

OVI-CAPRINI E SUINI

Macellazione a domicilio: esperienza pratica nella ASL di Vercelli

Massimo Platini

Servizio Veterinario ASL Vercelli

La legislazione veterinaria ha da sempre ritenuto possibile la macellazione delle specie animali consentite al di fuori degli stabilimenti di macellazione seppure mantenendola sempre nell'ambito dell'eccezionalità fino a ridurne la possibilità a domicilio limitandola, anche per gli allevatori, al solo autoconsumo in ambito familiare.

Questa modalità di macellazione aveva visto crescere sempre più le difficoltà operative per poterla adeguatamente eseguire ed era certamente diminuita la sua richiesta ma negli ultimi tempi sta tornando ad aumentare l'attenzione verso la macellazione a domicilio anche in virtù di mutati cambiamenti socio-economici e specie in alcune situazioni come appunto le zone montane possono riacquisire un ruolo niente affatto marginale nella loro economia.

La macellazione a domicilio dei suini è pratica ancora molto diffusa nell'ASL Vercelli che si estende in modo caratteristico, allungandosi da nord a sud nella Regione Piemonte e comprende al suo interno comuni appartenenti alle Province di Vercelli ma anche di Biella e Novara: inoltre, viene da sempre divisa in un distretto di pianura, quello di Vercelli situato a sud e uno tipicamente montano, quello di Borgosesia che comprende i comuni che fanno da corollario alla Valsesia e alla Valsessera a nord.

Di seguito vengono descritte le attività di macellazioni effettuate nel territorio montano partendo da quelle a domicilio dei suini. Nell'anno 2007 sono state 85 con una prevalenza spiccata durante il periodo autunnale-invernale che hanno impegnato servizi veterinari nell'esecuzione dell'esame trichinoscopico eseguito in seguito dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

In questa breve trattazione si vuole però dare maggiore spazio agli animali delle specie ovina e caprina (foto 1) poiché, a

differenza dei suini che spesso sono acquistati già pronti per essere macellati e quindi trasformati in carne e prodotti di salumeria senza un vera fase di allevamento, la loro macellazione può essere considerata, invece, effettivamente come fase conclusiva dell'attività zootecnica del medio-piccolo allevamento montano.



Foto 1. Esemplare di capra Vallesana, razza autoctona dell'Alto Novarese e del Canton svizzero del Vallese.



Ovini	Caprini
n. allevamenti 141	n. allevamenti 312
n. animali 4973	n. animali 3805

Tabella 1. Patrimonio zootecnico ovi-caprino nel territorio della ASL di Vercelli.

Il Servizio Veterinario della ASL di Vercelli, con la collaborazione della Comunità Montana della Valsesia, ha studiato la possibilità di offrire agli allevatori del territorio montano l'opportunità di migliorare la macellazione presso i propri allevamenti degli ovi-caprini a uso esclusivamente familiare.

L'ormai istituita anagrafe degli animali delle due specie (tabella 1) deve rendere più responsabili gli allevatori nella gestione degli animali e questa ulteriore opportunità è un invito a operare secondo quanto dettato dalle normative oltre a essere un chiaro disincentivo a macellare in modo improprio e senza controlli di alcun tipo.

Si riprende, quindi, un'iniziativa che negli ultimi anni era stata accantonata per le specie animali sensibili alle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE), adattando adesso le procedure alle mutate conoscenze scientifiche.

La macellazione dei suini a domicilio è, invece, sempre rimasta possibile pur nel rispetto della normativa esistente.

Obiettivi

Economico

Si è voluto venire incontro a un'esigenza ancora fortemente sentita nelle zone montane garantendo così al nucleo familiare dell'allevatore un approvvigionamento di carni provenienti direttamente dalla propria azienda senza far eseguire la macellazione in strutture private, evitando in questo modo che un ulteriore costo gravi sulla loro economia.

