

Indicazioni operative per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello.

Si forniscono indicazioni per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del decreto legislativo 27/2021, al fine di informare gli allevatori e gli operatori degli impianti di macellazione sulle vigenti disposizioni in materia e prevenire abusi connessi alla commercializzazione delle carni.

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali. La Regione Lazio ha emanato la nota ufficiale.U.0179607 del 22-02-2022.

Ai sensi della normativa sopra citata è fatto **divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti** dalla macellazione a domicilio per uso privato.

È vietata la macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali di qualsiasi specie.

Con l'abrogazione del regio decreto di cui sopra, l'autorizzazione dell'autorità comunale e la conseguente ordinanza è sostituita dalla "comunicazione" alla Asl territorialmente competente da parte del privato della data e luogo della macellazione.

L'allevatore che intende macellare a domicilio i capi **bovini, suini e ovicapri** per il consumo del proprio nucleo familiare, deve inviare comunicazione, con almeno **7 giorni** feriali di anticipo rispetto alla data di macellazione, al Servizio Veterinario della ASL, utilizzando **imodelli allegati**. La comunicazione può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario o inviata mediante posta elettronica all'indirizzo **v.dovidio@asl.rieti.it** oppure, per particolari esigenze territoriali, presentata 7 giorni feriali antecedenti la data di macellazione presso il Comune di appartenenza che provvederà alla trasmissione alla Asl competente.

Le comunicazioni pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono oggetto di verifica (in primis verifica del numero massimo di capi/anno macellabili). L'eventuale rifiuto, adeguatamente motivato, sarà trasmesso con sollecitudine al richiedente al fine di concedere l'invio di ulteriore documentazione a supporto o promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. La comunicazione si intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione. Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale avrà cura di organizzare le eventuali visite richieste da parte dei privati.

La macellazione dei **bovidi di sopra dei 12 mesi** e degli **ovicapri al di sopra degli 8 mesi** è consentita **esclusivamente** presso i mattatoi riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Gli animali devono essere accompagnati dal Modello 4 informatizzato con la chiara indicazione "per autoconsumo" così da garantire in maniera inequivocabile il destino delle carni.

Quantitativi massimi annui consentiti per la macellazione a domicilio:

SPECIE	N. CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO
suidi	4 capi adulti
bovidi	2 vitelli/annutoli (<12 mesi)
ovicapri	6 capi < 8 mesi <u>ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente</u>
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino a 500

Per quanto riguarda l'abbattimento in allevamento dei bovini/bufalini, questo deve avvenire previo adeguato contenimento e stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo 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 (rif. Articolo 10 - Consumo domestico privato Regolamento (CE) n. 1099/2009). **Per la macellazione a domicilio dei bovini/bufalini la visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale è obbligatoria.**

Per la richiesta della visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale (apponendo una "x" sulla voce riportata nel modulo di comunicazione), per tutte le specie, si dovranno corrispondere le tariffe seguenti da versare sul c/c della Asl di Rieti 10416022 con la causale "macellazione a domicilio N. capi e la specie macellata":

all'atto della visita ispettiva l'allevatore dovrà esibire la ricevuta di avvenuto pagamento della tariffa forfettaria indicata nell'articolo 7 del decreto legislativo 32/2021, comprensiva anche dell'esame trichinoscopico, ove previsto (suini):

15,00€ per il primo animale comprensivo di spese di viaggio e 5,00€ per ogni animale ispezionato successivo al primo, macellati nella stessa giornata. Nel caso sia richiesta la visita da parte del Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, per la macellazione dei suini, gli importi per le analisi di laboratorio sono a **carico del privato che li corrisponde all'Azienda Sanitaria Locale.**

Nel caso in cui il privato, per la macellazione a domicilio dei suini, non richieda l'intervento dell'Azienda Sanitaria Locale, l'importo dell'esame per la ricerca delle Trichinelle, è a carico dello stesso privato che lo corrisponde però direttamente al laboratorio.

L'importo per l'esame trichinoscopico è di **8,00€ per il singolo campione e di 19,00€ da 3 a 20 campioni.**

I modelli di cui sopra possono essere scaricati direttamente dal sito della Asl di Rieti dalla modulistica del Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (I.P.T.C.A.) alla voce "Comunicazione MACELLAZIONE DOMICILIARE" sotto la quale sono riportate in maniera puntuale anche le tariffe previste e le indicazioni fotografiche per effettuare il prelievo del diaframma nel suino.

Si ricorda altresì che è vietato percuotere gli animali, comprimerne o torcere parti particolarmente sensibili del corpo, sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda. Gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto. Lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo è vincolante in tutte le specie.

La iugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento; il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, 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 sottoposti 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 siano state ispezionate e ritenute idonee al

consumo umano. Tale ispezione viene considerata *ad hoc* ed è soggetta a pagamento di tariffa a carico del privato.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare degli ungulati, in funzione

dei quantitativi prodotti valutati di caso in caso, possono essere smaltiti ai sensi del Reg. CE 1069/09

mediante conferimento a ditta specializzata, o stante la modica quantità, mediante interrimento nel terreno agricolo di proprietà dell'allevatore (in analogia con quanto è consentito per lo smaltimento episodico dell'animale d'affezione) o mediante compostaggio domestico. 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.

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o allevamento (familiare/rurale o non) dei **conigli, dei volatili da cortile della piccola selvaggina allevata** (produttore primario con destinazione carni per il consumo personale), non è subordinata ad autorizzazione né a comunicazione alla ASL tuttavia, in ottemperanza al Reg. CE 1099/2009, al fine di garantire la tutela degli animali nella fase di abbattimento è possibile eseguire esclusivamente la dislocazione manuale delle vertebre cervicali per i volatili di peso inferiore ai 3 kg, e la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa per i soggetti di peso non superiore ai 5 kg e su un numero di soggetti non superiore a 70 capi al giorno per ogni operatore.

