



COMUNE DI CORIANO

PROVINCIA DI FORLÌ

Cod. Fisc. e Partita IVA 00616520409

Piazza Mazzini, 15 - 47040 CORIANO - Tel. 0541/656400

ALLEGATO N. 1
C.C. N. 42 DEL 8/6/92
D. G. N. DEL

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE VETERINARIA

Sommario

TITOLO I

Disposizioni generali

Pag.
13

TITOLO II

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

15

TITOLO III

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

53

TITOLO IV

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

89

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Disposizioni generali

Regolamento comunale del Servizio Veterinario
Personale addetto alla vigilanza veterinaria
Coordinamento fra i vari Servizi dell'U.S.L.
Rapporti tra Sindaco e Servizio Veterinario
Abrogazione norme precedenti
Validità

Art.	Pag.
1	13
2	13
3	13
4	13
5	13
6	13

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 le 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, nonché altre situazioni patologiche rilevate nelle popolazioni animali non ascrivibili a cause comuni o infettive già accertate.

Art. 4 - Rapporti tra Sindaco e Servizio Veterinario

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. assiste il Sindaco nella 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

Il regolamento comunale del Servizio Veterinario ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune; la pubblicazione del deliberato all'albo pretorio dovrà protrarsi per quindici giorni dopo intervenuta la prescritta approvazione.

TITOLO II
NORME SANITARIE SULL'IGIENE DELLA
PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Capitolo I - Carni e prodotti derivati

	Art.	Pag.
Macellazione - obblighi	7	21
Orario di macellazione	8	21
Accesso agli stabilimenti di macellazione	9	21
Requisiti dei macelli	10	22
Requisiti minimi dei locali di macellazione	11	23
Macellazione per uso privato familiare	12	23
Requisiti e norme per la macellazione e commercializzazione nell'ambito del territorio nazionale di carni fresche di volatili da cortile	13	24
Norme e requisiti dei macelli per conigli allevati e selvaggina allevata	14	24

Capitolo II - Laboratori e depositi di alimenti di origine animale

Laboratori di produzione e confezionamento di alimenti di origine animale	15	24
Lavorazione delle carni negli esercizi di vendita al dettaglio	16	24
Deposito all'ingrosso di alimenti di origine animale	17	25
Depositi al minuto di alimenti di origine animale	18	25

Capitolo III - Esportazione nell'ambito dei paesi C.E.E.

Norme e requisiti degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e deposito idonei all'esportazione delle carni fresche, conservate e preparate nell'ambito degli stati membri della C.E.E.	19	26
--	----	----

Capitolo IV - Esercizi per la vendita di prodotti di origine animale

Requisiti degli esercizi per la vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II, IV (di cui al D.M. 30.8.1971 e successive modificazioni)	20	26
Disposizioni comuni per la vendita di carni fresche, congelate e scongelate	21	27
Disposizione per la vendita di carni surgelate	22	28
Disposizioni per la vendita dei salumi	23	28
Disposizioni per la vendita della carne tritata	24	28
Disposizioni per la vendita negli spacci di carni comunque preparate	25	29
Pre-incarto carni	26	29
Disposizioni per la vendita delle uova	27	30
Disposizioni per la vendita del miele	28	30
Disposizioni per la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti	29	30
Produzione di formaggi da parte degli allevatori	30	30
Disposizioni per la vendita di latte e derivati	31	30
Vendita di alimenti per cani e gatti negli spacci	32	31
Complessi commerciali e settori multipli	33	31
Friggitorie, rosticcerie e girarrosto	34	31

Capitolo X - Norme generali per i prodotti ittici ed i molluschi eduli lamellibranchi

	Art.	Pag.
Esercizi di vendita dei prodotti ittici	71	42
Vendita ambulante a posto fisso	72	43
Contenitori e imballaggi	73	43
Trasporto	74	43
Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici	75	44
Locali di smistamento e commercializzazione all'ingrosso	76	44
Congelazione dei prodotti ittici	77	44
Deposito pesce congelato	78	45
Trasporto pesce congelato	79	45
Vendita al dettaglio prodotti congelati e scongelati	80	45
Stabilimenti di lavorazione	81	46
Divieto di vendita prodotti ittici	82	46

Capitolo XI - Mercato all'ingrosso prodotti ittici

Vigilanza Veterinaria	83	46
Obbligo Ente gestore	84	47
Responsabilità del Veterinario e del Direttore	85	47
Lavaggio prodotti ittici	86	47
Sala sosta	87	47
Sala deposito e celle frigorifere	88	47
Divieto	89	47
Requisiti mercato	90	47
Disposizioni per la vendita delle lumache	91	47

