

## LA GIUNTA REGIONALE

- vista la legge regionale 2 agosto 2016, n. 16, recante “Disposizioni collegate alla legge regionale di variazione del bilancio di previsione per il triennio 2016/2018”, così come modificata dalla l.r. 21 dicembre 2016, n. 24, recante “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste (Legge di stabilità regionale per il triennio 2017/2019). Modificazioni di leggi regionali.”;
- visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 “Norme in materia ambientale”, con particolare riferimento alle parti III, IV e V;
- considerato che la legge regionale 2 agosto 2016, n. 16, prevede specifiche disposizioni all’art. 5 in favore della zootecnia e all’art. 6 in materia di macellazioni domiciliari e di smaltimento dei sottoprodotti e dispone al comma 8 dell’art. 6 che la Giunta regionale, con propria deliberazione, definisca ogni ulteriore criterio e modalità per l'applicazione dello stesso articolo 6;
- ritenuto di fornire con la presente deliberazione le linee di indirizzo relative alle disposizioni dell’art. 6, ma contestualmente anche a quelle riferite all’art. 5, al fine di impartire indicazioni chiare ed univoche al Dipartimento di prevenzione dell’Azienda USL della Valle d’Aosta, ai Comuni, alle associazioni di categoria e a chiunque ne abbia interesse;
- ritenuto di approvare, in modo particolare, linee di indirizzo riguardo alla macellazione a domicilio per uso familiare privato delle specie suine, ovi-caprine, ad eccezione degli animali da sottoporre a test per encefalopatia spongiforme trasmissibile (TSE), e delle specie bovine di età inferiore a dodici mesi, purché appartenenti ad aziende in possesso di qualifica sanitaria di ufficialmente indenne per TBC, BRC e LBE nel caso di bovini e di ufficialmente indenne per BRC nel caso di ovi-caprini, entro il limite massimo annuale per nucleo familiare di 1 bovino, 2 suini grassi, 2 pecore o capre, 5 agnelli o capretti;
- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- visto il regolamento CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- visti gli articoli 1 e 13 del Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928, che dettano norme generali per la macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni da parte dei cittadini;
- considerato che l’art. 13 del citato Regolamento stabilisce che i privati cittadini, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall’autorità comunale l’autorizzazione di macellare a domicilio, devono darne avviso al veterinario comunale, allo scopo di poter compiere l’ ispezione delle carni;
- considerato, da parte dei competenti uffici, che il citato art. 13 fa un preciso riferimento al luogo ove è consentita la macellazione, il quale coincide con il “domicilio”, che giuridicamente è il luogo in cui vivono e svolgono le loro attività le persone (art. 43, primo comma, Codice Civile);
- ritenuto, da parte dei competenti uffici, che, nella definizione di macellazione per uso privato, non si debba necessariamente intendere la macellazione da parte dell’allevatore, ma di

qualsiasi cittadino che intende macellare a domicilio per il consumo delle carni da parte del proprio nucleo familiare;

- considerato che le Associazioni di categoria hanno reiterato nel tempo richieste per introdurre la macellazione per il consumo familiare effettuata presso il domicilio dei privati cittadini;
- ritenuto, da parte dei competenti uffici, che sia indispensabile mantenere una idonea tracciabilità anche per il prodotto destinato al consumo privato, nonché una identificazione degli animali destinati a tale consumo;
- ritenuto, da parte dei competenti uffici, che, ai fini della tracciabilità e della tutela della salute del privato cittadino, sia necessario che gli animali siano comunque scortati dalla documentazione di provenienza e di destinazione degli animali;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 3 del 9 gennaio 2015, recante approvazione del nuovo tariffario regionale delle prestazioni fornite dal dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, nell'ambito dei controlli sanitari ufficiali ai fini della sicurezza alimentare;
- ritenuto necessario, da parte dei competenti uffici, definire delle tariffe per le prestazioni fornite dal Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nell'ambito della macellazione a domicilio, non applicandosi nel caso specifico il decreto legislativo 194/2008 che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali, e di modificare contestualmente le tariffe previste dall'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 3 del 9 gennaio 2015 e riguardanti l'attestazione di idoneità al consumo dei suini macellati a domicilio dei privati per uso familiare, (compreso esame trichinoscopico), primo capo, da 25 euro a 30 euro;
- ritenuto di proporre l'approvazione, in modo particolare, anche di linee di indirizzo riguardo al trasporto con mezzi propri di sottoprodotti di origine animale dal domicilio del privato o dell'azienda di produzione primaria verso punti di transito per il trasbordo di tali materiali su mezzi di trasporto registrati ai fini del loro invio verso i centri riconosciuti o registrati di smaltimento;
- ritenuto di rinviare a successivo provvedimento dirigenziale del dirigente competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali l'individuazione e la registrazione ai sensi del regolamento CE 1069/2009 dei punti di transito dislocati sul territorio regionale;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 853 del 17/05/2013, di recepimento dell'accordo recante "Linee guida per l'applicazione del regolamento CE n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento CE n. 1774/2002" e revoca delle DGR 3721/2005 e 2192/2009;
- visto il regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, che reca norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 concernente il regolamento sui sottoprodotti di origine animale;
- visto il regolamento (UE) 142/2010 della Commissione del 25 febbraio 2011, che reca disposizioni di applicazione del predetto regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio;

- visto l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Autonomie locali sul documento recante: "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002", approvato in sede di conferenza Unificata in data 7 febbraio 2013 (Rep. atti n. 20/CU);
- ritenuto necessario, da parte dei competenti uffici, sostituire il punto 2.3 del paragrafo 2 (Zone isolate) dell'articolo 15 (Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12,13,14 e 21 del regolamento (CE) 1069/2009) dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 853 del 17/05/2013, definendo nuovamente le zone isolate, considerato l'elevato costo medio registrato in Valle d'Aosta per lo smaltimento dei materiali di categoria 1, dovuto soprattutto al costo del trasporto, e tenuto conto del territorio montuoso e particolarmente impervio e di difficile accesso, possibile usando mezzi e tempi di raccolta sproporzionati;
- considerato, da parte dei competenti uffici, che non si possono consentire deroghe all'obbligo dello smaltimento in conformità alle norme vigenti dei sottoprodotti della macellazione a domicilio (sottoprodotti di origine animale di cui al regolamento (CE) 1069/2009), neppure quando questa è stata autorizzata per l'autoconsumo;
- visto il regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento ed in particolare l'articolo 10, riferito al consumo domestico privato, che dispone che solo le prescrizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, dell'articolo 4, paragrafo 1, e dell'articolo 7, paragrafo 1, si applicano alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri e alle operazioni correlate effettuate al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario a fini di consumo domestico privato;
- considerato che tali disposizioni, a cui si riferisce l'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1099/2009, stabiliscono che durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili, che gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'allegato I dello stesso regolamento, che la perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale e che l'abbattimento e le operazioni correlate sono effettuati esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- ritenuto di approvare, in modo particolare, anche di linee di indirizzo riguardo al comma 1 (trasformazione del latte crudo) dell'articolo 5 della legge regionale 16/2016;
- visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3298 del 12/11/2010, di recepimento dell'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010

recante “Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari” e dell'accordo del 17 dicembre 2009 recante “Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale”;

- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 1833 del 14/09/2012, di approvazione delle linee guida tecniche per l'applicazione dell'autocontrollo con procedura semplificata del sistema HACCP, per alcune tipologie di imprese alimentari e revoca della DGR n. 1218 del 17 aprile 2000;
- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e successive modificazioni ed in particolare:
  - a) il punto 15 dei consideranda secondo cui *“I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire “limiti critici” non implica la necessità di fissare un limite critico numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole”*;
  - b) il punto 16 dei consideranda secondo cui è *“opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche di cui all'articolo 299, paragrafo 2, del trattato. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli alimenti prodotti conformemente alle norme d'igiene saranno in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti dovrebbe prevedere, se necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002”*;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 1380 del 21/05/2010, recante approvazione delle indicazioni operative relative alla registrazione, al riconoscimento, ai requisiti minimi strutturali ed igienico-sanitari richiesti per le strutture adibite alla produzione e trasformazione del latte in alpeggio, nonché approvazione delle indicazioni applicative dell'Intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2006 rep. n. 2673;
- ritenuto necessario, da parte dei competenti uffici, sostituire il paragrafo B (Registrazione strutture di produzione) dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 1380 del 21/05/2010, prevedendo che l'iscrizione all'anagrafe alpeggi/mayens sostituisca la registrazione ai fini della produzione di latte in alpeggio/mayens e che le planimetrie di dette strutture siano disponibili come documento di tracciabilità nel fascicolo dell'azienda, e di sostituire il capitolo dei REQUISITI MINIMI *“Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio”* con un capitolo dal titolo *“Modalità di gestione delle acque reflue e del siero da latte”*, il cui contenuto è rispondente alla normativa che nel frattempo è stata modificata;
- considerato che le linee di indirizzo di cui alla presente deliberazione sono state redatte a seguito del contributo, riguardo all'analisi dei rischi nei diversi contesti, di personale afferente all'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL, all'Assessorato agricoltura e risorse naturali, all'AREV, durante gli incontri del 30/11/2016, del 06/12/2016, del 12/12/2016, del 21/12/2016 e del 11/01/2017, e illustrate in una riunione al CELVA il 13/01/2017;

- ritenuto di approvare le disposizioni applicative della l.r. 2 agosto 2016, n. 16, previste agli articoli 5 e 6, e contenute negli allegati alla presente deliberazione e di modificare contestualmente le deliberazioni della Giunta regionale 3/2015, 853/2013, 1380/2010;
- ritenuto di prevedere che gli allegati alla presente deliberazione possano essere modificati, all'occorrenza, con provvedimento dirigenziale del dirigente competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali;
- richiamato l'art. 9, comma 1, lett. d) della legge regionale 3 agosto, n. 17 recante "Nuova disciplina degli aiuti regionali in materia di agricoltura e di sviluppo rurale", che prevede la concessione di aiuti, anche per il tramite delle associazioni di allevatori, ai sensi del Regolamento (UE) n. 702 della Commissione del 25 giugno 2014, sotto forma di servizi agevolati, per la rimozione dei capi morti e per la distruzione dei medesimi;
- richiamato il Regolamento (UE) n. 702 della Commissione del 25 giugno 2014 che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali e che abroga il regolamento della Commissione (CE) n. 1857/2006;
- richiamata la lettera d) del comma 2 dell'articolo 65 (Funzioni e competenze del Consiglio permanente degli enti locali) della legge regionale 7 dicembre 1998, n. 54 "Sistema delle autonomie in Valle d'Aosta", che prevede che il Consiglio permanente degli enti locali esprima parere su proposte di provvedimenti amministrativi a carattere generale o regolamentare che interessino gli enti locali, ad esso sottoposte dal Consiglio regionale o dalla Giunta regionale secondo le rispettive competenze;
- richiamato il parere favorevole n. 14/2017 espresso dal Consiglio permanente degli enti locali (C.P.E.L.), con nota in data 14 marzo 2017, prot. n. 268, in merito alla proposta della presente deliberazione della Giunta regionale;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1815 in data 30.12.2016 concernente l'approvazione del documento tecnico di accompagnamento al bilancio e del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2017/2019 e delle connesse disposizioni applicative;
- considerato che i dirigenti della Struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria e del Dipartimento agricoltura, risorse naturali e corpo forestale hanno verificato che il bilancio finanziario gestionale per il triennio 2017/2019, nell'ambito del programma n. 16.001 – Sviluppo del settore agricolo e del sistema agroalimentare, attribuisce alle loro strutture le risorse necessarie per l'attività di cui trattasi;
- visto il parere favorevole di legittimità sulla proposta della presente deliberazione rilasciato dal dirigente della Struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, dal Coordinatore del Dipartimento agricoltura, risorse naturali e corpo forestale e dalla dirigente della Struttura attività estrattive, rifiuti e tutela delle acque, ai sensi dell'articolo 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;

su proposta dell'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Luigi Bertschy, di concerto con l'Assessore all'agricoltura e risorse naturali, Laurent Viérin, e l'Assessore alle attività produttive, energia, politiche del lavoro e ambiente, Fabrizio Roscio;

- ad unanimità di voti favorevoli

## DELIBERA

1. di approvare le disposizioni applicative della l.r. 2 agosto 2016, n. 16, previste agli articoli 5 e 6, e contenute nelle linee di indirizzo di cui agli allegati alla presente deliberazione, che fanno parte integrante e sostanziale della stessa;
2. di stabilire che gli eventuali aggiornamenti successivi degli allegati alla presente deliberazione e del modulo di autorizzazione alla macellazione a domicilio siano adottati, all'occorrenza, con provvedimento dirigenziale del dirigente della Struttura competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali;
3. di rinviare a successivo provvedimento dirigenziale del dirigente competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali l'individuazione e la registrazione ai sensi del regolamento CE 1069/2009 dei punti di transito dislocati sul territorio regionale, di cui al comma 4 dell'articolo 6 della legge regionale n. 16/2016;
4. di definire le tariffe per le prestazioni fornite dal Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nell'ambito della macellazione domiciliare, prevedendo due tariffazioni differenziate, a seconda se la visita ispettiva sia effettuata presso il domicilio oppure se sia limitata ai soli organi e visceri presso punti di concentrazione ad orari ed in giorni prefissati, e nell'ambito della macellazione d'urgenza, nel modo seguente:
  - macellazione domiciliare con visita domiciliare: bovini € 50, ovi-caprini e suini € 30; tali tariffe sono da maggiorare del contributo del 2% E.N.P.A.V;
  - macellazione domiciliare con visita nei punti di concentrazione individuati: suini € 10, bovini ed ovi-caprini € 5; tali tariffe sono da maggiorare del contributo del 2% E.N.P.A.V.;
  - macellazione d'urgenza: bovini € 30, ovi-caprini e suini € 30; tali tariffe sono da maggiorare del contributo del 2% E.N.P.A.V e delle tariffe relative alle analisi batteriologiche e ricerca residui;
5. di sostituire l'importo dovuto dagli operatori del settore alimentare all'Azienda USL, quali diritti per attività varie di controllo ufficiale e/o prestazioni rese nell'interesse di privati, relativo all'attestazione di idoneità al consumo dei suidi macellati a domicilio dei privati per uso familiare, (compreso esame trichinoscopico), primo capo, e previsto al punto 3. - Altre prestazioni - dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 3 del 9 gennaio 2015, da 25 euro a 30 euro, a cui sommare il contributo del 2% E.N.P.A.V;
6. di sostituire il punto 2.3 del paragrafo 2 (Zone isolate) dell'articolo 15 (Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12,13,14 e 21 del regolamento (CE) 1069/2009) dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 853 del 17/05/2013 nel modo seguente:

“2.3 Per la Regione Autonoma Valle d'Aosta si definiscono “zone isolate” di cui al precedente paragrafo 2.1 tutti gli alpeggi della Regione per il periodo di monticazione, i Comuni della valle centrale, tutti i Comuni delle valli laterali o le zone difficilmente raggiungibili dai mezzi autorizzati alla raccolta dei SOA.

