

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Struttura Complessa "E"

Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

**MACELLAZIONE A DOMICILIO DI ANIMALI DELLE VARIE SPECIE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO
ISTRUZIONI**

Visto il regolamento (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 Visto D.M. 16 ottobre 2003 del Ministero della Salute. Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Vista la L.R. 23 dicembre 2004, n. 50 Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie.

Vista la L.R. 27 ottobre 2010 n. 45 Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli. Modifiche (...) alla L.R. 23 dicembre 2004, n. 50 (Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie).

Visto il regolamento regionale 21 dicembre 2011 n. 2 Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie ai sensi dell'art. 4 della L.R. 27 ottobre 2010, n. 45.

VISTA la decisione 2018/1669/CE e la disposizione applicativa RA/335423/DPF011/IA3 del 29/11/2019 della Regione Abruzzo

Visto l'art 16 *Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato* del D.L.vo 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b), c), d) ed e) della L. 4 ottobre 2019, n. 117.

Visto l'art. 7 *Tariffe per l'ispezione effettuata dal veterinario dell'Azienda sanitaria locale in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo e in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta* del D.L.vo 2 febbraio 2021, n. 32 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2017/625 ai sensi dell'art. 12, comma 3, lettera g) della L. 4 ottobre 2019, n. 117

Ritenuto necessario divulgare istruzioni tecniche inerenti gli adempimenti amm./vi, le operazioni di macellazione e l'esecuzione della visita sanitaria da svolgersi esclusivamente da parte del *Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati*

SI RENDE NOTO

È consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti nel rispetto del:

- a) divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
b) benessere animale;

Le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo sono esclusivamente le seguenti:

- a) pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
b) ovini e caprini;
c) suidi;

1. Limiti per la macellazione a domicilio dall'allevatore e dagli agriturismi per l'esclusivo consumo familiare:

- a. Suini e cinghiali allevati: n. 4 capi adulti (superiori a 25 Kg) complessivi per anno per azienda o n. 10 suinetti (inferiori a 25 Kg) per anno per azienda;
- b. Ovini e caprini: n. 10 capi adulti (di età superiore a 12 mesi) e n. 20 agnelli o capretti (inferiori a 12 mesi di età) per anno per azienda;

2. Procedure per la macellazione a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore:

- a. L'allevatore che intende macellare a domicilio suini o cinghiali allevati, ovini e caprini per il proprio consumo familiare presenta, almeno tre giorni lavorativi prima della prevista macellazione, la relativa notifica al *Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati* della ASL n. 4 di Teramo utilizzando il modello *allegato 2* del regolamento regionale 21 dicembre

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Struttura Complessa "E"

Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

2011 n.2 a numero fax 0861 429960 o all'indirizzo di posta elettronica vet.alimenti@aslteramo.it o all'indirizzo p.e.c. vet.alimenti@pec.aslteramo.it. L'istanza è sottoposta a controllo di merito, l'eventuale diniego alla macellazione sarà motivato e comunicato all'allevatore entro il giorno precedente la macellazione.