Capitolo XII - Vendita ambulante dei prodotti di origine animale

Vendita ambulante di alimenti freschi di origine animale	92	48
Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale	93	48

Capitolo XIII - Norme sanitarie e vigilanza veterinaria

Autorizzazione sanitaria	94	49
Compiti dei servizi di Vigilanza Veterinaria	95	49
Compiti del titolare o gestore o responsabile degli stabilimenti degli esercizi di vendita e delle comunità	96	49
Norme igienico sanitarie per il personale i locali e gli impianti	97	50
Disinfezione	98	51

Titolo II:
NORME SANITARIE SULL'IGIENE DELLA PRODUZIONE
E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Capitolo I - 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, 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 dipendenti 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, 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, (*)

Nei macelli privati tali compiti sono a carico della proprietà.

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 categorie 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 carni anche in orari fuori dal normale.

Eventuali richieste di macellazioni suppletive, per ragioni economiche, debbono essere presentate almeno 72 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 dalla suddetta direzione. L'Amministrazione Comunale declina, 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.

(*) ivi compresi i locali, l'arredamento, le attrezzature, il personale d'ordine non sanitario, necessario allo svolgimento dell'ispezione sanitaria.

In casi particolari e quando giustificato motivo lo consentano, su parere favorevole del Servizio Veterinario competente, previa autorizzazione del Sindaco, la macellazione di suini potrà effettuarsi al di fuori degli impianti suddetti sempreché sia possibile assicurare l'ispezione e 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. (Macellazione 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. 8 giugno 1982 n. 503.

Art. 14 - Norme e requisiti dei macelli per conigli allevati e selvaggina allevata

Valgono le norme previste dal D.P.R. 10 agosto 1972 n° 867 e successive modificazioni, nonché dal D.M. 16/10/86 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, lavorazione, trasformazione e confezionamento di alimenti di origine animale devono corrispondere ai requisiti indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, salvo disposizioni particolari da definirsi di volta in volta con il Servizio Veterinario dell'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 m. 2 di altezza.

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

Art. 16 - Lavorazione delle carni negli esercizi di vendita al dettaglio

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

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

- lavorazione non contemporanea all'orario di vendita né alle operazioni di sezionamento o di carico o scarico, da effettuarsi secondo orari concordati con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. ;

- piani di lavoro impermeabili, lavabili, di idonee dimensioni, posti nel retro; oppure mobili, da collocarsi nel locale di vendita;

²⁴(*) I bolli sanitari di materiale inalterabile previsti per la bollatura degli animali di cui agli artt. 12 e 13 dovranno essere acquistati previo benestare del servizio veterinario che ne riceverà la spedizione e ne curerà la custodia.

Il relativo onere resta a carico delle ditte imprenditrici.

- apposito portacoltelli con apparato di disinfezione di acqua calda (82°C);
- armadietto o scaffale a chiusura, per la conservazione di **aromi e additivi consentiti**.

- 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 non manuale;

- 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 - Deposito all'ingrosso di alimenti di origine animale

Valgono le norme previste dall'art. 30 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Per i depositi dei molluschi eduli lamellibranchi valgono le norme previste dalla Legge 2 maggio 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 giugno 1972 e successive modificazioni. Per i depositi di carne congelata valgono le norme previste dall'art. 2 del D.M. 3 febbraio 1977.

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 favorevole 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 o altro materiale lavabile ed impermeabile (se compatibile con i prodotti da depositare) fino ad almeno 2 mat. 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 a perdere;
- g) essere possibilmente dotati di idoneo servizio igienico.

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 far ricorso ad esclusiva ed apposita utensileria.

Per la commercializzazione delle carni congelate valgono inoltre le norme contenute nel D.M. 3 febbraio 1977 e necessarie modifiche e integrazioni.

Nelle macellerie le carcasse di pollame e di coniglio possono essere sezionate su specifici banchi e ceppi anche durante l'orario di chiusura a condizione che le parti risultanti dal sezionamento siano conservate a temperatura non superiore a +4 °C. La cacciagione fresca o congelata con pelo o penna può essere introdotta negli spacci completamente eviscerata e deve essere tenuta in esclusive celle frigorifere e messa in vendita avvolta in idonei involucri impermeabili e in appositi banchi frigoriferi.

Art. 22 - Disposizione per la vendita di carni surgelate

La vendita di carni surgelate negli esercizi in cui alle tabelle merceologiche I-II-IV-V-VI-VII-VIII (D.M. 30/8/1971) potrà avvenire solo a seguito di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Veterinario.