In tali situazioni di emergenza e di impossibilità territoriali a conferire le spoglie di animali morti ad un impianto di gestione dei SOA, è autorizzata l'eliminazione mediante sotterramento delle carcasse degli animali, con le modalità sotto descritte:

  - autorizzazione comunale,
  - terreni di proprietà,
  - zone E dei P.R.G.C.,

- condizioni meteo-climatiche compatibili,
- distanze: 50 m. dalle abitazioni, 20 m. dai corsi d'acqua.

I soggetti interessati dovranno adottare, per l'interramento delle carcasse degli animali, tutte le misure atte ad evitare danni igienico-sanitari alle persone e all'ambiente; in particolare, dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni che saranno impartite dal veterinario dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, competente per territorio nella proposta di interramento:

a) il sotterramento di carcasse deve essere preventivamente comunicato da parte del conduttore dell'alpeggio o del proprietario/detentore al competente servizio veterinario dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, nonché al comando della stazione forestale competente per territorio, a cui occorre anche comunicare preventivamente l'area individuata;

b) i terreni individuati per il sotterramento devono essere in possesso dei requisiti necessari per evitare la contaminazione delle falde freatiche;

c) il sotterramento deve avvenire ad una profondità sufficiente ad impedire ai carnivori di accedere alle carcasse che dovranno essere cosparse, prima del sotterramento stesso, se necessario, con un idoneo disinfettante. Al di fuori delle casistiche sopra specificate, l'interramento di animali morti costituisce violazione delle disposizioni di cui alla Parte IV del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.”;

7. di sostituire il paragrafo B (Registrazione strutture di produzione) dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 1380 del 21/05/2010 nel modo seguente:

“L'iscrizione all'anagrafe alpeggi/mayens sostituisce la registrazione ai sensi del regolamento (CE) 852/2004, comunicando in sede di denuncia di monticazione la tipologia di produzione effettuata e conservando come documento di tracciabilità nel fascicolo aziendale le planimetrie di dette strutture, firmate dall'interessato e descrittive la situazione aziendale per ogni locale e la destinazione d'uso. Il conduttore dell'alpeggio/mayen è tenuto, inoltre, a notificare all'ufficio servizi zootecnici dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali l'eventuale variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività e delle strutture. L'iscrizione all'anagrafe mayen costituisce tracciabilità dell'utilizzo delle strutture quali estensione delle aziende di piano”;

8. di sostituire il capitolo “*Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio*” dell'Allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 1380, del 21 maggio 2010, ai sensi e per gli effetti di cui alle Parti III e IV del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, nonché del DM 25 febbraio 2006, come segue:

“Modalità di gestione delle acque reflue e del siero da latte

- *Gestione delle acque reflue derivanti dal lavaggio dei locali e delle attrezzature di trasformazione del latte:*

E' consentito convogliare le acque di lavaggio di strutture, attrezzature ed impianti zootecnici non contenenti sostanze pericolose nella concimaia, senza ulteriore richiesta di nulla-osta, purché avente le caratteristiche conformi a quanto previsto dalla vigente normativa, ai fini dell'utilizzo agronomico in conformità a quanto previsto dal DM 25 febbraio 2016 e purché siano osservate le seguenti prescrizioni:

- separazione totale di siero e di scotta, quando questi possono essere destinati all'alimentazione di vitelli e manzi o, nel caso del siero, conferito ai fini dell'utilizzo come sottoprodotto presso il Centro di essiccamento del siero di Saint-Marcel, fatto salvo nell'ambito delle attività in alpeggio;

- lo spandimento sul suolo deve avvenire a valle dei punti di prelievo dell'acqua per uso potabile.

- In caso di impossibilità di convogliamento nella concimaia, tali reflui sono classificati dalle disposizioni vigenti (Parte IV del d.lgs. n. 152/2006) rifiuti liquidi e come tali devono essere gestiti in conformità alle disposizioni tecniche ed amministrative stabilite dalla Parte III e dalla Parte IV del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152. In particolare dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:
    - *come scarico in pubblica fognatura (Parte III del d.lgs. n. 152/2006)*, previa richiesta di autorizzazione allo scarico al Comune (o Associazione di Comuni o sub-Ato) competente e previa verifica che l'impianto terminale di depurazione sia idoneo ad accettare qualitativamente e quantitativamente i reflui stessi e previa eventuale richiesta di applicazione della deroga prevista dalla legge regionale 21 dicembre 1991, n. 88;
    - *come rifiuto liquido (Parte IV del d.lgs. n. 152/2006)* con conferimento degli stessi, come bottini, in appositi impianti di trattamento. In Valle d'Aosta tale conferimento può essere effettuato presso gli impianti di depurazione delle acque reflue urbane di Arnad e di Brissogne, nel rispetto delle modalità stabilite dalla citata legge regionale n. 88/1991. In tal caso devono essere rispettate le modalità tecnico-amministrative stabilite dagli articoli 188-bis, 188-ter, 189, 190 e 193 del citato d. lgs. N. 152/2006;
    - *gestione delle acque di scarico classificate come domestiche*: Le acque di scarico classificate domestiche, provenienti dalla cucina e dai servizi igienici devono essere scaricate previo idoneo trattamento in conformità alle disposizioni regionali vigenti in materia di tutela delle acque dall'inquinamento e previo ottenimento della prescritta autorizzazione da richiedere all'autorità competente, per il tramite dello Sportello unico delle imprese, in considerazione del corpo ricettore dello scarico (pubblica fognatura, acque superficiali, suolo o sottosuolo);
    - *gestione del siero da latte*: il siero residuante dalla lavorazione del latte è classificato, ai sensi degli articoli 184-bis e 184-ter del d.lgs. n. 152/2006, sottoprodotto quando destinato all'alimentazione animale, nonché, quando conferito presso il centro di essiccazione del siero di Saint-Marcel. Nel caso in cui non risulti possibile destinare il siero ad uno dei riutilizzi sopra indicati, è ammesso il convogliamento dello stesso in concimaia, senza ulteriore richiesta di nulla-osta ai fini del successivo utilizzo agronomico, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera d) del DM 25 febbraio 2016.”;
9. di concedere all'A.R.E.V. “Association Régionale Eleveurs Valdôtains”, sita nel comune di Aosta, reg. Borgnalle, n. 10/L, (P. IVA 80016770077 – codice creditore 00125) un contributo per attuare gli interventi di adeguamento strutturale dei punti di transito intermedi di cui all'Allegato 2 della presente deliberazione, rientrando tali interventi nell'ambito del servizio di rimozione e distruzione di capi di bestiame morti, quantificando la spesa in euro 25.000,00 (venticinquemila/00) e prenotandola sul capitolo U0022075 “Trasferimenti correnti all'Associazione Regionale Allevatori Valdostani (AREV) per l'attivazione del servizio di rimozione e distruzione di capi di bestiame morti” del bilancio finanziario gestionale della Regione per il triennio 2017/2019, di competenza del Dipartimento agricoltura, risorse naturali e corpo forestale, che presenta la necessaria disponibilità;
10. di stabilire che il contributo di cui al punto 9 venga corrisposto a cura del Dipartimento agricoltura, risorse naturali e corpo forestale, assegnatario del capitolo di bilancio;

