

PROTOCOLLO OPERATIVO DELLE MACELLAZIONI PER USO FAMILIARE

SCOPO

Scopo della presente procedura è di informare gli Operatori del Settore Alimentare (stabilimenti di macellazione) e gli utenti interessati (aziende agricole e/o detentori di animali per autoconsumo) sulle vigenti disposizioni in materia e sulle modalità operative finalizzate al rilascio, da parte dell'Autorità Competente, dell'autorizzazione per la macellazione ad uso privato. Prevenire, eventualmente reprimere, abusi volti ad eludere gli obblighi connessi alla commercializzazione delle carni.

RIFERIMENTI NORMATIVI

R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298: Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni;

Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e s.m.i.:

D.P.R. 30 aprile 1996 N. 317 e s.m.i.: Anagrafe animale;

D.P.R. 19 ottobre 2000, N. 437:e s.m.i. Identificazione dei bovini;

Legge 241/90: disposizioni in materia amministrativa;

Reg. CE 1099/09 : protezione degli animali durante l'abbattimento;

Reg. Ce 1069/09 e s.m.i. norme sanitarie relative ai sottoprodotti;

DEFINIZIONI

Si intende per "ALLEVATORE" la persona fisica che abbia notificato ai Servizi Veterinari della ASP di Messina il possesso di animali da allevamento.

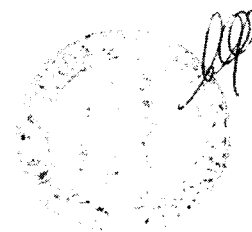
CAMPO DI APPLICAZIONE E RELATIVI DESTINATARI

La presente procedura si applica al rilascio delle autorizzazioni di cui all'art. 1 e 13 del R.D. 3298/28 ed alle macellazioni per l'esclusivo consumo familiare che sono eseguite sia nei macelli riconosciuti che presso gli allevamenti.

La procedura è destinata al personale sanitario ed amministrativo del Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, nonché ai titolari degli impianti di macellazione ed all'utenza interessata.

MACELLAZIONI PRIVATE A DOMICILIO O PRESSO AZIENDA AGRO-ZOOTECNICA

- E' esclusa la macellazione a domicilio di specie diversa da quella suina.
- I suini ed i cinghiali allevati possono essere macellati presso il domicilio dell'allevatore per il solo consumo della propria famiglia, ai sensi dell'art. 13 del R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298,



- La macellazione a domicilio per uso familiare dei suini e dei cinghiali allevati è subordinata ad autorizzazione rilasciata dall'Autorità Competente (Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale);
- L'allevatore che intende macellare a domicilio suini o cinghiali per il proprio consumo chiede, almeno 3 giorni feriali prima della prevista macellazione, la relativa autorizzazione al Servizio Veterinario della ASP. (All 1)
- La richiesta può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario, del distretto nel quale si trova l'allevamento, o inviata via fax o all'indirizzo di posta elettronica.
- Le istanze pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono sottoposte al controllo di merito, che consiste nella valutazione del possesso dei requisiti richiesti (registrazione dell'azienda o dell'utente in BDN, regolare registrazione ed identificazione dei singoli capi ,modello IV di provenienza, autodichiarazione trattamenti farmacologici, rispetto della quota annuale di macellazione, localizzazione dell'allevamento al di fuori delle zone di sorveglianza per PSA) e, in caso di parere favorevole sono registrate nel previsto data-base. In caso di parere non favorevole questo, adeguatamente motivato viene trasmesso con sollecitudine al richiedente che ha la possibilità di promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. Il Servizio SIAOA in ogni caso si riserva di contattare il richiedente al fine di acquisire ulteriori elementi di giudizio.
- L'autorizzazione si intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione. L'utente concorderà con il Servizio SIAOA ora e data delle relative operazioni di visita sanitaria.

Al fine di garantire pratiche commerciali leali , nel rispetto del dettato normativo sancito dall'art. 1 comma b. del Reg. Ce 882/04, la macellazione uso privato o familiare è consentita , fatte salve diverse disposizioni dei regolamenti comunali di igiene e sanità, nel limite massimo di:

N° 3 capi adulti

N° 6 suinetti

riferiti ad una famiglia media.

