

ALLEGATO

Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna.

1. PREMESSA

La normativa Comunitaria (art. 1, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 e art. 1, p. 3 del Reg. (CE) n. 853/2004) esclude dal campo di applicazione la produzione primaria per uso domestico privato.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che autorizzava, a seguito di apposita ordinanza sindacale, i "privati" a macellare a domicilio, dandone avviso al Servizio veterinario competente territorialmente, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni, con sopralluogo presso il luogo di macellazione, per l'effettuazione della visita ispettiva ed il prelievo di una piccola porzione di muscolo (diaframma) da sottoporre all'esame trichinoscopico.

Con l'emanazione del D.Lgs n. 27 del 2 febbraio 2021, il legislatore, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, all'art. 16, ha dettato le disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato, al di fuori dei macelli registrati e/o riconosciuti, individuando nelle Regioni la competenza di disciplinare tale pratica. Sulla base di quanto sopra esposto la Regione Emilia-Romagna provvede a emanare il presente atto al fine di razionalizzare l'attività delle macellazioni ad uso domestico privato e le relative attività di controllo ufficiale.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Richiamata la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sanità animale e igiene degli alimenti, in particolare:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/7424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio;

- Nota del Ministero della Salute DGISAN 0039812-P-11/11/2020 avente per oggetto "Procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo ai sensi dell'articolo 13 del Regio Decreto 20 Dicembre 1928, n. 3298;
- Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettera a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n.117;
- Decreto Legislativo n. 32 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- Decreto del Ministero della Salute 28 giugno 2022: "Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini";
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134: "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p) della legge 22 aprile 2021, n. 53
- Deliberazione n. 639 del 29/04/2019: "Approvazione del piano regionale di controllo della brucellosi ovina e caprina;
- Determinazione del Responsabile del servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica 6 giugno 2018, n. 8667: "Approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione" e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013;
- Deliberazione n. 977 del 3 agosto 2020: "Recepimento del Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia della Peste Suina Africana e piano di eradicazione in regione Sardegna per il 2020";
- Deliberazione n. 1589 del 28 Settembre 2022: "Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna";
- Ordinanza Presidente della Giunta Regione Emilia-Romagna n. 141/2022: Deroga all'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia-Romagna n. 82/2022.

3. DEFINIZIONI

Allevamento familiare: attività di allevamento prevista per determinate specie e per un numero massimo di animali, nel quale gli animali sono allevati esclusivamente per autoconsumo o uso domestico privato, senza alcuna attività commerciale, fatte salve le eccezioni previste dal Reg. (CE) n. 852/2004, senza cessione degli animali se non per la immediata macellazione (entro 24 ore) e se non prima autorizzati dall'autorità competente.

Autoconsumo: per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene.

Carne: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) n. 853/2004, compreso il sangue.

Materiale specifico a rischio (MSR): come definiti dal Reg. (CE) n. 999/2001 e successive modificazioni e integrazioni.

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".

Campagna di macellazione: per campagna di macellazione ai sensi del presente atto, si considera il periodo che va da novembre a marzo dell'anno successivo durante il quale è consentita la macellazione uso familiare dei suini. Si specifica che, nel caso di ovicaprini, pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata la macellazione è consentita durante tutto l'anno.

4. SPECIE ANIMALI AMMESSE ALLA MACELLAZIONE PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

Le specie animali oggetto di macellazione per consumo domestico privato sono esclusivamente le seguenti:

- a) pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
- b) ovini e caprini fino all'anno di età, ai quali non sia spuntato un incisivo permanente;
- c) suini.

Gli animali possono provenire:

- dal proprio allevamento regolarmente registrato in BDN, anche nel caso di "allevamento familiare per autoconsumo";
- da allevamenti registrati in BDN da ingrasso e/o da riproduzione che effettuano la movimentazione con causale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".

La macellazione per consumo domestico privato di animali delle famiglie bovidi ed equidi può essere effettuata esclusivamente in un macello riconosciuto.

Non è altresì ammessa la macellazione rituale al di fuori dei macelli riconosciuti.

4.1. Macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata

È consentita la macellazione per uso domestico privato di un numero massimo di animali/anno per codice aziendale secondo la tabella di seguito riportata:

Specie animale	n. massimo animali macellabili
Avicoli	250/anno
Lagomorfi	125/anno

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario ai fini del consumo domestico privato il cui allevamento, ove previsto, è correttamente registrato in BDN, oppure, per gli allevamenti a carattere non commerciale, comunicato direttamente al Servizio veterinario competente per territorio.

Tale macellazione può essere effettuata su tutto il territorio regionale e durante tutto l'anno; non deve essere comunicata al Servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari quali emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviaria, ecc.).

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali, come riportato al punto 7. In caso di rilievo di lesioni o situazioni anomale riscontrate in corso di macellazione, il privato interessato/persona formata, deve contattare l'AUSL competente per territorio per verificare l'eventuale presenza di una malattia trasmissibile agli animali e all'uomo e l'idoneità delle carni al consumo umano; in tali casi non è previsto il pagamento di alcuna tariffa.