Art. 23 - Disposizioni 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. 30/8/1971 e successive modificazioni, necessita apposito e separato reparto con attrezzatura propria da quella utilizzata per il taglio della carne fresca e degli altri alimenti di origine animale.

L'attrezzatura destinata esclusivamente a questo uso deve essere costituita da ceppo o tagliere, affettatrice meccanica e apposita coltelleria.

Art. 24 - Disposizioni 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 sempre 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.

E' 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

pre-incartare con il rispetto delle norme vigenti prodotti di pronto consumo da vendersi esclusivamente nello stesso locale.

Art. 27 - Disposizioni per le vendite 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, su un mercato pubblico, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione.

Valgono inoltre le norme previste dalla Legge 3 maggio 1971, n. 419 e D.M. 19 ottobre 1971.

Art. 28 - Disposizioni per la vendita del miele

Per la vendita del miele valgono le norme previste dalla legge 12 ottobre 1982 n. 753 e dal D.M. 25 ottobre 1985.

Art. 29 - Disposizioni per la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti

Le macellazioni degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini, equini, pollame e conigli, deve avvenire in impianti di macellazione regolarmente autorizzati e la vendita di dette carni deve avvenire in spacci aventi i requisiti previsti dall'art. 2 del presente regolamento.

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:

- 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 °C;
- 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) vengano rispettate le norme sull'etichettatura previste dal D.P.R. 18/5/1982 n. 322.

Art. 31 - Disposizioni per la vendita di latte e derivati

Valgono le norme previste dalle leggi speciali.

fumi e degli odori senza recare disturbo all'interno ed all'esterno dell'esercizio. Tuttavia può essere autorizzata nell'esercizio qualora l'ampiezza del locale di vendita consenta una sua sistemazione in un apposito settore e con accorgimenti tecnici tali da evitare la diffusione del calore e degli odori all'interno del negozio.

Il girarrosto dovrà comunque essere dotato di aspiratori di potenza adeguata che consentano l'eliminazione dei fumi e degli odori senza recare disturbo all'interno ed all'esterno dell'esercizio.

Capitolo V - Trasporto carni

Art. 35 - Deroga

Valgono le norme di cui al D.P.R. 26/3/80 n° 327.

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 2/5/77, n. 192 e dei successivi decreti di applicazione.

I molluschi eduli Gastropodi 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 della citata legge 192/77 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 una apposita attestazione, da rilasciarsi a cura del produttore sotto la propria responsabilità, contenente i seguenti elementi:

A) Per i molluschi provenienti da acque di libera raccolta:

- 1) zona acque di provenienza;
- 2) numero di matricola e del compartimento marittimo di iscrizione del natante con il quale è stata effettuata la raccolta;
- 3) specie dei molluschi eduli lamellibranchi;
- 4) data della raccolta;
- 5) numero e peso complessivo dei colti;

Apposito riscontro di ricevimento del prodotto dovrà pervenire entro 10 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 all'art. 6, 1° e 2° comma della legge 192/77 dovranno essere suddivisi uno per il carico e 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 n. 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 della 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, 1° comma, punto 2 del D.M. 5/10/1978.

Art. 42 - Registro di scarico

Il registro di «scarico» deve essere opportunamente suddiviso e stampato in modo da consentire la 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 dalla vasca;
- 5) peso lordo del prodotto avviato alla lavorazione;
- 6) numero del campione di molluschi depurati 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 della 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 - Identificazione 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 alla esecuzione dei seguenti accertamenti microbiologici: ricerca dell'E. coli e delle salmonelle nei molluschi eduli lamellibranchi; ricerca degli enterococchi e dei clostridi solfito-riduttori nelle acque di processo. Le attrezzature dovranno inoltre essere idonee al riscontro dei requisiti fisico-chimici delle acque di processo medesimo (temperatura, concentrazione di ossigeno, salinità, pH) nonché al controllo nelle 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 o indirettamente previsti dalla legge, che riguardano in particolare:

- prima della emissione nelle 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) eventuali osservazioni 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 colitolo dell'acqua prima della immissione nelle vasche di riserva;

3) nel caso di captazione in falda profonda, fermo restando il predetto controllo giornaliero, va effettuato analogo, quotidiano controllo prima della immissione nelle vasche di riserva (prima della disinfezione).

Art. 49 - Centri di raccolta

I centri di raccolta devono avere, a norma dell'art. 6 comma 2 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 partita in 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 n. ... a n. ...);

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. 59 - Spostamento di animali per l'assegnazione alla B.M.

