

**“Macellazione suini e ovi-caprini a domicilio per consumo domestico privato”
Indicazioni operative Regione Piemonte**

1. Norme di riferimento

- 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;
- Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 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 CE n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento CE n. 1774/2002;
- Regolamento CE n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Decreto legislativo 26/10/2010, n.200 “Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini”;
- Regolamento UE n. 625/2017 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;
- Nota Ministero della Salute DGSAF prot. n. 150 del 04/01/2019 “Applicazione Decisione 2018/1669/CE e macellazioni domiciliari di suini per autoconsumo”;
- Nota Ministero della Salute DGSAF prot. n. 27957 del 09/11/2018 “Anagrafe suina – abrogazione della deroga all'obbligo di registrazione in BDN delle aziende che detengono un solo suino destinato all'uso o al consumo personale – chiarimenti”;
- Nota Ministero della Salute n. 23162 del 04/09/2019 “ANAGRAFE SUINA - registrazioni in BDN e aumentato rischio di introduzione della PSA”;
- Nota Ministero della Salute n. 39812-P del 11/11/2020 “Procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo ai sensi dell'art.13 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298”;
- Decreto Legislativo 02/02/2021, n. 27 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”.

2. DEFINIZIONI

Ai fini delle presenti indicazioni operative si applica, oltre a quanto riportato nella normativa di riferimento, la seguente definizione:

- **Nucleo familiare:** corrisponde alla definizione di “famiglia anagrafica” che è un insieme di persone che convivono, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o affettivo.

3. MACELLAZIONE DEI SUINI

La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato è consentita ai soli soggetti che, ai sensi del Decreto Legislativo 200/2010, siano registrati in BDN come “allevamento da ingrasso o da riproduzione” o “allevamento familiare” e abbiano allevato l’animale almeno nei 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

L’allevamento “familiare” (come definito nell’allegato I del D.Lgs 200/2010, attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all’identificazione e alla registrazione dei suini) è un allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di 4 animali, destinati all’autoconsumo e non a scopo commerciale, che non movimentano animali verso altri allevamenti. Pertanto, è esclusa ogni forma di commercializzazione o di movimentazione degli animali vivi verso altri allevamenti o cessione ad altri privati.

I soggetti privati che intendono acquistare l’animale vivo per autoconsumo devono rivolgersi per l’acquisto ad un allevamento da ingrasso o da riproduzione e, per la macellazione, ad un macello riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/04 (compilare Allegato 1).

In relazione alle attuali indicazioni regionali, si può effettuare la macellazione per consumo domestico privato, a domicilio o presso un impianto riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, fino ad un numero massimo di n. 4 (quattro) suini per nucleo familiare. La macellazione a domicilio è consentita preferibilmente nel periodo stagionale compreso tra inizio novembre e fine marzo presso:

- un allevamento con orientamento produttivo “familiare” che può detenere fino ad un massimo di n. 4 (quattro) capi destinabili all’autoconsumo che non possono essere commercializzati, né movimentati verso altri allevamenti, né tanto meno ceduti a privati per la macellazione domiciliare per consumo domestico privato. In questo caso bisogna sempre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;
- un allevamento con orientamento produttivo “produzione da ingrasso”. Nel caso in cui l’allevamento non fosse accreditato per la Trichinella occorre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;
- un allevamento con orientamento produttivo “da riproduzione”. Nel caso in cui l’allevamento non fosse accreditato per la Trichinella occorre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;

e alle seguenti condizioni:

- previa comunicazione al Servizio Veterinario competente per territorio (con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo) del luogo e della data della macellazione utilizzando idonea modulistica all'uopo predisposta ed allegata (Allegato 2);
- le aziende, anche quelle che allevano un solo suino al fine della macellazione per consumo domestico privato, devono sempre essere registrate in BDN (come previsto dalla nota DGSAF prot. n. 23162 del 04/09/2019 emanata con l'intento di controllare l'eventuale introduzione in Italia della PSA);
- la macellazione per autoconsumo in azienda va sempre inserita in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla - morte/macellazione in azienda - inserimento - causale - macellazione per autoconsumo" (vedi Allegato 3 - Procedura Vetinfo), possibilmente prima dell'esito dell'esame trichinoscopico e comunque non oltre 7 giorni dalla macellazione;
- è vietata la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per consumo domestico privato (ad esempio gli agriturismi non possono commercializzare, cedere o somministrare ai clienti i prodotti che derivano da questo tipo di macellazione).