Sanitario

La macellazione a domicilio e per uso privato degli animali è ancora normata dal Regio Decreto n. 3298 del 20 dicembre 1928 che all'Art. 13 prevede la possibilità di macellarli a domicilio previa l'autorizzazione dell'autorità comunale e sentito il Servizio Veterinario col quale andranno stabiliti i tempi per poter svolgere l'ispezione delle carni e garantire che anche lo svolgimento delle operazioni successive avvenga nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e in particolare di quelle relative alla protezione dei lavoratori che vengono a contatto con Materiali a Rischio Specifico (MRS) e che maneggiano strumenti pericolosi quali la pistola a proiettile captivo per lo stordimento e i coltelli.

Benessere animale

Si sono tenuti dei corsi di formazione per gli allevatori con

l'intento di aggiornare sulle problematiche del benessere animale e soprattutto delle corrette modalità per assicurare sia la massima protezione degli animali nelle varie fasi della macellazione sia le migliori condizioni di sicurezza e di prevenzione degli infortuni legati all'impiego degli strumenti per lo stordimento (pistola a proiettile captivo) e dei coltelli. Solamente agli allevatori in possesso di attestato di frequenza e di verifica dell'apprendimento delle nozioni fornite nel corso di formazione è stato concesso di eseguire le macellazioni a domicilio.

Da sottolineare anche il significato positivo per il benessere animale dovuto all'assenza delle operazioni di trasporto che, anche in condizioni ottimali, sono sempre fonte di *stress* per gli animali trasportati.

Procedure

Domanda di autorizzazione alla macellazione

La stessa procedura viene prevista per la macellazione a domicilio sia dei suini sia degli ovi-caprini.

La domanda viene presentata dall'allevatore che, completata in ogni sua parte e firmata in calce, viene trasmessa al Servizio Veterinario territorialmente competente affinché sia concessa l'autorizzazione.

Questo documento (domanda di macellazione a domicilio) è a disposizione degli interessati anche negli Uffici Comunali della ASL e può essere compilata direttamente in Comune per essere inoltrata via fax agli Uffici del Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario, ricevuta la domanda e controllata la corrispondenza dei dati presenti, dopo aver verificato la quantità di animali eventualmente già macellati durante l'anno in corso e la possibilità di eseguire la visita sanitaria nella data e negli orari riportati, esprime il parere e riconsegna al Comune di partenza la domanda affinché venga firmata dal Sindaco.

Ogni allevatore può macellare in un anno 4 ovi-caprini adulti o 12 giovani animali delle due specie. Oppure un numero congruo tra animali adulti e giovani ma sempre riferito alle quantità sopra riportate.

Oltre agli animali di queste due specie è consentita la macellazione di 2 suini e di 2 vitelli (oppure di un bovino adulto corrispondente a una UGB).

È anche consentito suddividere le carni derivanti dalla macellazione con persone appartenenti allo stesso nucleo familiare.

Verifica dei requisiti della struttura

È necessario avere a disposizione un locale dotato di pavimentazione lavabile e disinfettabile, chiuso almeno nei tre lati e coperto da un soffitto. Questo locale deve essere dotato di lavandino e deve essere garantito l'impiego di acqua fredda e calda. La coltelleria e ogni strumento impiegato nelle operazioni di macellazione devono essere puliti e sterilizzati prima dell'inizio delle operazioni.

Gestione del Materiale a Rischio Specifico

Il problema relativo alla complessiva gestione dei MRS (asportazione e smaltimento) è stato risolto seguendo le seguenti raccomandazioni:

- durante il corso di formazione vengono fornite adeguate indicazioni e spiegazioni sui rischi che possono derivare da operazioni di asportazione non correttamente effettuate.

Il MRS consiste, per gli ovi-caprini di qualsiasi età, nella milza e nell'intestino tenue e a questi organi vanno aggiunti per gli animali di età superiore ai dodici mesi oppure con almeno un incisivo permanente spuntato, anche il cranio intero (con cervello e occhi), le tonsille e il midollo spinale.

