

La macellazione a domicilio del suino e dell'ovi-caprino, per ottenere carni fresche, insaccati e carni conservate utilizzate esclusivamente per il soddisfacimento del nucleo familiare, è tradizione ancora radicata nel nostro territorio regionale.

Con l'emanazione del Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, che ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, il legislatore, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, all'art. 16 ha dettato le nuove disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato, al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, individuando nelle Regioni la competenza di disciplinare tale pratica.

La regione Emilia Romagna con Delibera Num. 1589 del 28/09/2022 ha fornito indicazioni circa le "linee guida per la produzione primaria" fornendo anche indicazioni sull'"autoconsumo" di suini ed ovicapri.

E' obiettivo dell'AUSL di Imola con questa nota fornire indicazioni pratiche sulla macellazione di ovini, caprini e suini da autoconsumo attuata al di fuori dei mattatoi autorizzati.

INDICAZIONI COMUNI A TUTTE LE SPECIE MACELLATE

1. DESTINAZIONE DELLE CARNI E DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI USO DOMESTICO PRIVATO

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

2. SPECIE ANIMALI AMMESSE ALLA MACELLAZIONE PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO E PERIODI

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

- a) ovini e caprini fino all'anno di età, ai quali non sia spuntato un incisivo permanente; tale macellazione può essere effettuata esclusivamente presso l'allevamento. Potranno essere macellati fino ad un massimo di 18 agnelli/capretti/anno (fino a 12 mesi di età). Le macellazioni oviceprine sono consentite nel periodo dal 1 settembre al 31 maggio dell'anno successivo.
- b) suini, nel periodo compreso tra 1 novembre e 28 febbraio dell'anno successivo, fino ad un massimo di 4 per anno per codice aziendale.

3. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA MACELLAZIONE PER USO DOMESTICO PRIVATO

Chiunque intenda macellare per uso domestico privato gli animali di sopra è tenuto a comunicare, con almeno 72 ore di anticipo, le seguenti informazioni:

- data e ora di macellazione;
- luogo /indirizzo;
- il nominativo della "persona" che procederà alle operazioni di macellazione ("*norcino*")

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

Gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante; E' vietato :

- sospendere o sollevare animali coscienti, stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe
- percuotere o dare calci agli animali;
- comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore;
- 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;
- 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.

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

5 CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DELLE TRICHINELLE (SOLO PER IL SUINO)

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.

DETTAGLI OPERATIVI PER LA PRENOTAZIONE DELL'ATTIVITA'

Il privato cittadino o l'allevatore che intenda macellare i suini o ovicapri per uso domestico privato, è tenuto a comunicare, con almeno 3 giorni di anticipo la macellazione, inviando il modulo Allegato 1 e la ricevuta dell'avvenuto pagamento della prestazione alla casella di posta elettronica anagrafezootecnica@ausl.imola.bo.it o consegnandoli personalmente al front-office del Dipartimento di Sanità Pubblica (orari di apertura al pubblico dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 12.30).

La comunicazione, da attuarsi con il predetto modulo, deve riportare le seguenti informazioni:

- nome cognome e codice fiscale dell'interessato,
- recapito telefonico,
- allevamento di provenienza degli animali (codice di allevamento),
- data ora e luogo della macellazione,
- luogo, data e orario in cui le carni saranno disponibili per la visita,
- nominativo della persona che procederà allo stordimento e all'abbattimento dell'animale,
- impegno a non commercializzare le carni e i prodotti ottenuti dalle stesse,
- impegno a non consumare le carni fino all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico,
- impegno a smaltire i sottoprodotti della macellazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

La macellazione non è autorizzata nei giorni festivi anche infrasettimanali.

Il veterinario ufficiale ricevuta la comunicazione, programma l'esecuzione del controllo ispettivo delle carni e, nel caso del suino, del prelievo del muscolo per l'analisi della trichinellosi.

Il pagamento della prestazione deve avvenire, contestualmente alla prenotazione della visita ispettiva delle carni, a mezzo di Bonifico Bancario: IBAN IT 12 Z 03069 21011 100000046073 Banca Intesa San Paolo S.p.a.

Costo della prestazione:

Suino	Ovini e Caprini
25 € (a capo) (che comprende la visita veterinaria e l'esecuzione dell'esame trichinoscopico)	15 € (a capo) (che comprende la visita veterinaria ed eventualmente, 5 € per ogni capo in aggiunta al primo

Il controllo ispettivo verrà eseguito dal veterinario presso il luogo indicato dal richiedente, per verificare l'idoneità delle carni al consumo umano.

All'atto della visita, in caso di riscontro della conformità al consumo alimentare, il Veterinario firma l'apposita ricevuta e pone i dovuti bolli sanitari sulle carni.
