



**Comune di Sinalunga**

## **REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEL MATTATOIO COMUNALE**

**Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 80 del  
22/12/2022**

### **Art. 1 – Oggetto**

Il presente Regolamento disciplina l'attività del Mattatoio Comunale, in conformità alle norme statali, regionali, comunitarie vigenti in materia igienico sanitaria e di polizia veterinaria.

### **Art. 2 – Finalità**

Il Comune istituisce il servizio di macellazione nel quadro di una politica di sostegno alle attività agricole ed alle attività connesse, potendosi validamente individuare quale servizio di pubblica utilità e finalità sociali allo scopo di:

- a. favorire l'allevamento, la produzione e commercializzazione dei prodotti locali, fornendo garanzia di immissione sul mercato di carni destinate al consumo, nel rispetto delle condizioni sanitarie derivanti dalle normative di settore vigenti;
- b. generare un circuito che sostenga iniziative imprenditoriali nei settori dell'agricoltura, dell'allevamento, della macellazione e del consumo e crei le condizioni per una maggiore accessibilità agli operatori e consumatori locali, anche con nuove iniziative imprenditoriali;
- c. prospettare la possibile attivazione di attività collaterali alla attività principale di macellazione, al fine di perseguire il contenimento dei costi, senza tuttavia trascurare i ricavi dell'attività

### **Art.3 – Modalità di gestione**

Il mattatoio è gestito con modalità previste dalla legge n.267/2000 e s.m.i. per la gestione di pubblici servizi.

L'Amministrazione comunale stabilisce le modalità di gestione sulla base dei criteri dell'efficienza, dell'efficacia e dell'economicità.

### **Art.4 - Responsabile della gestione del servizio mattatoio**

La gestione ed organizzazione della struttura sono demandate al Responsabile della gestione, appositamente individuato dall'Amministrazione comunale, nel caso di gestione diretta, tra i propri dipendenti aventi idonea qualifica o, negli altri casi, individuato dal soggetto titolare o concessionario del servizio, con compiti di controllo tecnico- amministrativo ed in tale veste è responsabile del regolare andamento di tutti i servizi svolti nello stabilimento stesso, coordina le attività di macellazione, svolge funzioni di custode del mattatoio.

Inoltre, il Responsabile:

1. mantiene i rapporti con il Veterinario Ufficiale;
2. vigila sul buon andamento delle attività, sull'osservanza del presente regolamento,

sull'uso delle strutture ed attrezzature ivi compreso il depuratore comunale a servizio del mattatoio, nonché della loro manutenzione;

3. coordina gli addetti alla macellazione e al trasporto;
4. esplica le pratiche inerenti al controllo della pesatura e quelle inerenti al controllo documentale relativo agli animali in arrivo ed in partenza;
5. cura il trasferimento delle carcasse nella cella frigorifero e la loro presa in consegna fino al ritiro da parte dell'utente;
6. compila e conserva i registri e le check-list del programma di autocontrollo (HACCP) secondo la normativa vigente;
7. organizza e dispone le azioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature, degli spogliatoi del personale e quelle per la raccolta e il trasporto dello stallatico, in conformità delle indicazioni del veterinario ufficiale;
8. cura il rispetto dell'orario stabilito per l'apertura e la chiusura dello stabilimento;
9. cura che sia assicurato il recapito telefonico per le macellazioni d'urgenza;
10. appone il bollo alle carni;
11. ha la consegna degli edifici, del materiale fisso e mobile e delle chiavi;
12. cura tutte le attività amministrative e contabili connesse alla propria attività e verifica il corretto conferimento degli animali e il corretto uso sia dei recinti che delle stalle di sosta;
13. cura il corretto smaltimento dei residui, la loro raccolta, lo stoccaggio e il conferimento alla ditta specializzata;

Il Responsabile della gestione risponde della puntuale esecuzione di tutte le attività di cui al presente articolo, avvalendosi, ove necessario, di collaboratori di propria fiducia, ai quali potrà anche delegare eventuali mansioni di sua competenza

In caso di affidamento del servizio a terzi, il Responsabile dovrà garantire una gestione conforme alle norme statali, regionali e comunitarie vigenti in materia igienico sanitaria sulla gestione dei mattatoi, ed alle norme della protezione e del rispetto dell'animale.

#### **Art.5 – Accesso ai locali e 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.

L'area delimitata nello spazio antistante il mattatoio è interdetta al parcheggio dei mezzi privati non autorizzati, fatta eccezione dei pomeriggi, nonché delle giornate di sabato, domenica e festivi.

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 e di carico.

#### **Art. 6 - Orario di servizio e programmazione delle attività**

La programmazione delle attività e dell'orario di servizio del Mattatoio saranno stabilite dal Sindaco, in accordo con il Responsabile della gestione e con il Veterinario Ufficiale.

La macellazione avviene, normalmente, secondo l'ordine di prenotazione e negli orari stabiliti, avendo cura di programmare la stessa al fine che avvenga in successione e con continuità.

In caso di comprovata necessità e/o urgenza, previo assenso del Veterinario, potrà derogarsi alla normale programmazione.

#### **Art. 7 - Modalità di macellazione**

L'introduzione nelle stalle del mattatoio degli animali destinati alla macellazione può aver luogo, nell'orario di apertura, il giorno feriale precedente alle operazioni o, al più tardi entro un'ora prima dell'orario previsto per le operazioni di macellazione, con turni stabiliti dal responsabile della gestione in accordo col veterinario.

Gli animali conferiti come sopra, sono considerati sotto la responsabilità oggettiva del Responsabile della gestione 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 del capo.

