
	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

FABBRICATI AD USO AGRICOLO

Allevamenti zootecnici e stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale

RIFERIMENTI NORMATIVI NAZIONALI	
Lavorazioni insalubri	art. 216 del T.U.LL.SS. RD 1265/34 D.M.S. 05/09/1994
Stalle e concimaie	art. 233, art. 234, art.235, art.236 del T.U.LL:SS. RD 1265/34 punto 6 All. IV D.Lgs. 81/08 così come modificato dal D.Lgs. 106/09
Utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento	DM 07/04/2006
Protezione degli animali	art. 727 del C.P. L. 22/11/1993 n°473 D. Lgs 26/03/2001;
Norme minime per la protezione dei vitelli	D. Lgs 30/12/1992 n° 533
Norme minime per la protezione dei suini	D. Lgs 30/12/1992 n° 534
Norme minime per la protezione delle galline ovaiole	D.P.R. 24/05/1988 n°233;
Norme minime per gli allevamenti avicoli	DPGrv 27/04/2000 n° 263
Conduzione zootecnica per la produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte	D.P.R. 14/01/1997
Conduzione zootecnica per la produzione di latte alimentare di qualità	D. 09/05/1991 n°185
RIFERIMENTI NORMATIVI REGIONALI	
Limiti di rispetto dei nuovi allevamenti zootecnici intensivi	Dgr 08/10/2004 n°3178
Norme per lo spargimento dei liquami provenienti da allevamenti zootecnici	Dgr. 07/08/2006, n. 2495 e smi
Misure di contenimento della influenza aviaria nel territorio della Regione Veneto	Dgr 27/04/2000 n° 263
Misure preventive e protettive per lavori in quota	L.R. 61/85 art. 79 bis D.G.R.V. 2774 del 22/09/2009
RIFERIMENTI NORMATIVI COMUNITARI	
Norme minime per la protezione dei vitelli	Direttiva 91/629/CEE
Norme minime per la protezione dei suini	Direttiva 91/630/CEE
Norme sanitarie per la produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte	Direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Criteria di valutazione

Norme riguardanti la protezione degli animali negli allevamenti	Direttiva 98/58/CEE
Norma minima per la protezione delle galline ovaiole	Direttiva 1999/74/CE 19/07/1999
Protezione degli animali negli allevamenti	Direttiva 98/58 CEE
Protezione delle galline ovaiole	Direttiva 1999/74 CEE
Igiene degli alimenti di origine animale	Regolamento CE n° 853 29/04/2004


INSEDIABILITA' IGIENICO SANITARIA

Distanze dai centri abitati e dalle abitazioni

L'art 216 del T.U.LL.SS. R.D. n° 1265 del 1934 stabilisce che le industrie insalubri di prima classe debbano essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni. Il D.M.S. 5/9/94 inserisce tra le industrie insalubri di prima classe gli allevamenti di animali, le stalle di sosta per il bestiame ed i maneggi. Le attività di allevamento sono caratterizzate da un potenziale impatto igienico sanitario derivante dalla gestione delle deiezioni e dalla presenza di mosche e topi per le quali le distanze sono in grado di mitigarne la portata. Considerato che l'entità dei rischi è in relazione alle dimensioni e tipologia dell'allevamento e definita pertanto una classificazione numerica (tabella 1) e tipologica (tabella 2), ritenendo congrue le distanze minime dai centri abitati e dalle abitazioni di cui alle tabelle 3 e 4. Sono fatte salve eventuali regolamentazioni diverse negli strumenti urbanistici. Non sono considerate industrie insalubri, e quindi non necessitano del requisito della distanza come sopra definito, gli allevamenti dediti alla produzione o utilizzo degli animali per il solo nucleo familiare, per il quale si applica il regolamento edilizio comunale.

Tabella 1 - Classificazione numerica
Classe 1:
<ul style="list-style-type: none"> - allevamenti bovini fino a 150 capi in UCGb (Unità Capo Grosso bovino=600 Kg) - allevamenti suini fino a 400 capi in UCGs (Unità Capo Grosso suino=100 Kg)
Classe 2:
<ul style="list-style-type: none"> - allevamenti bovini da 151 fino a 1000 capi in UCGb - allevamenti suini da 401 fino a 2500 capi in UCGs - allevamenti di galline ovaiole fino a 7500 capi - allevamenti di polli da carne fino a 15000 capi - altri allevamenti avicoli ovaiole fino a 13500 Kg di peso vivo - altri allevamenti avicoli da carne fino a 15000 Kg di peso vivo - allevamenti di tacchini fino a 5000 capi - allevamenti di conigli fino a 2500 capi
Classe 3:
- allevamenti con numero di animali o peso vivo superiore a quello della classe 2

Tabella 2 - Classificazione tipologica
A) Tipologia dell'ambiente di stabulazione e sistema di pulizia (max punti 40):
- punti 0: vacche dal latte e vitelloni su lettiera o su grigliato con ricircolo di deiezioni

