

MANUALE DELLA MACELLAZIONE AD USO FAMILIARE PRESSO IL DOMICILIO SUINI ED OVI-CAPRINI

A livello nazionale la macellazione per consumo domestico privato è regolamentata dall'art. 16 del Decreto Legislativo del 02 febbraio 2021 n. 27 il quale prevede che *"al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti"*.

Il nuovo decreto, all'art. 18, ha abrogato il Regio Decreto del 20 dicembre 1928 n. 3298, pertanto non è più prevista un'autorizzazione comunale alla macellazione a "domicilio".

La Regione Piemonte, con nota prot. 21663/A1409B del 10/06/2021, ha fornito indicazioni per la macellazione per il consumo domestico privato allineando le disposizioni a quelle nazionali.

LA MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO PRESSO IL DOMICILIO È CONSENTITA ESCLUSIVAMENTE AGLI ALLEVATORI REGISTRATI NELL'ANAGRAFE ZOOTECNICA (BDN). La vendita di tali carni e dei prodotti da queste ottenuti è considerata attività di commercializzazione in forma abusiva e pertanto sanzionata dalla normativa vigente.

E' IN OGNI CASO VIETATA LA MACELLAZIONE RITUALE la quale deve essere condotta presso un impianto riconosciuto.

In particolare la macellazione per autoconsumo presso il "domicilio" (inteso come un allevamento registrato nell'anagrafe zootecnica - BDN) è consentita, preferibilmente nel periodo stagionale compreso tra inizio novembre e fine marzo, per le seguenti specie animali:

- **OVICAPRINI esclusivamente di età inferiori ai 12 mesi** ai quali non sia spuntato alcun incisivo permanente allevati per almeno i 30 giorni precedente la macellazione o dalla nascita;
- **SUINI di qualunque età** allevati per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

Gli allevatori che intendono effettuare una macellazione ad uso familiare presso il domicilio devono darne comunicazione ALMENO 3 GIORNI LAVORATIVI PRIMA DELL'ABBATTIMENTO dell'animale, mediante la compilazione **dell'allegato 2 – Comunicazione macellazione presso allevamento per autoconsumo** da far pervenire, corredato di fotocopia del documento di identità, al Servizio Veterinario Area B dell'ASL CN1 competente per territorio (allo sportello oppure tramite mail al seguente indirizzo di posta elettronica igienealimenti.origineanimale@aslcn1.it). Tale comunicazione è imprescindibile e ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni.

Orario degli sportelli:

Sede	telefono	orario
CUNEO	0171 450147 0171 450148	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00
SALUZZO	0175 479740	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00
BARGE	0175 215800	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 09.00
REVELLO	0175 75327	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 09.00
FOSSANO	0172 699221	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00
SAVIGLIANO	0172 240641	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00
MONDOVI'	0174 676124 0174 676128	dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30
CEVA	0174 723840	il mercoledì dalle ore 8.30 alle ore 12.30

La macellazione sarà consentita agli allevatori che ne danno comunicazione e nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. gli animali devono essere stati allevati per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita;
2. le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista igienico sanitario e in modo da non dare disturbo al vicinato;
3. le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale (Reg. CE 1099/09), da effettuarsi con dispositivo previsto dalla normativa vigente;
4. le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere idonei e in buone condizioni igieniche-sanitarie;
5. l'acqua utilizzata deve avere le caratteristiche di potabilità;
6. i rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente;
7. i suini macellati devono essere sottoposti all'esame trichinoscopico con la metodologia prevista, prelevando un pezzo di muscolo dal diaframma da consegnare refrigerato al Servizio Veterinario per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale;
8. è vietata la macellazione per conto terzi;
9. è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dagli animali macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

Alla macellazione dei suini e degli ovi-caprini e alle operazioni correlate effettuate dal loro proprietario, o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, ai fini del consumo domestico privato, si applicano le seguenti indicazioni sul benessere animale previste dal Reg. CE 1099/09:

- durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;

- gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento mediante l'utilizzo di pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale;
- solo per i suidi allevati allo stato brado è possibile prevedere lo stordimento mediante l'utilizzo di arma a proiettile libero da parte di cacciatore formato;
- sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
 - a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
 - b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale;
 - c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale;
 - d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.

Sono vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (nello specifico le macellazioni rituali di ovi-caprini) le quali ai sensi del Reg. CE 1099/09 sono da effettuarsi esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto.

E' vietato:

- a) percuotere o dare calci agli animali;
- b) comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze evitabili;
- c) sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o manipolare gli animali in una maniera che causi loro dolori o sofferenze;
- d) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;
- e) torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

- Gli animali che non sono in grado di camminare non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto.
- Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.
- Lo stordimento deve essere seguito il più rapidamente possibile dalla recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono, che deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.
- L'ulteriore preparazione o scuoiatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, sono sottoposte ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro

inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato, evitandone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

A seguito della comunicazione della macellazione a domicilio da parte dell'allevatore, **il Servizio Veterinario**, in base alla propria organizzazione interna, garantirà:

1. l'attività ispettiva presso il domicilio di tutti i proprietari degli animali che ne fanno esplicita richiesta (oneri a carico dell'allevatore);
2. l'attività ispettiva a campione per le macellazioni per le quali non sia stata fatta richiesta di sopralluogo (senza oneri a carico dell'allevatore).

