

Ai Comuni
della Provincia di Frosinone

Trasmissione via pec

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:

- 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;
- Ogni suino deve essere stordito prima della jugulazione e dissanguamento: (pistola a proiettile captivo)
- 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).**
- In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni possono essere lavorate ma non consumate;
- 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;
- 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;
- L'allevatore dovrà avere a disposizione, e conservare, la seguente documentazione:
 - Dichiarazione di provenienza dell'animale (Mod.4)
 - Ricevuta dei pagamenti effettuati (Esame trichinoscopico – Controllo sanitario)
 - 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.

Sul sito web dell'ASL Frosinone sono disponibili le informazioni relative ed un video esplicativo sulle modalità di prelievo del diaframma (100 gr).

Sono allegati:

Fac simile distinta per i CUP riguardante la Macellazione domiciliare

Esame trichinoscopico c/o IZS

Esame trichinoscopico c/o Laboratorio Privato accreditato (costo definito dal laboratorio)

U.O.C.
Igiene della produzione,
trasformazione, conservazione, commercializzazione e
trasporto degli Alimenti di Origine Animale
Dott. Roberto Petrucci

Allegato 1

RICHIESTA MACELLAZIONE A DOMICILIO

**SERVIZIO VETERINARIO
ASLFROSINONE UOC IAOA**

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

Il/La Sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
____/____/____ residente in _____ (____) Via/Piazza _____ n.
____ TEL. _____ cell: _____ e-mail _____
pec _____ ai sensi del D. L. n. 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 SUINA.

Il sottoscritto dichiara di rispettare le disposizioni previste sull'igiene della macellazione ed in particolare che gli scarti di macellazione, compreso il sangue, saranno interrati previo uso di disinfettanti attivi verso il virus della Peste Suina (calce viva/soda caustica) e le carni non saranno oggetto di vendita a terzi ma destinate all'esclusivo uso domestico/familiare.

Allega alla presente :

- Ricevute di avvenuto pagamento
- Copia del modello 4

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 Trichinelle Spp. – da acquisire presso la direzione del Servizio Veterinario Area B – le carni non possono essere consumate.**)

DATA ____/____/____ - FIRMA _____

RECAPITI DEGLI UFFICI

ASL Frosinone	Servizio	Sede	N. Telefono	Dalle ore/alle ore	E mail
	IAOA NORD	ALATRI	0775/434031	8.30/10.30	vetareab.anagni@aslfrosinone.it
		ANAGNI	0775/769512	8.30/10.30	
		FROSINONE	0775/2072504	8.30/10.30	vetareab.frosinone@aslfrosinone.it
	IAOA SUD	SORA	0776/8218375	8.30/10.30	vetareab.sora@aslfrosinone.it
		CASSINO	0776/21001	8.30/10.30	vetareab.cassino@aslfrosinone.it

**ISPEZIONE SANITARIA SUINI USO PRIVATO
ED ESAME TRICHINOSCOPICO ESEGUITO DALL'ISTITUTO ZOO PROFILATTICO
LAZIO E TOSCANA**

☒ **AREA B**

SPAZIO RISERVATO ALL'UTENTE

NOME E COGNOME: _____

INDIRIZZO : _____

CODICE FISCALE: _____

PRESTAZIONE	CODICE	COSTO €
Ispezione per macellazione domiciliare suini	VET. 99.172	15.00
Esame trichinoscopico per conto dell'IZS L.T.	VET. 99.356	8.00
		23.00

L'ADDETTO

Il presente foglio dovrà essere presentato al CUP ed una copia dell'attestazione di avvenuto pagamento dovrà essere recapitata al Servizio Veterinario.

Bonifico bancario

intestato a: **ASL Frosinone**

IBAN: **IT18A0200814804000400002537**

con indicazione di: **Nome, Codice Fiscale, indirizzo del richiedente;**

causale: **Ispezione per macellazione domiciliare dei suini ed esame trichinoscopico – Area B**