

Normativa nazionale

MINISTERO DELLA SALUTE

Ordinanza 26 agosto 2005

"Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile"

integrata con le modifiche di cui all'ordinanza 10.10.2005

"Modifiche ed integrazioni all'ordinanza del 26 agosto 2005 concernente misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile"

(pubblicata in GURI 240 DEL 14.10.2005).

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1256, e successive modifiche;

Visto il regolamento di polizia veterinaria approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320;

Vista la legge 2 giugno 1988, n. 218, e in particolare l'art. 2, commi 2 e 5;

Visto il decreto 20 luglio 1988, n. 298, e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n. 656, di attuazione della direttiva 92/40/CEE del Consiglio che istituisce misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria;

Visto il decreto legislativo 10 dicembre 1997, n. 495 concernente la produzione commercializzazione di carni di volatili da cortile;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336 concernente il divieto di utilizzo di talune sostanze ormoniche e tireostatiche;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 concernente la produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998 concernente la produzione e la commercializzazione di carni macinate e preparazioni di carne;

Vista la decisione comunitaria 2005/464/CE, che prevede l'obbligo per tutti gli Stati membri di predisporre indagini sull'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici;

Viste le raccomandazioni del Comitato scientifico della Unione europea del 25 agosto 2005;

Ritenuto che debbano essere messe in atto tutte le misure idonee ad evitare ogni ulteriore rischio di propagazione della malattia;

Ordina:

Art. 1.

Obbligo di registrazione delle aziende di volatili da cortile

1. *Le aziende commerciali di volatili*¹ che non siano state registrate conformemente a quanto disposto dall'art. 14, comma 1 del decreto legislativo n. 336/1999, sono sottoposte a provvedimento di divieto di commercializzazione di animali e prodotti dell'avicoltura per un periodo di tempo non inferiore a quarantacinque giorni o, a scelta del proprietario all'abbattimento e distruzione, senza indennizzo, di tutti gli animali della specie avicola presenti.

2. Le spese per i provvedimenti di cui al comma 1 sono a carico dei titolari delle aziende assoggettate ai provvedimenti sanitari.

3. I servizi veterinari delle A.S.L. registrano nella banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica le informazioni relative alle aziende registrate ai sensi del decreto legislativo n. 336/1999.

*E' escluso dalla registrazione nella banca dati nazionale l'allevamento rurale inteso come il luogo privato in cui vengono allevati un numero di capi non superiore a 250 volatili, destinati esclusivamente all'autoconsumo*²

Art. 1-bis³.

1. *Il presente articolo stabilisce le modalita' che i soggetti facenti parte della filiera avicola rurale sono tenuti ad applicare per assicurare la rintracciabilita' di ogni movimentazione dei volatili delle specie di cui all'art. 2, punto 2, lettera a) del decreto del Presidente della Repubblica n. 587/1993, e successive modifiche.*

2. *Per i fini di cui al comma 1, il titolare o il responsabile dell'incubatoio, dell'allevamento di svezamento nonche' quello delle strutture adibite o utilizzate per il commercio all'ingrosso di volatili, deve:*

- a) *registrare ogni partita di volatili introdotta o uscita dalle proprie strutture, indicando, per ciascuna, la quantita', le specie, la data, la provenienza o la destinazione. La registrazione puo' essere effettuata anche su registri gia' in possesso per altri fini;*
- b) *compilare, per ogni partita da movimentare in uscita, il modello 4 di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 320/1954, come modificato, indicando la struttura di provenienza degli animali.*

3. *I soggetti di cui al comma 2, sono tenuti ad assolvere agli obblighi stabiliti nel medesimo comma 2, anche quando i volatili sono destinati a un commerciante al dettaglio, compreso quello avente sede fissa nonche' quello ambulante o itinerante, nonche' ad un successivo commerciante all'ingrosso o al dettaglio.*

4. *In assenza di provvedimenti restrittivi dovuti a motivi di polizia sanitaria, il modello 4 deve essere redatto in duplice copia, datato e sottoscritto esclusivamente dal titolare o dal responsabile dell'incubatoio, dell'allevamento di svezamento o dal commerciante all'ingrosso, senza alcuna vidimazione da parte del servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale. Una delle copie deve essere conservata per almeno 12 mesi a decorrere dalla data di rilascio a cura dello stesso soggetto che vi ha provveduto; l'altra copia, che deve accompagnare la partita fino*

¹ Definizione così sostituita dall'ordinanza 14.10.2005

² periodo aggiunto dall'ordinanza 14.10.2005

³ articolo inserito dall'ordinanza 14.10.2005

al luogo di destinazione indicato sullo stesso modello 4, deve essere conservata, per almeno 12 mesi a decorrere dalla data di rilascio, dal titolare o dal responsabile dell'azienda, struttura, impianto o luogo in cui sono introdotti i volatili.