La quota di animali macellati per uso privato si intende riferita all'anno solare.

E' vietata la macellazione conto terzi e la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini/cinghiali macellati a domicilio e dei prodotti da essi derivati. Non è consentito macellare gli animali acquistati da privati nella sede dell'allevamento.

OPERAZIONI DI MACELLAZIONE

- Le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista igienico sanitario e in modo di non arrecare disturbo al vicinato;
- Le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale (Reg. CE 1099/09) da effettuarsi con dispositivo previsto dalla normativa vigente;
- Le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere idonei e in buone condizioni igienico sanitarie;
- L'acqua utilizzata deve avere le caratteristiche di potabilità;
- I rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente.



Le carni per il consumo potranno essere utilizzate previa visita ispettiva e esame trichinoscopico (All. 2). Al momento della visita verrà consegnata al Veterinario Dirigente SIAOA, da parte dell'utente) ricevuta di bollettino di versamento di € 28.30 (per ciascun capo) sul c/c postale N. 74651498 intestato alla ASP N° 5 Messina Causale *cod 3.02.08.01 Diritti Veterinari per macellazione suino ad uso familiare* e ricevuta di bollettino di versamento di € 0,98 (0,80+IVA) per l'esecuzione dell'esame trichinoscopico sul c/c postale N. 13797904 intestato IZS Sicilia Causale *Nome e cognome del richiedente, pagamento Richiesta esame trichinoscopico*;

Le carni provenienti dalle macellazioni a domicilio sono esitate al consumo, sotto la responsabilità del Veterinario incaricato, dietro opportuna identificazione e dietro rilascio di attestazione di idoneità sanitaria delle carni per esclusivo consumo in ambito familiare, condizionato all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico (All. 3).

Al ricevimento del rapporto di prova emesso dall'IZS della Sicilia, il Veterinario incaricato comunica per via telefonica l'esito dell'esame trichinoscopico; il rapporto di prova dovrà essere allegato a copia della documentazione relativa alla macellazione per ogni eventuale verifica predisposta dalla Direzione SIAOA.

Le carni fresche e le produzioni da esse ottenute, potranno essere consumate solo dopo comunicazione telefonica dell'esito negativo dell'esame trichinoscopico.

In caso di positività alla trichina si provvederà tempestivamente a comunicare l'esito delle analisi all'interessato applicando quanto previsto dal Reg Ce 1375/15.

MACELLAZIONI PRIVATE PRESSO I MACELLI. AUTORIZZAZIONI

Gli animali delle specie Bovina, Suina Ovina e Caprina, destinati al consumo della famiglia dell'allevatore, possono essere macellati presso i macelli riconosciuti CE

Le macellazioni per l'esclusivo consumo della famiglia dell'allevatore sono consentite nel limite massimo annuo (anno solare) di

- N. 1 bovino adulto
- N. 2 vitelli ;
- N. 6 ovini o caprini di età superiore ad un anno;
- N. 8 agnelli o capretti da latte;
- N 3 suini adulti
- N° 6 suinetti

La macellazione è soggetta ad autorizzazione del Servizio Veterinario distrettuale della ASP nella quale si trova l'allevamento e deve avvenire nei macelli siti nella medesima ASP

Al fine di ottenere l'autorizzazione alla macellazione per il consumo familiare l'allevatore presenta apposita domanda al Servizio Veterinario distrettuale della ASP nella quale si trova l'allevamento ed il macello almeno 3 giorni feriali prima della prevista macellazione



L'istanza, formulata secondo il modello allegato deve contenere:

- Nome, cognome, data di nascita, residenza e professione del richiedente
- Telefono, fax, e-mail presso il quale il richiedente può essere reperito
- Specie, categoria, sesso, età, peso vivo e identificazione del capo
- Codice, proprietà e Comune dell'allevamento di provenienza
- Dichiarazione del responsabile dell'impianto nel quale verrà effettuata la macellazione e data della medesima
- Dichiarazione resa ai sensi di legge di impegno a trasportare tutte le carni ottenute dalla macellazione oggetto di istanza presso il proprio domicilio e ad utilizzarle per il ristretto ed esclusivo ambito del proprio nucleo familiare
- Autorizzazione al trattamento dei dati personali per fini statistiche amministrative

