula, con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
 - d) qualora le tipologie di prodotti lo richiedano, i locali devono avere un frigorifero con termometro di minima/massima in grado di mantenere una temperatura di +4°C;
 - e) i locali devono avere adeguate protezioni alle finestre ed alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti ed altri animali nocivi;
 - f) le attrezzature devono essere di materiale idoneo, facilmente pulibili e disinfettabili;
 - g) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

3. La vendita dei prodotti può avvenire anche nei locali di lavorazione purché non avvenga contestualmente alla lavorazione e sia utilizzato uno spazio appropriato adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.

Art. 7

(Requisiti dei locali di deposito)

1. I locali adibiti al deposito dei prodotti di cui all'articolo 1 devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non direttamente comunicanti con l'allevamento.

2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami;
- b) i pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, devono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia con corridoi di servizio a pavimentazione piena;
- c) i soffitti, anche in legno, devono essere in buono stato di manutenzione e pulizia;
- d) pareti e superfici a contatto con gli alimenti mantenute in buone condizioni, facili da pulire;
- e) i locali devono avere adeguate protezioni alle finestre ed alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti ed altri animali nocivi;
- f) devono essere presenti attrezzature adeguate per lo stoccaggio degli alimenti.

3. Nei locali di cui al comma 1 è vietato il deposito di prodotti non alimentari.

Art. 8

(Requisiti dei locali di maturazione)

1. I locali adibiti alla maturazione, affinatura, stagionatura dei prodotti di cui all'articolo 1 e ad altri processi analoghi devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia. I locali possono essere anche ricavati in luoghi geologicamente naturali o avere pavimenti o pareti in roccia naturale.

2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
- a) i pavimenti, le pareti e le coperture devono essere facilmente lavabili;
 - b) le superfici che vengono a diretto contatto con i prodotti devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile oppure devono essere trattate con materiale che sia facilmente lavabile e disinfettabile.

3. Qualora le pareti, i pavimenti, i soffitti e le porte dei locali non siano impermeabili o non siano costituiti da materiale inalterabile, deve essere garantita la difesa da animali nocivi.

4. Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno, anche non liscio, devono essere puliti ed in buono stato.

5. Il Servizio veterinario o il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio può consentire che le attività di cui al comma 1 siano eseguite anche in locali accessori all'abitazione non utilizzati, per la loro destinazione d'uso, per le attività di cui al comma 1, purché tali locali rispettino i requisiti di cui ai commi 2, 3 e 4.

6. Il Servizio veterinario o il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione di cui al comma 5, nel consentire la maturazione, affinatura, stagionatura o altri processi analoghi nei locali di cui al comma 5, richiede la predisposizione di specifica procedura di autocontrollo recante misure di prevenzione e controllo dei rischi per l'igiene e la sicurezza alimentare.

Art. 9

(Requisiti dei locali per la lavorazione dei prodotti)

1. La lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere effettuata in locali specifici dotati dei pertinenti requisiti di cui al comma 2. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non siano completamente interrati e siano naturalmente aerati ed adeguatamente illuminati.

2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
- a) la superficie deve essere adeguata alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
 - b) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
 - c) i pavimenti e le pareti e le porte devono essere mantenuti in buone condizioni facilmente lavabili e disinfettabili, rivestiti di materiale resistente, preferibilmente con angoli e spigoli arrotondati;
 - d) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone;
 - e) i soffitti devono essere intonacati e tinteggiati, oppure essere in legno opportunamente verniciato;

- f) deve essere presente un lavabo fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale, a pedale, a ginocchio o fotocellula, con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
- g) le superfici di lavoro devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- h) tutti i macchinari e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- i) deve essere garantito un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli;
- j) devono essere presenti adeguate protezioni alle finestre contro insetti e altri animali nocivi;
- k) armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso;
- l) armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti o degli additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
- m) armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione del produttore primario.

3. Il servizio igienico non deve comunicare direttamente con il locale di lavorazione.

4. E' consentita l'utilizzazione dei servizi igienici interni all'abitazione purché essi siano adiacenti al locale di lavorazione. In ogni caso nei locali di cui al comma 1 deve essere presente un lavabo dotato dei requisiti di cui al comma 2, lettera f).

5. Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in momenti diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

6. Qualora il produttore primario utilizzi lo stesso locale sia per la lavorazione di carni avicole e cunicole che per la lavorazione di carni di altre specie, deve assicurare procedure idonee per evitare la contaminazione crociata.