Tutti gli animali morti o macellati d'urgenza del territorio comunale 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 stabilirne 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. 3298. Per ogni assegnazione alla B.M. 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 al 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 alle pesature 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'U.S.L.

Le operazioni di facchinaggio, tagli, vendita e cassa, saranno svolte dall'incaricato che le detraerà 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 Kg. e l'eventuale trattamento subito dalla carne.

Qualora le esigenze locali lo richiedano, la vendita delle carni di B.M. deve

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 e altri animali) l'onere per la raccolta e la distruzione delle stesse, qualora non sia possibile risalire al proprietario, spettano ai Comuni o alle UU.SS.LL. competenti 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 ammalati 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 e 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 °C e di un lavandino con erogazione di acqua potabile a comando non manuale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrico o con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;
- 4) banco di esposizione e vendita preferibilmente dotato di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a + 4 °C.

5) Il suddetto banco dovrà

essere di materiale impermeabile e

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 l'uso devono essere accuratamente lavati, disinfettati e abbondantemente risciacquati con acqua potabile. Quando vengono impiegati mezzi di trasporto isotermici i prodotti dovranno essere frammisti a ghiaccio nella proporzione di Kg. 2 di pesce e uno di ghiaccio.

Art. 75 - Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici (OMISSIS)

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 tra loro con angoli arrotondati; le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di mt. 2.

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

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. 327/80 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°C .

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°C .

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 vengono presentati in imballaggi e confezioni il materiale di dette confezioni dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni relative ai contenitori per alimenti.

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 all'art. 28 del D.P.R. 327/80.

La loro attivazione dovrà inoltre avvenire nel rispetto delle prescrizioni previste dal presente regolamento e dai regolamenti comunali d'igiene ed edilizia.

La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e gli 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 °C e celle di conservazione dei prodotti allo stato fresco prima della lavorazione e di quelli congelati rispettivamente alle temperature di 0 °C e + 18 °C.

Art. 82 - Divieto di vendita prodotti ittici

E' vietata la vendita di pesci e prodotti ittici in genere:

1) pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con materie esplodenti o con qualsiasi prodotto a mezzo illegale o nocivo;

2) imbrattati da alghe, terra, sabbia o fango pescati in acque inquinate o in vicinanza di sbocchi di fogna;

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 un preesistente 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) addizionati con additivi chimici vietati;

7) contenenti residui di prodotti tossici per l'uomo;

8) non conformi alle misure prescritte dalla normativa nazionale o locale, o pescati in periodo di divieto.

Capitolo XI - Mercato all'ingrosso prodotti ittici

Art. 83 - Vigilanza Veterinaria

A norma 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.

Capitolo XII - Vendita ambulante dei prodotti di origine animale

Art. 92 - Vendita ambulante di alimenti freschi di origine animale

E' consentita la vendita ambulante di prodotti alimentari di origine animale con esclusione delle carni fresche o comunque trattate col freddo.

In deroga a quanto sopra, si consente la vendita ambulante delle carni in strutture a posto fisso (in chiosco o in posto assegnato), a condizione che la struttura di vendita sia dislocata in un'area con fondo lavabile e lontana da correnti di traffico, dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico, e con possibilità di collegamento con la rete elettrica per i singoli punti di vendita, nonché attrezzata per la raccolta dei rifiuti solidi; e a condizione che le stesse strutture siano dotate dei requisiti di cui all'art. 24 del presente regolamento, se e in quanto applicabili.

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

Art. 93 - Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale

E' consentita esclusivamente in strutture a posto fisso (in chiosco o in appositi 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 provengano da laboratori autorizzati dal Sindaco, sentiti i competenti servizi sanitari dell'U.S.L.;
- 2) le strutture siano dislocate in un'area con 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 somministrazione, 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) deve esservi disponibilità di acqua corrente potabile adeguata al tipo e alla quantità di alimenti trattati;
- 5) le acque di scarico, ove non convogliate direttamente in fogna, devono essere raccolte in una vasca stagna 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 °C nel caso si trattino alimenti deperibili;
- 8) i banchi di vendita devono essere protetti verso il pubblico, ed essere in grado di mantenere le temperature di cui all'art. 31 del D.P.R. 327/1980;
- 9) le attrezzature di cottura devono essere dotate di cappe aspirante con filtro;
- 10) devono esservi utensili riconosciuti idonei dai Servizi Veterinari;

11) devono esservi idonei contenitori per i rifiuti solidi e liquidi.