Si rammenta che la Determinazione n. 8667 dell'11 giugno 2018: "Approvazione modulo notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013" al punto 1, "Obbligo di registrazione (art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004)", stabilisce i requisiti dei macelli registrati per la vendita di carni di pollame, lagomorfi o piccola selvaggina allevata fino ad un massimo di 50 unità bovine equivalenti (UBE) complessive annue, corrispondenti a 10.000 capi di volatili da cortile, piccola selvaggina da penna allevata o 6.250 lagomorfi all'anno o un numero complessivo di pollame e lagomorfi pari a 50 UBE.

Tale tipologia di macellazione è finalizzata alla vendita di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola da parte del produttore direttamente al consumatore finale, oppure a laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle provincie contermini.

Quest'ultimo tipo di macellazione non rientra quindi in quelle per uso domestico privato e deve essere preventivamente comunicata al Servizio veterinario al fine di programmare gli eventuali controlli.

4.2. Macellazione dei suini

È consentita la macellazione per uso domestico privato di un numero massimo di animali/anno per codice aziendale secondo la tabella di seguito riportata:

Specie animale	n. massimo animali macellabili
Suini	4/anno

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".

Tradizionalmente la "campagna di macellazione" si svolge nel periodo compreso tra novembre e marzo dell'anno successivo.

Il Servizio veterinario della AUSL territorialmente competente procederà a informare, tramite i propri canali istituzionali, delle giornate e degli orari in cui è consentita la macellazione. Chiunque intenda macellare suini per uso domestico privato, è tenuto a comunicare, con almeno 48 ore di anticipo, le seguenti informazioni:

- data e ora di macellazione;
- luogo /indirizzo;
- 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 dovrà essere comunicato il nominativo della "persona formata" che procede alla macellazione (Allegato 1).

Qualora non venga comunicato il nominativo della persona formata, il Servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere 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.

4.3. Macellazione di ovicapri

Per le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, che per tradizione consentono la macellazione degli ovicapri per uso domestico privato, tale macellazione può essere effettuata esclusivamente presso l'allevamento indipendentemente dall'orientamento produttivo (carne, latte, familiare, ecc.). Potranno essere macellati fino ad un massimo di 18 agnelli/capretti/anno (fino a 12 mesi di età in linea con la definizione di "allevamento ovino, caprino da autoconsumo").

Nel caso siano rinvenute in corso di macellazione anomalie a carico degli organi e visceri, dovranno essere comunicate al Servizio veterinario territorialmente competente, lasciando a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato.

In questo caso l'intervento del veterinario ufficiale, su segnalazione della persona formata, verrà effettuato nell'ambito

dell'attività di sorveglianza prevista dal presente documento, ai fini della tutela della salute, quindi non a pagamento.

Nel caso in cui il privato richieda la visita del veterinario, è previsto il pagamento ai sensi dell'art. 7, comma 1 del D. Lgs n. 32/2021.

Si ribadisce che il Reg. (CE) n. 1099/2009, art. 4, vieta le macellazioni rituali al di fuori dei macelli.

5. DESTINAZIONE DELLE CARNI E DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI

È vietata la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso domestico privato.

6. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA MACELLAZIONE PER USO DOMESTICO PRIVATO

Chiunque intenda macellare per uso domestico privato, è tenuto a comunicare, attraverso il modulo (Allegato 1), data, ora e luogo in cui avverrà la macellazione con almeno 48 ore di anticipo al Servizio veterinario territorialmente competente, ad eccezione degli avicunicoli e della piccola selvaggina allevata.

Contestualmente, nel caso di macellazione di suini ed ovicaprini, dovrà essere comunicato il nominativo della "persona formata" che procederà alla macellazione (Allegato 1).

Qualora non venga comunicato questo nominativo, il Servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella.

In tale caso, l'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.

7. INDICAZIONI RELATIVE AL BENESSERE ANIMALE E ALLA PROTEZIONE ALLA MACELLAZIONE

L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:

- a) durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- b) gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento.

In particolare:

- per i suini e gli ovicaprini mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante;
 - per i volatili fino a 3 Kg. di peso vivo, mediante dislocazione cervicale, per un massimo di 70 capi al giorno;
 - per i lagomorfi fino a 5 kg, colpo da percussione alla testa, per un massimo di 70 capi al giorno.
- c) 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;
- d) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
- sospendere o sollevare animali coscienti (ad eccezione degli avicunicoli);
 - stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale.
- e) 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 il vello 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.
- f) il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento, rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi.

8. INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA E ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

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.

In questo caso l'intervento del veterinario ufficiale, su segnalazione, verrà effettuato nell'ambito della sorveglianza prevista sull'attività, ai fini della tutela della salute umana ed animale, quindi non a pagamento.

