

**COMUNE DI VOLTERRA**  
**(Provincia di Pisa)**

**REGOLAMENTO COMUNALE PER LA GESTIONE DEL MATTATOIO**  
**COMUNALE**

**Art. 1 (Oggetto)**

Il presente Regolamento disciplina la gestione dei servizi prestati all'interno del Mattatoio comunale.

**Art. 2 (Modalità di gestione)**

Il mattatoio può essere gestito in una modalità previste dalla Legge 142/1990 per la gestione dei pubblici servizi. L'Amministrazione comunale stabilisce la modalità di gestione sulla base del criterio dell'efficienza, dell'efficacia e dell'economicità.

**Art. 3 (Responsabile della gestione)**

La gestione ed organizzazione della struttura sono demandate al Responsabile della gestione il quale coordina anche le attività operative di macellazione e di custodia del macello. Il Responsabile inoltre:

- a) mantiene i rapporti con l'Amministrazione comunale e con il Veterinario Ufficiale;
- b) vigila sul buon andamento delle attività, sull'osservanza del presente Regolamento, sull'uso delle strutture ed attrezzature, nonché della loro manutenzione;
- c) coordina gli addetti alla macellazione e trasporto;
- d) verifica il corretto scarico degli animali ed il corretto uso dei recinti e stalle di sosta;
- e) esplica le pratiche inerenti il controllo della pesatura e controllo documentale degli animali in arrivo ed in partenza;
- f) cura il trasferimento delle carcasse nella cella frigorifero e loro presa in consegna;
- g) compila e conserva i registri e le check-listes del programma di autocontrollo in accordo alla normativa vigente;
- h) cura il corretto smaltimento dei residui, la loro raccolta e stoccaggio ed il conferimento alla ditta specializzata;
- i) organizza e dispone le azioni di pulizia, disinfezione, e disinfestazione dei locali, impianti ed attrezzature, degli spogliatoi del personale e della raccolta e trasporto dello stallatico, in conformità alle indicazioni del Veterinario Ufficiale;
- j) cura che lo stabilimento sia aperto e chiuso secondo l'orario stabilito;
- k) cura che sia assicurato il recapito telefonico per le macellazioni d'urgenza;
- l) appone il bollo alle carni;
- m) ha la consegna degli edifici, del materiale fisso e mobile e delle chiavi;
- n) cura tutte le attività amministrative connesse alla propria attività.

Nel caso di gestione diretta il Responsabile viene all'uopo incaricato dall'Amministrazione comunale, che lo individua tra i propri dipendenti aventi idonea qualifica. Negli altri casi il Responsabile, che deve comunque possedere la necessaria professionalità, viene individuato dal soggetto titolare o concessionario del servizio.

Il responsabile della gestione risponde della puntuale esecuzione delle attività indicate nel presente articolo avvalendosi, ove necessario, di collaboratori di propria fiducia:

#### **Art. 4 (Accesso ai locali e ai servizi)**

Gli utenti che intendono usufruire dei locali, delle attrezzature e dei servizi del Mattatoio per le prestazioni previste e negli orari consentiti, dovranno prenotarsi nei tempi stabiliti dal Responsabile della Gestione.

L'area recintata attorno il Mattatoio è interdetta al parcheggio dei mezzi privati non autorizzati, fatta eccezione dei giorni di sabato e domenica.

L'accesso pedonale nell'area suindicata è subordinato all'autorizzazione del Responsabile della gestione.

È vietato agli estranei alle attività lavorative l'accesso alle sale di lavorazione e alle aree immediatamente limitrofe, con esclusione dell'area contigua alla zona di spedizione carni, per il tempo strettamente necessario alle dovute operazioni di pesatura delle mezzene.

#### **Art. 5 (Orario di servizio e programmazione delle attività)**

La programmazione delle attività e dell'orario di servizio del Mattatoio saranno stabiliti dal Sindaco, in accordo con il Responsabile della gestione e con il Veterinario Ufficiale. Detta ordinanza stabilirà anche il numero massimo di animali per seduta giornaliera da sottoporre a macellazione.

