SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA
U.O.C. Igiene Alimenti di Origine Animale
Il Direttore: dott. Giovanni Dell'Orfano

Ai Signori Sindaci dei Comuni
della Provincia di Ferrara

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

Oggetto: disposizioni campagna di macellazione suini per uso domestico privato.

Il Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, art. 16, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha dettato disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare tale pratica.

Lo stesso Decreto, inoltre, abroga l'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928 e pertanto, non è più prevista l'emanazione della consueta Ordinanza Sindacale che regolamentava la macellazione di suini ad uso famigliare.

A seguito della pubblicazione della Delibera della Giunta Regionale n° 2045 del 8/11/2022 che detta le "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna" e della nota della Dirigenza dell'Area sanità veterinaria e igiene degli alimenti Prot. 07/11/2023.1102840.U "Emergenza Peste Suina Africana e macellazioni suini uso familiari (MUF) - Indicazioni Regione Emilia-Romagna", al fine di consentire nei Comuni della Provincia di Ferrara il regolare svolgimento della macellazione e lavorazione di carni suine per uso domestico privato, si forniscono le seguenti indicazioni operative, con preghiera di darne ampia comunicazione alla popolazione:

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 15 novembre 2023 al 31/12/2023 e dal 01/01/2024 al 31 marzo 2024, limitatamente a massimo 4 capi suini, dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 15:00.
   Sabato, domenica e gli altri giorni festivi l'attività non viene effettuata.
2. Possono essere macellati per il consumo domestico privato, suini provenienti dal proprio allevamento, regolarmente registrato in BDN, sia come allevamento famigliare 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".
3. Chiunque intenda macellare suini per uso domestico privato è tenuto ad effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione **(Allegato 1)** al Servizio veterinario U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale dell'Azienda USL di Ferrara, Via Arturo Cassoli 30 Ferrara tel. **0532/235982 o 0532/235983** e-mail: **igiene.alimenti.oa@ausl.fe.it**, contenente le seguenti informazioni:
   - i dati anagrafici del richiedente, comprensivi del codice fiscale e il recapito telefonico;
   - il giorno della macellazione, il luogo e l'ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali (lunedì – venerdì);

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

- 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 deve essere comunicato il nominativo della "persona formata"(1) che procede alla macellazione;
- che verrà prelevato dalla “persona formata” e recapitato personalmente al laboratorio o tramite persona delegata un campione di muscolo (diaframma, masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella; le analisi 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.
- 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

(1) 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”.

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

5. La macellazione deve avvenire nelle ore diurne, previo stordimento con l’impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative al benessere degli animali.

6. 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;

a) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
- sospendere o sollevare animali coscienti;
- stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale.

b) 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 manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

- 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.

c) il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento, rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi.

7. Devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:
   - 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, previe accurate operazioni di pulizia e disinfezione;
   - gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;
   - l'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e 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;
   - nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;
8. 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.
9. In caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione.
10. Qualora sia richiesta la visita veterinaria a domicilio le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria. In tal caso il personale veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
    - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri, - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella.
11. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:
    euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella.
12. Tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzate.

13. In attesa della comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione.
14. In periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è consentita solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;
15. Non è ammessa la macellazione rituale al di fuori dei macelli riconosciuti.
16. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno punite a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono rilevanza penale e comportano l'informativa di reato alla Procura della Repubblica.

In allegato alla presente la Delibera della Giunta regionale n° 2045 del 28/11/2022 "Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in regione Emilia-Romagna"

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

Distinti saluti

Giovanni Dell'Orfano
(firmato digitalmente)

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
U.O.C. Igiene Alimenti di Origine Animale
Via Cassoli, 30 – 44121 Ferrara
Tel. 0532/235982 – Fax 0532/235985
e-mail - areaveterinaria@pec.ausl.fe.it

Azienda U.S.L. di Ferrara
Via Cassoli, 30 – 44121 FERRARA
Tel 0532/235111
www.ausl.fe.it
Partita IVA 01295960387

Allegato 1: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato.

Luogo _____ data _____

Al Servizio Veterinario U.O.C. IAOA dell'Azienda USL di FERRARA
Via Cassoli, 30 - tel. 0532/235982 e-mail: igiene.alimenti.oa@ausl.fe.it

Il/la sottoscritto/a

(cognome) _____ (nome) _____

Residente a _____ in via _____ n. _____

Nato/a _____ il _____

Codice Fiscale _____

Codice Aziendale _____

Recapito telefonico _____

Indirizzo mail _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

Numero _____ capi suini in via _____

N° _____ località _____

Si dichiara:

☐ che le operazioni **saranno svolte dalla "persona formata"**:

nome _____ cognome _____

☐ che le operazioni **non saranno svolte da persona formata**.

☐ Verrà prelevato e recapitato personalmente al laboratorio o tramite persona delegata un campione di muscolo (diaframma, masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella;

☐ di essere a conoscenza che i servizi veterinari della AUSL 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.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
U.O.C. Igiene Alimenti di Origine Animale
Via Cassoli, 30 – 44121 Ferrara
Tel. 0532/235982 – Fax 0532/235985
e-mail - areaveterinaria@pec.ausl.fe.it

Azienda U.S.L. di Ferrara
Via Cassoli, 30 – 44121 FERRARA
Tel 0532/235111
www.ausl.fe.it
Partita IVA 01295960387

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Allegato 2: Scheda di accompagnamento per campione di muscolo suino per ricerca di trichinella

(Regolamento UE n. 1375/2015)

Luogo _____ data _____

Alla Sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di _____

Il/la sottoscritto/a

(cognome) _____ (nome) _____

Residente a _____ in via_____ n. _____

Nato/a _____ il _____

Codice Fiscale _____

Codice Aziendale _____

Recapito telefonico _____

Indirizzo mail _____

Consegna n _____ campioni di muscolo suino, del peso di almeno 50 grammi cadauno:

così identificati:

1) campione 1_____

2) campione 2 _____

3) campione 3 _____

4) campione 4_____

Dichiara di essere a conoscenza che le carni dei suini sottoposti a campionamento non potranno essere consumate liberamente prima dell'arrivo dell'esito dell'esame, che il laboratorio comunicherà al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, che a sua volta lo comunicherà al privato/allevatore.

Dichiara inoltre di essere a conoscenza che l'esame trichinoscopico viene eseguito a pagamento e si impegna a corrispondere la cifra richiesta direttamente al laboratorio dell'IZSLER di competenza.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____

Comune di Poggio Renatico Prot. n. 0017546 del 07-11-2023

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
U.O.C. Igiene Alimenti di Origine Animale
Via Cassoli, 30 – 44121 Ferrara
Tel. 0532/235982 – Fax 0532/235985
e-mail - areaveterinaria@pec.ausl.fe.it

Azienda U.S.L. di Ferrara
Via Cassoli, 30 – 44121 FERRARA
Tel 0532/235111
www.ausl.fe.it
Partita IVA 01295960387