E' 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 debbono essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria che verrà rilasciata, secondo le norme previste dal R.D. 20 dicembre 1928 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 vengano venduti gli alimenti 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, esercizi in possesso della tabella merceologica I di cui al D.M. 30/8/1971, nei supermercati con esclusione dei reparti destinati alla vendita delle carni e 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 etc., 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 questio-

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

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

Art. 98 - Disinfezione

Negli impianti di cui al titolo II, i pavimenti, le pareti e le attrezzature dovranno essere, previa pulizia a fondo con acqua calda sotto pressione, disinfettate a norma della Circolare n. 30 del 26 aprile 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 limitazioni precauzionali che impone l'uso delle sostanze disinfettanti, si auspica l'adozione, erogazione di vapore ad oltre 100°C, onde trattare opportunamente le parti idonee e che più delle altre siano soggette a venire a contatto con gli alimenti.

TITOLO III
NORME SANITARIE SULLA SANITÀ ANIMALE
E IGIENE DELL'ALLEVAMENTO E DELLE
PRODUZIONI ANIMALI

	Art.	Pag.
Capitolo XIV - Disposizioni generali		
Norme di Polizia Veterinaria	99	59
Norme per l'esercizio della professione veterinaria	100	59
Capitolo XV - Norme sugli ambulatori, centri di cura e laboratori veterinari		
Ambulatori Veterinari	101	59
Procedure per l'autorizzazione	102	59
Requisiti	103	60
Centri di ricovero e cura - Definizione - Requisiti Autorizzazioni	104	61
Laboratori Veterinari	105	61
Capitolo XVI - Spostamento e distruzione animali		
Spostamento animali morti	106	62
Infossamento ed incenerimento	107	63
Trasformazione industriale delle spoglie animali	108	63
Carni e rifiuti alimentari destinati all'alimentazione animale ad uso zootecnico	109	63
Requisiti dei depositi e stabilimenti per la lavorazione delle spoglie ed avanzi animali	110	63
Igiene del personale	111	64
Capitolo XVII - Commercio di animali d'affezione, ornamentali selvatici ed esotici		
Norma generale	112	64
Commercio di animali selvatici ed esotici	113	64
Importazione animali	114	64
Requisiti	115	65
Segnalazioni	116	65
Capitolo XVIII - Esercizi di toelettatura animali		
Autorizzazioni e requisiti	117	66
Capitolo XIX - Stabilimenti per la produzione e la conservazione di esche di origine animale		
Norme	118	66
Vendita, conservazione e trasporto di esche animali	119	67
Capitolo XX - Impianti incubazione uova		
Autorizzazione Sanitaria	120	67
Registrazione autorizzazione	121	68
		55

Capitolo XXIV - Vigilanza igienica del latte a qualsiasi uso destinato

	Art.	Pag.
Condizioni igienico ambientali	155	74
Denuncia degli animali lattiferi	156	75
Autorizzazione	157	75
Requisiti	158	75
Visita sanitaria	159	76
Igiene della mungitura	160	76
Igiene e controllo delle attrezzature	161	76
Divieti	162	77
Vigilanza	163	77
Pecore e capre	164	77
Lotta contro gli insetti e gli animali nocivi	165	77
Approvvigionamento idrico	166	78
Raffreddamento del latte alla stalla	167	78
Lavaggio contenitori	168	78
Pulizia periodica	169	78
Utensili per mungitura e raccolta del latte	170	78
Trasporto latte	171	79
Trasporto del latte refrigerato	172	79
Condizioni di temperatura durante il trasporto per il latte e prodotti derivati	173	79
Libretto di idoneità sanitaria	174	79
Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale	175	80

Capitolo XXV - Anagrafe zootecnica

Istituzione anagrafe zootecnica	176	80
Scheda d'allevamento	177	80
Registro d'allevamento	178	80
Classificazione degli animali	179	80

Capitolo XXVI - Disciplina igienico sanitaria dell'apicoltura

Definizioni	180	81
Denuncia degli alveari e autorizzazione	181	81
Denuncia delle malattie delle api	182	81
Interventi per la tutela dell'apicoltura	183	81
Cessione di alveari e di api	184	81
Distanza degli apiari da edifici e da immobili	185	81

Capitolo XXVII - Disciplina igienico sanitaria della elici coltura

Denuncia allevamenti e autorizzazione	186	82
---------------------------------------	-----	----

57

Titolo III:
NORME SANITARIE SULLA SANITA' ANIMALE E IGIENE DELL'ALLEVAMENTO
E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Capitolo XIV - Disposizioni generali

Art. 99 - Norme di Polizia Veterinaria

Vale quanto disposto dal Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e successive modificazioni ed integrazioni e relativa circolare d'applicazione n. 55 del 25 giugno 1954.

