

## **ALLEGATO A - INDICAZIONI OPERATIVE SULLE MODALITÀ DI MACELLAZIONE A DOMICILIO DEL PRIVATO AI SENSI DELL'ART.13 DEL R.D. 20 DICEMBRE 1928, N.3298**

Sono consentite le macellazioni presso il domicilio del privato, nel rispetto delle norme in materia di benessere, trasporto e protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina e degli ovi-caprini di età inferiore a 6 mesi.

Non è possibile la macellazione presso il domicilio del privato degli animali della specie bovina, dei solipedi e degli ovi-caprini di età superiore a 6 mesi.

Le carni ottenute dalla macellazione presso il domicilio del privato devono essere consumate tal quali o previa trasformazione esclusivamente all'interno del nucleo familiare; è pertanto vietata qualsiasi forma di commercializzazione di cessione delle carni e dei prodotti da essi derivati.

### **1. Norme di riferimento**

- Reg. (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e integrazioni
- Reg. (CE) n. 854/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. (CE) n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 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
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 333 "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento" (applicabile sino al 31/12/2012)
- Reg. (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (applicabile dal 1° gennaio 2013, abroga la direttiva 93/119/CE)
- Reg (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

- R.D. 20/12/1928, n. 3298, Regolamento per la vigilanza igienico–sanitaria delle carni - art 13;
- Nota Ministero della Salute n. 4978 del 25/02/2010 – Macellazioni per uso domestico privato
- DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 – Approvazione delle Linee guida per la trasformazione degli alimenti di origine animale nelle aziende agricole
- Nota della U.O. Veterinaria della Regione Lombardia del 16/11/2000, n. 63560

## 2. DEFINIZIONI

Ai fini delle presenti linee guida si applicano, oltre a quanto riportato nelle normative di riferimento, le seguenti definizioni

**Persona formata:** persona che possiede di adeguate nozioni e capacità, come attestato dal certificato di abilitazione conseguito a seguito della frequenza del corso professionalizzante dell'ASL di cui al paragrafo 7, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali delle specie suina, ovina e caprina nel rispetto dei requisiti del presente decreto.

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

## 3. MACELLAZIONE DEI SUINI

E' consentita, di norma nel periodo novembre – marzo, la macellazione a domicilio di un numero massimo di 4 suini per nucleo familiare.

La macellazione a domicilio dei suini è consentita ai soggetti che abbiano allevato l'animale per almeno i 30 giorni precedenti e ai soggetti che acquistino un animale vivo presso un allevamento e che procedano alla macellazione dello stesso presso il locale annesso all'allevamento come previsto del DDUO n.14572 del 31 luglio 2002.

Coloro che intendono macellare i suini a domicilio dovranno comunicarlo con almeno due giorni lavorativi di anticipo al DPV territorialmente competente concordando luogo e orario della macellazione e indicando, se del caso, il nominativo della persona formata che condurrà la macellazione.

L'abbattimento deve avvenire previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di

competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue sono sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Nel caso in cui l'ispezione post-mortem sia condotta dalla persona formata incaricata di procedere alla macellazione dell'animale, qualsiasi anomalia rilevata, deve essere prontamente riportata al competente Servizio Veterinario mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e prevenendone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

I SOA derivanti dalla macellazione domiciliare dovranno essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

Da tutti gli animali macellati deve essere prelevata una porzione del muscolo del diaframma pari ad almeno 50 grammi al fine di procedere all'esame per la ricerca delle trichinelle presso la locale sezione dell'IZS o presso altro laboratorio pubblico accreditato per la ricerca delle trichinelle. Il proprietario dell'animale deve pertanto provvedere affinché, entro 24 ore dall'avvenuta macellazione, il campione di cui sopra venga consegnato al laboratorio, anche per il tramite del Servizio Veterinario territorialmente competente, previo accordo con quest'ultimo. È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima della comunicazione da parte del laboratorio dell'esito, favorevole, dell'analisi per la ricerca delle trichinelle.

Il proprietario delle carni, a tal fine, sottoscrive un impegno a non consumare le carni in attesa dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca della trichinella, tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate.

Il DPV informerà l'utente dell'esito delle analisi non appena pervenute dal laboratorio. In caso di esiti non conformi sarà cura del DPV attivarsi per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

#### **4. MACELLAZIONE DEGLI OVI CAPRINI**

E' consentita la macellazione a domicilio di un numero massimo di sei ovi-caprini di età inferiore a 6 mesi per nucleo familiare.

La macellazione a domicilio è riservata agli allevatori di ovi-caprini registrati nell'anagrafe zootecnica. In analogia a quanto previsto dal DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 in materia di macellazioni a domicilio dei suini, i privati possono procedere alla macellazione degli ovi-caprini presso il locale annesso all'azienda di provenienza degli animali che posseda i requisiti stabiliti al punto 2.2.5 dal DDUO n.14572, nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere degli animali e nei limiti stabiliti dal presente provvedimento.

Coloro che intendono macellare gli ovi-caprini a domicilio dovranno informarne il Dipartimento di Prevenzione Veterinario territorialmente competente almeno con due giorni lavorativi di anticipo comunicando luogo e orario della macellazione e indicando, se del caso, il nominativo della persona formata che condurrà la macellazione.

L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo; sono quindi vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (c.d. macellazioni rituali).

Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo sull'animale sospeso.

