

Disposizioni specifiche per la macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato delle diverse specie di animali.

Indicazioni operative Regione Veneto

- *Animali da cortile*

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento degli animali da cortile dell'allevamento familiare/rurale (sotto i 50 capi) e dell'allevamento non rurale/non familiare di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato); ove previsto l'allevamento deve essere registrato in BDN; tale macellazione continua a poter essere effettuata su tutto il territorio regionale e durante tutto l'anno; non deve essere comunicata all'AULSS, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari quali emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviaria ecc.) o per finalità di specifici controlli.

- *Suini*

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 specificamente 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 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, 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. 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.

- ***Ovini e caprini***

Esclusivamente **nella provincia di Belluno** è consentita al produttore primario (denominato “privato interessato” ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN la macellazione per il consumo domestico privato, presso il proprio domicilio o il proprio allevamento, di dieci capi complessivi delle specie ovina e caprina allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN). La macellazione può essere praticata durante tutto l’anno, ma il privato interessato deve comunicare all’AULSS 1 Dolomiti per ogni macellazione, con almeno 72 ore di anticipo rispetto alla data e all’ora previste per la macellazione (3giorni feriali):

- la tipologia di allevamento (con riferimento alla promiscuità con i selvatici, pascolo)
- 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.

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali che esclude la possibilità di macellazioni rituali al di fuori dei macelli all’uopo autorizzati.

Considerate le indicazioni date dal Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA) sezione sicurezza alimentare nel parere del 22 settembre 2021 in relazione alla prevenzione dell’echinococcosi quale zoonosi, l’AULSS 1 Dolomiti disporrà sistematicamente l’ispezione da parte del veterinario delle carni di ovini e caprini. Per tale prestazione l’AULSS 1 applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021. Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l’AULSS 1 applicherà la tariffa ai sensi dell’articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.

Laddove applicabile, il veterinario procede contestualmente alle verifiche e ai campionamenti previsti dai piani di sorveglianza nazionali e/o regionali.

In caso di comportamento o situazioni anomale degli animali o di presenza di lesioni o quadri non fisiologici dopo la macellazione il privato interessato/persona formata deve contattare l’AULSS competente per territorio per verificare l’eventuale presenza di malattia trasmissibile agli animali e all’uomo; in tali casi non è previsto il pagamento di alcuna tariffa da parte del privato interessato.

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

- Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata: il regolamento (CE) n. 1099/2009 non si applica alla macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato;
- 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 elettroanestesi 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;
- Ovini, caprini: 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 in grado di 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.

Si rappresenta che le operazioni di trasferimento, immobilizzazione, stordimento e dissanguamento devono

essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili e la macellazione degli ungulati al di fuori del macello può essere condotta solo da personale con un adeguato livello di competenza, con particolare riferimento al rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Cfr "Linee guida sull'applicazione del regolamento (CE) n. 1099/2009"). Al fine di verificare il rispetto della normativa sul benessere degli animali l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni. 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 minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti

Al fine di evitare lo sviluppo di malattie a trasmissione alimentare (MTA) 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 gastroenterici 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/spennatura, 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.

Si allega il fac-simile del modulo di accompagnamento da utilizzare per inviare il campione al laboratorio per la ricerca della Trichinella: **si richiama l'attenzione sulla necessità di una corretta e completa compilazione del modulo** al fine di evitare che il laboratorio debba contattare il veterinario inviante per chiarimenti.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni. In tal caso si applicano, fino al 31/12/2021, le tariffe previste dal tariffario regionale per l'ispezione (Allegato A alla DGR n. 1251 del 28 settembre 2015, tabella 9, codice 2), che sono comprensive dell'esame per la ricerca della trichinella e, a far data dal 1/1/2022, le tariffe previste dal dlgs 32/2021.

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'AULSS competente per territorio 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'AULSS e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna. Con provvedimento della Giunta regionale verranno fornite indicazioni in relazione al finanziamento delle attività correlate alla sorveglianza delle zoonosi nella macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, compresa l'analisi per la ricerca delle trichinelle.

L'IZSVe esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS. In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSVe avvisa immediatamente l'AULSS competente 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 > 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'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

L'AULSS 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; in particolar modo, il materiale specifico a rischio (MSR) definito dal regolamento (CE) n. 999/2001 proveniente dalla macellazione degli ovi-caprini, potrà essere gestito secondo le previsioni della DGR n. 1530 del 28 agosto 2013 art. 15 "Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12, 13, 14 e 21 del Regolamento (CE) n. 1069/2009", commi 2 e 3. 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.

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. E' 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, ovini e caprini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009. Si ricorda che la macellazione rituale può essere eseguita solo in un macello specificatamente autorizzato (art. 4 comma 4 del regolamento (CE) n.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'Autorità competente adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.

Dato il perdurare della situazione emergenziale legata alla pandemia da Sarv-CoV-2, anche durante le operazioni di macellazione e lavorazione delle carni è necessario rispettare le relative disposizioni.