Art. 100 - Norme per l'esercizio della professione veterinaria

La assistenza zoiotrica e l'attività del libero esercizio professionale sono soggette a vigilanza del Servizio Veterinario della 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 abilitino all'esercizio della professione al Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario dell'area funzionale di sanità animale, igiene dell'allevamento e delle produzioni animali 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 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.

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.

E' esonerato da detta autorizzazione l'ambulatorio personale e privato in cui il Medico Veterinario generico e specializzato esercita la propria professione.

Quest'ultimo tuttavia deve essere in possesso del relativo certificato di agibilità ed il titolare deve segnalare, per l'accertamento dei requisiti dei locali, al Servizio Veterinario competente per territorio, l'inizio dell'attività, corredando la segnalazione con i documenti previsti ai punti 1, 2 del successivo articolo n. 103.

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;

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

Art. 104 - Centri di ricovero e cura - Definizione - Requisiti - Autorizzazioni

I centri di ricovero e cura sono istituzioni sanitarie veterinarie fornite di attrezzature per la degenza degli animali.

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

- reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- reparto cucina e deposito alimenti;
- reparto o 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 sanitarie 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 destinazione dei locali medesimi;
- elenco delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
- copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata 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;

Art. 107 - Infossamento ed incenerimento

Per l'eventuale infossamento o incenerimento di spoglie animali valgono le indicazioni di cui all'allegato n. 3.

Art. 108 - Trasformazione industriale delle spoglie animali

Per la trasformazione 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

E' consentita l'utilizzazione di carni macellate fresche, non idonee 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 fac-simile (allegato n. 4).

Dal momento della raccolta al trasporto e la lavorazione il materiale dovrà essere mantenuto 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 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'O.M. 10 maggio 1973 modificate dall'O.M. 21 marzo 1979, integrate da quelle del D.M. 14/9/81.

Per l'utilizzazione delle carni e dei rifiuti alimentari destinati alla alimentazione animale e ad uso zootecnico valgono le norme previste dalla legge 15 febbraio 1963 n. 281 modificata dalla legge 8 marzo 1968 n. 399 sulla «disciplina della preparazione e commercio dei mangimi».

Il materiale utilizzato per la produzione e 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 commestibilità.

Per il trasporto di detti prodotti valgono le norme previste dall'art. 8 dell'O.M. 10 maggio 1973 e successive modifiche, dell'art. 18 del D.M. 14/9/81, 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 e alle norme igienico-edilizie tali impianti debbono avere i seguenti requisiti:

Art. 115 - Requisiti

Tutti gli esercizi in 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 potabile, servizi igienici;
- c) devono essere mantenuti sempre puliti e ventilati e, se del 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 e 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 parti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro, impermeabili e lavabili fino alla altezza di almeno mt. 2 dal suolo;
- h) il pavimento di tutti i locali deve essere di materiale lavabile e costruito con adeguata pendenza nonché munito 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 di impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;
- 3) i rifiuti e gli scarti dovranno essere raccolti a mezzo 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.

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 o armadio frigorifero o contenitore idoneo ove collocare gli animali morti.

5) che la ripresa dell'attività all'inizio di ogni stagione sia notificata ai Servizi sopra menzionati, che disporranno per la prescritta vigilanza, secondo le rispettive competenze;

6) che gli allevamenti siano situati a congrua distanza da abitazioni, 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 inceneritore per gli scarti con dispositivo per l'eliminazione degli odori secondo tecniche moderne e 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 dalle norme vigenti;

12) che le esche vengano confezionate nel luogo di produzione.

In sede di rilascio della autorizzazione potranno essere prescritti altri adempimenti oltre quelli sopra indicati, a giudizio dei Servizi 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 di vendita sono soggetti ad autorizzazione dell'autorità comunale su parere del Servizio Veterinario.

La conservazione e vendita delle esche animali dovranno avvenire in razionali confezioni originali, sigillate e mantenute a temperatura di refrigerazione. Il trasporto di tali prodotti deve avvenire in regime di freddo e con automezzi ritenuti idonei dal Servizio Veterinario competente che rilascerà attestazione.

Capitolo XX - Impianti incubazione uova

Art. 120 - Autorizzazione Sanitaria

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di volatili é 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. L'autorizzazione non é richiesta per le piccole incubatrici a carattere familiare.

chine 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 alla settimana tutti i locali devono essere opportunamente disinfettati.