Resta inteso che, in linea con le indicazioni regionali di cui alla nota prot. 9956/A1409B del 23/03/2020 "Piano di sorveglianza della PSA in Piemonte" per le macellazioni dei suini a domicilio per consumo domestico privato presso le aziende non commerciali o familiari e le aziende allo stato brado o semibrado, la sorveglianza passiva prevede un progressivo incremento della percentuale di verifiche. Tale incremento viene stabilito dal Servizio Veterinario territorialmente competente sulla base delle risorse disponibili.

Dai suini macellati dovrà essere prelevata una porzione di muscolo del diaframma (almeno 50 gr priva di grasso ed aponeurosi) al fine di procedere all'esame per la ricerca della Trichinella presso l'IZS. Il proprietario delle carni dovrà pertanto provvedere affinché il campione di cui sopra venga consegnato al Servizio Veterinario territorialmente competente (entro 24 ore dall'avvenuta macellazione o il primo giorno lavorativo successivo alla macellazione). In caso di esiti non conformi sarà cura del Servizio Veterinario attivarsi per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

E' fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella. Tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate.

La macellazione per autoconsumo presso il domicilio dei suidi selvatici allevati (cinghiali) deve seguire la stessa procedura dei suini domestici. In considerazione delle peculiarità di tali allevamenti, tutti i capi macellati dovranno essere sottoposti a visita ispettiva ed il campionamento per la ricerca della Trichinella dovrà essere effettuato su tutti gli animali.

Tale attività potrà essere effettuata anche al di fuori del limite temporale definito, in considerazione del ciclo di allevamento allo stato brado e del calendario venatorio.

Tutti i capi macellati per autoconsumo in azienda dovranno essere registrati in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla -

morte/macellazione in azienda – inserimento – causale – macellazione per autoconsumo”.
L'avvenuta macellazione va registrata entro 7 giorni dalla data dell'abbattimento.

Spese

Il pagamento degli oneri relativi alle spese di ispezione veterinaria è a carico del richiedente solo per coloro che ne hanno fatta specifica richiesta. Le analisi per la ricerca della Trichinella eseguita dagli IZS sui campioni consegnati dagli allevatori tramite i Servizi Veterinari sono soggette a pagamento di tariffa a carico di coloro che hanno effettuato la macellazione per uso privato a domicilio.

La tariffa della visita ispettiva del Servizio Veterinario, quando dovuta, è di euro 15,00 per l'ispezione del primo animale e di euro 5,00 per ogni animale ispezionato successivo al primo.

La tariffa per l'esecuzione dell'esame trichinoscopico da parte dell'IZS è consultabile sul sito www.izsto.it. Il pagamento dell'analisi dovrà essere effettuato solo in seguito al ricevimento della fattura trasmessa dall'IZS presso il domicilio del richiedente che ha sottoscritto il verbale di prelievo.

Con la sottoscrizione del verbale di prelievamento campioni l'allevatore prende atto che:

“...le prestazioni a richiesta e ad utilità di soggetti interessati erogate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono a pagamento, secondo il Tariffario Ufficiale (<http://www.izsto.it/index.php/243-carta-dei-servizi/1745-prestazioni-a-pagamento>).

Le prestazioni erogate dall'Ente, tipologie di analisi, metodiche e relativi costi sono consultabili sulla carta dei servizi pubblicata sul sito dell'Istituto all'indirizzo <http://cds.izsto.it:8085/PortaleCartaDeiServizi/homePortale.jsf>.

Le modalità di consegna, conservazione e smaltimento dei campioni sono descritte <http://www.izsto.it/index.php/leggi-tutte-le-news/170-vuoto/1606-guida-ai-servizi>.

Gli esiti degli esami effettuati saranno visibili da parte dell'Utenza dopo essersi registrati alla pagina: <http://www.izsto.it/index.php/siglaweb-rapporti-di-prova>

Sarà cura dell'Istituto l'emissione e l'inoltro della fattura con numero e costo degli esami effettuati. Le fatture saranno inviate all'indirizzo presente nelle banche dati ufficiali (BDN, ARVET, SIZO.REGIONE.VDA, S.INTE.S.I.S.) mentre per i privati all'indirizzo su riportato.

Nell'impegnarsi al pagamento del costo degli esami richiesti, dichiara di essere informato /a che i suoi dati personali saranno trattati, in conformità al Regolamento Europeo UE 2016/679 esclusivamente ai fini del presente procedimento. Ulteriori informazioni sul trattamento dei dati personali sono consultabili ai seguenti url: <http://www.izsto.it/index.php/170-vuoto/2322-privacy> e <http://www.aslcn1.it/azienda/strutture-in-staff-alla-direzione-generale/servizio-legale/privacy/>”.