11. di precisare che il contributo concesso all'A.R.E.V., relativo alla rimozione e alla distruzione dei capi morti e previsto all'art. 9, comma 1, lett. d), della l.r. 17/2016, è erogato in regime di "esenzione" ai sensi del Regolamento (UE) n. 702 della Commissione del 25 giugno 2014 che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali; il regime di aiuti è stato registrato presso la Commissione Europea con il numero SA.46332(2016/XA);
12. di stabilire che la presente deliberazione venga trasmessa, a cura della competente Struttura dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, al Ministero della salute, al CELVA, all'Assessorato agricoltura e risorse naturali, all'Assessorato territorio e ambiente, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, al Direttore della Struttura Complessa - S.C. della Valle d'Aosta con annesso CERMAS dello stesso IZS, alle Associazioni di categoria e dei consumatori, all'AREV e all'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Valdostana;
13. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 1, ARTICOLO 6 della L.R. 16/2016:

Art. 6

*1. In conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia, è consentita, previa autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 13 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 (Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni), la macellazione a domicilio delle specie suine, ovi-caprine, ad eccezione degli animali da sottoporre a test per encefalopatia spongiforme trasmissibile (TSE), e delle specie bovine di età inferiore a dodici mesi, purché appartenenti ad aziende in possesso di qualifica sanitaria di ufficialmente indenne per TBC, BRC e LBE nel caso di bovini e di ufficialmente indenne per BRC nel caso di ovi-caprini, entro il limite massimo annuale per nucleo familiare di 1 bovino, 2 suini grassi, 2 pecore o capre, 5 agnelli o capretti. Le carni ottenute dalle macellazioni domiciliari possono essere destinate esclusivamente al consumo in ambito familiare e non possono essere commercializzate, né somministrate al pubblico. La Giunta regionale stabilisce, con propria deliberazione, la tariffa da richiedere all'utenza per la prestazione della visita sanitaria*

- Il privato che voglia macellare presso il proprio domicilio animali delle specie bovina, suina ed ovi-caprina dovrà munirsi di autorizzazione del Comune di residenza ex art.13 R.D. 3298/1928; in tale caso non si applica il regolamento CE 852/2004;
- tale attività si svolge anche in deroga alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la macellazione domiciliare può essere praticata da tutti i privati cittadini residenti in Valle d'Aosta;
- tutti i privati cittadini residenti in Valle d'Aosta possono eseguire la macellazione domiciliare ad uso familiare di animali provenienti da aziende dichiarate ufficialmente indenni, anche provenienti da fuori Valle;
- è compito dell'Autorità Comunale rilasciare l'autorizzazione alla macellazione a domicilio, che costituisce una mera presa d'atto ed ha funzione di verifica amministrativa riguardo l'unicità della domanda per ogni nucleo familiare. La domanda di autorizzazione in carta semplice (vedi modulo allegato) contiene uno schema che rileva la data, il numero delle macellazioni eseguite e la tipologia di animale che si è macellato; contiene, inoltre, una autodichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i. del privato relativa agli estremi del corso di formazione effettuato, alla compatibilità dei locali per la macellazione domestica correlati ad un indirizzo o località e l'indicazione di chi effettua l'abbattimento dell'animale;
- i luoghi di macellazione devono essere protetti dalle intemperie, sottratti alla pubblica vista, lavabili, disinfettabili e prevedere la possibilità di raccolta del sangue, adottando gli opportuni accorgimenti del caso;
- il privato che ha ottenuto l'autorizzazione deve sempre essere presente durante la macellazione, anche se non l'effettua direttamente e deve portare personalmente gli organi e le frattaglie al controllo veterinario;
- se il privato effettua direttamente la macellazione deve essere in possesso dell'attestato di formazione per l'abbattimento rilasciato dopo aver frequentato apposito corso e dell'autorizzazione comunale;
- la macellazione può avvenire nella pertinenza/locali dell'azienda agricola indicati nell'autorizzazione o del domicilio del privato;
- l'autorizzazione comunale alla macellazione domiciliare ha validità di 5 anni;
- chi è titolare di azienda in caso di macellazione domiciliare deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco ed emettere un'autofattura per autoconsumo;
- la macellazione domiciliare ai sensi della Legge regionale 16/2016, in relazione ai test TSE, è limitata ai soggetti:
- ovi-caprini di età inferiore ai 18 mesi: infatti la norma regionale prevede che siano escluse quelle categorie oggetto di prelievo per il monitoraggio della TSE come gli ovi-caprini al di sopra dei 18 mesi,
- bovini di età al di sotto dei 12 mesi, non soggetti a test TSE;

- la quota annuale di animali ammissibili a macellazione per ogni nucleo familiare corrisponde alla somma del numero degli animali delle varie specie consentite dalla Legge regionale 16/2016”;
- sono da intendere agnelli-capretti i soggetti sino a 6 mesi;
- anche i cinghiali ed i suini sono gestiti con la stessa prassi dei bovini e degli ovi-caprini;
- nelle more dell’effettuazione del corso di formazione, per la macellazione domiciliare dei suini continuano a valere le prassi vigenti;
- sono consentite anche le macellazioni di tutte le specie previste dalla Legge regionale nell’azienda di origine in presenza del richiedente;
- ai fini della rintracciabilità gli animali devono essere correttamente identificati;
- il proprietario dovrà verificare, anche attraverso l’AREV, che l’animale sia registrato su BDR/BDN, in modo che il veterinario possa reperire prontamente l’animale in anagrafe e lo possa scaricare da BDR/BDN all’atto della visita degli organi;
- gli allevatori possono richiedere un account per verificare direttamente le registrazioni su BDR;
- l’allevatore che cede l’animale (bovino, ovi-caprino, suino) deve compilare in autocertificazione il modello IV, inserendo il Codice Fiscale del privato e dichiarando che l’animale non è stato sottoposto a trattamenti farmaceutici o che sono stati comunque rispettati eventuali tempi di sospensione;
- il privato, che acquista l’animale in vita, lo alleva e infine lo macella, dovrà presentare alla visita ispettiva il modello IV di acquisto;
- il privato che intende effettuare la macellazione a domicilio deve contattare telefonicamente, in orario lavorativo, la segreteria della S.C. Alimenti di origine animale dell’Azienda USL nelle 72 h ore precedenti la macellazione;
- il privato può scegliere di far effettuare le visite ispettive secondo due modalità:
- presso il luogo di detenzione e/o di elezione a domicilio per la macellazione dell’animale con visita veterinaria ante e post-mortem e giudizio di commestibilità, con pagamento della quota intera prevista;
- presso i punti di concentramento individuati ad orari e giorni prestabiliti, in assenza di certificazione di commestibilità, portando con apposita cassetta i sottoprodotti per l’ispezione (cranio con orecchie e auricolare, lingua, tonsille, trachea, esofago, polmoni, cuore, fegato, reni e milza), con pagamento della quota ridotta e successivo smaltimento da parte del privato stesso dei sottoprodotti tramite ditta appositamente registrata ai sensi del Reg. CE 1069/09. Se nell’ambito di tale modalità si rilevano problemi nell’ispezione degli stessi, seguirà la visita ispettiva del veterinario sulla carcassa;
- nella visita a domicilio tutti gli organi e i sottoprodotti devono essere tenuti e messi a disposizione del veterinario ispettore. La corata deve mantenere la connessione anatomica alla carcassa;
- i punti di concentramento utilizzati per la visita devono avere come requisito pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, un punto acqua calda e fredda, un tavolo o un gancio per effettuare la visita degli organi, un tavolo per l’attività burocratica dotato possibilmente di computer;
- il privato deve detenere l’autorizzazione e presentarla al veterinario ufficiale che vi riporterà l’avvenuta macellazione; la stessa autorizzazione fungerà da registro di macellazione;
- nel caso in cui il veterinario durante la visita rilevi lesioni sulla corata, dovrà procedere alla marchiatura della stessa con colorante ed il privato dovrà smaltirla con il resto dei sottoprodotti;
- i sottoprodotti e gli organi richiesti per la visita ispettiva, così come la carcassa, non possono essere smaltiti o lavorati prima che il veterinario ufficiale abbia eseguito tale visita; solo successivamente si potrà procedere al sezionamento della carne;