7. Nei locali di cui al comma 1 devono essere inoltre presenti:

- a) nei casi di cui all'articolo 1, comma 1, lettere a) e c), una cella frigorifera per lo stoccaggio delle carni, se non immediatamente lavorate, con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 gradi °C;
- b) nei casi di cui all'articolo 1, comma 1, lettera b), un frigorifero, destinato esclusivamente alla conservazione dei capi avicoli e cunicoli, con termometro di massima/minima e in grado di mantenere la temperatura di + 4 °C;
- c) dei contenitori con coperchio per i sottoprodotti della macellazione.

8. E' ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buono stato.

9. La macellazione e lavorazione dei volatili e dei conigli fino al limite massimo di millecinquecento capi per anno deve essere svolta in locali aventi i requisiti di cui al presente articolo.

10. La macellazione dei conigli in misura superiore al limite di cui al comma 9 e comunque fino al limite massimo di cinquemila capi per anno deve essere effettuata in

locali aventi i requisiti previsti dalla deliberazione della giunta regionale 19 novembre 2009, n. 2564 ("Linee guida regionali applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene per gli alimenti di origine animale", con disposizioni, ai sensi dell'art. 38 della L.R. n. 13/2009, relative alle deroghe per gli stabilimenti di ridotta capacità produttiva in conformità a quanto previsto dall'intesa S/R n. 115/CSR del 31.5.2007).

Art. 10

(Locali di somministrazione "frasca", "osmiza" e "privada")

1. La domanda di registrazione per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 può essere presentata anche dalle tradizionali aziende agricole locali denominate "frasca", "osmiza", o "privada", previste da specifici regolamenti comunali.

2. Per le attività svolte nelle aziende di cui al comma 1 non rientranti nel presente regolamento continuano ad applicarsi le procedure di registrazione ai sensi del regolamento (CE) 852/2004.

Art. 11

(Disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto)

1. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento, nel deposito e nella stagionatura dei prodotti devono essere idonei al contatto con gli alimenti, secondo la vigente normativa, mantenuti in buono stato, regolarmente lavati e disinfettati e conservati in apposito armadietto chiuso.

2. Il personale addetto alla lavorazione, preparazione, trasformazione, confezionamento, trasporto e vendita dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, indossare indumenti chiari adeguati e puliti.

3. Il personale di cui al comma 2 deve frequentare uno specifico corso di formazione relativo, in particolare, alle buone pratiche di allevamento, all'igiene alimentare e degli alimenti nella macellazione e trasformazione delle carni, alla lavorazione ed alla conservazione delle carni, nonché alla legislazione di settore.

4. Il trasporto delle carni e dei prodotti trasformati deve essere effettuato con mezzi o contenitori dedicati e idonei, isotermici o refrigerati a seconda della tipologia di prodotto, e registrati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

5. E' consentito l'utilizzo di contenitori per alimenti, anche non isotermici, purché siano lavabili, disinfettabili esclusivamente per il trasporto delle carni provenienti dai macelli ed avviate immediatamente alla lavorazione.

6. L'utilizzo dei contenitori di cui al comma 5 è consentita solo se la durata del trasporto è inferiore ad un'ora.

7. I contenitori di cui al comma 5 devono essere opportunamente identificati dal Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio.

Art. 12

(Disposizioni comuni in materia di acque)

1. Nei locali destinati alla macellazione, alla lavorazione ed alla vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere utilizzata acqua potabile.

2. E' considerata idonea l'acqua dell'acquedotto pubblico.

3. Nel caso di una sorgente privata è richiesto il giudizio d'idoneità all'uso dell'acqua da parte dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio.

4. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

Art. 13

(Etichettatura)

1. I prodotti di cui all'articolo 1 devono essere venduti nel rispetto delle norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali prodotti devono essere, altresì, identificati con la dicitura "PPL - provincia - numero di registrazione".

Art. 14

(Procedure di autocontrollo e controllo ufficiale)

1. Il produttore primario deve provvedere alla conservazione della documentazione relativa ai prodotti ed alle registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione al fine di garantire la rintracciabilità delle produzioni.

2. Per la finalità di cui al comma 1 possono essere conservati anche i documenti commerciali e ogni altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

3. Il produttore primario è tenuto ad adottare un manuale di Buone Pratiche di Lavorazione, predisposto in conformità alla normativa comunitaria, nonché misure idonee a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi delle attività di cui all'articolo 1. In particolare il manuale deve prevedere le frequenze e le procedure di pulizia e disinfezione di tutte le superfici che vengono o meno a contatto con i prodotti.