Per la richiesta di autorizzazione alla macellazione per uso privato deve essere utilizzato il Modello allegato (All 1)

Le istanze pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono sottoposte al controllo di merito che consiste nella valutazione del possesso dei requisiti richiesti (registrazione dell'azienda o dell'utente in BDN, regolare registrazione ed identificazione dei singoli capi, modello IV di provenienza, autodichiarazione trattamenti farmacologici, rispetto della quota annuale di macellazione, localizzazione dell'allevamento al di fuori delle zone di sorveglianza per PSA) e, in caso di parere favorevole sono registrate nel previsto data-base. In caso di parere non favorevole questo, adeguatamente motivato viene trasmesso con sollecitudine al richiedente che ha la possibilità di promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. La ASL in ogni caso si riserva di contattare il richiedente al fine di acquisire ulteriori elementi di giudizio.

MACELLAZIONI PRIVATE PRESSO I MACELLI - MODALITA' OPERATIVE

Le istanze con parere favorevole sono trasmesse dal Servizio SIAOA competente per territorio alla direzione amministrativa e sanitaria del Macello indicato quale destino degli animali

Le macellazioni degli animali destinati ad uso privato per il consumo familiare, escluse dalla commercializzazione, devono avvenire nell'ambito di specifici orari in modo da essere nettamente separate dalle macellazioni ordinarie. Tali orari, definiti con le procedure previste per la determinazione dell'orario di macellazione ordinaria, saranno comunicati all'utenza.

Le macellazioni ad uso privato debbono avvenire con le stesse modalità e le stesse garanzie igienico sanitarie previste per le macellazioni ordinarie e gli animali e le carni sono identificati e scortati dalla medesima documentazione.

Per le carni destinate ad uso privato vige il divieto di utilizzare per la bollatura i bolli sanitari previsti per le carni che possono essere commercializzate. Esse sono invece bollate prima di essere licenziate al consumo con un bollo riportante la scritta "USO FAMILIARE". I bolli devono essere applicati, in ciascuna mezzena:

nei bovini: sulla faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla

negli altri animali: sulla faccia esterna della coscia, costato e spalla

un bollo è sempre applicato sulla faccia diaframmatica del fegato

Il bollo di cui al punto precedente è messo a disposizione dal titolare del macello che intende effettuare macellazioni anche per uso familiare



Le carni provviste di bollo sanitario potranno accedere alle celle frigo dell'impianto di macellazione

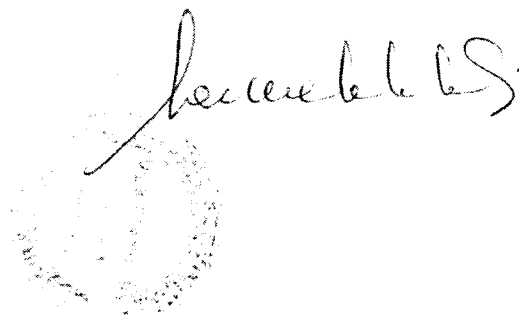
Le carni macellate per uso familiare possono lasciare l'impianto di macellazione nelle pezzature previste negli impianti di macellazione e, scortate dal documento di trasporto, possono essere destinate esclusivamente alla persona autorizzata presso la propria residenza anagrafica.

I certificati di macellazione degli animali macellati ad uso familiare saranno a disposizione, opportunamente archiviati presso la struttura di macellazione al fine di consentire ogni opportuna verifica da parte della Direzione SIAOA.

All. 1 Istanza macellazione ad uso familiare macello/domicilio

All. 2 Richiesta esame di laboratorio per la ricerca di Trichinella su campione di Muscolo di suino domestico/cinghiale allevato

All. 3 Certificato per animali macellati e ammessi al consumo.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pecorelli S.", is written over a circular, faded stamp. The stamp contains illegible text and a central emblem, likely an official seal or logo.