Art. 129 - Incubatrici e 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 e 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'articolo n. 123 debbono essere incubate soltanto uova provenienti da allevamenti riconosciuti indenni da pullorosi, ai sensi dell'art. 151 del D.P.R. 8/2/54, 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 l'indicazione della sigla di riconoscimento dell'allevamento di origine.

Una percentuale delle uova non schiuse ed i pulcini venuti eventualmente a morte debbono essere inviati, da parte dei gestori degli impianti, agli istituti zooprofilattici sperimentali o relative sezioni 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 Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica del 10/12/1956.

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 art. 144.

Art. 137 - Rilascio dell'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 della autorizzazione

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente deve contenere anche: l'indicazione delle 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 all'autorità sanitaria competente ogni eventuale variazione degli elementi 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 - Ubicazione ricoveri

I ricoveri animali devono essere ubicati in aperta campagna, in zone non comprese in centro abitato e nel rispetto delle prescrizioni urbanistiche nonché delle 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 dalle 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, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

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;

Art. 146 - Maneggi, scuderia, 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 lettiere 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 Sindaco può emanare disposizioni, su proposte 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 igienico-sanitaria degli allevamenti d'animali da pelliccia

Art. 149 - Autorizzazioni

L'attivazione di 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. 8 febbraio 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 alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di metri due facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con fognolo - a chiusura idrica - 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 d'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.

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 della U.S.L. competente non più tardi di otto giorni dalla data di immissione nella stalla. Dovranno essere pure denunciate tutte le vendite e le permuta che avverranno entro il termine anzidetto.

Art. 157 - Autorizzazione

Per il rilascio dell'autorizzazione da parte del Sindaco per la 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 e adatti fognoli muniti di chiusini che consentano il facile e completo deflusso dei liquami;

d) pareti interne in materiale agevolmente sanificabile;

e) mangiatoie in materiale idoneo e facilmente lavabile e disinfettabile con angoli e spigoli arrotondati ed idonei abbeveratoi.

Per gli allevamenti a stabulazione libera su lettiera permanenti sono richieste, in quanto applicabili, le norme su indicate. In ogni caso il pavimento sottostante alla lettiera dev'essere costruito in maniera 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.

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 modalità 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 alla applicazione delle condizioni igieniche generali che debbono sempre essere 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 della immersione dei bidoni in acqua, richieste da particolari esigenze di lavorazione, a 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 corrente potabile e fredda; alla detersione mediante soluzione calda di un prodotto detergente alcalino (ad. es. 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 la 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, lasciarsi 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 all'articolo 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 liscio, resistente alla corrosione, facil-

mente 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 all'articolo n. 158.

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 buon stato di manutenzione e di 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 o una sigla atto alla identificazione dell'azienda produttrice.

Quando il trasporto del latte ha 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:

- essere concepito in modo che sia possibile uno scarico totale del latte;
- essere dotati di tubi di riempimento puliti, lavati, detersi e risciacquati.

Le operazioni predette devono effettuarsi con prodotti e secondo modalità ammesse dalle 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 di 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 e 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, anche temporaneamente addetto agli animali lattiferi deve esse-

- a) categorie bovine: tori, vacche, buoi, vitelloni, vitelli, vitelle, manzi;
- 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 igienico-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 postazione costituenti un insieme unitario;
- d) «alveare stanziale» l'alveare che non viene spostato nel corso dell'anno;
- e) «alveare nomade» l'alveare che viene spostato una o più volte nel corso dell'anno.

Art. 181 - Denuncia degli alveari e autorizzazione

I possessori di apiari di qualunque tipo devono farne denuncia al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio almeno 30 giorni prima della attivazione, specificando le caratteristiche degli apiari.

Art. 182 - Denuncia delle malattie delle api

E' fatto obbligo a chiunque detenga alveari di denunciare, al Sindaco e al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio, l'insorgenza di malattie infettive e diffuse delle api, accertata o sospetta, e i 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 promuove 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 dieci metri rispetto:

Capitolo XXIX - Disciplina igienico-sanitaria della bachicoltura

Art. 189 - Denuncia allevamenti e 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 una 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 intendano allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e 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 all'art. 80 della legge regionale n. 25 del 6 agosto 1979.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. accerterà mediante apposito sopralluogo e con idonei esami di laboratorio 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. 24/7/77 n. 616 e, qualora le acque siano comunque collegate con quelle pubbliche, ne deve essere data comunicazione alla regione e alle provincie 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 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;

rilasciata fatte salve le vigenti disposizioni di legge e ne viene data comunicazione alla regione e alle provincie limitrofe 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 quali 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 epizoozie nel bacino idrografico.