Dagli animali macellati deve essere prelevata una porzione di muscolo del diaframma, pari ad almeno 50 gr (per consentire l'eventuale ripetizione di esiti positivi o dubbi), priva di grasso e aponeurosi, al fine di procedere all'esame per la ricerca della Trichinella presso la locale sezione dell'IZS. Il proprietario delle carni deve 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) per la successiva consegna al laboratorio, anche al fine di consentire il monitoraggio degli esiti e la loro comunicazione al proprietario. 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. Tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate. A tal fine, al momento della comunicazione al Servizio veterinario, occorre far sottoscrivere l'impegno a non consumare le carni prima dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca della Trichinella.

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

4. MACELLAZIONE DEGLI OVI-CAPRINI

La macellazione familiare a domicilio è riservata esclusivamente agli allevatori di ovi-caprini registrati nell'anagrafe zootecnica che abbiano allevato gli animali per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

I soggetti privati che intendono acquistare l'animale vivo per consumo domestico privato devono rivolgersi per l'acquisto ad un allevamento registrato in anagrafe zootecnica e, per la macellazione, ad uno stabilimento di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/04 (compilare Allegato 1).

È consentita la macellazione a domicilio di un massimo di n. 6 (sei) ovi-caprini totali di età inferiore ai 12 mesi, per nucleo familiare, nel corso dell'anno, dando la preferenza ai periodi in cui la temperatura esterna consente il contenimento dei rischi microbiologici (periodo novembre-marzo).

A tali animali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente.

È IN OGNI CASO VIETATA LA MACELLAZIONE RITUALE, così come previsto dal comma 4 dell'articolo 4 del Reg.CE 1099/2009, la quale deve essere condotta presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, come tra l'altro indicato nella nota DGISAN prot. n. 39812-P del 11/11/2020.

Coloro che intendono macellare gli ovi-caprini a domicilio dovranno informarne il Servizio veterinario territorialmente competente con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo, utilizzando la modulistica all'uopo predisposta (Allegato 2), precisando luogo e orario della macellazione.

L'avvenuta macellazione va registrata entro 7 giorni in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla - morte/macellazione in azienda – inserimento (vedi Allegato 3 – Procedura Vetinfo).

5. INDICAZIONI PER LA MACELLAZIONE FAMILIARE DEI SUINI E DEGLI OVI-CAPRINI A DOMICILIO

L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo. Sono pertanto vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (nello specifico di ovi-caprini c.d. macellazioni rituali), le quali ai sensi dell'art. 4, comma 4 del Reg.CE 1099/2009 sono da effettuarsi esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto (*"Le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello"*).

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 di consumo domestico privato, si applicano le seguenti indicazioni (vedi art. 10 del Reg.CE 1099/2009):

- durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento effettuato mediante 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 o di una daga;
 - 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.

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 idoneità 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.

È sottinteso che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate garantendo i requisiti minimi di igienicità.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare di suini e ovi-caprini possono essere gestiti come rifiuti organici. Tuttavia, è opportuno avere cura che gli scarti di lavorazione non siano dispersi nell'ambiente al fine di evitarne il consumo da parte di animali domestici oppure di animali selvatici e nel rispetto del divieto di alimentazione dei cinghiali.

6. CONTROLLI VETERINARI

L'effettuazione della macellazione per consumo domestico privato è subordinata alle seguenti condizioni:

- comunicazione dell'attività di macellazione al Servizio veterinario preposto, secondo le modalità che le singole ASL vorranno adottare, con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo. Tale comunicazione è imprescindibile e ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni durante eventuali spostamenti dal luogo ove è avvenuta la macellazione;
- le carni e i prodotti da esse derivati devono essere destinati al solo ed esclusivo consumo familiare e non esitate al commercio;
- non possono essere autorizzate macellazioni per conto terzi;
- tutti i suini macellati devono essere sottoposti ad esame trichinoscopico con la metodologia prevista;
- non possono essere effettuate macellazioni rituali degli ovi-caprini, se non presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004.