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Criteria di valutazione

<p>deodorizzate o pulizia meccanica giornaliera</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti 20: vacche dal latte e vitelloni su grigliato con vasche sottostanti di accumulo o su grigliato con pulizia per traccimazione - punti 30: vitelli a carne bianca - punti 0: suini su lettiera - punti 10: suini su grigliato totale con ricircolo deiezioni deodorizzate o vasche sottostanti con trattamenti elettrolitici - punti 30: suini su grigliato parziale con altri sistemi di pulizia - punti 40: suini su pavimentazione piena e pulizia manuale - punti 30: allevamenti avicoli ovaiole - punti 20: allevamenti avicoli allevati a terra - punti 30: allevamenti di conigli
B) Sistema di ventilazione (max. punti 40)
<ul style="list-style-type: none"> - punti 0: ventilazione naturale - punti 20: ventilazione mista naturale -forzata - punti 40: ventilazione forzata
C) Sistema di stoccaggio e trattamento delle deiezioni (max. punti 20)
<ul style="list-style-type: none"> - punti 0: vasche coperte o concimaie letame - punti 5: vasche (escluse quelle di allevamenti avicunicoli) scoperte con prodotto non movimentato - punti 10: vasche con deodorizzazione per ossigenazione - punti 20: impianti di depurazione o vasche scoperte di allevamenti avicunicoli


punteggio	Classe numerica		
	1	2	3
Da 0 a 30	100	200	300
Da 31 a 60	150	300	500
Oltre 60	200	400	700

N.B. Per centro abitato si intendono le zone territoriali omogenee A, B, C e le zone F qualora le stesse abbiano utilizzi

similari (centri di culto, sportivi, scuole).

punteggio	Classe numerica		
	1	2	3
Da 0 a 30	50	100	150
Da 31 a 60	75	150	200
Oltre 60	100	200	250

N.B. Non si considera l'abitazione del conduttore, proprietario, custode

 <p>REGIONE DEL VENETO ULSS8 BERICA</p>	<p>ALL. 33.</p>
<p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</p>	<p><i>Criteria di valutazione</i></p>

Misure preventive per lavori di manutenzione in quota dei fabbricati:

Le aperture per l'accesso diretto alla copertura devono avere:

Se orizzontali o inclinate:

- dimensioni adatte ai prevedibili ingombri di materiali e attrezzature da trasportare e comunque una superficie non inferiore a 0,50 mq. Qualora l'apertura sia di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere > 0,70 metri. Se l'apertura è a sezione circolare il diametro deve essere > 0,80 metri.

Se verticali:

- larghezza > 0,70 metri e altezza > 1,20 metri. Limitatamente agli edifici già esistenti, in presenza di vincoli costruttivi non eliminabili, possono essere prese in considerazione dimensioni diverse, tali comunque da garantire un agevole passaggio delle persone e dei materiali

Caratteristiche della copertura

All' interno del progetto deve essere presente un'analisi delle seguenti caratteristiche con relativo esito.

- Tipologia e morfologia della copertura;
- Pendenze;
- Materiale di cui è composta la copertura;
- Elementi in cui è realizzata la copertura;
- Esplicitare eventuali aree non calpestabili;
- Elenco corpi di fabbrica;
- Indicazioni di altezza di libera caduta;
- Dotazione di elementi fissi come ad es.: camini, antenne, pannelli fotovoltaici;
- Tipologie di manutenzioni previste;
- Contesto e posizione copertura esplicitando eventuali condizioni di rischi aggiuntivi o interferenziali.

Elementi permanenti di protezione


Al fine di garantire un adeguato livello di sicurezza durante il transito e la sosta sulla copertura, a partire dal punto di accesso, devono essere previsti **elementi permanenti di protezione;**

Nella scelta delle soluzioni sopraindicate deve essere considerata la frequenza degli interventi di manutenzione previsti, garantendo la priorità ai sistemi collettivi di protezione rispetto a quelli individuali. La presenza di parti **non praticabili** (con particolare riferimento al rischio di sfondamento della superficie di calpestio), quando non sia possibile segregarle, devono essere adeguatamente segnalate con appositi cartelli chiaramente visibili.

Elementi permanenti di protezione:

In funzione della struttura e della tipologia di rischio possono essere previsti:

- parapetti;
- passerelle, camminamenti o andatoie per il transito di persone e materiali;
- reti permanenti di sicurezza.

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

I parapetti fissi di protezione sul perimetro delle parti **non praticabili** della copertura (es. elementi di copertura non pedonabili, lucernari ciechi, cupolini, ecc.) e di protezione contro il rischio di caduta verso il vuoto devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- essere resistenti ad un sovraccarico orizzontale $> 1,00 \text{ KN/mq}$;
- avere una altezza minima di 1 metro in presenza di solai con inclinazione $< 15\%$ e 1,20 metri per inclinazioni $> 15\%$;
- essere dotati di elemento fermapiede nella parte inferiore, di altezza $> 0,15$ metri;
- avere una altezza libera tra i correnti $< 0,47$ metri nel caso di inclinazione del solaio $< 10^\circ$, $< 0,25$ metri nel caso d'inclinazione del solaio $< 45^\circ$, $< 0,10$ metri nel caso d'inclinazione del solaio $< 60^\circ$;
- essere costruiti con materiale in grado di resistere agli agenti atmosferici.

