

ALLEGATO A

**INDICAZIONI OPERATIVE SULLE MODALITÀ DI
MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO DEL PRIVATO
DESTINATI ALL'AUTOCONSUMO AI SENSI DELL'ART. 13 DEL R.D.
20 DICEMBRE 1928, N. 32198.**

Sono consentite le macellazioni presso il domicilio del privato, nel rispetto delle norme in materia di benessere, protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina.

Le carni ottenute dalla macellazione presso il domicilio del privato devono essere consumate tal quali o previa trasformazione esclusivamente all'interno del nucleo familiare; è pertanto vietata qualsiasi forma di commercializzazione di cessione delle carni e dei prodotti da essi derivati.

NORME DI RIFERIMENTO

- Reg. (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

- Reg. (CE) n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e integrazioni;

- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) Testo rilevante ai fini del SEE;

- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 Della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

- REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 Della Commissione dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio

- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 333 “Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l’abbattimento” (applicabile sino al 31/12/2012);
- Reg. (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento (applicabile dal 1° gennaio 2013, abroga la direttiva 93/119/CE);
- Reg (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l’eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- R.D. 20/12/1928, n. 3298, Regolamento per la vigilanza igienico-sanitaria delle carni - art 13;
- Nota Ministero della Salute n. 4978 del 25/02/2010 – Macellazioni per uso domestico privato;
- DCA n. 91 del 21 agosto 2015;

DEFINIZIONI

Ai fini delle presenti linee guida si applicano, oltre a quanto riportato nelle normative di riferimento, le seguenti definizioni:

Persona formata: persona che possiede adeguate nozioni e capacità, attestato dal certificato di formazione conseguito a seguito della frequenza del corso professionalizzante rilasciato dal Direttore del Servizio Veterinario Competente dell’Azienda Sanitaria Provinciale territoriale, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali delle specie suina, nel rispetto dei requisiti del presente decreto. Sono altresì da ritenere persone formate tutti coloro in possesso di idonea formazione acquisita attraverso la frequenza di specifici corsi attinenti i relativi compiti da svolgere con conseguimento di attestato formativo rilasciato da Enti o altre autorità Competenti, e tutti coloro che svolgono attività specificata attività lavorativa nel settore carni in possesso di valido attestato di formazione per alimentarista.

I professionisti in possesso di diploma di Laurea che hanno sostenuto uno o più esami sull’Ispezioni delle carni.

Materiale specifico a rischio (MSR): come definiti dal Reg. (CE) n. 999/2001 e successive modifiche e integrazioni.

Sarà compito dei Sindaci disciplinare adottando eventuali misure di prevenzione in relazione all’emergenza legata al rischio Covid 19.

MACELLAZIONE DEI SUINI

È consentita, di norma nel periodo novembre – marzo, la macellazione a domicilio di un numero massimo di 4 suini per nucleo familiare.

La macellazione a domicilio dei suini è consentita ai soggetti che abbiano allevato l’animale per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione.



È fatto obbligo, ai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Provinciali, di inserimento nell'apposita sezione della BDN delle informazioni relative al prelievo ed esito dell'esame trichinoscopico effettuato.

Chiunque debba macellare un suino a domicilio per autoconsumo è tenuto a presentare domanda in carta semplice, al Servizio Veterinario per il tramite dei competenti Uffici Comunali con almeno 72 h di anticipo (All.1) Tale modulo sarà reperibile presso la sede dei Comuni o dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di origine Animale delle rispettive Aziende Sanitarie Provinciali.

L'abbattimento deve avvenire previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue sono sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro idoneità al consumo. Nel caso in cui l'ispezione post-mortem sia condotta dalla persona formata incaricata di procedere alla macellazione dell'animale, qualsiasi anomalia rilevata, deve essere prontamente comunicata al competente Servizio Veterinario mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e prevenendone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

Da tutti gli animali macellati deve essere prelevata una porzione del muscolo del diaframma pari ad almeno 50 grammi al fine di procedere all'esame per la ricerca delle trichinelle presso la locale sezione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale. Il proprietario dell'animale deve pertanto provvedere affinché, entro 24 ore dall'avvenuta macellazione, il campione di cui sopra venga consegnato al laboratorio, per il tramite del Servizio Veterinario territorialmente competente, previo accordo con quest'ultimo. È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima della comunicazione da parte del laboratorio dell'esito, favorevole, dell'analisi per la ricerca delle trichinelle.

