

Ord. Sindacale
n. 23/2023



Comune di Arnara

(Provincia di Frosinone)

Via Dei Fossi, 10 – P.I. 00274910603 – COD. FISC. 80001610601 Tel. 0775/231079 – Fax 0775/231233
SITO WEB: www.comune.arnara.fr.it e-mail: info@comune.arnara.fr.it

Oggetto: Macellazione domiciliare dei suini per autoconsumo. Campagna 2023/2024 Procedura Operativa

Razionale: La macellazione dei suini per autoconsumo presso il domicilio dell'allevatore, effettuata nel tardo autunno-inverno rappresenta una pratica tradizionale, radicata sul territorio dove tutte le famiglie di allevatori sono solite possedere uno o più capi (al max 4 capi) da destinare al proprio consumo o alla trasformazione domestica. Questa pratica, remota e consolidata nel tempo viene eseguita da persone esperte nella macellazione, nell'uso di strumenti di stordimento e nel successivo sezionamento, ed è tuttora diffusamente praticata nelle zone rurali della provincia con una tecnica pressoché comune.

Si trasmettono pertanto le seguenti informazioni per tutti coloro che abbiano intenzione di macellare a domicilio i suini da loro allevati, anziché avvalersi dei macelli presenti sul territorio (scelta consigliata), con preghiera di una capillare diffusione.

Normativa di riferimento:

- Reg. (CE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) 1099/2009 e s.m.e i. relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- Reg. (CE) 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale [...]
- D.Lgs. 131/2013 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009
- Reg. (CE) 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- Reg. (UE) 2017/625 relativo ai Controlli Ufficiali e [...]
- Reg. (UE) 2019/627 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale [...]
- D.Lgs. 27/2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 [...]
- D.Lgs. 32/2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 [...]
- Nota Ministero della Salute prot. 39812/2020
- Nota Ministero della Salute prot. 150 del 04/01/2019
- Nota Regione Lazio n. 1041852/2020
- Ordinanza Ministero della Salute n. 5 del 24/08/2023 Misure di controllo ed eradicazione della Peste Suina Africana

La macellazione domiciliare è quindi vincolata al rispetto delle norme sul benessere alla macellazione, sulla profilassi delle malattie trasmissibili, sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale nonché, in questo particolare momento storico, delle misure di prevenzione e sorveglianza dell'infezione da Peste Suina Africana (PSA). In questo contesto si ribadisce l'opportunità di incentivare il ricorso alla macellazione presso i macelli anche per i suini destinati all'autoconsumo, e limitare per quanto possibile quelle domiciliari.

Preso atto che

1. il Regolamento (CE) 853/04 riguardante norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di o.a., non si applica alla produzione primaria per uso domestico e alla preparazione manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico (Capo I – Disposizioni generali – Art. 1 Ambito d'applicazione paragrafo 3);
2. il D.Lgs 27/21 all'articolo 16 consente il ricorso alla macellazione per autoconsumo da parte di allevatori anche presso il domicilio.
3. il Regolamento (CE) 999/09 sulla protezione degli animali alla macellazione consente delle deroghe ai fini della macellazione per autoconsumo.

agli allevatori è consentito di accedere alla macellazione domiciliare per autoconsumo nel rispetto delle seguenti condizioni.

Obblighi del privato che intende macellare per autoconsumo

1. Obblighi Amministrativi:

Atto	Descrizione		
Comunicazione ASL con 7 gg. di anticipo	L'operatore deve comunicare: data, ora prevista, il luogo di macellazione, codice Aziendale ed un proprio recapito telefonico.	via mail o via telefonica * Per i recapiti vedere allegato	Allegare il modello di cui all'Allegato 1; nel caso di comunicazione telefonica il modello dovrà essere consegnato al servizio insieme al campione di diaframma.
Versamento presso i CUP aziendali	€ 23.00 (cod. VET. 99.172 o VET. 99.058) di cui 15.00 per il Controllo Sanitario e 8.00 (cod. VET 99.356) per l'esame trichinoscopico		
Recapitare presso le sedi del servizio ove è stata fatta la prenotazione-	campione di diaframma da destinare all'esame trichinoscopico presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana	Le modalità di prelievo sono descritte nel sito dell'ASL Frosinone al seguente link: https://www.asl.fr.it/wp-content/uploads/VID-20221108-WA0005.mp4_3.mp4	

Obblighi Sanitari:

1. Gli ambienti in cui avviene la macellazione e la lavorazione delle carni devono consentire un adeguato distanziamento interpersonale ed una adeguata areazione, deve essere disponibile acqua potabile ed idonee postazioni per il lavaggio frequente delle mani e mezzi detergenti;
2. Ogni suino deve essere stordito prima della jugulazione e dissanguamento: (pistola a proiettile captivo)
3. Il sangue ed i Materiali di scarto della macellazione devono essere smaltiti tramite interrimento previo uso dei disinfettanti attivi nei confronti del Virus della PSA (es. Calce viva/Soda Caustica).
4. In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni possono essere lavorate ma non consumate;
5. Nel caso di rilievi anormali sulla carcassa e visceri, (esempio emorragie, noduli ed aderenze) è fatto obbligo di comunicare ai Servizi Veterinari di Igiene [...] degli alimenti di Origine Animale per le verifiche del caso;
6. Tutte le carni ed i prodotti sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere commercializzate o a qualsiasi titolo ceduti a terzi;
7. L'allevatore dovrà avere a disposizione, e conservare, la seguente documentazione:
 - a. Dichiarazione di provenienza dell'animale (Mod.4)
 - b. Ricevuta dei pagamenti effettuati (Esame trichinoscopico – Controllo sanitario)
 - c. Dichiarazione di cui all'allegato 1.

È vietata la macellazione di animali con evidenti segni di malattia o in non perfetto stato di salute, nel qual caso dovrà essere informato tempestivamente il Servizio Veterinario di Igiene [...] degli alimenti di Origine Animale competente per territorio. La macellazione deve essere eseguita da personale esperto, nelle ore diurne, previo stordimento e dissanguamento dell'animale;

I Servizi Veterinari eseguiranno a campione un controllo sanitario sugli animali macellati e l'allevatore dovrà sottoporre alla visita sanitaria la carcassa e i visceri (organi della cavità toracica: trachea, bronchi polmoni, cuore, diaframma, fegato e reni) dell'animale o degli animali macellati.

28 NOV 2023



IL SINDACO
Massimo Fiori