Le passerelle, i camminamenti e le andatoie per il transito di persone e materiali installati sulle parti **non praticabili** della copertura (es. elementi di copertura non pedonabili; lucernari, cupolini, ecc.) e per passaggi sul vuoto devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- resistere alle sollecitazioni e ai sovraccarichi previsti per il passaggio di persone e per la movimentazione dei materiali,
- avere larghezza $> 0,60$ metri se destinate al solo transito di persone e $> 1,20$ metri se utilizzate anche per il trasporto di materiali;
- essere dotate sui lati aperti di parapetti aventi le caratteristiche sopra riportate;
- essere provviste di pavimentazione antisdrucciolevole con aperture non attraversabili da una sfera di 35 mm e, se sovrastanti luoghi ove è possibile la permanenza o il passaggio di persone, non attraversabili da una sfera di 20 mm;
- le andatoie con pendenza $> 50\%$ devono avere piani di calpestio listellati ad intervalli $\square\square 0,40$ metri, interrotti da pianerottoli di riposo in funzione della lunghezza dell'andatoia.

Le reti permanenti predisposte al di sotto delle parti **non praticabili** della copertura (es. lucernari, cupolini, ecc.) devono:

- essere resistenti ad un carico di almeno $1,50 \text{ KN/mq}$ di superficie;
- presentare caratteristiche tecniche e tipologia di ancoraggio scelti tenendo conto dei fattori ambientali (es. agenti atmosferici, fumi, nebbie o vapori dovuti alla attività svolta nel locale)

Elementi posa in opera


Elementi che favoriscono la posa in opera e l'utilizzo di dispositivi di sicurezza

Qualora non sia possibile predisporre, in parte o in tutto, misure di protezione collettiva (parapetti,reti, etc.), è necessario che i lavori in quota vengano svolti con l'impiego di dispositivi di protezione individuale anticaduta.

Già in fase di progettazione di un edificio devono essere previste le caratteristiche e la collocazione dei dispositivi a parti stabili, dove il lavoratore possa agganciarsi quali:

- linee di ancoraggio;
- dispositivi di ancoraggio;
- ganci di sicurezza da tetto.

Questi dispositivi devono:

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

- essere dislocati in modo da procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso, fino al punto più lontano;
- essere chiaramente identificabili per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;
- essere accessibili in modo da consentire l'ancoraggio senza rischio di caduta;
- possedere i requisiti previsti dalla norma UNI EN 795: «Protezione contro le cadute dall'alto – dispositivi di ancoraggio – requisiti e prove» e successivi aggiornamenti;
- garantire nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità;
- essere oggetto di periodiche verifiche e manutenzioni a cura del proprietario dell'immobile


secondo le indicazioni del costruttore. Degli interventi eseguiti deve essere effettuata regolare registrazione.

Lavori in parete

Per le pareti che hanno bisogno di frequente manutenzione (vetri, cristalli, ecc..), all'atto della progettazione degli edifici sarà cura indicare nell'elaborato grafico di progetto le attrezzature fisse necessarie per i lavori in parete, quali ad esempio sistemi di scorrimento (verticale e orizzontale) e sistemi per l' ancoraggio di ponti. Agli elaborati devono essere allegate le indicazioni relative alle attrezzature ausiliarie da utilizzare in combinazione con i dispositivi fissi installati.

I percorsi orizzontali e verticali devono avere:

- altezza libera > 1,80 metri rispetto al piano di calpestio e una larghezza > 0.70 metri. In presenza di vincoli costruttivi non eliminabili, tale altezza può essere ridotta a 1,20 metri. Gli ostacoli fissi che per ragioni tecniche non possono essere eliminati devono essere chiaramente segnalati e, se del caso, protetti;
- parapetti normali con arresto al piede o altra difesa equivalente in corrispondenza dei lati aperti prospicienti il vuoto;
- illuminazione artificiale d'intensità > 20 lux, se è prevedibile un utilizzo del percorso in condizioni di scarsa o assente illuminazione naturale. I corpi illuminanti devono essere protetti dal rischio d'urto;
- piani di calpestio in materiale antisdrucciolo. Se gli stessi sono collocati all'esterno, la loro conformazione deve essere tale da evitare l'accumulo di fango e la formazione di lamine d'acqua;
- piani di calpestio grigliati con maglie non attraversabili da una sfera di 35 mm e, se sono sovrastanti luoghi con permanenza o passaggio di persone, non devono essere attraversabili da una sfera di 20 mm;
- tutte le superfici di calpestio che garantiscano un' adeguata portata in relazione ai carichi previsti (persone, attrezzature e materiali);
- scale scelte secondo il seguente ordine di priorità: scale fisse a gradini, scale fisse a chiocciola, scale fisse a pioli con inclinazione < 75°, scale retrattili, scale fisse a pioli verticali o con inclinazione > 75°.

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

Scale:

Le scale fisse a gradini a sviluppo rettilineo o a chiocciola devono avere:

- parapetto normale o altra difesa equivalente, in corrispondenza di lati aperti con rischio di caduta dall'alto;
- corrimano ad una altezza compresa tra 0,90 e 1 metri su almeno uno dei due lati delimitati da pareti;
- larghezza pari a 0,60 metri . Se a chiocciola, il diametro deve essere pari a 1 metro. E' preferibile, comunque, scegliere scale a sezione quadrata;
- gradini con pedata e alzata dimensionate a regola d'arte. In presenza di vincoli costruttivi non eliminabili, l'alzata e la pedata possono avere dimensioni rispettivamente non superiori a 0,22 metri e non inferiori a 0,25 metri;
- profili dei gradini a spigolo arrotondato;
- pianerottoli di riposo almeno ogni 20 gradini. **Le scale fisse a pioli devono avere:**
- larghezza > 0,35 metri;
- distanza tra i pioli compresa tra 0,25 – 0,30 metri;
- maniglioni di sbarco di altezza compresa tra 0.90 e 1 metro;
- distanza tra i pioli e la parete opposta al piano dei pioli pari o superiore a 0,15 metri.