Il Servizio veterinario, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso familiare (Allegato 2), sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle indicazioni fornite con la presente Linea guida, nonché delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale dell'ASL, delle risorse disponibili e delle proprie modalità organizzative, valuta se sussista la necessità di procedere alla visita post-mortem degli animali in allevamento, anche nel caso di ovi-caprini.

Il Servizio Veterinario, allo stato attuale, se non c'è stata un'esplicita richiesta di visita post-mortem da parte dell'utenza, deve comunque garantire la copertura del 10% del totale dei capi macellati (anche per gli ovi-caprini) effettuando:

- 1 l'attività ispettiva presso il domicilio di tutti i proprietari degli animali che ne fanno esplicita richiesta (oneri a carico del privato);
- 2 l'attività ispettiva a campione per le macellazioni per le quali non sia stata fatta richiesta di sopralluogo (senza oneri a carico del privato), da intensificare in quelle zone in cui vi sia un alto rischio del riscontro di talune malattie infettive (es. echinococcosi).

Resta inteso che, in linea con le indicazioni regionali di cui alla nota prot. n.9956/A1409B del 23/03/2020 "Piano di sorveglianza della PSA in Piemonte – Prime indicazioni operative per i

Servizi Veterinari delle ASL” 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 (es. visita post-mortem) rispetto a quanto consigliato dalle indicazioni regionali sopra richiamate. Tale incremento viene stabilito dal Servizio veterinario territorialmente competente sulla base delle risorse disponibili.

Si ricorda inoltre che:

- gli esami trichinoscopici relativi alla macellazione a domicilio dei suini devono essere sistematicamente inseriti su Vetinfo da parte del Servizio veterinario nella sezione Suini – Controlli – Esame trichinoscopico – Prelievo – Inserimento – Aziende/Privati (vedi Allegato 3 – Procedura Vetinfo);
- tutte le macellazioni per consumo domestico privato devono essere obbligatoriamente inserite nel sistema informativo Infomacelli (vedi Allegato 4 – Procedura Infomacelli);
- in Infomacelli è indispensabile riportare sistematicamente il Codice Fiscale del richiedente la macellazione per consumo domestico privato e il codice aziendale di provenienza degli animali. Per questo motivo si consiglia sempre di visionare in BDN la documentazione inerente allo scarico dell’animale destinato alla macellazione (modello 4 o scarico della macellazione per autoconsumo sul registro di stalla della BDN degli allevamenti);
- il D.Lgs 27/2021 all’art. 18 abroga il Regio Decreto del 1928 n. 3298 e con esso l’autorizzazione a macellare a domicilio demandata all’Autorità comunale (art. 13).

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:

- predisponendo della cartellonistica presso gli uffici veterinari delle ASL e/o delle note informative dedicate (da consegnare all’interessato al momento della comunicazione della macellazione familiare a domicilio);
- pubblicando sul sito istituzionale dell’ASL le disposizioni delle presenti linee guida;
- organizzando specifica attività di formazione ed informazione alle categorie di destinatari: Veterinari liberi professionisti, allevatori e altri soggetti portatori di interesse (stakeholders).

7. 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, secondo quanto stabilito dal tariffario regionale.

Le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS sui campioni consegnati dai privati tramite i Servizi Veterinari ai sensi della presente procedura, seppur rientrando nell’attività di



*Direzione Sanità e Welfare
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it
prevenzioneeveterinaria@cert.regionepiemonte.it*

sorveglianza del parassita, sono soggette a pagamento di tariffa a carico dei privati che hanno effettuato la macellazione per uso privato a domicilio.

ALLEGATI

- Allegato 1 – Comunicazione macellazione presso macello per autoconsumo
- Allegato 2 – Comunicazione macellazione presso allevamento per autoconsumo
- Allegato 3 – Procedura Vetinfo
- Allegato 4 – Procedura Infomacelli