#### **Art. 6 (Modalità di macellazione)**

Tutte le operazioni attinenti le attività proprie del Mattatoio debbono essere svolte da personale autorizzato dal Responsabile della gestione nel rispetto delle istruzioni da esso impartite e delle normative nazionali vigenti.

Tutti gli addetti al mattatoio dovranno essere muniti di libretto sanitario, essere regolarmente assicurati ed indicati nominativamente dal Responsabile della gestione.

L'introduzione nel Mattatoio degli animali destinati alla macellazione può aver luogo, nell'orario di apertura, il giorno feriale precedente alle operazioni o la mattina stessa delle operazioni, con turni prestabiliti dal Responsabile della gestione in accordo con il Veterinario Ufficiale.

Gli animali conferiti come sopra sono considerati sotto la responsabilità oggettiva del conduttore fino al momento dell'abbattimento.

Il bestiame introdotto nel mattatoio viene avviato nei recinti di sosta prima della macellazione. La durata della sosta viene stabilita dal Veterinario Ufficiale il quale può ritardare la macellazione per tutto il tempo ritenuto necessario. Le spese di stallaggio, custodia, assistenza sanitaria e disinfezione sono a carico del proprietario.

E' vietato l'abbattimento del bestiame prima del nulla osta del Veterinario che ha effettuato la visita ante mortem.

E' vietato maltrattare gli animali durante le operazioni precedenti l'abbattimento. Essi non possono essere lasciati senza alimenti e bevande per un periodo di tempo superiore a 24 ore consecutive. Nel caso di sosta protratta i proprietari provvederanno all'alimentazione.

Per l'abbattimento degli animali si devono adottare procedimenti atti a procurare la morte nel modo più rapido ed indolore possibile Sarà punito a termine di legge chi non rispetta la normativa nazionale in materia di protezione animale.

Il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo l'abbattimento.

L'incisione della cute deve essere fatta con apposito coltello mentre per la recisione dei grossi vasi del collo deve essere usato altro idoneo coltello.

Al fine di evitare l'inquinamento della carne, l'incisione dei vasi del collo non deve interessare la trachea e l'esofago.

Tutte le operazioni eseguite sugli animali abbattuti devono avvenire nel rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle istruzioni impartite dal Veterinario Ufficiale.

In assenza di accordi preliminari, notificati al Responsabile della gestione dalle parti, i criteri per la preparazione della carcassa bovina sono così determinati:

- asportazione completa della pelle;
- asportazione della testa al livello della prima vertebra cervicale;
- asportazione delle zampe in corrispondenza della prima fila di catena del carpo o tarso;
- asportazione in toto dei visceri toracici e dei grossi vasi del collo, trachea ed esofago;
- asportazione in toto dei visceri addominali ad eccezione dei reni e del grasso perirenale che devono rimanere in loco;
- asportazione della coda secondo la linea normale coscia-perineo;
- asportazione della piccola cavità pelvica;
- asportazione delle mammelle e del grasso limitrofo;
- asportazione del pene dei testicoli e del grasso inguinale;
- asportazione della aponevrosi della lina alba e della cicatrice ombelicale, e di modeste porzioni di grasso (massimo grammi 200) in posizione sottosternale.

La carcassa così come presentata dopo le lavorazioni suddette è pesata "a caldo".  
Gli animali macellati o parti di essi non potranno essere asportati se non pesati.

#### **Art. 7 (Visita ispettiva e controlli)**

Al termine delle operazioni di macellazione e dopo la visita ispettiva di ciascun capo il Veterinario Ufficiale fa apporre dal Responsabile della gestione sulla carcassa e sui visceri edibili il numero di timbri che riterrà opportuno.

Le caratteristiche del bollo sono quelle stabilite dalla normativa vigente.