Le scale fisse a pioli verticali o con inclinazione > 75° e altezza > 5 metri devono essere dotate, lungo tutto il loro sviluppo, di sistemi (funi o rotaie di guida) per l'aggancio di idonei D.P.I. anticaduta. In alternativa devono avere:

- solida gabbia metallica di protezione, a partire da una altezza di 2,50 metri, avente maglie o aperture di ampiezza tale da impedire la caduta accidentale della persona verso l'esterno;
- parete della gabbia opposta al piano dei pioli che non disti da questi più di 0,60 metri;
- piattaforme di riposo ogni 4 metri, con superficie sufficiente a permettere l'appoggio completo di due piedi e tale da consentire di stare in piedi comodamente;
- sbarramenti che ne impediscano l'uso alle persone non autorizzate.

Le scale retrattili a gradini devono avere:

- larghezza utile > 0,35 metri;
- gradini con alzata compresa tra 0,25 e 0,30 metri;
- montanti dotati di corrimano distanti dagli stessi almeno 0,10 metri;
- dimensioni minime della botola, a cui sono applicate, pari a 1,20 x 0,70 metri;
- ripiani di sbarco dotati di maniglioni di sbarco di altezza compresa tra 0.90 e 1 metro;
- portata pari a 150 Kg (1500 N).
- tali scale devono essere utilizzate mantenendo una inclinazione compresa tra 60° e 75°.

CRITERI DI VALUTAZIONE SPECIFICI

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

Per le stalle di bovini da latte sono previste due tipologie costruttive:

1. aziende di produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità”;
2. tutte le altre aziende di produzione: sia di latte alimentare che di latte destinato alla trasformazione.

IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE: REQUISITI PER I LOCALI E LE ATTREZZATURE DELLA MUNGITURA, DELLA RACCOLTA E DEL TRASPORTO

1. Le attrezzature per la mungitura ed i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato, devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte;
2. i locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono tabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti del punto 5 ed altri del punto B Regolamento CE n° 853 29/04/2004 “Igiene degli alimenti di origine animale”, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati;
3. le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l’impiego di materiali lisci, lavabili e atossici;
4. dopo l’impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni lavaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico ed il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori ed i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro utilizzazione;
5. il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato ed attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato ad una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.


REQUISITI STRUTTURALI PER LE STALLE DI PRODUZIONE DI “LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

In azienda devono essere previsti almeno i seguenti locali:


- **locale filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte (sala latte)**;
- **locale pulitura e deposito attrezzature di mungitura (sala lavaggio)**;
- **locale conservazione detergenti e disinfettanti**;
- **locale isolamento animali ammalati o sospetti tali**;

a) stalla, deve avere:

- ampiezza proporzionata al numero di animali ricoverati e comunque non inferiore a 30mc. capo;
- pavimenti di agevole pulizia, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi, nonché mezzi sufficienti per l’evacuazione dei rifiuti;
- pareti a muro, sino a due metri d’altezza, lisce, facili da lavare e disinfettare;

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

- ventilazione e illuminazione adeguate;
 - apparecchiature e circuiti elettrici realizzati conformemente alla regolamentazione in vigore;
 - per le stalle a stabulazione fissa, lavandini nei pressi delle corsie di servizio, a comando non manuale e con acqua potabile, per la pulizia degli addetti alla mungitura;
- b) **zona di alimentazione**, deve avere:
- mangiatoie in cemento o altro materiale facile da lavare e disinfettare;
 - rastrelliera, che separa la corsia di alimentazione da quella di foraggiamento, del tipo autocatturante;
- c) **sala mungitura**, deve avere:
- lavandino servito di acqua potabile, con comando di erogazione non manuale, e di quant'altro necessario per la pulizia degli addetti alle operazioni di mungitura;
 - pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare e di colore chiaro fino ad un' altezza di 2 metri;
 - soddisfacente sistema di drenaggio ed evacuazione dei liquidi e dei rifiuti;
 - illuminazione e ventilazione adeguate.
- d) **sala latte**, deve avere:
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
 - punto di approvvigionamento idrico con acqua potabile;
 - scarichi sifonati e con griglia antiratto;
 - aperture protette contro i parassiti;
 - in tale locale non deve essere allocata la pompa del vuoto.
- e) **sala lavaggio**, deve avere:
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
 - lavandino, sufficientemente capace, a comando non manuale e con acqua potabile, per la pulizia della attrezzatura di mungitura;
 - scarichi sifonati e con griglia antiratto;
 - aperture protette contro i parassiti;
 - in tale locale non deve essere allocata la pompa del vuoto.
- d) **locale conservazione detergenti e disinfettanti**, deve avere:
- pareti e pavimenti di agevole pulizia, nonché, quest' ultimi, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi;
 - ventilazione e illuminazione adeguate.
- e) **locale isolamento animali ammalati o sospetti**, deve avere:
- dimensioni che consentano l'isolamento di almeno il 5% degli animali allevati;
 - ampiezza non inferiore a 30mc. capo;
 - pareti a muro, sino a due metri d'altezza, lisce, facili da lavare e disinfettare;
 - ventilazione e illuminazione adeguate;
 - pavimenti di agevole pulizia, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi;

