

## **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.**

**È 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](mailto:igienealimenti.origineanimale@aslcn1.it)). Tale comunicazione è imprescindibile e ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni.

Orario degli sportelli:

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

È 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 relativa alla macellazione per consumo domestico privato presso l'allevamento, **il Servizio Veterinario**, in base alla propria organizzazione interna, garantisce la visita ispettiva a domicilio:

1. di tutti gli animali per i quali i proprietari ne hanno fatto esplicita richiesta (oneri a carico dell'allevatore);
2. di tutti i suidi (cinghiali e suini) allevati allo stato brado e semibrado (senza oneri a carico dell'allevatore);
3. a campione per le macellazioni per le quali non sia stata fatta richiesta di visita ispettiva (senza oneri a carico dell'allevatore).

In linea con le indicazioni regionali, di cui alla nota prot. 1439/A1409B del 14/01/2022 "Peste Suina Africana indicazioni operative", per le macellazioni dei suidi 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 che il controllo ufficiale veterinario venga effettuato ad ogni seduta di macellazione.

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 spp. 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.

È 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 spp., nel frattempo le carni possono essere lavorate.

La macellazione per autoconsumo presso il domicilio dei suidi (cinghiali e suini) allevati allo stato brado e semi brado 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 spp. 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 spp., 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 domestico privato.

La tariffa forfettaria per l'ispezione effettuata dal veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo, 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.

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. Gli importi per le analisi di laboratorio sono a carico del privato che li corrisponde all'Azienda Sanitaria Locale.