Eseguita la visita *post mortem* al MRS viene aggiunto inchiostro indelebile e il tutto viene inserito in triplice contenitore in materiale plastico. Il contenitore più esterno, dopo essere stato pesato, viene identificato con etichetta riportante il peso e i dati dell'animale al quale apparteneva.

Lo stesso veterinario ufficiale che esegue la visita *post mortem* provvede al prelievo del contenitore e al trasporto alla cella frigorifera di deposito dei materiali di categoria 1 di proprietà della Comunità Montana della Valsesia e provvede a compilare il registro di carico del materiale che sarà in seguito periodicamente smaltito.

Animali sottoposti a Test rapido per TSE

Gli animali della specie caprina, di età superiore ai 18 mesi oppure con almeno un incisivo permanente spuntato, devono essere sottoposti anche al test rapido per la ricerca di TSE e a tale scopo viene prelevato dal veterinario ufficiale il tronco encefalico e inviato al laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale territorialmente competente per l'esecuzione del test. In questo caso l'animale viene sottoposto a vincolo sanitario e non può essere in ogni modo lavorato prima della comunicazione dell'esito favorevole.

Si consente comunque il trasporto delle carcasse animali, sotto vincolo sanitario, presso la cella frigorifera del macello consortile, gestito dalla Comunità Montana della Valsesia.

Costi di macellazione

I diritti sanitari per la macellazione a domicilio ammontano attualmente a Euro 12,24 e tale somma è richiesta "ad uscita" senza tener conto del numero degli animali macellati e sono esaustivi di ogni prestazione eseguita dal veterinario

ufficiale. Macellare gli animali per proprio uso familiare presso uno stabilimento di macellazione risulta avere un costo notevolmente inferiore e spetta quindi all'allevatore decidere quale sia la strategia migliore da adottare; infatti nella nostra ASL i diritti sanitari applicabili in macello variano in base a peso dell'animale (1° fascia fino a 12 Kg - 2° fascia tra 13 e 18 Kg - 3° fascia oltre i 18Kg) e al numero degli animali macellati e sono compresi tra Euro 1,97 e Euro 6,91.

Risultati ottenuti e loro valutazione

Il primo importante risultato è stata la numerosa partecipazione al corso di formazione obbligatorio per gli allevatori che fanno richiesta di poter macellare a domicilio e infatti ben 127 allevatori hanno frequentato il corso di aggiornamento e sono stati accreditati dopo aver positivamente valutato il grado di apprendimento.

Il numero degli animali delle due specie macellati a uso

Ovi-caprini macellati	Uso familiare	Vendita diretta
695	91	604

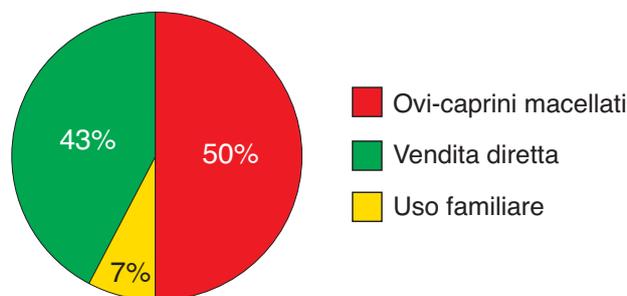


Figura 1. Numero di ovi-caprini macellati per uso familiare e vendita diretta nel corso del 2007, nel territorio della ASL di Vercelli.

Suini macellati	Uso familiare	Vendita diretta
164	85	79
<i>Ascaris suum</i>	<i>Cysticercus tenuicollis</i>	<i>Cysticercus cellulosae</i>
24	12	0
Localizzazione epatica (milk spot) 24	Localizzazione peritoneale 12	0

Tabella 2. Dati relativi alle macellazioni suine a domicilio nel corso dell'anno 2007 e alla classificazione delle parassitosi rinvenute in seguito all'esame *post mortem*.