Il Materiale Specifico a Rischio (MSR) dovrà essere rimosso ed eliminato a cura dell'interessato nel rispetto di quanto indicato dal Reg. (CE) n.1069/2009 e dal DM 16/10/2003 secondo una delle modalità di sotto riportate:

- a) nel caso in cui sia stato attivato un servizio di stoccaggio e smaltimento dei MSR da parte dell'ASL, consegna al Servizio Veterinario dell'ASL che provvede successivamente al loro invio presso un impianto di transito o trasformazione riconosciuto ai sensi del Reg (CE) n. 1069/09
- b) Consegna a un impianto di transito o trasformazione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/09
- c) consegna a uno stabilimento, che già produce MSR nell'abito della propria attività, previo accordo scritto con il titolare dell'impianto, al fine della loro eliminazione secondo le modalità già impiegate dall'OSA

I SOA derivanti dalla macellazione domiciliare dovranno essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

## **5. CONTROLLI VETERINARI**

Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso familiare, sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, valuta se sussista la necessità di procedere alla visita ante-mortem degli animali in allevamento.

Parimenti, tenuto conto della situazione epidemiologica, dei dati in merito ai precedenti controlli, delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, nel caso in cui la macellazione al domicilio del privato sia stata condotta da persona formata, il servizio veterinario procederà a un controllo a campione, programmato a livello Dipartimentale, al fine di verificare il rispetto delle condizioni riportate nel presente documento nelle fasi di macellazione e di successiva lavorazione delle carni.

Nei casi in cui la macellazione non sia condotta da persona formata, il servizio veterinario effettua la visita post-mortem.

Il Veterinario Ufficiale provvede a eseguire la ispezione post-mortem della carcassa e dei visceri degli animali macellati e ad applicare alle carcasse ispezionate con esito favorevole un marchio avente forma e dimensioni diverse da quelle stabilite dal Reg. (CE) n. 854/04, Allegato I, Capo III, riportante l'indicazione dell'ASL territorialmente competente e la dicitura "macellazione a domicilio".

I DPV si attivano al fine di dare una puntuale e capillare informazione all'utenza sulle modalità di gestione delle macellazioni a domicilio e sull'importanza della loro collaborazione a tutela della salute del consumatore.

## **6. SPESE**

Il pagamento degli oneri relativi alle spese di ispezione veterinaria è a carico del richiedente secondo quanto stabilito dal tariffario regionale.

Nei casi in cui la macellazione sia condotta da persona formata, l'attività di monitoraggio condotta non dà luogo al pagamento di alcun importo.

## **7. PERCORSI FORMATIVI PER GLI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE DOMICILIARE DEGLI ANIMALI DESTINATI AL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO**

### **7.1. Premessa**

Al fine di assicurare gli obbiettivi della "legislazione alimentare" il presente documento individua la figura della "persona formata" abilitata all'esercizio della pratica della "macellazione a domicilio". A tale scopo declina i requisiti richiesti:

- per la predisposizione del programma didattico
- per il rilascio degli attestati di qualifica/abilitazione

### **7.2. Motivazioni**

La "persona formata" è chiamata a garantire che lo svolgimento delle operazioni di macellazione "a domicilio" avvenga nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, di quelle per il benessere animale, di quelle relative alla protezione dei lavoratori che vengono a contatto con Materiali a Rischio Specifico (MRS) e che maneggiano strumenti potenzialmente pericolosi quali la pistola per lo stordimento e i coltelli.

### **7.3. Programma didattico**

Al fine di garantire una adeguata preparazione degli operatori che intendono procedere alla "macellazione a domicilio" per il consumo domestico privato, i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL, tenuto conto della realtà territoriale, possono organizzare dei percorsi di formazione destinati ai soggetti interessati a ottenere la qualifica di "persona formata". I contenuti minimi e le

modalità di organizzazione dei corsi devono essere conformi a quanto specificato nel presente documento in modo da assicurare l'uniformità di indirizzo a livello regionale. Al termine del percorso di formazione, la persona che abbia dimostrato di possedere adeguate conoscenze e abilità consegue la qualifica di "persona formata". Sarà cura dei DPV pubblicare sul sito istituzionale l'elenco aggiornato delle persone che hanno conseguito presso ciascuna ASL la qualifica di "persona formata". La non ottemperanza alle disposizioni contenute nel presente provvedimento comporta la cancellazione dall'Elenco.

#### 7.4. Modalità di svolgimento della didattica

Il programma didattico si articola in lezioni teoriche frontali ed esercitazioni pratiche. I contenuti rappresentano le conoscenze, competenze e abilità richieste al personale che esercita la pratica di macellazione "a domicilio".

PROGRAMMA DIDATTICO			
MODULO	ARGOMENTO	OBIETTIVO	ORE
1	➤ Normativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all'igiene delle carni e tutela del benessere degli animali</li> </ul>	2
2	➤ Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscimento del normale quadro comportamentale degli animali destinati alla macellazione, con particolare riguardo al riconoscimento di comportamenti/atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità della specie</li> <li>➤ Riconoscimento delle condizioni che potrebbero deporre per una patologia in corso e che richiedono l'intervento del veterinario</li> </ul>	2
3	➤ Anatomia e fisiologia patologica	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Normale quadro anatomico delle specie interessate e riconoscimento delle principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie, intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni</li> </ul>	2
4	➤ Tecniche di macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati; metodi di stordimento e abbattimento</li> <li>➤ individuazione e separazione dei Materiali specifici a rischio negli animali delle specie ovina e caprina</li> <li>➤ modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina</li> </ul>	2