Il proprietario delle carni, a tal fine, sottoscrive un impegno a non consumare le carni in attesa dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca della trichinella, in attesa dell'esito degli esami di laboratorio, le carni possono essere lavorate.

Il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi non appena pervenute dal laboratorio. In caso di esiti non conformi sarà cura del Servizio Veterinario attivarsi per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

I SOA derivanti dalla macellazione domiciliare dovranno essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

CONTROLLI VETERINARI



Il Servizio Veterinario territorialmente competente, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso familiare, sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, valuta se sussista la necessità di procedere alla visita ante-mortem dell'animale in allevamento.

Parimenti, tenuto conto della situazione epidemiologica, dei dati in merito ai precedenti controlli, delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, nel caso in cui la macellazione al domicilio del privato sia stata condotta da persona formata, il Servizio Veterinario procederà a un controllo ispettivo a campione pari ad almeno il 10% delle richieste, programmato a livello Dipartimentale, al fine di verificare il rispetto delle condizioni riportate nel presente documento nelle fasi di macellazione e di successiva lavorazione delle carni.

Nei casi in cui la macellazione non sia condotta da persona formata, il Servizio Veterinario effettua la visita post-mortem.

Il Veterinario Ufficiale provvede a eseguire la ispezione post-mortem della carcassa e dei visceri degli animali macellati e ad applicare alle carcasse ispezionate con esito favorevole un marchio avente forma e dimensioni diverse da quelle stabilite dal Reg. (UE) n. 2019/627, articolo 48, riportante l'indicazione dell'Azienda Sanitaria Provinciale territorialmente competente e la dicitura "macellazione a domicilio".

I Servizi Veterinari si attivano al fine di dare una puntuale e capillare informazione all'utenza sulle modalità di gestione delle macellazioni a domicilio e sull'importanza della loro collaborazione a tutela della salute del consumatore.

SPESE

Per la visita sanitaria verranno corrisposti i seguenti importi: per ogni suino macellato è dovuto un corrispettivo fissato in € 15,60 (quindici/60) comprensivo del 2% di ENPAV, più rimborso delle spese chilometriche (1/5 del costo della benzina) e € 1,50 più IVA da conferire all' Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio per esame trichinoscopico, tale importo viene corrisposto per l'attività svolta dal lunedì al sabato, mentre per le prestazioni rese nei giorni di domenica e festivi viene corrisposto l'importo di € 25,00(venticinque/00) oltre il rimborso delle spese chilometriche e € 1,50 più IVA per l'IZS territoriale.

Nei casi in cui la macellazione sia condotta da persona formata, l'attività di monitoraggio non dà luogo al pagamento di alcun importo all'Azienda Sanitaria Provinciale, escluse le spese di indagine di laboratorio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale).

PERCORSI FORMATIVI PER GLI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE DOMICILIARE DEGLI ANIMALI DESTINATI AL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

Premessa



Al fine di assicurare gli obiettivi della “legislazione alimentare” il presente documento individua la figura della “persona formata” abilitata all’esercizio della pratica della “macellazione a domicilio”. A tale scopo declina i requisiti richiesti:

- > per la predisposizione del programma didattico;
- > per il rilascio degli attestati di qualifica/abilitazione.

Motivazioni

La “persona formata” è chiamata a garantire che lo svolgimento delle operazioni di macellazione “a domicilio” avvenga nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, di quelle per il benessere animale, di quelle relative alla protezione dei lavoratori che vengono a contatto con Materiali a Rischio Specifico (MRS) e che maneggiano strumenti potenzialmente pericolosi quali la pistola per lo stordimento e i coltelli.