È vietato l'abbattimento del bestiame prima del nulla osta del veterinario che ha effettuato la visita *ante mortem*.

È 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, in accordo col Responsabile provvederanno alla 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 e la recisione dei grossi vasi del collo devono avvenire con idonei strumenti. 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:

- a. asportazione completa della pelle;
- b. asportazione della testa a livello della prima vertebra cervicale;
- c. asportazione delle zampe in corrispondenza della prima fila di catena del carpo o tarso;
- d. asportazione in toto dei visceri toracici e dei grossi vasi del collo, trachea ed esofago;
- e. asportazione in toto dei visceri addominali ad eccezione dei reni e del grasso perineale che devono rimanere in loco;
- f. asportazione della coda secondo la linea normale coscia-perineo;
- g. asportazione della piccola cavità pelvica;
- h. asportazione delle mammelle e del grasso limitrofo;
- i. asportazione del pene, dei testicoli e del grasso inguinale;
- j. asportazione della aponevrosi della linea alba e della cicatrice ombelicale e di modeste porzioni di grasso (massimo gr. 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. 8 - Personale addetto alla macellazione e alle operazioni ad essa connesse**

Tutte le operazioni attinenti alle attività del mattatoio debbono essere svolte da personale qualificato autorizzato dal responsabile della gestione, nel rispetto delle istruzioni da esso impartite e delle normative vigenti in materia.

Il Responsabile della gestione del Mattatoio potrà autorizzare per iscritto gli utenti a svolgere direttamente con proprio personale qualificato le operazioni di macellazione presso la struttura comunale purché in possesso di tutti i requisiti di legge.

#### **Art. 9 - 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. 10 - 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. 11 – Tariffe**

Per il servizio di mattazione la tariffa a carico dell'utente è determinata annualmente con apposito atto della Giunta Comunale, sentito il Responsabile della gestione, in sede di approvazione generale delle tariffe, trattandosi di servizio pubblico a domanda individuale.

Non possono essere richiesti pagamenti di servizi se non su tariffe approvate.

Le tariffe non sono soggette a discrezionalità. Nella adozione del piano tariffario, potranno essere individuate eventuali agevolazioni/esenzioni per particolari categorie di utenti.

Nella ipotesi di Gestione con affidamento a terzi, le tariffe da adottarsi a cura dell'Organo comunale competente, saranno quelle proposte dal soggetto affidatario in sede di gara, per tutto il periodo di durata del contratto. A tal fine gli atti di gara dovranno espressamente prevedere che, fra altri documenti a corredo dell'offerta, sia presentato un Piano tariffario.

Il Piano tariffario dovrà essere predisposto secondo le seguenti principali indicazioni:

- a) macellazione ordinaria;
- b) macellazione urgente;
- c) differenziazione fra i diversi tipi di capi da macellare;
- d) utilizzo stalle;
- e) utilizzo celle frigo;
- f) maggiorazioni;
- g) agevolazioni;
- h) esenzioni.

Le tariffe stabilite dovranno essere formalmente notificate al Responsabile della Gestione che ne curerà l'affissione nei locali del Mattatoio, in luogo accessibile e ben visibile agli utenti.

Le tariffe saranno indicate al netto dell'IVA, da applicarsi secondo il regime vigente al momento del pagamento.

Per ogni pagamento sarà rilasciata adeguata quietanza, nelle forme previste dalla legge, con particolare riferimento alle disposizioni in materia fiscale.

In caso di affidamento a terzi del servizio, le riscossioni saranno a cura dell'affidatario.

#### **Art. 12 - Sanzioni**

Le violazioni al presente regolamento sono sanzionate secondo le previsioni di cui alla

normativa vigente in materia a tutti i livelli e con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'art. 7 bis, comma 1, del D.lgs. n.267/2000 e s.m.i. da un minimo di euro 25,00 ad un massimo di euro 500,00.

Nel caso in cui il soggetto che abbia violato una o più norme del presente regolamento compia ulteriori violazioni tra loro connesse o costituenti reiterazioni di precedenti comportamenti, la sanzione amministrativa pecuniaria potrà essere aumentata progressivamente fino al massimo stabilito.

L'accertamento e la valutazione inerenti alla reiterazione, con riferimento a quanto previsto dal comma precedente, sono effettuati secondo quanto previsto dall'art.8 bis della legge n.689 del 24.11.1981.

Oltre al pagamento della somma prevista, e fatta salva la richiesta di risarcimento del danno, può essere ordinata la rimessa in pristino e disposta, quando ne ricorrono gli estremi, l'esecuzione d'ufficio a spese degli interessati.

Per le violazioni al presente regolamento, per le quali è prevista la sanzione amministrativa pecuniaria di cui al precedente comma 1, è ammessa la possibilità di pagamento della stessa in misura ridotta ai sensi della legge 24.11.1981, n.689.

### **Art. 13 - Disposizioni finali**

Il presente regolamento si compone di n. 12 articoli compreso il presente.

Modifiche e/o integrazioni al presente Regolamento, potranno essere apportate secondo le vigenti disposizioni di legge, statutarie e regolamentari, dall'Organo competente all'adozione.

Copia del presente Regolamento sarà esposta a cura del Responsabile della Gestione nei locali del Mattatoio, in luogo accessibile e ben visibile agli utenti.

Per quanto non espressamente previsto, si fa rinvio alle norme nazionali, regionali e comunitarie vigenti in materia.

Il presente regolamento entra in vigore nei termini di legge, dopo la adozione da parte dell'Organo comunale competente e le pubblicazioni di rito.