

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE

INDICE

Indice		2
Art. 1	- Istituzione e finalità	3
Art. 2	- Funzioni	3
Art. 3	- Collegamento con il territorio	3
Art. 4	- Amministrazione	3
Art. 5	- Servizi ed attività connesse	4
Art. 6	- Funzionamento	4
Art. 7	- Interruzione del servizio	5
Art. 8	- Divieti	5
Art. 9	- Sorveglianza	5
Art. 10	- Tariffe	5
Art. 11	- Norma finale	5

Art. 1 – Istituzione e finalità

1. Il Comune istituisce il servizio di macellazione nel quadro di una politica di sostegno alle attività agricole ed alle attività connesse quale servizio pubblico avente finalità sociali allo scopo di:
 - favorire l'allevamento, la produzione e la commercializzazione dei prodotti locali fornendo garanzia di immissione sul mercato di carni destinate al consumo umano nel rispetto delle condizioni sanitarie determinate dalla normativa vigente;
 - generare un circuito allevamento – macellazione – consumo più accessibile agli allevatori, operatori e consumatori locali.

Art. 2 – Funzioni

1. Il servizio di macellazione provvede alla presa in consegna, movimentazione degli animali vivi, alla macellazione ed a tutte quelle attività connesse al fine di perseguire gli scopi di cui all'art. 1.
2. Il servizio può altresì prevedere l'effettuazione di attività collaterali alla macellazione al fine di perseguire la riduzione di costi o l'incremento di ricavi dell'attività principale.

Art. 3 – Collegamento con il territorio

1. Il servizio di macellazione è prestato in stretto collegamento con le strutture produttive, sanitarie e commerciali del territorio in modo da garantire la qualità delle carni destinate al consumo umano, da favorire lo sviluppo economico e l'integrazione fra i soggetti in qualsiasi modo coinvolti nel processo produttivo.

Art. 4 – Amministrazione

1. All'Amministrazione del macello provvede il Comune in forma diretta o nelle forme previste dall'Ordinamento dei Comuni cui all'art. 44 della L.R. 4 gennaio 1993 n. 1 e ss.mm..
2. Nel caso di ricorso alla gestione esterna, il contratto di servizio ne deve disciplinare la prestazione sulla base degli standards e dei criteri di funzionamento desumibili dalle normative in vigore. Il contratto di servizio disciplina altresì gli aspetti relativi alle prestazioni e alle funzioni del personale addetto al servizio recependo per quanto compatibili le norme del presente Regolamento e adattandole comunque alle peculiarità del rapporto di lavoro, tenuto conto che al soggetto gestore vanno attribuiti gli strumenti necessari per svolgere una concreta funzione propositiva e collaborativa nell'organizzazione del servizio.
3. Nel caso di ricorso a forme gestionali alternative a quella diretta, i soggetti assuntori del servizio sono obbligati ad applicare integralmente ai lavoratori dipendenti e se cooperative anche nei rapporti con i soci lavoratori, tutte le norme dei contratti collettivi di lavoro che disciplinano le prestazioni oggetto del servizio in argomento nel comparto in cui opera il soggetto gestore stesso. L'obbligazione va assunta anche con riferimento agli eventuali accordi locali integrativi dei contratti collettivi in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi. Le obbligazioni così assunte vincolano il soggetto gestore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla sua natura, struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.
4. Fino al 31/12/2030 il servizio di macellazione è gestito dalla società "Macello Pubblico Alta Valsugana S.r.l." all'uopo costituita con atto notarile n. 46894 di repertorio dd. 10/09/2001 fra i Comuni di Baselga di Pinè, Bedollo, Bolentino, Calceranica al lago, Caldonazzo, Civezzano, Fierozzo, Fornace, Frassilongo, Lavarone, Levico Terme, Lucerna, Pergine Valsugana, Sant'Orsola Terme, Tenna, Vattaro, Vigolo Vattaro, Centa S. Nicolò, Palù del Ferina, Vignola Falesia.

5. La società "Macello Pubblico Alta Valsugana S.r.l." potrà gestire il servizio nelle forme che più riterrà opportune, compreso l'appalto a terzi purchè sia garantito un adeguato livello di concorrenzialità ed il rispetto delle prescrizioni di cui ai commi 2 e 3 del presente articolo.