I sequestri eseguiti dal Veterinario Ufficiale durante il controllo ispettivo sono custoditi, a cura del Responsabile della gestione, in idonei contenitori sigillati in attesa del ritiro per la distruzione.

#### **Art. 8 (Residui della macellazione)**

I sottoprodotti ed i residui della macellazione devono essere collocati, quanto prima, in idonei contenitori e negli appositi locali, in attesa della consegna alle ditte incaricate della raccolta.

#### **Art. 9 (Macellazioni non programmate)**

Possono essere autorizzate macellazioni al di fuori della programmazione dell'attività e dell'orario di servizio di cui all'art. 4 del presente regolamento, per motivi di urgenza, purché gli interessati ne diano, per tempo, avviso al Veterinario Ufficiale e da questi, constatata la necessità, abbiano avuto debita autorizzazione.

Nei casi stabiliti dal presente articolo saranno applicate le maggiorazioni stabilite dal tariffario comunale.

Qualora non risulti dimostrata l'urgenza ed appaia evidente il dolo, il Veterinario Ufficiale proporrà all'Autorità competente le sanzioni del caso.

### **Art. 10 (Responsabilità e compiti degli altri operatori e degli utenti)**

Tutte le funzioni inerenti le attività del Mattatoio potranno eseguirsi solamente in presenza fisica del Responsabile della gestione o di suo delegato ed entro un orario stabilito dall'Amministrazione comunale sentito il parere del Veterinario Ufficiale.

Gli operatori e/o gli utenti del Mattatoio sono tenuti:

- al rispetto delle norme del presente regolamento e della normativa nazionale in campo igienico sanitario;
- al rispetto ed alla conservazione dei locali e degli impianti;
- a raccogliere i residui e i sottoprodotti delle lavorazioni ed al loro deposito negli appositi contenitori ed alla pulizia dei locali usati durante le operazioni di macellazione, in modo da rendere questi ultimi idonei alle successive operazioni di disinfezione;
- a lasciare in ordine e liberi da ogni effetto personale, una volta usati, gli spogliatoi ed i servizi igienici.

Ogni danno provocato per colpa o negligenza alle strutture ed agli impianti sarà addebitato ai diretti responsabili, i quali sono altresì impegnati alla corresponsione delle eventuali sanzioni amministrative inflitteli per mancato rispetto del presente regolamento.

Tutte le operazioni inerenti la macellazione dovranno essere svolte dagli operatori con continuità e in tempi proporzionali al numero dei capi macellati.

### **Art. 11 (Sanzioni)**

Ogni infrazione al presente regolamento sarà sanzionata, su proposta del Veterinario Ufficiale, dall'autorità competente secondo il seguente schema:

n°	Oggetto dell'infrazione	N. Articolo del regolamento	Sanzione e provvedimenti disciplinari
1	Accesso alle sale di macellazione da parte di personale non autorizzato	4	Sanzione amministrativa di L. 50.000
2	Maltrattamento animali	6	Denuncia all'Autorità competente in materia
3	Metodologia di dissanguamento non conforme	6	Sanzioni amministrative e/o penali previste dalle norme di igiene alimentare
4	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie	6	Sanzioni amministrative e/o penali previste dalle norme di igiene alimentare
5	Accertamento della non urgenza per macellazioni fuori orario	9	Sanzione amministrativa di L. 500.000
6	Insufficiente e/o inadeguata raccolta dei residui e sottoprodotti di lavorazione; insufficiente e/o inadeguata pulizia dei locali utilizzati da parte di operatori o utenti	10	Oltre all'addebito del costo delle operazioni effettuate si applicano le seguenti sanzioni amministrative: - L. 100.000 per la prima infrazione, - L. 150.000 per la 2° infrazione, - L. 200.000 e sospensione per sette giorni dell'autorizzazione all'uso del MATTATOIO per la terza infrazione.