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

- sistema di asportazione dei liquidi, del liquame e/o della lettiera che scarichi alla fine di quello in uso nella stalla;
- per le operazioni di mungitura, data la necessità di tenere separato il latte prodotto da questi animali, l'adozione di un impianto separato da quello normalmente in uso, del tipo, ad esempio, a carrello mobile;

f) **sistema di stabulazione dei vitelli** (bovini sino a sei mesi di età)

- devono essere previsti sistemi di stabulazione tali da garantire un numero di posti pari al 10% delle vacche presenti in allevamento e da consentire ad ogni vitello:
 1. di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stesso senza difficoltà;
 2. di vedere altri vitelli.

REQUISITI STRUTTURALI PER LE STALLE DI PRODUZIONE: LATTE ALIMENTARE E LATTE DA TRASFORMAZIONE

In azienda devono essere previsti almeno i seguenti locali:

- 1. locale filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte, pulitura e deposito attrezzature di mungitura;**
- 2. locale isolamento animali ammalati o sospetti tali;**

a) **la stalla**, deve avere:

- ampiezza proporzionata al numero di animali ricoverati e comunque non inferiore a 30mc. capo;
- pavimenti di agevole pulizia, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi, nonché mezzi sufficienti per l'evacuazione dei rifiuti;
- pareti a muro, sino a due metri d'altezza, lisce, facili da lavare e disinfettare;
- ventilazione e illuminazione adeguate;
- apparecchiature e circuiti elettrici realizzati conformemente alla regolamentazione in vigore;
- per le stalle a stabulazione fissa: lavandini nei pressi delle corsie di servizio, a comando non manuale e con acqua potabile, per la pulizia degli addetti alla mungitura;


b) **la zona di alimentazione**, deve avere:

- mangiatoie in cemento o altro materiale facile da lavare e disinfettare;
- rastrelliera, che separa la corsia di alimentazione da quella di foraggiamento, del tipo autocatturante;

c) **la sala mungitura**, deve avere:

- lavandino servito di acqua potabile e di quant'altro necessario per la pulizia degli addetti alle operazioni di mungitura;
- pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare e di colore chiaro fino ad un'altezza di 2 metri;
- soddisfacente sistema di drenaggio ed evacuazione dei liquidi e dei rifiuti;
- illuminazione e ventilazione adeguate;
- in tale locale non deve essere allocata la pompa a vuoto.

d) **il locale filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte, pulitura e deposito**

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Criteria di valutazione

attrezzature di mungitura deve avere:

- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- lavandino, sufficientemente capace, a comando non manuale e con acqua potabile, per la pulizia dell'attrezzatura di mungitura;
- scarichi sifonati e con griglia antiratto;
- aperture protette contro i parassiti;
- in tale locale non deve essere allocata la pompa a vuoto.

e) **il locale isolamento animali ammalati o sospetti**, deve avere:

- dimensioni che consentano l'isolamento di almeno il 5% degli animali allevati;
- ampiezza non inferiore a 30mc. capo;
- pareti a muro, sino a due metri d'altezza, lisce, facili da lavare e disinfettare;
- ventilazione e illuminazione adeguate;
- pavimenti di agevole pulizia, costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi;
- sistema di asportazione dei liquidi, del liquame e/o della lettiera che scarichi alla fine di quello in uso nella stalla;
- per le operazioni di mungitura, data la necessità di tenere separato il latte prodotto da questi animali, l'adozione di un impianto separato da quello normalmente in uso, del tipo, ad esempio, a carrello mobile;

f) **il sistema di stabulazione dei vitelli** (bovini sino a sei mesi di età)


- devono essere previsti sistemi di stabulazione tali da garantire un numero di posti pari al 10% delle vacche
- presenti in allevamento e da consentire ad ogni vitello:
- di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stesso senza difficoltà;
- di vedere altri vitelli.

Requisiti strutturali DEGLI allevamenti bovini da carne

1. per le stalle chiuse, cubatura proporzionata al numero di animali ricoverati: indicativamente compresa tra 4-7 volte il numero di metri quadrati di superficie calcolata secondo la tabella che segue:


Peso vivo Kg	Superficie box mq.
150 - 250	1.4 – 1.6
250-400	1.6-1.8
400-500	1.8-2.2
500-600	2.2-2.5

2. pareti a muro a contatto con gli animali, sino a due metri d'altezza, lisce, facili da lavare e disinfettare;
3. mangiatoie in cemento o altro materiale facile da lavare e disinfettare;
4. possibilità che tutti gli animali possano accedere contemporaneamente alla mangiatoia almeno per i primi 30 gg. di ristallo, ciò comporta evidentemente un fronte di mangiatoia proporzionato al numero di animali presenti: indicativamente 50 cm. a capo;
5. disponibilità di almeno due punti di abbeverata per box pulibili dall'esterno;