Art. 5 – Servizi ed attività connesse

1. Il soggetto gestore deve garantire:
 - a) la gestione tecnica, operativa ed amministrativa del servizio di macellazione compreso:
 1. la presa in consegna e la movimentazione degli animali vivi conferiti da chiunque, sin dall'ingresso nello stabilimento;
 2. l'adeguata sistemazione degli animali in sosta, il loro mantenimento e pulizia;
 3. la macellazione del bestiame bovino, equino, ovicaprino, suino, cunicolo e quant'altre specie la normativa e le attrezzature disponibili consentano;
 4. lo smaltimento dei rifiuti di macellazione;
 5. le operazioni inerenti la macellazione d'urgenza;
 6. il servizio di macellazione d'urgenza;
 7. la pulizia e disinfezione periodica della struttura, degli impianti e delle attrezzature specifiche;
 8. la regolare tenuta dei registri prescritti dalla specifica normativa di settore;
 9. la formazione del personale.
 - b) l'acquisto, conduzione e manutenzione di mezzi, attrezzature ed impianti e di quanto altro occorre per l'espletamento dei servizi di cui al presente articolo;
 - c) il servizio antincendi;
 - d) la gestione dei beni mobili ed immobili, infrastrutture, installazioni ed aree annesse;
 - e) la fornitura di carburante, gas metano, acqua, energia elettrica per illuminazione e forza motrice, la depurazione, riscaldamento, servizio telefonico;
 - f) la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle strutture;
 - g) lo sfalcio erba, sgombero neve, pulizia, raccolta e regolare smaltimento dei rifiuti, vigilanza e guardiania;
 - h) la copertura assicurativa dei rischi derivanti a persone o cose dal bestiame avuto in consegna e degli eventuali danni comunque cagionati da esso all'impianto di macellazione o ai terzi.

Art. 6 – Funzionamento

1. Il servizio di macellazione deve essere garantito almeno un giorno alla settimana e può comunque essere effettuato tutti i giorni lavorativi in relazione alla capacità produttiva della struttura.
2. L'orario di apertura al pubblico deve essere esposto al cancello d'ingresso in maniera chiara e ben visibile, nel rispetto della vigente normativa;
3. L'abbattimento di qualsiasi animale dovrà essere eseguito con le modalità previste dal D.Lgs. 01 settembre 1998 n. 333 per l'attuazione della direttiva 93/119/CEE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;
4. E' vietato il ricovero – anche temporaneo – di animali al di fuori degli spazi specificatamente autorizzati;
5. Tutti gli animali dovranno essere sottoposti a visita *ante mortem* da parte del veterinario ufficiale e fino a quel momento dovranno essere alloggiati nelle stalle di sosta; è fatto divieto di alloggiare – anche provvisoriamente – animali nel cortile esterno alla struttura di macellazione;
6. Al termine di ogni giornata lavorativa e, all'occorrenza anche durante le varie fasi della lavorazione, si dovrà provvedere alla normale pulizia dei pavimenti, delle pareti e delle attrezzature con allontanamento di tutti gli scarti provenienti dalla lavorazione;
7. Con la periodicità stabilita dal veterinario ufficiale dovrà essere eseguita la pulizia e disinfezione periodica procedendo alla pulizia accurata dell'impianto comprese porte, vetrate,

travature, pozzetti di scarico, bocchette, chiusini e tutte le altre dotazioni tecnologiche esistenti nei locali;

8. Lo smaltimento dei rifiuti di macellazione dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle normative rivolgendosi ad imprese autorizzate.

Art. 7 – Interruzione del servizio

1. Il servizio di macellazione non può essere sospeso od interrotto senza il preventivo accordo con il veterinario ufficiale, fatti salvi i motivi dovuti a caso fortuito o causa di forza maggiore nonché all'esercizio di diritti sindacali.

Art. 8 – Divieti

1. E' fatto divieto assoluto alle persone che accompagnano gli animali di accedere all'interno delle aree di lavorazione della struttura di macellazione.

2. E' fatto altresì divieto di sosta – dopo l'orario di chiusura del servizio – nell'area della struttura di macellazione agli automezzi non tipicamente autorizzati alle attività connesse con la gestione del macello.

3. Ulteriori divieti potranno essere emanati con provvedimento del soggetto gestore o dei responsabili della sorveglianza.

Art. 9 – Sorveglianza

1. L'attività di sorveglianza sanitaria è riservata al veterinario ufficiale di zona nominato dalla competente A.S.L..

2. La sorveglianza generale dell'attività è rimessa al soggetto di cui all'art. 4 del presente regolamento, ai soci della Srl "Macello Pubblico Alta Valsugana", ai componenti della "Commissione di Vigilanza sui Servizi" istituita dal Comune di Pergine Valsugana, agli agenti, ufficiali e funzionari dei vari servizi provinciali e statali, per quanto di propria competenza e nel rispetto delle prescrizioni normative disciplinanti l'accesso.

Art. 10 – Tariffe

1. Per i servizi di macellazione e macellazione d'urgenza resi a favore di soggetti residenti o aventi sede legale in uno dei Comuni soci della "Macello Pubblico Alta Valsugana Srl" verranno applicate tariffe agevolate secondo quanto indicato nel contratto di servizio.

2. Le tariffe ed i corrispettivi comunque richiesti dalla Società ai terzi per l'espletamento di servizi devono essere comunicati ai Comuni soci e all'utenza.

Art. 11 – Norma finale

1. Per quanto non è previsto nel presente Regolamento si fa riferimento:

- al R.D. 20.12.1928 n. 3298;
- al T.U.LL. sanitarie, approvato con R.D. 1265/1934,
- al D.Lgs. 18.04.1994 n. 286,
- al D.M. 13.06.1994,

- al D.Lgs. 01.09.1998 n. 333,
- alle altre normative vigenti in materia di macellazione, di produzione ed immissione sul mercato di carni, di protezione degli animali.