- ai fini anagrafici l'animale verrà scaricato dal veterinario stesso dall'anagrafe del bestiame tramite SIVE (BDR) o BDN in relazione alla specie;
- nel corso della visita ispettiva da parte del veterinario, verrà verificata indirettamente, controllando il cranio dell'animale e il foro di entrata, il corretto uso e la funzionalità della pistola a proiettile captivo, al fine del rispetto della normativa sul benessere animale all'abbattimento;
- il regolamento CE 1069/2009, che reca norme sanitarie sui sottoprodotti di origine animale, non esclude dal suo ambito di applicazione la macellazione per autoconsumo, pertanto i sottoprodotti della macellazione domiciliare dovranno essere gestiti come tali;
- i sottoprodotti sono gli zampini e la pelle, oltre al materiale specifico a rischio (MSR) a seconda della specie e ogni altro materiale non utilizzato da chi procede alla macellazione;
- i residui di macellazione dei bovini sotto i 12 mesi sono definiti materiali di categoria 3;
- i sottoprodotti della macellazione domiciliare devono essere posizionati all'interno di apposite cassette idonee e a tenuta stagna per il trasporto verso la ditta autorizzata alla raccolta per lo smaltimento. Il mancato rispetto di tale disposizione comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal d. lgs. N. 152/2006.
- i privati all'atto della richiesta di autorizzazione al Sindaco per la macellazione domiciliare devono dichiarare la modalità di smaltimento dei sottoprodotti; la dichiarazione di possesso di idonea cassetta assolve all'obbligo di comunicazione anche all'USL. Può essere usata la stessa cassetta già autorizzata dell'allevatore, se disponibile, qualora il capo venga macellato in allevamento;
- durante il trasporto dei sottoprodotti è necessario essere in possesso dell'autorizzazione del Sindaco alla macellazione domiciliare, delle marche auricolari dell'animale, se previste dalla norma, e, se disponibile, del passaporto dell'animale;
- l'autorizzazione del Sindaco alla macellazione domiciliare vale anche come documento commerciale di trasporto (DDT), da esibire alla ditta smaltitrice al momento della consegna dei sottoprodotti da parte dei privati; la ditta in questione a sua volta rilascerà apposita ricevuta che sarà conservata assolvendo in tale modo al registro di carico-scarico. Tale documentazione deve essere presentata al veterinario ispettore alle successive visite ispettive;
- se il trasporto di tali sottoprodotti avviene verso i punti di transito identificati ai sensi dell'articolo 6 comma 4 della l.r. 16/2016, per superare la necessità della disinfezione dei contenitori il materiale deve essere messo in doppio sacco monouso di plastica e successivamente in idonea cassetta. In questo modo si ovvia alla disinfezione della cassetta e si rispetta quanto richiesto dalla normativa. Una volta svuotati i sacchi ed eventualmente puliti e sanificati potranno essere conferiti al servizio pubblico di gestione dei rifiuti urbani, anche attraverso il conferimento presso i centri comunali di conferimento (o isole ecologiche). Il mancato rispetto di tale procedura comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal d. lgs. 152/2006; mentre se il trasporto avviene verso l'unico centro di magazzinaggio esistente in Valle d'Aosta, il contenitore dovrà essere disinfettato in tale centro;
- fra i sottoprodotti da smaltire negli ovicapri sono previsti i materiali a rischio specifico (MRS) ileo e milza dalla nascita e, dopo i 12 mesi, anche tonsille, cranio e midollo spinale. Si richiama, a questo proposito, circolare del Ministero della salute, prot. 45802 del 30/11/2016, relativa al materiale a rischio specifico (MRS) di bovini e ovi-caprini, che conferma che per gli ovi-caprini (non vi è differenza tra Stati) è **prevista l'asportazione di milza e ileo in tutte le età e di cranio compreso cervello, occhi, tonsille e midollo spinale nei soggetti sopra i 12 mesi**, mentre con l'emanazione del Reg. (UE) 2015/1162 del 15 luglio 2015, che rende possibile l'uso di materiale bovino, prima considerato MRS, per scopo alimentare (vedi budelli) e per uso mangimistico (cat. 2 o 3), **non è prevista asportazione di MSR per i bovini sotto i 12 mesi. Tale ultima eventualità è possibile nei paesi a rischio trascurabile per BSE che oltre all'Italia**

sono tra gli Stati membri - Belgio — Bulgaria — Repubblica ceca — Danimarca — Estonia — Croazia — Cipro — Lettonia — Lussemburgo — Ungheria — Malta — Paesi Bassi — Austria — Portogallo — Slovenia — Slovacchia — Finlandia — Svezia e tra i Paesi dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA) — Islanda — Liechtenstein — Norvegia e Svizzera, **mentre non è possibile nei paesi a rischio controllato o indeterminato**, definiti dalle decisioni UE 1356/2015 e 701/2016 e che sono tra gli Stati membri — Germania — Irlanda — Grecia — Spagna - Lituania - Francia— Polonia — Romania — Regno Unito, dove il MRS da asportare è quello previsto dal regolamento CE 728/2015, **che nei bovini al di sotto dei 12 mesi è rappresentato da tonsille, gli ultimi 4 metri dell'intestino tenue, il cieco e il mesentere.**