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

6. i boxes devono essere proporzionati al numero degli animali allevati: la superficie da assegnare per capo dipende dalle diverse tipologie costruttive prescelte, a cui corrisponde per l'appunto un'esigenza di spazio vitale calcolato conformemente ai punti a,b,c, che seguono:
 - a. ricoveri su grigliato - secondo la formula $0,24 \times \text{peso vivo elevato alla potenza di } 0,36$
 - b. ricoveri in lettiera permanente autopulente - secondo la formula $0,27 \times \text{peso vivo elevato alla potenza di } 0,36$
7. es. per un bovino di 500 Kg. occorrono 2,53 mq.
8. c) ricoveri in lettiera permanente a schiacciamento - secondo la formula $0,36 \times \text{peso vivo elevato alla potenza di } 0,36$
9. es. per un bovino di 500 Kg. occorrono 3,37 mq.
10. microambiente: l'isolamento termico, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali la circolazione dell'aria, la polverulenza, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas;
11. prese per la circolazione d'aria sotto ai grigliati per evitare incidenti da accumulo di gas tossici;
12. rispetto di una distanza minima tra grigliato e liquame di 30-50 cm.;
13. ventilazione adeguata: se si fa ricorso ad un impianto di ventilazione artificiale deve essere previsto un sistema sostitutivo che permetta un ricambio di aria sufficiente sì da preservare la salute e il benessere degli animali in caso di guasti all'impianto, nonché un sistema di allarme, da verificare regolarmente, per la segnalazione di eventuali anomalie dello stesso; il ricambio di aria, che deve essere garantito, è di 130/300 mc. per ora a capo e la velocità del movimento dell'aria non dovrebbe superare i 0,4 metri al secondo, e 0,2 metri al secondo vicino agli animali;
14. illuminazione adeguata, tale da poter controllare gli animali in qualsiasi momento: è pertanto necessario un impianto di illuminazione artificiale;
15. apparecchiature e circuiti elettrici realizzati conformemente alla regolamentazione in vigore;
16. corridoi di convogliamento degli animali, tali da permettere il convogliamento o se del caso il contenimento (cattura) degli stessi, in occasione del ricevimento, della vendita o di controlli, con accesso ad ogni singolo box, sistemati all'interno o all'esterno della stalla e in maniera tale che l'operatore possa avvicinarsi agli animali, per gli interventi del caso, senza correre alcun pericolo (vedi esempio allegato);
17. box infermeria e recupero animali traumatizzati: capace di accogliere almeno il 2% degli animali presenti, con zona di riposo fornita di lettiera asciutta e confortevole, con pavimenti realizzati in materiale antisdrucciolo e con uno spazio di almeno 4 mq per animale, posizionato ad un angolo della stalla o comunque in zona che consenta le migliori condizioni dal punto di vista igienico-sanitario e di benessere degli animali e tale da permettere l'accudimento degli stessi (preferibile resta comunque la realizzazione di un locale ad hoc).

NORME MINIME PER LA PROTEZIONE DEI SUINI D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 534

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>


Condizioni generali

- a) i locali di stabulazione devono essere costruiti in modo da consentire ad ogni suino:
- di coricarsi, giacere ed alzarsi senza difficoltà;
 - di disporre di una zona pulita adibita al riposo;
 - di vedere altri suini;
- b) i pavimenti devono essere non sdruciolevoli e senza asperità e devono essere costruiti in modo da consentire ai suini di stare in piedi o coricarsi senza subire lesioni o sofferenze; devono essere adeguati alle dimensioni e al peso dei suini e costituire una superficie rigida, piana e stabile;
- c) i materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, e in particolare dei recinti e delle attrezzature con i quali i suini possono venire a contatto, non devono essere nocivi per i suini e devono poter essere accuratamente puliti e disinfettati;
- d) microambiente: l'isolamento termico, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali la circolazione dell'aria, la polverulenza, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas;
- e) ciascun suinetto o suino all'ingrasso allevato in gruppo deve disporre della seguente superficie libera:

Suini di peso medio pari o inferiore	Superficie libera disponibile per ciascun suino
10 Kg	0,15mq
10-20 Kg	0,20mq
20_30Kg	0,30mq
30-50Kg	0,40mq
50-85Kg	0,55mq
85-110Kg	0,65mq
>110Kg	1mq

- f) l'installazione delle apparecchiature e dei circuiti elettrici deve essere conforme alla regolamentazione nazionale in vigore volta ad evitare qualsiasi scossa elettrica
- g) nel caso si utilizzi un impianto di ventilazione artificiale, occorre vi sia un adeguato impianto sostitutivo, nonché un sistema di allarme che segnali i guasti all'allevatore;
- h) occorre vi sia un impianto di illuminazione artificiale, fisso o anche mobile, o comunque un sistema che consenta di ispezionare i suini in qualsiasi momento;
- i) deve essere previsto in azienda, un locale infermeria, con lettiera asciutta e confortevole, dove poter isolare i suini malati o feriti;
- j) i locali di stabulazione devono esser costruiti in modo da consentire ad ogni suino di coricarsi, giacere ed alzarsi senza difficoltà e di vedere altri suini;
- k) i suini di oltre due settimane di età devono disporre di acqua fresca adeguata e sufficiente, oppure di altre bevande in modo da poter soddisfare il proprio bisogno in liquidi;
- l) tutti i suini devono disporre di paglia o altro materiale oppure di un altro oggetto sostitutivo

disposizioni specifiche per le varie categorie di suini

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

- m) per il verro adulto occorre che la superficie minima del recinto sia di 6 mq. e che possa avere contatto uditivo, olfattivo e visivo con altri suini
- n) i lattonzoli devono disporre di una fonte di calore e di una zona solida, asciutta e confortevole, separata da quella occupata dalla scrofa, nella quale potersi coricare e riposare tutti contemporaneamente.