4. Le attività di cui all'articolo 1 sono soggette alle procedure di controllo ufficiale ai sensi della normativa comunitaria ed alle disposizioni regionali in materia effettuato dal personale dei Servizi veterinari e dei Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende per i servizi sanitari territorialmente competenti.

5. I servizi di cui al comma 4 provvedono, in accordo con la Regione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, all'effettuazione degli esami di laboratorio e microbiologici sulle produzioni e sui processi.

6. Qualora in sede di controllo ufficiale i Servizi di cui al comma 4 riscontrino la non conformità delle attività di cui all'articolo 1 alle disposizioni del presente regolamento adottano i provvedimenti previsti dalle disposizioni comunitarie e regionali.

Art. 15
(Modifiche agli allegati)

1. Gli allegati F) e G) al presente regolamento possono essere modificati con decreto del direttore della Direzione Centrale salute, integrazione socio-sanitaria, politiche sociali e famiglia, da pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione.

Art. 16
(Norma transitoria)

1. Sono fatte salve le registrazioni delle aziende già effettuate ai sensi del DPR n. 010/Pres. dd.31 gennaio 2011, recante "Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali" in attuazione dell'articolo 8, comma 40, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 <<Disposizioni per la formazione del bilancio pluriennale ed annuale della Regione (Legge finanziaria 2011)>>.

Art. 17
(Abrogazioni)

1. E' abrogato il Decreto del Presidente della Regione 31 gennaio 2011, n. 010/Pres. recante "Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali" in attuazione dell'articolo 8, comma 40, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 <<Disposizioni per la formazione del bilancio pluriennale ed annuale della Regione (Legge finanziaria 2011)>>.

2. E' abrogato il Decreto del Presidente della Regione 14 luglio 2011, n. 0167/Pres. recante "Regolamento per la produzione e la vendita in ambito locale di piccoli quantitativi di miele" in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).

Art. 18
(Entrata in vigore)

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. Il produttore primario deve procedere all'identificazione individuale o del gruppo degli animali da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL). Il Servizio Veterinario competente, verificherà che le procedure adottate dal produttore garantiscano la rintracciabilità.
2. Possono essere destinati alla produzione di PPL un numero massimo di 30 suini (equivalenti a 6 UGB) allevati nella propria azienda per almeno 4 mesi.
3. I prodotti devono essere ottenuti prevalentemente con carni suine. È consentito l'utilizzo di carni di altre specie, domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini.
4. Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 6 UGB equivalenti. Nel caso di animali domestici 1 UGB equivale a : 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o 5 suini, o 10 ovi-caprini; per la selvaggina si considerano equivalenti a 1 UGB: 5 cinghiali, o 10 caprioli, o 10 camosci, o 3 daini, o 3 mufioni, o 2 cervi.
5. La quantità di capi suini che è possibile lavorare nella giornata è connessa all'ampiezza degli spazi disponibili e comunque non può essere superiore a tre suini la settimana. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio.
6. Gli animali devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004.
7. Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, isotermici o refrigerati se necessario. È consentito l'uso di contenitori dedicati, anche non isotermici, purchè lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporto di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.
8. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 9 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti.
9. La ricetta dei salumi che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finito dell'impasto. Inoltre la vendita di tali prodotti può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l' a_w (attività dell'acqua) a un valore inferiore o uguale a 0,92. I prodotti che presentano un valore di a_w maggiore di 0,92 devono essere consumati previa accurata cottura con chiara indicazione in etichetta.
10. Nella lavorazione delle carni è consentito l'utilizzo di ingredienti ed additivi necessari per la preparazione dei prodotti nel rispetto della tradizione.
11. Gli scarti della lavorazione, ivi compresi le ossa ed i sottoprodotti di origine animale di categoria 3 di cui all'articolo 6, comma 1, lettera k), del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, vanno collocati in appositi contenitori muniti di coperchio ed identificati secondo la normativa vigente.
12. Gli scarti di cui al punto 11, qualora non siano smaltiti nella giornata, devono essere adeguatamente refrigerati o congelati mediante apposite celle, armadi o pozzetti per il successivo smaltimento tramite ditta autorizzata.
13. Il produttore primario deve avvisare il Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio almeno ventiquattro ore prima di ogni lavorazione.
14. Il personale addetto alla lavorazione può avvalersi della collaborazione del norcino.