Programma didattico

Al fine di garantire una adeguata preparazione degli operatori che intendono procedere alla “macellazione a domicilio” per il consumo domestico privato, i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASP, tenuto conto della realtà territoriale, possono organizzare dei percorsi di formazione destinati ai soggetti interessati a ottenere la qualifica di “persona formata”. I contenuti minimi e le modalità di organizzazione dei corsi devono essere conformi a quanto specificato nel presente documento in modo da assicurare l’uniformità di indirizzo a livello regionale. Al termine del percorso di formazione, la persona che abbia dimostrato di possedere adeguate conoscenze e abilità consegue la qualifica di “persona formata”. Sarà cura dei Servizi Veterinari predisporre un elenco aggiornato delle persone che hanno conseguito presso ciascuna Azienda Sanitaria Provinciale la qualifica di “persona formata”, con successivo invio al Settore di Sanità Veterinaria del Dipartimento Tutela della Salute e Servizi sociali e Socio Sanitari della regione Calabria.

La non ottemperanza alle disposizioni contenute nel presente provvedimento comporta la cancellazione dall’Elenco.

Modalità di svolgimento della didattica

Il programma didattico si articola in lezioni teoriche frontali ed esercitazioni pratiche. I contenuti rappresentano le conoscenze, competenze e abilità richieste al personale che esercita la pratica di macellazione “a domicilio”.

| PROGRAMMA DIDATTICO | | | |
|----------------------------|------------------|--|------------|
| MODULO | ARGOMENTO | OBIETTIVO | ORE |
| I | > Normativa | <ul style="list-style-type: none">• Conoscere i principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all’igiene delle carni e tutela del benessere degli animali | 2 |
| | | > Riconoscimento del normale quadro comportamentale degli animali destinati | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | > Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie | alla macellazione, con particolare riguardo al riconoscimento di comportamenti/atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità della specie > Riconoscimento delle condizioni che potrebbero deporre per una patologia in corso e che richiedono l'intervento del veterinario | 2 |
| 3 | > Anatomia e fisiologia patologica | > Normale quadro anatomico della specie interessata e riconoscimento delle principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie, intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni | 2 |
| 4 | > Tecniche di macellazione | > Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati; metodi di stordimento e abbattimento > modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina | 2 |

De Leo

All. 1

COMUNICAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE DEI SUINI PER AUTOCONSUMO

(Compilare correttamente in stampatello tutte le parti. La non corretta compilazione comporterà l'annullamento di tale richiesta.)

Il/La sottoscritto/a Sig./ra _____

Nato/a a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ Prov. _____

Località/Via _____

Recapito telefonico _____

Recapito E-MAIL _____

Codice di

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

 Stalla

Comunica la macellazione di n. _____ suino/i (massimo 4), di sua proprietà, contrassegnati con i numeri di identificazione-tatuaggio _____ destinati al consumo familiare il giorno _____ alle ore _____ in località _____ Comune _____

Si allega il Modello 4 (Dichiarazione di provenienza degli animali) per gli animali che non sono nati in azienda.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

1. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso della macellazione;
2. Utilizzare solo acque con caratteristiche di potabilità;
3. Macellare suini in stato di salute e qualora dovessero esservi segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4. Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5. Procedere al completo dissanguamento;
6. A consegnare un campione di diaframma o lingua al competente Servizio Veterinario.
7. A non consumare la carne di suino cruda o poco cotta fino all'esito dell'esame trichinoscopico;
8. Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi d'acqua;
9. Smaltire i prodotti secondo normativa vigente;
10. Dichiarare inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare;
11. Ad osservare e far rispettare le prescrizioni in materia di prevenzione del rischio covid 19 ed ad adottare tutte le misure atte ad impedire la diffusione dei contagi.

Consapevole che la mancata consegna del campione di diaframma o lingua non potrà consentire lo scarico dell'animale dalla Banca Dati Nazionale da parte dell'Autorità Competente.