REQUISITI STRUTTURALI DEGLI ALLEVAMENTI AVI-CUNICOLI (Capannoni)

Ovoprodotti: Requisiti relativi agli stabilimenti

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti siano costruiti, progettati ed attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:

- lavare, asciugare e disinfettare le uova sporche, dove queste operazioni vengono effettuate;
- rompere le uova, raccogliere il contenuto ed eliminare le parti di gusci e membrane e operazioni diverse da quelle di cui al punto precedente e a questo.

Dei locali


Deve essere presente un locale di servizio (“zona pulita”), di solito antistante al locale di allevamento attrezzato di tavolo, lavandino, armadi etc. - in detto locale può essere sistemata anche la vasca in PVC o con superficie interna vetrificata, superiormente chiudibile e con sistema di miscelazione idoneo, per i trattamenti medicamentosi in acqua da bere;

Il locale di allevamento, in senso stretto, deve avere:

- pavimento in materiale impermeabile ed imputrescibile, facile da pulire e disinfettare;
- pareti facilmente lavabili e disinfettabili;
- sistema di ventilazione naturale e/o artificiale, tale da garantire un sufficiente ricambio d’aria (3-5 mc./h/kg. p.v.); nel caso si opti per il sistema di ventilazione artificiale questo deve essere dotato di un dispositivo di allarme in grado di segnalare ogni guasto del sistema stesso;
- sistema di illuminazione artificiale tale da garantire 20-100 Lux e comunque tale da poter esaminare accuratamente in qualsiasi momento ogni soggetto allevato;
- impianto elettrico a norma;
- reti antipassero;
- per l’allevamento del pollo da carne, vendendo ad un peso medio di 2,300-2,500 kg., possono essere allevati, per ogni mq., da 9 a 10 soggetti se il sistema di ventilazione è naturale, sino a 12 soggetti se la ventilazione è forzata;
- per l’allevamento dei broiler e delle ovaiole leggere sono richiesti 4 cm. di mangiatoia e 2 cm di abbeveratoio per capo allevato;
- per le galline ovaiole allevate in batteria le gabbie debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 233.

Requisiti dell’azienda:

Per gli allevamenti da riproduzione (stabilimenti di selezione – moltiplicazione – allevamento),

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

esclusi quindi gli allevamenti di pollastre e galline destinati alla produzione di uova da consumo e gli allevamenti da carne, la distanza tra i locali di allevamento e gli altri allevamenti non deve essere inferiore ai 100 metri.

I locali di allevamento devono essere situati entro un recinto tale da evitare l'accesso ad estranei ed animali randagi; l'entrata della recinzione e le porte dei locali devono essere munite di serrature – la porta d'entrata del personale non deve permettere l'accesso di veicoli:

- devono essere disponibili dispositivi, anche mobili, (es. idropulitrice) per la disinfezione degli autoveicoli, delle strutture e dei materiali;
- deve essere realizzata un'area di servizio antistante i capannoni, in materiale impermeabile, facile da lavare, dove effettuare le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfezione delle attrezzature amovibili utilizzate in allevamento e pertanto dotata di opportune pendenze e di pozzetti di raccolta delle acque;
- in cemento devono essere i camminamenti che collegano le varie costruzioni;
- per ciascun capannone (unità di produzione) deve essere disponibile un doppio silo posizionato in modo da poter eventualmente essere caricato dall'esterno;
- negli allevamenti di ovaiole il magazzino per la raccolta e lo stoccaggio delle uova e dei materiali di imballaggio deve essere fisicamente separato dai pollai e deve essere dotato di una sala per la conservazione temporanea delle uova in condizioni di temperatura di 4° C. ed igiene controllata;
- deve essere disponibile una cella frigo o un analogo valido impianto per il deposito e la conservazione delle carcasse degli animali morti.

COSCE DI RANA E LUMACHE


Gli operatori del settore alimentare che preparano cosce di rana o lumache utilizzate per il consumo umano devono conformarsi ai seguenti requisiti:

- le rane e le lumache devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine;
- lo stabilimento in cui le cosce di rana sono preparate deve avere un locale riservato al deposito ed al lavaggio delle rane vive, nonché alla macellazione ed al dissanguamento. Tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione.

