



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara**

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA
U.O.C. IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Direttore Dott. Giovanni Dell'Orfano

Ai Signori Sindaci dei Comuni
della Provincia di Ferrara

OGGETTO: disposizioni campagna di macellazione suini per uso domestico privato anno 2022/2023.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che, a seguito di apposita ordinanza sindacale, autorizzava i "privati" a macellare presso il proprio domicilio, previa segnalazione al Servizio Veterinario territorialmente competente, al fine di consentire l'effettuazione della visita ispettiva delle carni per valutarne l'idoneità al consumo umano.

Tale disposizione è stata abrogata dal Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 che, all'art. 16, al fine di consentire comunque il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha dettato disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare tale pratica.

In conseguenza dell'abrogazione dell'art. 13 citato, non è più prevista l'emanazione della consueta Ordinanza sindacale che regolamentava la macellazione di suini ad uso familiare.

A seguito della pubblicazione della Delibera della Giunta Regionale n° 2045 del 28/11/2022 che detta le "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna", al fine di consentire nei Comuni della Provincia di Ferrara il regolare svolgimento della macellazione e lavorazione di carni suine per uso domestico privato, si forniscono le seguenti indicazioni operative, con preghiera di darne ampia comunicazione alla popolazione:

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 01 novembre 2022 al 31/12/2022 e dal 01/01/2023 al 31 marzo 2023, limitatamente a massimo 4 capi suini, dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 15:00. Sabato, domenica e gli altri giorni festivi l'attività non viene effettuata.
2. Possono essere macellati per il consumo domestico privato, suini provenienti dal proprio allevamento, regolarmente registrato in BDN, sia come allevamento familiare per autoconsumo, sia come allevamento da ingrasso e/o da riproduzione. Inoltre, i privati possono macellare suini movimentati dall'allevamento con causale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".
3. Chiunque intenda macellare suini per uso domestico privato è tenuto ad effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione (**Allegato 1**) al Servizio veterinario U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale dell'Azienda USL di Ferrara, Via Arturo Cassoli 30 Ferrara tel. **0532 /235982** e-mail: **igiene.alimenti.ora@ausl.fe.it**, contenente le seguenti informazioni:

- i dati anagrafici del richiedente, comprensivi del codice fiscale e il recapito telefonico;

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
U.O.C. IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Via Cassoli, 30 - 44121 FERRARA
Tel. 0532/235982 - Fax 0532/235985
e-mail - areaveterinaria@pec.ausl.fe.it

Azienda U.S.L. di Ferrara
Via Cassoli, 30 - 44100 FERRARA
Tel 0532/235111
www.ausl.fe.it
Partita IVA 01295960387



- il giorno della macellazione, il luogo e l'ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali (lunedì – venerdì);
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari 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;
- contestualmente deve essere comunicato il nominativo della "persona formata"(1) che procede alla macellazione;
- che verrà prelevato dalla "persona formata" e recapitato personalmente al laboratorio o tramite persona delegata un campione di muscolo (diaframma, masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella; le analisi eseguite dagli IZSLER vengono fatte pagare direttamente all'allevatore/privato che consegna il campione al laboratorio, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D. Lgs n. 32 /2021.

- all'atto del campionamento il prelevatore deve compilare la scheda di campionamento (**Allegato 2**) e il proprietario deve sottoscrivere l'impegno a non consumare le parti dell'animale fino alla comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio. È possibile comunque lavorare le carni in attesa dell'esito

(1)* Persona formata: persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1099/2009 e nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie.

Il possesso di tali competenze può essere comprovato da specifici titoli di studio, corsi di formazione o da documentata esperienza professionale nel settore. Non è previsto obbligatoriamente il possesso del certificato di idoneità ai sensi del Reg. (CE) n. 1099/2009, ma è sufficiente un "adeguato livello di competenza".

1. Qualora non venga comunicato il nominativo della persona formata, il Servizio veterinario competente per territorio procederà alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella. Tale attività verrà effettuata a pagamento secondo le modalità previste per attività su richiesta del privato, come riportato al paragrafo 7 del D. Lgs n. 32/2021.
2. La macellazione deve avvenire nelle ore diurne, previo stordimento con l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative al benessere degli animali.
3. L'abbattimento e le operazioni correlate devono essere effettuati da persone che abbiano un adeguato livello di competenza per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;

a) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:

- sospendere o sollevare animali coscienti;
- stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale.

b) è vietato:

- percuotere o dare calci agli animali;
- comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;
- sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;



- usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze o strumenti che trasmettono scariche elettriche;
 - torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.
- c) il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento, rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi.

1. Devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:

- Per evitare contaminazioni delle carni, le fasi cosiddette "sporche" della macellazione (stordimento, dissanguamento, depilazione/spennatura; scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona/locale in cui si lavorano le carni, oppure tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, previa accurate operazioni di pulizia e disinfezione;
- gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;
- l'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere potabile o pulita;
- le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni;
- nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;

1. Tutte le parti della carcassa e le frattaglie, compreso il sangue, devono essere sottoposte ad esame sistematico al fine di evidenziare segni di inidoneità al consumo. Nel caso in cui tale esame sia effettuato da "persona formata", qualsiasi anomalia riscontrata, deve essere rapidamente comunicata al servizio veterinario territorialmente competente e devono essere lasciate a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato.
2. In caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione.
3. Qualora sia richiesta la visita veterinaria a domicilio le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria. In tal caso il personale veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
 4. - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri,
 - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella,
 - dell'eventuale prelievo di sangue per il controllo e l'eradicazione della Malattia di Aujeszky, dove previsto dallo specifico Piano Regionale.
5. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:
euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella.
6. Tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati.
7. In attesa della comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione.
8. In periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è consentita solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;



9. Non è ammessa la macellazione rituale al di fuori dei macelli riconosciuti.
10. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno punite a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono rilevanza penale e comportano l' informativa di reato alla Procura della Repubblica.

In allegato alla presente la Delibera della Giunta regionale n° 2045 del 28/11/2022 "Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in regione Emilia_Romagna"

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

Distinti saluti

Firmato digitalmente da:

Giovanni Dell'Orfano
(Per il Direttore dell'U.O.C. Igiene

Alimenti di Origine Animale

)

Responsabile procedimento:
Giovanni Dell'Orfano