

Prime disposizioni in materia di macellazione dei suini per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27.

Premesso che

- la procedura che prevedeva "l'autorizzazione dall'Autorità comunale" è sostituita dalla "[comunicazione](#) del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento", da parte del privato interessato;
- non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, delle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato, ma la disciplina di tale attività è posta in capo alla Regione;
- i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento.

Informazioni generali

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di due suini per ogni titolare di allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN);

l'allevamento di suini è registrato in BDN:

- come "familiare" se sono allevati al massimo 4 capi;
- come "non familiare" se i capi allevati sono in numero maggiore di 4.

Tale attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo, compatibilmente con le condizioni climatiche.

I due suini possono essere macellati al di fuori del macello nella stessa seduta di macellazione o in due sedute diverse.

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.

Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata all'AULSS competente per territorio con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.

I privati interessati comunicano:

- la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
- la data e l'ora
- il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
- l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

L'AULSS informa il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS.

L'allevamento brado/semibrado è da considerare a rischio elevato sia dal punto di vista della sanità animale sia in relazione alla gestione degli animali nel momento della cattura per lo stordimento sia in relazione al maggior rischio di infestazione da Trichinella per il possibile contatto con il ciclo selvatico del parassita.

Pertanto, qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado/semibrado, l'AULSS dispone sistematicamente in occasione della macellazione il sopralluogo da parte del veterinario che curerà anche il prelievo per la ricerca delle trichinelle.

Per tale prestazione l'AULSS applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021.

1 SUINO	COD. 1009 Attestazione Idoneità al consumo di suini macellati a domicilio per uso familiare	€ 13,75
	COD. 1143 Esame trichinoscopico	€ 1,25
	COD. 1100 Spese viaggio	€ 20,00
	* i codici 1009 e 1143 saranno rispettivamente maggiorati del 2% ENPAV e 22% IVA al momento del pagamento	
	TOTALE CON IVA E ENPAV	€ 35,56
2 SUINI	COD. 1009 Attestazione Idoneità al consumo di suini macellati a domicilio per uso familiare	€ 20,50
	COD. 1143 Esame trichinoscopico	€ 2,50
	COD. 1100 Spese viaggio	€ 20,00
	* i codici 1009 e 1143 saranno rispettivamente maggiorati del 2% ENPAV e 22% IVA al momento del pagamento	
	TOTALE CON IVA E ENPAV	€ 43,96

Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l'AULSS applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021, salvo diverse indicazioni.

Tariffa (per seduta di macellazione)	Euro
a) tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio	15
b) tariffa forfettaria per ogni animale ispezionato successivo al primo	5

Alle tariffe di cui alla presente sezione devono essere aggiunte le spese per analisi di laboratorio (ad esempio ricerca della Trichinella), ove previste.

Indicazioni specifiche in relazione alla normativa sul benessere animale e la protezione alla macellazione

- Suini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità".

Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroarco in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti

Al fine di evitare lo sviluppo di malattie a trasmissione alimentare e di zoonosi in generale è necessario:

- controllare l'animale in vita per escludere la presenza di malattie in corso;
- verificare l'assenza di situazioni anomale nelle carni dopo la macellazione;
- nel caso dei suini prelevare un campione (50 grammi di muscolo) dal diaframma da consegnare all'AULSS per l'invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie per la ricerca della Trichinella;
- adottare corrette pratiche igieniche e di lavorazione per evitare di contaminare le carni.

Il rispetto delle seguenti pratiche igieniche minime consente di evitare o ridurre la contaminazione delle carni:

- le persone che vengono a contatto con le carni e le attrezzature non devono avere malattie trasmissibili in corso (in particolare con sintomi gastrointestinali e/o respiratori e/o cutanei), devono indossare indumenti puliti e protettivi e devono lavare le mani (o cambiare i guanti) frequentemente;
- i locali adibiti alla lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igieniche e gli utensili/superfici che vanno a contatto con le carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati;
- l'acqua utilizzata per le lavorazioni e le pulizie non deve essere contaminata (è necessario usare acqua potabile);
- le fasi "sporche" della macellazione (stordimento, abbattimento, dissanguamento, depilazione, scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

Il controllo accurato dell'animale nei giorni precedenti la macellazione e prima di procedere allo stordimento è necessario per evidenziare la presenza di malattie in corso; in particolare deve essere posta specifica attenzione a verificare che il comportamento sia normale e non si evidenzino segni o sintomi di possibili patologie sistemiche o di apparato/organo.