GRASSI DI ORIGINE ANIMALE E CICCIOLE: REQUISITI RELATIVI AGLI STABILIMENTI DI RACCOLTA O DI TRASFORMAZIONE DI MATERIE PRIME

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli stabilimenti di raccolta o di trasformazione di materie prime per la produzione di grassi fusi di origine animale e cicciole siano conformi ai seguenti requisiti:

- i centri che provvedono alla raccolta delle materie prime ed al loro successivo trasporto agli stabilimenti di trasformazione devono disporre di impianti per immagazzinarvi le materie prime ad una temperatura non superiore a 7 °C;
- ogni stabilimento di trasformazione deve avere:
 - o impianti di refrigerazione;
 - o un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi in cisterne;

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

- se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi fusi di origine animale insieme con altri prodotti alimentari e/o condimenti.

Tuttavia gli impianti di refrigerazione di cui al punto precedente, non sono necessari, se le modalità di fornitura di materie prime assicurano che esse non sono mai immagazzinate o trasportate senza refrigerazione attiva, salvo quanto previsto al capitolo II, punto 1, lettera d del Regolamento CE n° 853/2004 “Igiene degli alimenti di origine animale”.

RACCOLTA E STOCCAGGIO DELLE DEIEZIONI

La normativa ambientale di cui al DM 07/04/2006 e Dgr. 07/08/2006, n. 2495 e s.m.i. regola la gestione agronomica dei materiali di risulta dalle aziende agricole (deiezioni animali e acque di scarico di piccole attività di trasformazione). Le strutture di contenimento pertanto dovranno essere conformi alla normativa ambientale. Tali obblighi sono esclusi i piccoli allevamenti di cui al DDR del 21 aprile 2008 n. 134 ma per uniformità di valutazione tutte le strutture dovranno essere conformi agli indici della Dgr. 07/08/2006, n. 2495.

Gli stoccaggi dovranno essere dimensionati al fine del regolare utilizzo agronomico delle deiezioni evidenziando i periodi e le quantità smaltite (i limiti temporali della normativa non sono sufficienti per le tipologie di allevamento presenti). La progettazione degli accessori agricoli dovrà tendere a limitare gli apporti di acque pulite nelle zone di stoccaggio delle deiezioni.

Acque meteoriche su superfici pulite


Le acque meteoriche ricadenti su superfici pulite (tetti, piazzali scoperti non interessati a movimentazione di deiezioni o a stabulazione di animali, ecc) dovranno essere convogliate a dispersione sul terreno o nella rete di scolo agricola prevenendo situazioni di degrado date da ristagni e impaludamenti.

Acque meteoriche ricadenti su silos orizzontali

Le acque meteoriche ricadenti su silos orizzontali possono essere convogliate su terreno sempre che le pendenze siano tali da evitare impaludamenti con conseguenti fenomeni putrefattivi e che le acque non possano raggiungere eventuali corsi d'acqua; a tal fine dette strutture debbono distare almeno 5 m da scoli, fossi, rogge, ecc. È necessario, inoltre, prevedere la raccolta e l'invio degli effluenti provenienti dall'insilato allo stoccaggio dei liquami zootecnici opportunamente aumentato di volume (DM 07/04/2006).

Altre acque meteoriche

Per consentire il convogliamento delle acque meteoriche ricadenti su paddok scoperti in vasche a tenuta questi ultimi saranno costituiti da una platea in calcestruzzo e caratterizzata da una o più pendenze; la fuoriuscita dei liquidi di percolazione dovrà essere impedita costruendo intorno al paddok stesso un muretto di contenimento di opportuna altezza e comunque non inferiore a 30 cm. Nel caso vi sia necessità, per operazioni di pulizia o altro, di entrare con

	ALL. 33.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	<i>Criteria di valutazione</i>

mezzi meccanici dovranno essere previste soluzioni costruttive (esempio scivoli o colmelli) che evitino la fuoriuscita dei liquidi di percolazione.

Le acque meteoriche ricadenti su vasche di stoccaggio del liquame scoperte o bacini di accumulo vanno conteggiate al fine del dimensionamento delle stesse.

Acque di lavaggio

Acque di lavaggio sala mungitura e attrezzature

In mancanza di una relazione tecnica sui consumi giornalieri di acqua di lavaggio sala mungitura e attrezzature è attribuito un consumo di $0,2 \text{ m}^3/\text{lattifera} \cdot \text{mese}$.

Acque di lavaggio capannoni avicoli su lettiera

In mancanza di una relazione tecnica sui consumi di acqua di lavaggio dei capannoni avicoli su lettiera a fine ciclo, è attribuito un consumo di $0,005 \text{ m}^3/\text{m}^2$ di superficie del capannone per il numero dei lavaggi effettuati nel periodo di stoccaggio dei liquami zootecnici previsto dal Dgr. 07/08/2006, n. 2495 (sei mesi trattandosi di avicoli).

Scarichi dei servizi

Per le acque dei servizi (lavandini, WC, ecc), è attribuito un consumo di $1,5 \text{ m}^3/\text{mese} \cdot \text{addetto}$.

Aree di stabulazione esterne

Non sono richieste strutture per la raccolta e contenimento delle deiezioni quando le zone di stabulazione scoperte presentano un carico di allevamento (peso vivo medio anno) conforme ai limiti di utilizzazione agronomica delle deiezioni previsti dalla DGR n.2495/06. tali zone devono avere una sistemazione idraulica che eviti impaludamenti e accumuli di deiezioni. Tra un utilizzo e il successivo dovranno essere praticate delle attività agricole finalizzate all'utilizzo delle sostanze fertilizzanti disperse.