5. Il commerciante al dettaglio che detiene volatili presso un'azienda o in qualsiasi altro luogo o impianto di cui e' proprietario o responsabile, per un tempo superiore alle 72 ore, deve dotarli di ogni struttura ed attrezzatura adeguate al soddisfacimento delle esigenze fisiologiche e di benessere degli animali.

6. Gli obblighi di cui ai comma 1, 2, 3 e 4 devono essere assolti anche nel caso di occasionale cessione di volatili nell'ambito di attivita' promozionali o espositive, comunque denominate.

7. Il commerciante all'ingrosso di volatili deve assicurare il regolare avvicendamento degli animali al massimo entro trenta giorni dal loro acquisto; i restanti requisiti, necessari all'individuazione di tale soggetto, sono i medesimi indicati all'art. 2, comma 1, lettera m) del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 193».

Art. 2.

Misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile

1. *L'introduzione di volatili in aziende commerciali⁴, che gia' risultino registrate ai sensi dell'art. 14 del decreto legislativo n. 336/1999, e' consentita esclusivamente alle seguenti condizioni:*

a) *il proprietario o il responsabile dell'azienda deve aver preventivamente informato il Servizio veterinario competente per territorio con almeno ventiquattro ore lavorative di anticipo dell'introduzione degli animali;*

b) *i volatili devono essere mantenuti in quarantena per ventuno giorni dal momento dell'accasamento, ad eccezione di quelli introdotti negli allevamenti rurali nonche' negli allevamenti industriali in grado di garantire l'attuazione delle misure di biosicurezza di cui all'allegato A alla presente ordinanza. Entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente provvedimento, le regioni e le province autonome attuano, sul territorio di competenza, le norme previste all'allegato A⁵*

2. *Il Servizio veterinario delle ASL competenti per territorio effettua gli opportuni controlli sulle aziende di cui al comma 1, effettuando se del caso campionamenti sulle partite introdotte.*

3. *Il Ministero della salute, su richiesta delle regioni e province autonome, puo' concedere, deroghe alle modalita' di effettuazione della quarantena, sentito il Centro nazionale di referenza per le malattie dei volatili.*

Art. 3⁶.

Informazioni obbligatorie

⁴ cfr. nota 1

⁵ lettera integralmente sostituita dall'ordinanza 14.10.05

⁶ articolo completamente sostituito dall'ordinanza 14.10.05. A norma dell'art. 11 dell'ordinanza 14.10.2005 "Le prescrizioni di cui agli articoli 3, 4, 5, 6 e 7 dell'ordinanza del Ministro della salute del 26 agosto 2005, come modificate dalla presente, si applicano alle carni avicole, alle preparazioni e ai prodotti a base di carne contenenti carni avicole, ottenuti anche in altri Paesi successivamente alla data di cui all'art. 9".

1. *Le disposizioni del presente articolo e degli articoli 4, 5, 6 e 7, si applicano alle carni di volatili da cortile di cui al decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495, alle carni di selvaggina da penna d'allevamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, nonché a quelle di selvaggina da penna cacciata di cui al decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, come modificati, d'ora innanzi tutte denominate carni avicole, nonché ai prodotti a base di carne e alle preparazioni contenenti carni avicole.*
2. *Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffusive delle specie avicole, anche a carattere zoonosico, gli operatori del settore alimentare che trattano carni avicole nonché i prodotti a base di carne e le preparazioni contenenti carni avicole, devono riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4, 5, 6 e 7.*
3. *L'obbligo di riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4, 5, 6 e 7, deve essere assolto dal produttore nazionale di carni avicole o dei relativi prodotti a base di carne e preparazioni o, quando provengono da Paesi comunitari e terzi, dal primo destinatario nazionale delle stesse; tali soggetti vi devono provvedere in qualsiasi momento precedente alla loro esposizione al pubblico ai fini della vendita, o cessione ad altro titolo, e alla loro distribuzione sia al dettaglio che agli esercizi che somministrano tali alimenti.*
4. *Per i fini di cui al comma 3, il produttore nazionale di carni avicole o dei relativi prodotti a base di carne e preparazioni e, nel caso di merci introdotte in provenienza da Paesi comunitari e terzi, il primo destinatario nazionale delle stesse che non hanno provveduto direttamente all'obbligo di etichettatura, devono indicare, su richiesta degli organi di vigilanza, il soggetto a cui hanno demandato tale adempimento, al quale devono fornire per iscritto le informazioni stabilite agli articoli 4, 5, 6 e 7.*
5. *Con riguardo all'obbligo di indicazione in etichetta della data di introduzione nel territorio nazionale delle carni avicole e dei relativi prodotti a base di carne e delle preparazioni, provenienti da Paesi comunitari e terzi, essa è quella che risulta dalla registrazione di ingresso delle merci nella struttura di prima destinazione sul territorio nazionale, registrazione che deve essere effettuata dal proprietario o dal responsabile di detta struttura anche utilizzando registri già in possesso per altri fini; detta registrazione deve altresì permettere l'immediata correlazione tra la data di introduzione della merce e il quantitativo o lotto cui è riferita.*
6. *I soggetti che aderiscono all'etichettatura volontaria effettuata ai sensi del decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 29 luglio 2004, citato in premessa, possono assolvere all'obbligo di etichettatura delle carni avicole, integrando solo quelle informazioni dell'art. 4 della presente ordinanza che non vi compaiono.».*