In tali casi è necessario contattare un veterinario che eseguirà la visita e, in caso di riscontro di malattia infettiva degli animali o di zoonosi, ne darà tempestiva comunicazione all'AULSS.

Gli animali ammalati, diversamente da quelli infortunati, non possono essere macellati per il consumo delle carni.

Prima di procedere alla lavorazione e/o al consumo delle carni è necessario verificare il completo dissanguamento e osservare accuratamente la carcassa e i visceri.

La presenza di lesioni e/o aspetti anomali deve essere segnalata all'AULSS che dispone come procedere per escludere la presenza di malattie trasmissibili agli animali o all'uomo.

Indicazioni specifiche in relazione alla sorveglianza sulle trichinelle ed alla prevenzione della trichinellosi

Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, salvo che si tratti di allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal

diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Il diaframma è quell'organo a forma di cupola, formato da muscoli e tendini, che separa i polmoni ed il cuore dal pacchetto gastro-intestinale

Il campione prelevato deve essere contenuto in un sacchetto di cellophane pulito, sono idonei a tale scopo i sacchetti utilizzati per conservare gli alimenti in freezer.

In attesa del conferimento all'AULSS i campioni vanno conservati in frigorifero alla normale temperatura di refrigerazione (+ 2/+ 4).

Il campione va portato personalmente o tramite persona delegata presso i SERVIZI VETERINARI AULSS4 dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 8:30:

- SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 PIANO TERRA STANZA 5 ANAGRAFE ANIMALE (guardando il nuovo edificio AULSS4 entrare per la porta posta sulla parte a sinistra)
- PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 43 AMBULATORIO VETERINARIO AULSS4 (vecchia sede dei Servizi Veterinari)

Il [verbale di accompagnamento](#) da utilizzare per inviare il campione al laboratorio per la ricerca della Trichinella: **deve essere compilato in modo corretto e completo** al fine di evitare confusione al laboratorio.

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato che ne è responsabile e consegnato all'AULSS4 per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie entro 24 ore dalla macellazione.

La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS4 e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna.

L'IZSve esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS4.

In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSve avvisa immediatamente l'AULSS4 che avvierà le azioni conseguenti.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura superiore ai 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione.

Se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS4 entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

L'AULSS4 inserisce nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo e all'esito dell'analisi per la ricerca delle trichinelle entro 45 giorni dalla ricezione dell'esito dal laboratorio.

Indicazioni in relazione alla normativa sui sottoprodotti di origine animale

I sottoprodotti originati dalla macellazione per il consumo domestico privato devono essere gestiti e smaltiti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle linee guida nazionali applicative.

Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni per verificare il corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Tali controlli sono considerati controlli ufficiali.

Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato.

Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni in relazione alla normativa sull'anagrafe degli animali

L'apposita sezione della BDN deve essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente,

nelle more dell'approvazione del provvedimento nazionale di applicazione del regolamento (UE) 2016/429.

Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa in materia di anagrafe zootecnica.

Tali controlli sono considerati controlli ufficiali.

Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato.

Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Misure di contrasto al COVID19

Inoltre considerato che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene rammentare il rispetto delle indicazioni per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Divieti

È vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie, e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia.

È vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi.

È vietato eseguire la macellazione di suini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009.

Sanzioni

Nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, l'attività di macellazione degli animali in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento (CE) n. 853/2004, è considerato reato ai sensi dell'art. 6 comma 1 del decreto legislativo 6 novembre 2007 n.193.

In caso di non conformità alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'AULSS adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.