CARNI AVICOLE E CUNICOLE

1. La macellazione e lavorazione dei volatili e dei conigli fino al limite massimo di millecinquecento capi per anno deve essere effettuata in locali specificamente adibiti a tale attività. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non siano completamente interrati e siano naturalmente aerati ed adeguatamente illuminati.
2. La superficie dei locali adibiti a macellazione e lavorazione delle carni avicole e cunicole deve possedere un'ampiezza adeguata per la separazione delle diverse fasi di macellazione;
3. L'attività di cui al punto 1 non può avvenire nei locali utilizzati per la lavorazione delle altre carni e per la vendita dei prodotti fatto salvo quanto previsto dall'art. 9, comma 6.
4. La macellazione dei conigli nel limite numerico di cui all'articolo 9, comma 10, deve essere svolta secondo i criteri e le modalità previste all'appendice B alla deliberazione della giunta regionale 2564/2009.
5. Gli scarti della lavorazione, ivi compresi le budella, le pelli, le piume e altri sottoprodotti di origine animale di categoria 3 di cui all'articolo 6, comma 1, lettera k), del Regolamento (CE) 1069/2009, vanno immediatamente collocati in appositi contenitori muniti di coperchio e correttamente identificati secondo la normativa vigente.
6. Gli scarti di cui al punto 5, qualora non siano smaltiti nella giornata, devono essere adeguatamente refrigerati in apposito impianto frigorifero debitamente identificato ai sensi della normativa vigente, per il successivo smaltimento tramite ditta autorizzata.
7. Subito dopo la macellazione le carcasse dei volatili da cortile e dei conigli devono essere refrigerate e raggiungere la temperatura massima di + 4° C.
8. Non possono essere macellati più di 100 capi avicunicoli la settimana.
9. Il produttore primario deve avvisare il Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio almeno ventiquattro ore prima di ogni lavorazione.
10. Presso l'azienda di produzione è possibile procedere al sezionamento ed alla porzionatura delle carcasse delle specie avi-cunicole a richiesta ed in presenza dell'acquirente, mentre il rotolo di coniglio o di avicoli deve essere preparato in precedenza.
11. Le carcasse opportunamente protette devono essere conservate in banchi espositori o in contenitori chiusi dotati di un sistema refrigerante che garantisca il mantenimento della temperatura non superiore a + 4°C, in scomparti separati tra volatili e conigli.
12. La commercializzazione in luogo diverso dal locale di vendita aziendale deve avvenire esclusivamente per carcasse intere di avicoli e cunicoli, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C; il rotolo deve essere preventivamente preparato presso il laboratorio aziendale, adeguatamente protetto, trasportato e conservato nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C.

MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA, FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE

1. L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL" i prodotti ottenuti da massimo 40 dei suoi alveari, contenenti almeno una famiglia produttiva di api. Tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.
2. Ai fini dell'incremento produttivo è consentito il "nomadismo" in ambito regionale e al di fuori della Regione Friuli Venezia Giulia, purché nelle Province contermini alla Provincia sede dell'azienda apistica.
3. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 9 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti.
4. Il prodotto finito dovrà essere adeguatamente protetto dall'esposizione diretta alla luce solare e conservato a temperatura adeguata.
5. Rispettata la normativa vigente per le specifiche classi merceologiche, saranno ammessi nell'ambito del presente regolamento i prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica di soluzioni di miele in acqua e i loro derivati qualora i prodotti finiti presentino un pH inferiore a 4,0. Nella preparazione di tali prodotti non è consentito l'uso di additivi o coadiuvanti tecnologici di alcun tipo ad eccezione di acido citrico (E330) ed acido ascorbico (E300).
6. I prodotti ottenuti dalla miscela tra miele e frutta fresca (e suoi derivati), frutta secca, spezie ed aromi, ai fini del presente regolamento sono assimilati alle preparazioni vegetali (allegato E) normalmente dolcificate con saccarosio o zuccheri da frutta.
7. Il quantitativo massimo di prodotto non può superare i 5.000 kg/anno di peso netto prodotto finito.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

1. Sono ammessi i prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati dall'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 3000 di prodotto finito.
2. Non sono ammessi i prodotti che prevedono una manipolazione di qualunque tipo (es. farcitura, decorazione,) dopo la cottura in forno.
3. Le uniche operazioni consentite dopo la cottura in forno sono il confezionamento e la porzionatura;
4. La porzionatura potrà essere eseguita esclusivamente al momento della vendita ed il prodotto porzionato non potrà essere riconfezionato.
5. Tutti i prodotti formulati di cui al punto 1 qualora vengano in qualunque modo confezionati (anche nel caso di un preincarto) dovranno dimostrarsi stabili per l'intera durata della loro vita commerciale dichiarata.
6. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 9 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti.
7. Qualora la vendita di pane e prodotti da forni avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente protetti prima dell'inizio del trasporto.

CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI IN GENERE, CONFETTURE DI FRUTTA, COMPOSTE E SUCCHI DI FRUTTA

1. L'imprenditore agricolo può elaborare e commercializzare i prodotti, a base di proprie frutta e propri vegetali anche con altri ingredienti, ottenuti secondo la normativa vigente per le varie classi merceologiche e per prodotti di fantasia
2. I prodotti di cui al punto 1 possono:
 - a. essere messi in commercio a temperatura ambiente solo se hanno subito un processo di pastorizzazione termica eseguito sul prodotto confezionato che sia dimostrato sufficiente a consentirne la stabilità per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta;
 - b. essere messi in commercio dopo confezionamento come refrigerati (0-4°C) solo con una vita commerciale non superiore ai 3 giorni.
3. I prodotti di cui al punto 1 devono soddisfare in alternativa una delle seguenti condizioni:
 - a) avere un pH uniformemente equivalente o inferiore a 4,20 entro 24 ore dalla loro formulazione;
 - b) un contenuto in zuccheri solubili determinato come residuo ottico (° Bx) al confezionamento equivalente o superiore a 65 misurato a 25°C;
 - c) un contenuto in sale (Cloruro di Sodio) verificato su ciascuna confezione pari o superiore al 20% oppure essere ottenuti con un processo di essiccazione che garantisca un'attività dell'acqua equivalente o inferiore;
 - d) essere confezionati in un preincarto non ermeticamente sigillato e non essere trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici che possano inibire o ritardare in alcun modo diretto o indiretto la loro naturale alterazione.
4. Viene fatta eccezione solamente per:
 - a) i prodotti ottenuti da vegetali fermentati per almeno 45 giorni naturalmente o attraverso l'impiego di starter. Questi, mantenendo il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 sul prodotto a 24 ore dal confezionamento, possono anche essere posti in commercio con la dicitura "conservare al fresco" ed avere una vita commerciale fino a 15 giorni solo se non hanno subito alcun trattamento se non meccanico successivo alla fermentazione;
 - b) i prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati essiccati ove il processo di essiccazione determini un calo peso e conseguente riduzione di acqua libera tale da assicurare la stabilità del prodotto per l'intera vita commerciale. Questi prodotti debbono essere adeguatamente confezionati.
5. Il quantitativo massimo di vegetale trasformato non può superare i 5.000 kg/anno di peso netto prodotto finito.
6. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all' articolo 9 del presente regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti.
7. Qualora la vendita dei prodotti di cui al punto 1 avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati prima dell'inizio del trasporto che dovrà rispettare, qualora previste, le condizioni di temperatura imposte.

ALLEGATO F)
(in riferimento all'art. 5 comma 1)

BOLLO
euro 16,00

DOMANDA DI REGISTRAZIONE
di idoneità delle strutture per la lavorazione di Piccole Produzioni Locali (PPL)

All'Azienda per i Servizi Sanitari n. _____

Via _____ e n. _____

e, p.c.,

al Comune di _____

Il sottoscritto _____

legale rappresentante della ditta: _____

Partita IVA _____ Codice Fiscale _____

con sede legale in _____

telefono: _____ fax: _____

indirizzo e-mail: _____

PREMESSO

che per la propria struttura:

non chiede il riconoscimento comunitario di cui ai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 e non chiede l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla LR n. 9/1997;

è in possesso del n. di registrazione _____ per l'attività _____ (osmize, frasche, private) e non chiede l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla LR n. 9/1997;

CHIEDE

per il **proprio impianto sito in :**

il rilascio del numero di registrazione, per lo svolgimento della seguente attività:

DATI ATTIVITA'

lavorazione prodotti a base di carne

- specie animale _____
- n. animali allevati all'anno: _____
- n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL:

macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett.h) – max 1500 capi/anno

macellazione di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g), – max 1500 capi/anno

- n. di volatili da cortile allevati all'anno: _____
- specie di volatili da cortile allevati: _____
 - n. volatili da cortile che si intendono macellare all'anno per la vendita:
 - n. di conigli allevati all'anno: _____
 - n. di conigli che si intendono macellare all'anno per la vendita: ____

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione delle carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)

Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)

Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera

n) Allega la documentazione di cui all'art. 5, comma 2 del Regolamento

Data.....

