

Dipartimento di Prevenzione

UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A.

Prot. ASL ROMA 5 n. _____ del _____

Macellazione degli animali della specie suina ad uso familiare

L'attività di macellazione dei suini per il consumo domestico privato, pur mostrando un progressivo e costante calo verosimilmente legato alle mutate condizioni socio-economiche della popolazione, continua ad essere praticata tradizionalmente soprattutto nelle aree rurali e montane della nostra ASL.

Tale consuetudine attualmente in Italia e' regolamentata dalle seguenti norme :

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (UE) n. 2017/625 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento (UE) n. 2019/627 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

Regolamento (UE) n. 429/2016 "Normativa in materia di sanità animale".

Regolamento (CE) n. 1099/2009 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (art. 10 "consumo domestico privato");

DECRETO LEGISLATIVO 26 ottobre 2010, n. 200 "Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini".

Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015 che "definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni" (Consideranda n.3 e n.9)

Decreto Legislativo 02.02.2021 n. 32 : Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019 n.117

Decreto Legislativo 02.02.2021 n. 27: Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

Ritenuto di dover disciplinare la macellazione per uso familiare degli animali della specie suina presso il domicilio dei proprietari al fine di garantire una corretta procedura delle operazioni di macellazione presso il domicilio dei proprietari di animali della specie suina allevati ad uso famiglia ed il rispetto delle indicazioni di seguito elencate

Il Direttore U.O.C.Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A.

DISPONE

Nelle more dell'adozione del provvedimento regionale che disciplini la materia nel suo complesso in maniera organica, al fine di evitare interpretazioni e comportamenti non coerenti con la normativa vigente e con le pratiche della tradizione nelle diverse aree del territorio della ASL Roma 5, tenuto conto dell'attuale situazione epidemiologica in relazione alla malattie trasmissibili degli animali, si rappresenta quanto segue:

1. La macellazione dei suini ad uso familiare deve di norma essere effettuata nei macelli autorizzati, nei giorni e negli orari di attività;

2. È consentita, **in deroga al punto 1 e per effetto della presente disposizione, la macellazione presso il proprio domicilio dal 15.11.2021 al 15.03.2022**

3. **Solo i detentori/allevatori registrati in Banca Dati Nazionale (BDN) possono macellare gli animali, da loro stessi detenuti/allevati, al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del consumo domestico privato.**

Gli interessati alla macellazione a domicilio dei suini, al fine di poter permettere una idonea programmazione dell'attività ispettiva devono far pervenire formale domanda scritta ai Servizi Veterinari della ASL ROMA 5 o presso gli uffici Comunali competenti. Per facilitare la fruizione del servizio d'ispezione delle carni da parte degli utenti, verrà richiesto a questi ultimi di divulgare il provvedimento in oggetto e di designare, se del caso, un responsabile che provveda ad inoltrare via mail il modello di domanda entro le 24 ore successive al ricevimento delle stesse ai seguenti indirizzi mail a seconda del distretto territoriale di appartenenza:

svet.subiaco@aslroma5.it

svet.tivoli@aslroma5.it

svet.guidonia@aslroma5.it

svet.monterotondo@aslroma5.it

svet.palestrina@aslroma5.it

svet.colleferro@aslroma5.it

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

E' 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 elettroanestrosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

5. Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti per l'allevatore

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 a carico dell'allevatore;
- 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 gastrointestinali 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, eviscerazione) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

6. Tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo ceduti a terzi;

7. Le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;

8. Per ogni suino macellato è necessario l'esame trichinoscopico per digestione, che verrà effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana;

9. In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni potranno essere lavorate ma non consumate; il servizio veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro i 7 gg successivi alla visita;

10. Al momento della visita ispettiva gli interessati dovranno esibire : **fino al 31.12.2021**

Attestazione di avvenuto versamento della somma come di seguito descritto e riassunto nella tabella di seguito riportata:

	MACELLAZIONE 1 SUINO	MACELLAZIONE 2 SUINI	MACELLAZIONE 3 SUINI	MACELLAZIONE 4 SUINI
IMPORTO DOVUTO EURO comprensivo di visita ispettiva ed esame trichinoscopico	28,00	46,00	59,00 es. trichin. In pool	69,00 es. trichin. In pool

- **c/c postale** n. 82501008 intestato a Az. ASL ROMA 5 Servizio Tesoreria
- **Bonifico Postale** Codice IBAN: IT45A0760103200000082501008
- **Bonifico Bancario** su c/c intestato ad ASL ROMA 5 IBAN: IT13K0200839452000006570071

Nel periodo compreso dal **01.01.2022 al 15.03.2022** in ottemperanza al Decreto Legislativo 02.02.2021 n. 32 ,”disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. CE 625/2017 ai sensi dell’art 12 ,comma 3 , lettera g) legge 4/10/19 n. 117

Attestazione di avvenuto versamento della somma come di seguito descritto e riassunto nella tabella :

	MACELLAZIONE 1 SUINO	MACELLAZIONE 2 SUINI	MACELLAZIONE 3 SUINI	MACELLAZIONE 4 SUINI
TARIFFA	15 euro	20 euro	25 euro	30 euro
ESAME TRICHINOSCOPICO	2 euro	2 euro	2 euro	2 euro
TOTALE	17 euro	22 euro	27 euro	32 euro

- **c/c postale** n. 82501008 intestato a Az. ASL ROMA 5 Servizio Tesoreria
- **Bonifico Postale** Codice IBAN: IT45A0760103200000082501008
- **Bonifico Bancario** su c/c intestato ad ASL ROMA 5 IBAN: IT13K0200839452000006570071

Il Direttore
U.O.C.Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A.
Dott. Giuseppe MURATORE