- si richiama, anche, la circolare del Ministero della Salute prot. 7599 del 25/03/2016 relativa alle istruzioni sul prelievo per l'effettuazione del test rapido su bovini ed ovi-caprini, che norma i casi in cui è necessario effettuare il prelievo dell'obex: negli ovi-caprini (non vi è differenza tra Stati) al di sopra dei 18 mesi nei soggetti macellati per il consumo umano e nei soggetti morti o abbattuti. Nel caso dei bovini nati nei seguenti Stati membri - Belgio— Danimarca— Germania— Irlanda— Grecia— Spagna— Francia— Italia— Lussemburgo— Paesi Bassi— Portogallo— Austria— Slovenia— Finlandia— Svezia— Regno Unito (decisione 2009/719/CE) il prelievo dell'obex è previsto nei soggetti di età superiore ai 48 mesi morti o abbattuti, destinati alla macellazione differita o macellati d'urgenza. Nei paesi che non compaiono nell'elenco di prima (vedi Svizzera) il prelievo dell'obex è previsto nei soggetti di età superiore 24 mesi morti o abbattuti o destinati alla macellazione differita o alla macellazione d'urgenza;
- chi procede all'abbattimento dell'animale e alle operazioni correlate deve essere in possesso di adeguate competenze acquisibili attraverso l'ottenimento del certificato di cui all'art 21 del Reg. CE 1099/09 tramite l'effettuazione di corso residenziale o on-line di n. 10 ore oppure di un corso di n. 4 ore organizzato dall'AREV che prevede anche una parte pratica;
- Le persone formate possono svolgere la macellazione per altri, purché il privato che ha richiesto la macellazione sia presente;
- si ribadisce l'importanza del rispetto della normativa sul benessere animale all'abbattimento, che prevede che l'animale venga sospeso solo dopo lo stordimento e che, in riferimento al contenimento dell'animale al momento della macellazione domestica, questo deve essere contenuto con la cavezza e appoggiato ad un muro per limitarne i movimenti;
- i privati durante la macellazione domiciliare devono indossare i dispositivi di protezione individuale solo per gli ovi-caprini, mentre questi non sono obbligatori per i bovini in assenza di MSR; esistono in commercio appositi kit;
- è proibito effettuare la macellazione domiciliare secondo rito religioso;
- oltre alle sanzioni previste dal comma 6 dell'articolo 6 della L.r. 16/2016, le violazioni dell'art.13 del R.D. 3298/1928 (macellazione senza autorizzazione comunale (1° comma) o senza visita ante e post-mortem da parte del veterinario (2° comma), sono sanzionate dall'art. 62 del citato Regio Decreto il quale rimanda all'art. 358 del T.U.LL.SS. n. 1205/1934, così come modificato dall'art. 16 del D.Lgs. n. 196/1999, con la sanzione amministrativa da euro 1.549, 371 a euro 9.296,22 quando le carni sono destinate al consumo diretto. Se invece le carni sono regolarmente macellate per uso privato ma successivamente vendute al consumatore finale, si ha la violazione dell'art. 29 del R.D. 3298/1928 (esercizio senza autorizzazione di uno spaccio carni) punito con la sanzione suddetta (art. 358, T.U.LL.SS.). Comunque, qualora si abbia prova dell'avvenuta commercializzazione di carni che non sono state regolarmente macellate e/o sezionate, si integra perfettamente con quanto previsto dal D.lgs, 193/2007 art. 6, comma 1.

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 4, ARTICOLO 6 della L.R. 16/2016:

*Art. 6*

4. In conformità a quanto stabilito dall'Accordo in sede di Conferenza unificata, in data 7 febbraio 2013, recante "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002", i residui di macellazione, i cadaveri e le carcasse degli animali, nonché i materiali da essi derivanti, non idonei al consumo umano ai sensi della normativa vigente in materia e provenienti direttamente dall'azienda di produzione primaria possono essere trasportati dall'imprenditore agricolo sui mezzi di trasporto appartenenti all'azienda al più vicino impianto autorizzato ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009, a condizione che il trasporto avvenga in contenitori o veicoli, con separazione per categoria di sottoprodotto, coperti e a tenuta stagna in modo tale da evitare la fuoriuscita e la dispersione di liquidi organici dal mezzo di trasporto stesso e nel rispetto della disciplina statale vigente in materia di rifiuti di cui al decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale). A tal fine, l'azienda di produzione primaria già registrata comunica all'Azienda USL l'elenco dei veicoli o dei contenitori riutilizzabili e le sue variazioni

- è prevista la notifica alla struttura igiene alimenti di origine animale del dipartimento di prevenzione dell'USL, ai sensi della normativa vigente, dei mezzi propri ai fini del trasporto delle carcasse animali;
- è importante differenziare il trasporto dell'intera carcassa dal trasporto di parti dell'animale; in questo caso si deve usare un contenitore rigido a tenuta stagna con coperchio;
- prima di effettuare il trasporto l'allevatore comunica ai servizi veterinari il mezzo che intende usare e il numero di targa; su tale mezzo occorrerà esporre un apposito cartello mobile di colore nero con la scritta "categoria 1", con il numero rilasciato dal servizio veterinario;
- tale trasporto può essere effettuato solo all'interno del territorio valdostano;
- prima del trasporto l'allevatore compila in autodichiarazione il documento commerciale di trasporto;
- è possibile l'utilizzo dei mezzi per il trasporto degli animali vivi per il trasporto delle carcasse di animali morti chiuse in apposito telone di plastica, evitando la perdita di liquidi durante il tragitto;
- sono individuati punti di transito intermedi, recintati e pavimentati, presumibilmente nella fascia centrale della regione, nei quali le ditte di smaltimento effettueranno il trasbordo dei sottoprodotti dal mezzo degli allevatori; i trasbordi si effettueranno in giorni e orari prestabiliti;
- il trasporto delle carcasse sui mezzi dell'azienda verso i punti di transito, al fine di superare il possibile problema della dispersione dei liquidi e della necessità di disinfezione del mezzo stesso, dovrà avvenire previa apposizione di un telo plastico sul mezzo avvolgente la carcassa. Tale telo dopo il trasporto dovrà essere gestito come rifiuto speciale, assimilabile agli urbani ai fini del conferimento in impianti di trattamento dei rifiuti urbani purché pulito e sanificato, nel rispetto delle disposizioni di cui alla Parte IV del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e secondo le indicazioni tecnico-operative riportate nel manuale di gestione dei rifiuti derivanti dalle attività agricole predisposto dall'Assessorato attività produttive, energia, politiche del lavoro e ambiente della Regione;
- la pulizia e disinfezione delle aree sarà effettuata dalla ditta di smaltimento stessa;
- la ditta smaltitrice, se gli animali vengono inviati direttamente fuori Valle, o la Struttura di sanità animale dell'USL, se si fosse recata eventualmente in azienda di allevamento, dovrà effettuare anche lo scarico dell'animale dalla BDR/BDN con copia di documento commerciale di trasporto e passaporto dell'animale, verificando che l'allevamento non abbia vincoli sanitari. In caso di presenza di vincolo sanitario la ditta dovrà contattare la Struttura di sanità animale dell'USL;
- la ditta consegnerà all'allevatore copia del documento commerciale di trasporto al momento del trasbordo;

- i punti di transito individuati per il trasbordo delle carcasse animali saranno registrati ai sensi delle linee guida al regolamento CE 1069/2009 con Provvedimento Dirigenziale.

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 3, ARTICOLO 6 della L.R. 16/2016:

*Art. 6*

3. La macellazione d'urgenza delle specie suine, ovi-caprine e bovine, ad eccezione degli animali da sottoporre a test per TSE e purché appartenenti ad aziende in possesso di qualifica sanitaria di ufficialmente indenne per TBC, BRC e LBE, è autorizzata a domicilio nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari minimi e di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1099/2009, assicurando un corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale. La macellazione d'urgenza è consentita previa visita ante mortem favorevole e il destino delle carni al solo consumo nell'ambito familiare è autorizzato, previa visita post mortem favorevole ed esito negativo agli esami batteriologici e per la ricerca di sostanze ad azione farmacologica condotti in modo sistematico. In attesa degli esiti batteriologici e per la ricerca di sostanze ad azione farmacologica, le carni non possono essere destinate al consumo umano e possono essere sottoposte alle operazioni di sezionamento e di conservazione con l'utilizzo della catena del freddo, purché ne sia garantita la rintracciabilità.