- b. In deroga al punto precedente, ogni anno, dal mese di dicembre al mese di febbraio dell'anno successivo, nei quindici giorni precedenti la S. Pasqua e dal 1 al 31 agosto, la notifica delle macellazioni a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore si intende assolta effettuando anticipatamente il versamento della tariffa di macellazione, comprensiva dell'esame trichinoscopico nel caso dei suidi, dei capi presentati all'ispezione nella stessa sessione a favore della ASL n. 4 di Teramo SVIAOA, indicando generalità, indirizzo, codice di allevamento e la causale "*macellazione u.f.*". Il versamento può essere utilmente effettuato:
 - i. sul c.c.p. 1036330916 utilizzando i **bollettini postali** precompilati scaricabili dal sito web della ASL 4 di Teramo > carta dei servizi ASL > dipartimento di prevenzione > SVIAOA > sezione modulistica;
 - ii. utilizzando **pagoPA** dalla pagina iniziale del sito web www.aslteramo.it funzione "pagamento spontaneo presso ente creditore" e seguendo le istruzioni on-line: seleziona un Ente>ASL n. 4 Teramo; seleziona un servizio>SVIAOA; prestazione>VISITA CONSUMO FAMILIARE; nella causale> il codice di allevamento e indicare se ALLEVATORE O PRIVATO; soggetto pagatore>il consumatore delle carni;
 - iii. presso i Centri Unici Prenotazione (**CUP**) voce "Attestazione di idoneità al consumo di suini e cinghiali; ovini; caprini; macellati dall'allevatore ALLEVATORE (MAC1) o dai privati PRIVATO (MAC2) per uso domestico privato.
- c. Nei giorni che precedono la macellazione l'allevatore segnala al *Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati* ogni alterazione fisiopatologica dell'animale. Il servizio effettuerà una visita veterinaria a domicilio a seguito della quale sarà stabilito se ammettere o meno alla macellazione l'animale.
- d. L'immobilizzazione, lo stordimento e la macellazione devono essere effettuate in modo da evitare sofferenze inutili all'animale, nel rispetto delle norme di sicurezza e sul benessere animale.
- e. Al momento della visita viene consegnato al veterinario ispettore, da parte dell'allevatore, l'attestato di pagamento per ciascun capo macellato. Il veterinario ispettore effettua la visita di carni e visceri nei luoghi e nelle ore sotto riportati. Alla visita devono essere presentati: visceri della cavità toracica e addominale; diaframma; trachea; lingua; esofago e reni uniti per i naturali legamenti (c.d. *corata*); materiale specifico a rischio (MSR) negli ovini e nei caprini individuato per gli animali di età superiore ai 12 mesi nei seguenti tessuti:
 - i. Cranio, compresi il cervello e gli occhi;
 - ii. Midollo spinale.
- f. Le operazioni di rimozione e manipolazione del MSR devono essere effettuate utilizzando i dispositivi di protezione individuale previsti dalla legge (guanti, indumenti di protezione, dispositivi di protezione degli occhi e del viso e dispositivi per la protezione delle vie aeree).
- g. All'atto della visita sanitaria l'allevatore deve conferire il MSR in un contenitore a chiusura ermetica per il successivo smaltimento e distruzione a cura della ASL n. 4 di Teramo.
- h. Le carni sono dichiarate idonee al consumo umano solo dopo l'esito favorevole della visita sanitaria da parte del veterinario ufficiale del SVIAOA. Le carni e i visceri dichiarati non idonei al consumo umano sono sequestrati in attesa di essere distrutti a cura della ASL n. 4 di Teramo (regolamento UE 2019/627 art. 45)
- i. È pericoloso consumare le carni suine e di cinghiale prima della visita sanitaria e nei 7 giorni successivi, necessari per la ricerca delle *Trichinelle*, le carni dei suidi domestici possono essere consumate prima dell'esito solo dopo completa e prolungata cottura

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Struttura Complessa "E"

Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

- j. A riprova dell'avvenuta visita sanitaria dei visceri ed eventualmente delle carni il veterinario ufficiale SVIAOA vidima il modello 2 del regolamento regionale 21 dicembre 2011 n. 2 o l'attestato di pagamento, apponendovi: timbro, data della visita e firma.

3. Procedure per la macellazione a domicilio per il consumo domestico privato:

- a. Per la macellazione ad uso domestico privato di suini provenienti direttamente da allevamenti da ingrasso e detenuti per il tempo strettamente necessario alla loro macellazione non è necessaria l'assegnazione del codice aziendale e la registrazione in BDN, tuttavia deve essere assicurata la tracciabilità del suino dall'allevamento di provenienza al domicilio del destinatario attraverso il **modello IV** che deve indicare: codice aziendale, nome e indirizzo dell'allevamento di provenienza, codice identificativo dell'animale, nome e codice fiscale del destinatario, indirizzo ove sarà effettuata la macellazione e la causale "uscita per macellazione domiciliare per consumo domestico privato". Le suddette informazioni sono registrate nel modello IV elettronico utilizzando l'apposita funzione informatica.
- b. Permane l'obbligo di assegnazione del codice aziendale e la registrazione in BDN per coloro che detengono anche un solo suino per il consumo domestico privato oltre il periodo di tempo strettamente necessario alla loro macellazione anche se breve.

AVVERTENZE

1. Solo i medici veterinari del *Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati* della ASL n. 4 di Teramo con la qualifica di veterinario ufficiale, riconoscibili dalla tessere di identificazione personale sono autorizzati e qualificati per effettuare la visita ispettiva degli animali macellati dall'allevatore e dagli agriturismi per l'esclusivo consumo familiare.
2. Non si effettua la visita a casa del medico veterinario, né al difuori dei luoghi previsti nel calendario.

TARIFFE

	SPECIE	TARIFFE PER L'ISPEZIONE	EURO
a	SUIDI DOMESTICI	Ispezione del <u>primo</u> animale presentato alla stessa sessione comprensiva dell'importo delle analisi di laboratorio per la ricerca delle trichinelle	16,00
b		Ispezione di ogni animale <u>successivo al primo</u> presentato alla stessa sessione comprensiva dell'importo delle analisi di laboratorio per la ricerca delle trichinelle	6,00
c	OVINI E CAPRINI	Ispezione del <u>primo</u> animale presentato alla stessa sessione	15,00
d		Ispezione di ogni animale <u>successivo al primo</u> presentato alla stessa sessione	5,00

ORARI

CALENDARIO ORDINARIO		
LOCALITÀ	indirizzo	GIORNI E ORARIO
Teramo	c.da casalena – gabinetto ispettivo SVIAOA	giovedì 17:00 – 18:30 sabato 11:00 – 13:00