Art. 4⁷.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile

⁷ A norma dell'art. 10 ordinanza 14.10.2005 "Fatte salve le modifiche apportate con la presente ordinanza, le parole «volatili da cortile», contenute negli articoli 4, 5, 6 e 7 dell'ordinanza del Ministro della salute del 26 agosto 2005, sono sostituite con la parola «avicole». Quanto all'estensione dell'applicazione del decreto cfr. nota 6.

1. L'operatore alimentare che effettua le operazioni di macellazione delle carni di volatili da cortile deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

a) la sigla IT *oppure* *ITALIA*⁸ seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003;

b) la data o il numero di lotto di macellazione;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di sezionamento deve riportare le seguenti informazioni su un'apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

a) la sigla IT *oppure* *ITALIA*⁹ seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;

b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;

c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione l'informazione di cui ai comma 1 e 2 possono essere apposte sull'imballaggio.

4. Il punto vendita delle carni di volatili da cortile intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine e' tenuto ad esporre le informazioni di cui ai comma 1 e 2 o a collocare suddette informazioni su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.

Art. 5¹⁰.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari e terzi

1. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca direttamente al macello volatili da cortile vivi in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;

b) la data o il numero di lotto di macellazione;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca carni fresche di volatili da cortile ai fini del sezionamento da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

⁸ Parole aggiunte dall'ordinanza 14.10.2005.

⁹ cfr nota precedente.

¹⁰ Cfr. nota 7. Per l'estensione dell'applicazione del decreto cfr. nota 6.

- a) l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di sezionamento;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo carni di volatili da cortile, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;

b) *la data di introduzione nel territorio nazionale. Per le provenienze sia comunitarie che da Paesi terzi si applica quanto stabilito all'art. 3, comma 5¹¹ 3-bis¹². Nei punti vendita delle carni avicole le informazioni di cui ai commi 1, 2 e 3 devono essere fornite al consumatore secondo le modalità di cui all'art. 4, comma 4*

Art. 6¹³.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile

Art. 6. - 1. L'operatore alimentare che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole e' tenuto ad apporre sull'etichetta di ogni singola confezione la data di preparazione o il numero di lotto nonche':

a) nel caso di utilizzo della materia prima cui e' fatto riferimento all'art. 4, comma 1 e comma 2, lettera a), la parola ITALIA;

b) nel caso di animali vivi o di materia prima diversi da quella della lettera a), l'indicazione per esteso del Paese comunitario o del Paese terzo da cui provengono gli animali vivi o la materia prima, anche se si tratta di animali macellati o di materia prima lavorata in stabilimenti nazionali.

2. Nei punti vendita che producono preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole, le informazioni di cui al comma 1, devono essere fornite con le stesse modalita' stabilite all'art. 4, comma 4.

3. Al fine di permettere lo smaltimento delle scorte degli imballaggi e delle etichette, fino al 31 gennaio 2006 l'operatore alimentare e' autorizzato a riportare le indicazioni stabilite alle lettere a) e b) del comma 1, su un apposito cartello che deve essere esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita dei prodotti al consumatore finale.

Art. 7¹⁴.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari o terzi

¹¹ lettera modificata dall'ordinanza 14.10.2005

¹² lettera aggiunta dall'ordinanza 14.10.05

¹³ articolo interamente sostituito dall'ordinanza 14.10.2005. Cfr. per la definizione "avicola" nota 7. Per l'estensione dell'applicazione del decreto cfr. nota 6.

¹⁴ cfr nota 7. Per l'estensione dell'applicazione del decreto cfr. nota 6.

L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, deve riportare sull'etichetta le seguenti informazioni:

- a) origine: con specifica in chiaro del paese di provenienza;
- b) data di introduzione nel territorio italiano.

1-bis¹⁵. Per la data di introduzione si applica quanto stabilito all'art. 3, comma 5. Fino al 31 gennaio 2006 l'operatore alimentare e' autorizzato a riportare le indicazioni di cui alle lettere a) e b) del primo comma, su un apposito cartello che deve essere esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita dei prodotti al consumatore finale

Art. 8. Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992, la violazione delle di cui agli articoli 3, 4, 5, 6 e 7 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attivita' da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni.