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/superfici che entrano in contatto con le carni devono essere lavati e disinfettati alla fine di ogni seduta di lavorazione. L'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia/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. Qualora si utilizzino guanti, questi vanno cambiati frequentemente.

9. CONTROLLI DEL SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA USL COMPETENTE

A seguito dell'abrogazione del R.D. n. 3298 del 1928 e ai sensi dell'art. 16 del D. Lgs n. 27/2021, non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica degli animali macellati a domicilio per il consumo domestico privato da parte dei Servizi veterinari delle AUSL.

Per l'avvio della campagna di macellazione non è più necessaria l'emissione di ordinanze dei Sindaci, ma è obbligatoria, ad eccezione della macellazione degli avicunicoli e della piccola selvaggina allevata, la comunicazione al servizio veterinario competente per territorio, del luogo e della data di macellazione ad opera del privato/allevatore interessato, al fine di programmare, a campione, l'attività di sorveglianza relativamente al rispetto dei requisiti igienico sanitari, di benessere animale, nonché la valutazione dell'adeguatezza delle competenze della persona formata.

I Servizi veterinari devono programmare nell'ambito della pianificazione dell'attività, l'esecuzione dei controlli in almeno il 20% dei soggetti (privati e/o allevatori) seguendo le indicazioni di seguito riportate.

La percentuale delle macellazioni da sottoporre a sorveglianza deve essere individuata sulla base del numero dei richiedenti del precedente anno.

Qualora il privato cittadino richieda la visita veterinaria a domicilio, poiché trattasi di attività su richiesta del privato, l'AUSL applica la tariffa prevista con le modalità riportate all'art. 7 del D. Lgs n. 32/2021 riferita all'ispezione e all'analisi per la ricerca della Trichinella.

Qualora, al momento della comunicazione della macellazione effettuata dal privato o dall'allevatore, non venga comunicato il nominativo della persona formata che presiede alla macellazione, il servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella.

Tale attività in questo caso è a carico dell'operatore secondo le modalità sopra riportate.

10. PERSONA FORMATA

Si tratta di persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, nel rispetto delle norme del benessere animale e delle corrette prassi igienico sanitarie. Tale persona formata può anche coincidere con l'allevatore che effettua questo tipo di macellazione, in possesso delle competenze richieste. È necessario che in ogni Azienda USL venga costituito un elenco delle persone formate. L'inserimento nell'elenco è possibile a seguito:

- della valutazione della eventuale documentazione attestante l'esperienza acquisita;

- della verifica, da parte dei servizi veterinari delle AUSL, delle modalità con cui la persona esegue la macellazione a domicilio durante tutte le fasi.

Potranno essere inseriti nell'elenco i nominativi delle persone di cui il Servizio veterinario competente ha già conoscenza storica dell'adeguatezza alla funzione (es. ex macellai, ex macellatori, possesso di un titolo di studio conseguito al termine di un percorso formativo nell'ambito del quale siano stati trattati gli argomenti di cui sopra, ecc.).

Se il Servizio veterinario competente per territorio ritiene soddisfacente le conoscenze e le capacità dell'operatore, il nominativo viene inserito nell'elenco delle persone formate.

11.CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DELLE TRICHINELLE

Il prelievo del campione per la ricerca delle trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

- dalla persona formata che ha proceduto alla macellazione dell'animale;
- da un veterinario ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna entro 24 ore alla sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna. (IZSLER) competente per territorio.

Il campione, di peso non inferiore a 50 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al Reg. (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di macellazione, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

Nel caso in cui non venga richiesta la visita del Servizio veterinario, le analisi per la ricerca della Trichinella 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. Nel caso in cui il prelievo del campione e la visita sanitaria siano effettuati dal veterinario ufficiale su richiesta si applica invece la tariffa prevista, riportata nell'art. 7, comma 1 del D. Lgs n. 32/2021. Nulla è dovuto nel caso in cui la visita del veterinario rientri fra i controlli programmati previsti al punto 9 o sia effettuata su segnalazione, da parte della persona formata, del riscontro di anomalie.

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. L'esito del campione

sarà sempre trasmesso dal laboratorio al Servizio veterinario competente per territorio.

12.RINTRACCIABILITÀ DELLE CARNI DI SUINI

Le carni provenienti dai suini macellati per uso domestico privato, in attesa del referto per la ricerca delle trichinelle, non potranno essere consumate fino alla comunicazione dell'esito del campionamento. Nel caso di esito sfavorevole, le carni e i prodotti derivati dovranno essere conservati a disposizione del Servizio veterinario competente per territorio che fornirà disposizioni per la distruzione. Le carni potranno essere consumate senza vincoli soltanto dopo la ricezione dell'esito favorevole per la ricerca di trichinelle, che il servizio veterinario provvederà a comunicare all'utenza.

13.MODALITÀ DI GESTIONE DEI VISCERI DEGLI ANIMALI MACELLATI

I visceri degli animali macellati devono essere smaltiti secondo le indicazioni previste dal Reg. (CE) n. 1069/2009 e dalle relative linee guida nazionali.