Metastrongilus spp.	Cysticercus tenuicollis	Echinococcus granulosus
120	95	0
Localizzazione broncopolmonare 120	Localizzazione epatica 76 peritoneale 19	

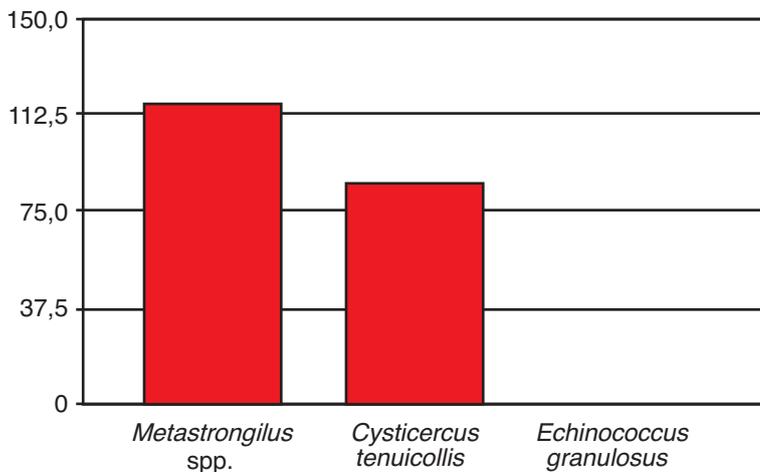


Figura 2. Classificazione delle parassitosi rinvenute durante le macellazioni di ovi-caprini a domicilio nel corso del 2007.

familiare nel corso dell'anno 2007 è stato pari a 91. Il numero totale dei capi macellati per la vendita diretta nel territorio della ASL è stato, invece, pari a 604 (figura 1).

Le macellazioni familiari hanno raggiunto il 7% (figura 1) del totale e questo dato induce a un'ulteriore riflessione. Il numero dei capi macellati sia in stabilimenti di macellazione sia a domicilio risulta ancora troppo basso se paragonato al numero delle fattrici e alla rimonta e questo induce a ipotizzare un eventuale sistema correttivo da applicare in anagrafe.

L'identificazione degli animali delle due specie entro un breve periodo dalla nascita (15-30 giorni, identificazione semplificata) unita all'intensificarsi della vigilanza in

allevamento nei periodi critici potrebbero essere validi strumenti per contrastare l'eventuale mancata segnalazione di macellazioni.

Si pensa anche di consentire la macellazione di un numero maggiore di capi portandoli a dieci animali adulti o a venti agnelli o capretti di peso non superiore a 15 kg (1 UGB).

Inoltre accedere agli allevamenti per eseguire le visite sanitarie *post mortem* è anche un modo semplice per "osservare" e ottimizzare il controllo dello stato sanitario degli allevamenti.

In particolare la verifica della presenza di parassitosi e la loro classificazione (figura 2, tabella 2) è un obiettivo raggiunto e anche uno strumento per incrementare l'educazione sanitaria diretta agli allevatori che si sentono stimolati a intervenire sugli animali con specifici trattamenti.

Conclusioni

Favorire la messa in atto di un'attività fortemente caratterizzata di Sanità Pubblica Veterinaria (SPV) ma anche di valenza economica per una realtà prettamente montana dove l'agricoltura vive, o meglio, sopravvive anche grazie all'allevamento familiare degli ovini e dei caprini, deve essere visto come un'ulteriore forma di collaborazione tra il Servizio Veterinario e l'utenza.

La veterinaria di Sanità Pubblica viene incontro alle necessità degli allevatori e conferma ancor più la sua vocazione alla vera prevenzione e può farlo anche grazie alla forte collaborazione di un Ente, la Comunità Montana della Valsesia, che è da sempre interlocutore ascoltato e molto utilizzato dagli allevatori.

Consentire la macellazione a domicilio degli ovini e dei caprini può venire incontro alle esigenze degli allevatori e significa anche fare un passo in avanti nella ricerca di attività che possono portare/intensificare ulteriori impegni professionali per la nostra Categoria, oltre a darle una visibilità diversa (preventiva e non repressiva) e che si spera possa avere valenza reciprocamente positiva.