Art. 197 - Pesca sportiva - Problemi igienici

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

Art. 198 - Ripopolamento

Il materiale ittico proveniente da catture e 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, il Servizio Veterinario per il controllo.

Copia dei referti diagnostici deve essere trasmessa alle Provincie 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 Provincie ed ai Comuni territorialmente competenti.

Art. 199 - Divieto di pesca

E' 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 artt. 253-254 del T.U. delle leggi Sanitarie, e

Art. 209 - Strumenti per narcosi ed 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 di abbattimento.

Capitolo XXXII - Igiene Veterinaria Urbana

Art. 210 - Detenzione cani e gatti - Obblighi

Nei centri urbani i possessori di 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 ed alla loro custodia presso il canile pubblico o in altro luogo idoneo secondo la specie animale, a spese degli interessati.

Art. 212 - Aree destinate ai cani

Il Comune metterà a disposizione attrezzate aree per le necessità fisiologiche dei cani.

Art. 213 - Inconvenienti igienici provocati dai colombi torraioli

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

La cattura dovrà essere effettuata da ditte appositamente attrezzate e autorizzate dall'Amministrazione comunale sotto la vigilanza del Servizio Veterinario che potrà avvalersi della collaborazione degli organi di Polizia Municipale.

I colombi catturati dovranno essere sottoposti a controllo veterinario e 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 e autorizzati.

E' comunque vietata la loro destinazione al tiro a volo.

88 **Art. 213 bis - E' vietato detenere animali feroci o pericolosi a qualsiasi titolo, ad eccezione di circhi e zoo regolarmente autorizzati dall'Autorità Comunale, sentito il parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L.**

TITOLO IV

**NORME RELATIVE ALLE GUARDIE ZOOFILIE E ALLE
ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA
VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E
PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO**

	Art.	Pag.
Delega per la istituzione del Servizio di vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali	214	93
Compiti delle Guardie Zoofile Volontarie e degli appartenenti alle Associazioni di volontariato	215	93

Capitolo XXXIII - Canili privati

Autorizzazione canili	216	93
Requisiti canili	217	94
Vigilanza	218	94
Alimentazione	219	94

Capitolo XXXIV - Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per piccoli animali d'affezione - Cremazione

Autorizzazione	220	95
Requisiti dei cimiteri	221	95
Inumazione	222	95
Tumulazione	223	95
Disposizioni particolari	224	95
Esumazione	225	96
Cremazione	226	96
Sanzioni Amministrative	227	96
Allegati		97

Titolo IV:
NORME RELATIVE ALLE GUARDIE ZOOFILE E ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO.

Art. 214 - Delega per la istituzione del Servizio di vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali

Il Sindaco, a norma dell'art. 3 del D.P.R. 31 marzo 1979 che attribuisce ai Comuni singoli e associati, la funzione già esercitata dall'Ente Nazionale Protezione 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 dicembre 1978, n. 833; a norma dell'art. 16 della Legge Nazionale 4 maggio 1982, n. 19 e dell'art. 6 della Legge 14 ottobre 1985, n. 623 che prevedono la partecipazione di associazioni di volontariato a certe attività, delega il Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale a. v. l. g. l. a. s. 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 fare osservare tutte le disposizioni di Legge e di Regolamenti generali e locali riguardanti la protezione degli animali e la difesa del patrimonio zootecnico comunicando al Servizio Veterinario le eventuali infrazioni.

Dovranno, mediante opera di informazione e di educazione, collaborare ad 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) l'ubicazione.

Alla domanda devono essere allegati:

1) planimetria dei locali, in scala 1:100, firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;

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

Le esumazioni si eseguono dopo un decennio dalla 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 di incenerimento.

Le ceneri derivanti dalla cremazione di ciascun animale devono essere raccolte in apposita urna cineraria portante 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 accolte 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. 27/7/1934 n. 1265, modificato dall'art. 31 del D.P.R. 10/6/1955 n. 854, e dall'art. 113 della L. 24/11/1981 n. 689, con l'ammenda da L. 20.000 a L. 200.000.

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

Ai sensi della L.R. 28/4/1984 n. 21:

- i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da infrazioni a norme igienico-sanitarie spettano alle U.U.S.S.L.L. (art. 18, 2° comma);

- l'attività istruttoria e preparatoria concernente le sanzioni amministrative in materia igienico-sanitaria, applicate dal Sindaco, è svolta dal competente Servizio dell'U.S.L.