Art. 9. Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e le disposizioni di cui agli articoli 4-7 si applicano a decorrere dal quarantacinquesimo giorno dalla data di pubblicazione.

2. La presente ordinanza ha validita' sino al 31 dicembre 2007.

Roma, 26 agosto 2005

Il Ministro: Storace

Registrato alla Corte dei conti il 30 agosto 2005
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 5, foglio n. 129

**Nota della redazione:
Articoli non trasposti nel testo dell'ordinanza:**

¹⁵ comma aggiunto dall'ordinanza 14.10.2005

art. 10 *ordinanza 14.10.2005 " Fatte salve le modifiche apportate con la presente ordinanza, le parole «volatili da cortile», contenute negli articoli 4, 5, 6 e 7 dell'ordinanza del Ministro della salute del 26 agosto 2005, sono sostituite con la parola «avicole»".*

Art 11. *Le prescrizioni di cui agli articoli 3, 4, 5, 6 e 7 dell'ordinanza del Ministro della salute del 26 agosto 2005, come modificate dalla presente, si applicano alle carni avicole, alle preparazioni e ai prodotti a base di carne contenenti carni avicole, ottenuti anche in altri Paesi successivamente alla data di cui all'art. 9.*

Allegato A¹⁶

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Requisiti strutturali degli allevamenti

1. *I locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:*

pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;

pareti e soffitti lavabili;

attrezzature lavabili e disinfettabili;

efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni.

I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.

2. *Tutti gli allevamenti devono possedere:*

a) *barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);*

b) **piazzole di carico e scarico** dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, **lavabili, disinfettabili** e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone **dotate di un fondo solido ben mantenuto;**

c) *un sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori;*

d) **una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;**

e) *aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;*

¹⁶ allegato contenuto nell'ordinanza 14.10.2005

- f) una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detersivi all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
 - g) attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;
 - h) uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.
3. Negli allevamenti di svezzamento ogni ambiente deve essere delimitato da pareti e dotato di proprio accesso indipendente, anche nel caso confini su uno o più lati con altre unità produttive.
- 4. I tempi per l'esecuzione dei lavori di adeguamento a quanto contenuto nel presente allegato, saranno stabiliti dal Servizio veterinario competente per territorio, dopo apposito sopralluogo.**

Norme di conduzione

1. È fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:
 - a) vietare l'ingresso a persone estranee. In deroga alla presente lettera, negli allevamenti di svezzamento il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitando il contatto diretto con i volatili, e comunque, obbligando l'uso di calzari, camici, tute e cappelli
 - b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento;
 - c) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;
 - d) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
 - e) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;
 - f) vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.
2. Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da cova e da consumo, deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile.
3. Il detentore deve verificare tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.
4. Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico. Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.
5. Negli allevamenti di tacchini da carne di tipo intensivo è consentito esclusivamente l'accasamento di tacchinotti di un giorno provenienti direttamente da un incubatoio.

6. *Il carico dei tacchini al macello deve essere effettuato nell'arco di tempo massimo di dieci giorni.*
7. *Negli allevamenti avicoli, situati al di fuori di zone soggette a provvedimenti restrittivi per malattie infettive e diffuse dei volatili, dopo la verifica della scrupolosa applicazione dei requisiti strumentali e gestionali di biosicurezza prescritti e l'attuazione di efficaci controlli sanitari, i Servizi veterinari possono autorizzare il carico degli animali, per il successivo inoltro al macello, in piu' soluzioni.*

Pulizie e disinfezioni

1. *Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.*
2. *In deroga al precedente punto 1, negli allevamenti di svezramento la pulizia e disinfezione dei sili e dei capannoni deve essere effettuata almeno una volta l'anno*
3. *L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:*

quattordici giorni: per i polli da carne;

ventuno giorni: per i tacchini, le anatre destinate alla produzione di carne e per i riproduttori in fase pollastra.

4. *Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unita' produttive (capannoni) delle altre aziende di allevamento e' il seguente:*

quattordici giorni per i galli golden e livornesi e le faraone destinate alla produzione di carne;

ventuno giorni per le galline per uova da consumo (ovaiole);

quattordici giorni per la selvaggina da penna;

otto giorni per gli allevamenti di svezramento.

5. *Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, e' obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno tre giorni dell'intero allevamento o dell'unita' epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unita' produttive per le altre tipologie allevate.*

Animali morti

1. *Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti*

avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.

2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti.
3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti e' consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:

mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio veterinario competente;

allevamenti con superficie dei locali superiori ai 10.000 mq, allevamenti a ciclo lungo (riproduzione) e allevamenti a ciclo continuo (galline ovaiole); detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.

Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.

Gestione delle lettiera

1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.
2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.

Verifiche

Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale, nell'ambito dell'attività di controllo e vigilanza, e' incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali contenute nel presente allegato