(FAC- SIMILE RICHIESTA MACELLAZIONE A DOMICILIO)

SERVIZIO VETERINARIO ASL RIETI

- UOC I.P.T.C.A. -

Oggetto: Comunicazione macellazione a domicilio per il consumo domestico privato.

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
____/____/____ residente in _____ (____)
Via/Piazza _____ n. _____
TELEFONO _____ CELL. _____ e-mail
_____ PEC _____ ai sensi del D. L.vo 27/2021

COMUNICA CHE

il giorno _____ alle ore _____ c/o l'allevamento codice aziendale n.
_____ sito nel Comune di _____ In località
_____ Via _____ sarà/saranno macellato/i per
consumo domestico privato n. _____ capo/i della specie BOVINI* OVINA** CAPRINA** SUINA
CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice identificativo

si richiede visita da parte del veterinario ASL

* capi < 12 mesi

** capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Allega alla presente

- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

- fotocopia del proprio documento d'identità

Data _____

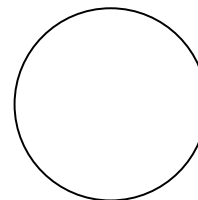
In fede

(Spazio riservato al Veterinario incaricato)

ESITO ISPEZIONE DELLE CARNI: FAVOREVOLE / SFAVOREVOLE

RICERCA TRICHINELLA SPP. IN CORSO (N.B.: Prima dell'esito negativo della ricerca della *TrichinellaSpp.*- da acquisire presso la direzione del Servizio Veterinario Area B tel: 0746279845 - le carni possono essere consumate esclusivamente previa accurata cottura).

DATA ___/___/_____ - FIRMA _____



DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ
(art. 47 T.U. – D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____
residente in _____ Via _____ n. _____
Codice Fiscale _____ telefono _____ CELL _____ e-mail _____
PEC _____ consapevole che in caso di mendaci dichiarazioni il DPR
445/2000 prevede sanzioni penali e decadenza dai benefici (artt. 76 e 75) e informato/a che i dati forniti saranno utilizzati ai sensi del
D.Lgs 196/2003

DICHIARA CHE

il giorno _____ c/o l'allevamento codice aziendale n. _____ sito nel Comune di _____
sarà/saranno macellato/i per consumo domestico privato n. _____ capo/i
della specie BOVINI * OVINA** CAPRINA** SUINA CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice
identificativo _____

* capi < 12 mesi

** capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Le carni ottenute dalla macellazione saranno depositate nel frigorifero presso il domicilio sopra indicato.

Al riguardo il sottoscritto si impegna ad utilizzare tutte le carni ottenute dalla macellazione, oggetto della presente dichiarazione (Kg presunti _____), nel rispetto ed esclusivo ambito familiare, e ad accettare, anche presso il proprio domicilio, i controlli rivolti a verificare eventuali abusi commerciali. Dichiaro inoltre di rispettare le seguenti indicazioni:

- di trasmettere al Servizio Veterinario la presente comunicazione con un anticipo di 7 giorni lavorativi;
- di aver allevato i presenti animali dalla nascita o almeno nei 30 giorni precedenti la macellazione;
- di verificare il buono stato di salute degli animali e, qualora dovessero esservi sospetti di malattia, di non effettuare la macellazione e richiedere visita sanitaria;
- di non aver eseguito trattamenti medicamentosi / di aver rispettato i tempi di sospensione previsti;
- di rispettare il benessere animale, in particolare di procedere alla macellazione previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo da parte di una persona che abbia un adeguato livello di competenza (Reg. CE 1099/2009);
- di garantire che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate in luoghi idonei e nel rispetto dei requisiti minimi di igiene;
- di smaltire gli scarti di lavorazione (sottoprodotti) come rifiuti organici, senza disperderli nell'ambiente;
- di impegnarsi a non commercializzare le carni e i prodotti ottenuti, destinandoli esclusivamente al consumo all'interno del proprio nucleo familiare;
- di impegnarsi a registrare in BDN la presente movimentazione per macellazione a domicilio entro 7 giorni;
- di non procedere alla macellazione di più di n. 2 bovini di età < 12 mesi/anno, n. 4 capi suini/anno e n. 6 capi ovi-caprini di età < 8 mesi/anno per il consumo domestico privato.
- Le carcasse, le frattaglie ed il sangue saranno sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia verrà prontamente riportata al competente Servizio Veterinario.
- Da tutti i SUINI macellati verrà prelevata una porzione di diaframma pari ad almeno 50 g destinata alla ricerca di Trichinella. Sarà cura del Servizio veterinario comunicare gli esiti dell'analisi.

Sono consapevole che 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 di Trichinella.

Il sottoscritto richiede la Visita Ispettiva da parte del Veterinario Ufficiale (il pagamento spese di ispezione veterinaria a carico del richiedente)

Luogo e data _____ Firma _____

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. del 28/12/2000, n.445 la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata all'ufficio competente, unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. È ammessa la presentazione anche per via telematica o a mezzo posta.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

(D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 e dell'art. 13 del Reg. UE n. 2016/679)

Finalità del trattamento. I dati personali saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Modalità del trattamento. I dati saranno trattati dagli incaricati sia con strumenti cartacei sia con strumenti informatici a disposizione degli uffici.

Ambito di comunicazione. I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti della Legge 7 agosto 1990, n. 241 ("Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi") ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa").

Diritti. L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, di rettifica, di aggiornamento e di integrazione dei dati come previsto dall'art. 7 del D.lgs 196/2003. Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte all'ASL.

Titolare del trattamento: ASL competente per territorio

Io sottoscritto/a dichiaro di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Luogo e data _____ Firma _____