Data _____ Firma del proprietario del suino/i _____

IL SINDACO

(Timbro e Firma)

CONSEGNA CAMPIONE PER LA RICERCA DELLA TRICHINA

Avvenuta in data _____

Presso _____

FIRMA VETERINARIO

MACELLAZIONE DEI SUINI PRIVATI DESTINATI AL CONSUMO FAMILIARE

RICHIESTA VISITA ISPETTIVA VETERINARIA

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____ e residente/domiciliato nel Comune di _____

fraz. _____, via _____ n _____

C.F. _____ tel. _____;

proprietario di n° _____ suini, sesso _____, numero di identificazione dell'animale _____ peso stimato Kg _____;

proveniente/i dall'allevamento del signor/a ditta _____,

codice aziendale _____, sito nel comune di _____,

via _____, n _____,

CHIEDE

La visita ispettiva a domicilio per nr _____ suini per uso privato da macellare il giorno _____, alle ore _____, presso _____, sito/a nel Comune di _____ Via _____ n. _____

(se diverso da residenza/domicilio).

Si impegna a rendere disponibili per la visita ispettiva la carcassa e tutti i visceri.

Allega mod. 4 n. _____ del _____ di acquisto.

_____ data _____;

FIRMA _____

All. 1

COMUNICAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE DEI SUINI PER AUTOCONSUMO

(Compilare correttamente in stampatello tutte le parti. La non corretta compilazione comporterà l'annullamento di tale richiesta.)

Il/La sottoscritto/a Sig./ra _____

Nato/a a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ Prov. _____

Località/Via _____

Recapito telefonico _____

Recapito E-MAIL _____

Codice di Stalla

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Comunica la macellazione di n. _____ suino/i (massimo 4) di sua proprietà, contrassegnati con i numeri di identificazione-tatuaggio _____

destinati al consumo familiare il giorno _____ alle ore _____

in località _____ Comune _____

Si allega il Modello 4 (Dichiarazione di provenienza degli animali) per ali animali che non sono nati in azienda.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

1. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso della macellazione;
2. Utilizzare solo acque con caratteristiche di potabilità;
3. Macellare suini in stato di salute e qualora dovessero esservi segni di sospetta malattia sugli animali non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria'
4. Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo prima del dissanguamento nel rispetto del benessere animale;
5. Procedere al completo dissanguamento;
6. A consegnare un campione diaframma o lingua al competente Servizio Veterinario
7. A non consumare la carne di suino fino all'esito dell'esame trichinoscopico;
8. Non Spandere liquami o contaminare corsi d'acqua
9. Smaltire i prodotti secondo la normativa vigente;
10. Dichiaro inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo Familiare

Consapevole che la mancata consegna del campione di diaframma o lingua non potrà consentire lo scarico dell'animale dalla Banca Dati Nazionale da parte dell' Autorità Competente.

Data _____

Firma del proprietario del suino

CONSEGNA CAMPIONE PER LA RICERCA DELLA TRICHINA

Avvenuta in data _____

Presso _____

Firma del Veterinario

Oggetto: Dichiarazione per macellazione uso domestico privato presso impianto riconosciuto.

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a _____

Il _____ Domicilio in _____ Via _____

Codice Fiscale _____ tel. _____

Mail _____

In qualità di titolare dell'attività di allevamento ad uso familiare con Codice Aziendale n. _____

_____, sito nel comune di _____

COMUNICA

la macellazione del/i sotto elencati capi presso l'impianto _____

sito nel Comune di _____ Via _____

di n° _____ Suini, identificati con n° _____

Il sottoscritto consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere di cui all'art. 75 del D.P.R. 445/2000, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Che il proprio nucleo familiare è composto da n° _____ persone;

Che si dispone di idonea attrezzatura frigorifera per la conservazione delle carni;

Che le carni verranno utilizzate per il ristretto ed esclusivo ambito del proprio nucleo familiare.

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n.196/2003, che i dati raccolti saranno trattati, anche con mezzi informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data

Firma