- per la legge regionale 16/2016 possono essere **macellati d'urgenza** a domicilio solo i bovini di età inferiore a 48 mesi **nati nei seguenti Stati membri - Belgio— Danimarca— Germania— Irlanda— Grecia— Spagna— Francia— Italia— Lussemburgo— Paesi Bassi— Portogallo— Austria— Slovenia— Finlandia— Svezia— Regno Unito**;
- per la legge regionale 16/2016 possono essere macellati d'urgenza a domicilio solo i bovini di età inferiore a 24 mesi nati nei paesi che non compaiono nell'elenco precedente (**vedi Svizzera**);
- per la legge regionale 16/2016 possono essere **macellati** d'urgenza a domicilio ovi-caprini al di sotto dei 18 mesi;
- la macellazione d'urgenza deve essere eseguita da persona in possesso di idoneità di cui all'articolo 21 del Reg. CE 1099/09;
- occorre disporre di DPI obbligatoriamente per gli ovi-caprini e per i bovini al di sopra dei 12 mesi e facoltativamente per i suini;
- è possibile che il veterinario intervenuto per l'ante-mortem proceda allo stordimento in quanto titolato dal Reg. CE 1099/2009;
- la visita ante-mortem può essere eseguita anche da un veterinario libero professionista;
- la carcassa deve essere sottoposta sistematicamente ad analisi batteriologiche e ricerca residui e la carne, una volta sezionata, deve essere stoccata in un congelatore dedicato, in attesa dei risultati delle analisi. La carne verrà ivi conservata sotto la responsabilità dell'allevatore senza necessità di sequestro. Se le frattaglie e gli altri sottoprodotti non sono tenuti in loco fino a ricevimento degli esiti, devono essere smaltiti come categoria 1 o posizionati all'interno di apposite cassette idonee e a tenuta stagna per il trasporto verso la ditta autorizzata alla raccolta. Gli esiti degli esami potranno essere inviati al richiedente via PEC. La macellazione d'urgenza è esclusiva dell'azienda di produzione primaria e non del privato e costituisce quota a sé oltre la quota per nucleo familiare prevista per la macellazione domestica.

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 1, ARTICOLO 5 della L.R. 16/2016:

Art. 5

1. Nel periodo precedente l'ascesa agli alpeggi e nel periodo successivo alla demonticazione dagli alpeggi, la trasformazione del latte crudo proveniente dagli animali dell'azienda per la produzione di formaggi a maturazione superiore a sessanta giorni, da destinare alla vendita diretta al consumatore finale e in ambito locale, può avvenire in un locale o in un'area all'interno dell'azienda di produzione primaria già registrata, in cui si svolgono esclusivamente le operazioni di lavorazione del latte, nel rispetto dei requisiti minimi di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, previa notifica ai fini della registrazione della nuova attività produttiva al dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL.

- il periodo antecedente alla monticazione e successivo alla demonticazione, a cui fa riferimento l'articolo 5 comma 1 della legge regionale 16/2016, è da intendersi dal mese di aprile sino alla data di monticazione e dalla data di demonticazione sino al mese di dicembre, per un massimo di 5 mesi;
- tali casere sono registrate ai sensi della l.r. 16/2016 presso l'AUSL;
- la temporaneità è legata al fatto che il locale individuato, durante il resto dell'anno, ha un'altra destinazione d'uso, ma deve avere i requisiti minimi strutturali ai sensi del Regolamento CE 852/04;
- si consente l'uso di locali con altre destinazioni d'uso senza obbligo di cambio di destinazione d'uso;
- sono necessari i seguenti locali:
  - un locale di lavorazione provvisto di lavabo che eroga sia acqua calda che fredda e provvisto di leva non manuale, un pozzetto o un sistema idoneo alternativo di raccolta delle acque reflue di lavaggio, il servizio igienico aziendale o dell'abitazione, un armadietto a doppio scomparto per il deposito separato del vestiario civile e di quello da usare in casera o di due armadietti separati, almeno un armadio per i detersivi; se viene utilizzato a tale scopo il locale lavaggio bidoni, tale lavaggio deve avvenire a fine caseificazione;
  - il servizio igienico può essere quello aziendale o dell'abitazione, se non vi sono dipendenti che provvedono alla caseificazione;
  - un locale stagionatura che può essere anche una zona della cantina per uso proprio, delimitata fisicamente e con un punto acqua se questo locale non è annesso al locale di trasformazione;
  - è necessario un manuale di autocontrollo anche in forma semplificata.
- il locale di lavorazione deve avere un'ampiezza proporzionata ai litri di latte lavorato:
  - fino a 50 litri a pasto di latte sono necessari almeno 4 mq;
  - oltre i 50 litri a pasto di latte sono necessari almeno 8 mq;
- al momento della presentazione della notifica all'AUSL, occorre allegare una planimetria dei locali in scala 1:100 datate e firmata in originale dall'OSA;
- la vendita diretta dei prodotti ottenuti dalla trasformazione in detti locali è possibile al solo consumatore finale ed in ambito locale, inteso come territorio della Regione e province contermini compresa la vendita su area pubblica;
- con le stesse modalità di notifica e con gli stessi limiti di cui sopra è consentito l'utilizzo di una cantina a valle per il deposito dei formaggi prodotti in uno stabilimento di alpeggio qualora l'Operatore del Settore Alimentare non disponga a valle di altro stabilimento;
- se il locale di stagionatura è annesso all'azienda agricola è richiesta la disponibilità di un servizio igienico adiacente con lo spazio necessario per il cambio di abiti; nel caso in cui il locale di stagionatura sia posto lontano dall'azienda agricola è sufficiente prevedere nello stesso un punto acqua munito di lavabo, anche portatile.

Allegato 5 alla deliberazione della Giunta regionale n. 344 in data 24 marzo 2017

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 3, ARTICOLO 5 della L.R. 16/2016:

Art. 5

3. Negli stabilimenti di trasformazione registrati o riconosciuti ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 situati in alpeggio, la vendita occasionale di forme intere o di prodotti porzionati può essere effettuata anche direttamente nei locali di stagionatura e di trasformazione in momenti diversi dalle fasi di produzione, in uno spazio appropriato e debitamente segnalato.

- La vendita diversa dalla occasionale cessione di forme intere deve essere notificata alla AUSL. Qualora tale attività avvenga in uno specifico locale o riguardi anche altri alimenti diversi dagli alimenti prodotti nell'alpeggio, è necessario procedere alla notifica tramite SCIA allo Sportello unico degli enti locali per l'attivazione di una struttura di vendita ai sensi dell'art 6 del Reg. CE 852/04;
- qualora invece venga attrezzato uno spazio per la vendita esclusivamente degli alimenti prodotti nel caseificio dell'alpeggio, è possibile comunicare tale attività o direttamente alla SC Igiene Alimenti di Origine Animale tramite specifica comunicazione o contestualmente alla denuncia di monticazione presso l'Ufficio servizi zootecnici dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali ;
- per gli stabilimenti riconosciuti tale comunicazione può essere effettuata contestualmente alla richiesta di riconoscimento CE;
- la zona di vendita e/o di detenzione dei prodotti per la tentata vendita deve essere chiaramente identificata e separata dal locale di trasformazione;
- l'accesso dell'acquirente è consentito nella sola zona delimitata senza attraversamento dei locali di lavorazione oppure in momenti diversi dalla lavorazione stessa;
- se viene prevista la visita organizzata dei locali del caseificio, tale attività va attuata con accorgimenti atti ad evitare inquinamenti del prodotto e dei locali;
- il visitatore può accedere al locale stagionatura applicando buone prassi che prevedano almeno l'uso dei calzari.