Firma

VERBALE DI SOPRALLUOGO
del Servizio Veterinario
ai fini della registrazione delle strutture per la produzione di
Piccole Produzioni Locali (PPL)

Il sottoscritto _____
in qualità di _____
dell'ASS n. _____, in seguito alla domanda di registrazione per la
produzione di piccole produzioni locali presentata dalla ditta sotto riportata in data
_____, protocollata in data _____, con il n. _____

DICHIARA

di aver effettuato, in data _____, sopralluogo presso l'Azienda:

_____ sita nel Comune di _____, prov: (_____)
via _____ n. _____
codice fiscale _____
di cui risulta [__] titolare [__] legale responsabile
il sig. _____ nato a _____
il _____, residente a _____ prov: (_____)
via _____ n. _____,
codice fiscale _____

accertando che sono disponibili locali destinati a :

- lavorazione prodotti a base di carne
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione delle carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)

ESPRIME il seguente giudizio:

- FAVOREVOLE** in quanto la struttura **risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per attività di *(segnare le voci che interessano)* :
 - lavorazione prodotti a base di carne

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett.h) – max 1500 capi/anno

macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione delle carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)

Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)

Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)

NON FAVOREVOLE in quanto la struttura **non risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per:

lavorazione prodotti a base di carne

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno

macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione delle carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)

Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)

Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)

CONDIZIONATO all'adeguamento ed alla rimozione delle carenze riscontrate entro i termini stabiliti (**specificare e comunicare al richiedente la registrazione le carenze da rimuovere ed i termini entro cui provvedere all'adeguamento**), per attività di (*segnare le voci che interessano*):

lavorazione prodotti a base di carne

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno e di volatili da cortile

macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno

macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)

Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)

Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)

Deve essere compilata una relazione tecnico – descrittiva per ogni locale secondo le seguenti indicazioni:

DESCRIZIONE GENERALE DEL LOCALE destinato a :

- Lavorazione e trasformazione prodotti a base di carne
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno e di volatili da cortile
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

(Specificare se la lavorazione delle carni avicole e cunicole avviene negli stessi locali per la lavorazione delle carni di altre specie nel rispetto della disposizioni di cui all'art. 9, comma 6)

- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)

DATI DELL'AZIENDA:		
	SI	NO
Tipologia di animali allevati: <input type="checkbox"/> suini <input type="checkbox"/> conigli <input type="checkbox"/> polli <input type="checkbox"/> tacchini <input type="checkbox"/> anatre <input type="checkbox"/> oche <input type="checkbox"/> faraone <input type="checkbox"/>		
Tipologia di alimento prodotto: elenco <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne..... <input type="checkbox"/> carni avicole e cunicole..... <input type="checkbox"/> miele e prodotti dell'alveare..... <input type="checkbox"/> pane e prodotti da forno..... <input type="checkbox"/> conserve alimentari vegetali.....		
Superficie del locale di lavorazione mq.....		
Superficie del locale di macellazione mq.....		
Altezza m.....		
Adeguate separazione dall'allevamento		
Adeguate distanza da concimaie/vasche liquami		
Annesso all'abitazione del produttore primario		
Dimensioni del locale sufficienti all'uso esclusivo di macellazione fino ad un massimo di 100 capi per specie alla settimana		
Direttamente accessibile dall'esterno		
Porte di accesso diretto dall'esterno n.		
Pavimento in cemento		
Pavimento piastrellato		
Pavimento in altro materiale – specificare: :		

Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico		
Pareti piastrelate		
Pareti rivestite di materiale lavabile		
Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato		
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche		
Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere		
Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature		
Tavoli da lavoro n.		
Tavolo per impasto carni suine		
Contenitore per raccolta del sangue		
Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione		
Impianto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione		
Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere, ...)		
Storditore		
Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione		
Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni		
Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia		
Armadio per i vestiti da lavoro		
Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, con termometro di massima/minima ed in grado di mantenere la temperatura di +4°C		
Locale stagionatura annesso al locale lavorazione		
Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione		
Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione		
Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione		
Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita		
altro :		
altro :		
altro :		
ADEGUAMENTI RICHIESTI	Termine per esecuzione degli adeguamenti	

Data

FIRMA
