

Ai Responsabili IAOA
UOS Nord e SUD

Al Personale IAOA
UOS Nord e SUD

e, p.c. al Direttore UOC SA

ai Responsabili LAPZ UOS Nord e SUD

LORO SEDI

Oggetto: Macellazione domiciliare dei suini per autoconsumo. Campagna 2021/2022 Procedura Operativa

Razionale: La macellazione dei suini per autoconsumo presso il domicilio dell'allevatore, effettuata nel tardo autunno-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.

Il quadro normativo è il seguente:

- Reg. (CE) 853/2004
- Reg. (CE) 999/2009 e s.m.e.i.
- Reg. (CE) 1099/2009 e s.m.e.i.
- D.Lgs. 131/2013
- Reg. (CE) 2015/1375
- Reg.(UE) 2017/625
- Reg (UE) 2019/627
- D.Lgs. 27/2021
- D.Lgs. 32/2021
- Nota Ministero della Salute prot. 39812/2020
- Nota Ministero della Salute prot. 150 del 04/01/2019
- Nota Regione Lazio n. 1041852/2020

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).

È opportuno incentivare il ricorso alla macellazione presso gli impianti di macellazione anche per i suini destinati all'autoconsumo, e limitare per quanto possibile quelle domiciliari, in quanto le modalità operative e gli ambienti a disposizione non sempre consentono un'adeguata applicazione delle normative previste.

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 999/09 sulla protezione degli animali alla macellazione consente delle deroghe ai fini della macellazione per autoconsumo.

gli allevatori potranno accedere alla macellazione domiciliare per autoconsumo.

Per la stagione 2022/23 le sopraggiunte normative riguardanti la macellazione per autoconsumo determinano un adeguamento delle procedure relative al Controllo Ufficiale che dovrà essere gestito con criteri diversi rispetto il passato.

macellazione suini 2022 (1).docx



Allegato 1

RICHIESTA MACELLAZIONE A DOMICILIO

SERVIZIO VETERINARIO ASL FROSINONE
Area Funzionale B -

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 SUINA.

Il sottoscritto dichiara che le carni non saranno oggetto di vendita a terzi.

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 possono essere consumate esclusivamente previa accurata cottura).

DATA ____/____/____ - FIRMA _____

Obblighi del privato che intende macellare per autoconsumo

1. **Provvedere al versamento presso i CUP aziendali, o tramite bonifico bancario, degli oneri forfettari relativi alle spese di ispezione veterinaria, nella misura stabilita dal D.L.vo 32/21 e pari a € 15,00 (cod. VET. 99.172 o VET. 99.058). Nel caso in cui nella stessa giornata vengano macellati più capi il costo oltre al primo è di € 5,00. (es. macellazione nello stesso giorno di 2 suini il costo totale è di € 15,00 + € 5,00 oltre esame trichinoscopico).**
2. **Versare le somme relative all'esame trichinoscopico.** Per l'esame trichinoscopico eseguito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, il pagamento è contestuale al corresponsione delle somme dovute alla Azienda USL Frosinone o attraverso i C.U.P. Aziendali, o tramite bonifico bancario corredato da tutte le informazioni necessarie per la fatturazione) per un totale di € 23,00 (€ 15,00 cod. VET.99.172, più € 8,00 cod. VET 99.356). Per il ricorso ai laboratori privati accreditati e con prova accreditata seguiranno indicazioni non appena disponibili.
3. **Comunicare con 7 gg. di anticipo via mail o via telefonica ai recapiti riportati in calce: la data, l'ora prevista, il luogo di macellazione ed un proprio recapito telefonico.** Nel caso di comunicazione via fax dovrà essere utilizzato il modello di cui all'Allegato 1; nel caso di comunicazione telefonica il modello dovrà essere consegnato al servizio insieme al campione di diaframma.
4. **Recapitare presso le sedi del servizio ove è stata fatta la prenotazione il campione di diaframma da destinare all'esame trichinoscopico presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana e/o il laboratorio prescelto.** Gli orari e le sedi di consegna saranno indicate dai rispettivi Servizi. L'invio da parte dei servizi al laboratorio dovrà avvenire attraverso la compilazione del modello di verbale utilizzato nel corso dell'anno precedente.
5. **Le carni, gli organi e i visceri non possono essere consumati prima dell'esito dell'esame trichinoscopico;**

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, e che la macellazione deve essere eseguita da personale esperto, nelle ore diurne, previo stordimento e dissanguamento dell'animale;

1. **gli ambienti in cui avviene la macellazione e la lavorazione delle carni devono essere tali da consentire un adeguato distanziamento interpersonale ed una adeguata areazione;**
2. **deve essere disponibile acqua potabile ed idonee postazioni per il lavaggio frequente delle mani e mezzi detergenti,**
4. **in attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni possono essere lavorate ma non esitate al consumo;**
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;**

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.

L'allevatore dovrà avere a disposizione la seguente documentazione:

1. Dichiarazione di provenienza dell'animale (Mod.4)
2. Ricevuta dei pagamenti effettuati (Esame trichinoscopico – Controllo sanitario)
3. Dichiarazione di cui all'allegato 1.

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

Sono allegati:

Fac simile distinta per i CUP Macellazione domiciliare
Esame trichinoscopico c/o IZS
Esame trichinoscopico c/o Laboratorio Privato

Il Responsabile del Procedimento
Dot. Roberto Petrucci ()*

U.O.C.
Igiene della produzione,
trasformazione, conservazione, commercializzazione e
trasporto degli Alimenti di Origine Animale (*)

(*)Firma autografa sostituita con indicazione a stampa dei nominativi dei soggetti responsabili ai sensi del Dlgs. 39/93 art3 co.2



**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**



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

Fac Simile di Registro delle prenotazioni

N.	Data	Nome	Città	Indirizzo	Tel.	N. Sumi