Allegato 6 alla deliberazione della Giunta regionale n. 344 in data 24 marzo 2017

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE AL COMMA 7, ARTICOLO 5 della L.R. 16/2016:

Art. 5

7. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e la produzione e la trasformazione successive alla produzione primaria possono nominare un consulente tecnico a supporto delle attività di controllo ufficiale effettuate dall'Autorità competente locale, mediante audit ai sensi dell'articolo 10 del regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, e previste dal piano di audit stesso.

- si intende la nomina di un consulente tecnico a supporto del produttore durante le attività di controllo ufficiale effettuate dall'Autorità competente locale mediante audit, ai sensi dell'articolo 10 del regolamento CE 882/2004.

**DICHIARAZIONE PER LA MACELLAZIONE DOMICILIARE PER USO FAMILIARE**

Il/la sottoscritto/a		
Codice fiscale		
Nato/a a	Prov.	il
Residente in	Prov.	CAP
Via/Fraz/Loc.	n°	
e-mail	Telefono	

consapevole delle responsabilità penali e civili derivanti in caso di dichiarazioni false e mendaci, ai sensi del DPR 445/2000, e informato/a che i dati forniti potranno essere utilizzati ai sensi del DLgs 196/2003

**DICHIARA**

- di voler macellare  suini/ bovini/ ovini/ caprini di sua proprietà nei locali siti in

Via/Fraz/Loc.	n°
---------------	----

- che la carne sarà destinata ad esclusivo uso familiare;
- che l'abbattimento e le operazioni correlate verranno effettuate dal/la sig./ra \_\_\_\_\_, in possesso di adeguata formazione ai sensi della DGR \_\_\_\_/2017 o in possesso del certificato di idoneità, ai sensi dell'articolo 21 del Reg. CE 1099/09, acquisito in data \_\_\_\_\_;
- di disporre di DPI obbligatoriamente per ovi-caprini e facoltativamente per bovini e suini e di essere consapevole che il mancato utilizzo di DPI può essere condizione di rischio per la malattia di Creutzfeldt-Jakob;
- di possedere un contenitore con coperchio di materiale pulibile e disinfettabile per il trasporto dei sottoprodotti
- che il proprio stato di famiglia è il seguente:

Parentela	Cognome e nome	CF

**SI IMPEGNA A**

- verificare il corretto inserimento in Banca dati anagrafica dell'animale oggetto di macellazione prima della stessa;
- avvertire, almeno 72 ore lavorative prima di procedere all'abbattimento del/dei suini/bovini/ovini/caprini, la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale dell'Azienda Usl della Valle d'Aosta e di procedere all'abbattimento solo trascorse le 72 ore;
- indicare in tale contesto se richiede la visita ante e post mortem presso la sede di macellazione o se procederà alla consegna dei visceri presso un punto di concentrazione per la loro visita anatomico patologica;
- effettuare, prima della macellazione, il versamento della tariffa prevista dalla DGR \_\_\_\_/2017;
- effettuare le macellazioni in luoghi protetti dalle intemperie, sottratti alla pubblica vista, lavabili, disinfettabili e che consentano la raccolta del sangue, adottando anche opportuni accorgimenti, nonché a non arrecare disturbo alle abitazioni vicine;
- utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- non spandere i liquami e contaminare i corsi d'acqua e i fossi;
- differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria, qualora si rilevino segni di sospetta malattia, avvisando il Veterinario Ufficiale della SC IAOA competente per territorio;
- stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento e della sospensione, nel rispetto del benessere animale;
- qualora la carcassa o i visceri manifestino segni di sospetta patologia, segnalare il fatto immediatamente al Veterinario Ufficiale della SC IAOA competente per territorio, tenendo a disposizione tutte le parti dell'animale;
- non allontanare alcuna parte dell'animale compresi carcassa, visceri e sottoprodotti, eccetto quelli necessari per l'inoltro alla visita anatomopatologica, dal luogo di macellazione e a non lavorare la carni dell'animale prima della conclusione degli accertamenti ispettivi;
- se è stata richiesta la visita ispettiva a domicilio, rendere disponibili per la visita veterinaria, nella località indicata oltre alla carcassa dell'animale/degli animali i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi e connessi anatomicamente, reni, milza, cranio con auricolari;
- se è stata scelta la consegna dei visceri presso un punto di concentrazione per la loro visita anatomico patologica, fornire presso il punto indicato all'atto della prenotazione i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi, reni, milza, cranio con auricolari;
- esibire al Veterinario ufficiale al momento della visita:
  - l'autorizzazione sindacale alla macellazione per consentirne la sua vidimazione
  - il Mod. 4 di dichiarazione di provenienza, con registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati
  - eventuale passaporto dell'animale
  - ricevuta di versamento della tariffa per la prestazione
  - ricevuta rilasciata dalla Ditta che ha effettuato il ritiro dei sottoprodotti o certificato di distruzione per la macellazione precedente a quella in essere
- smaltire i sottoprodotti secondo normativa vigente.

Data \_\_\_\_\_ Il/La dichiarante \_\_\_\_\_

Se la dichiarazione non è firmata in presenza dell'addetto, allegare fotocopia di un documento d'identità del sottoscrittore.

**VISTO**

- la dichiarazione allegata, prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;
- che non risultano richieste analoghe all'interno dello stesso nucleo familiare;

**SI AUTORIZZA**

La macellazione domiciliare per uso familiare di suini/bovini/ovini/caprini. **Tale autorizzazione è valevole 5 anni.**  
L'allegato all'autorizzazione funge da registro di macellazione e da documento commerciale di trasporto.

Il Sindaco

**Registro di macellazione**

\_\_\_\_\_

**Anno 20** \_\_\_\_\_ N.B \* di età < 12 mesi; \*\*di età > 6 mesi e < di 18 mesi; \*\*\*di età < 6 mesi

<input type="checkbox"/> Bovino*	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____

\_\_\_\_\_

**Anno 20** \_\_\_\_\_ N.B \* di età < 12 mesi; \*\*di età > 6 mesi e < di 18 mesi; \*\*\*di età < 6 mesi

<input type="checkbox"/> Bovino*	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____

\_\_\_\_\_

**Anno 20** \_\_\_\_\_ N.B \* di età < 12 mesi; \*\*di età > 6 mesi e < di 18 mesi; \*\*\*di età < 6 mesi

<input type="checkbox"/> Bovino*	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____

\_\_\_\_\_

**Anno 20** \_\_\_\_\_ N.B \* di età < 12 mesi; \*\*di età > 6 mesi e < di 18 mesi; \*\*\*di età < 6 mesi

<input type="checkbox"/> Bovino*	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____

\_\_\_\_\_

**Anno 20** \_\_\_\_\_ N.B \* di età < 12 mesi; \*\*di età > 6 mesi e < di 18 mesi; \*\*\*di età < 6 mesi

<input type="checkbox"/> Bovino*	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Suino	mod 4: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Caprino/Ovino**	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____
<input type="checkbox"/> Capretto/Agnello***	identif: _____	data _____	firma V.U. _____