Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Uff. 2 DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Ministero della Salute
DGISAN
0039812-P-11/11/2020
412846062

Id. n.

Alle Associazioni di categoria

Agli Assessorati alla sanità Regioni e Province autonome

Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)

Istituto Superiore di Sanità (ISS)

A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

FNOVI
info@fnovi.it

Ufficio 2 e 3 - DGSAF

OGGETTO: PROCEDURE PER LA MACELLAZIONE A DOMICILIO DEL PRIVATO AI FINI DELL'AUTOCONSUMO AI SENSI DELL'ART.13 DEL R.D. 20 DICEMBRE 1928, N.3298

In riferimento all'oggetto, sono consentite le macellazioni presso il domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo, nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina, ovina, caprina e dei bovini (genere bos, bison e bubalus). I bovini e gli ovi caprini possono essere macellati solo al di sotto dei 12 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.

La vendita di tali carni e dei prodotti da queste ottenuti è considerata attività di commercializzazione in forma abusiva e pertanto sanzionata dalla normativa vigente.

NORME DI RIFERIMENTO

- Decreto legislativo 193 del 6 novembre 2007 "attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- 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;
- Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 "sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio;
- 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;
- Ordinanza del Ministero della sanità 30 ottobre 1958;

DEFINIZIONI

Ai fini della presente procedura si applica, oltre a quanto riportato nelle normative di riferimento, le seguenti definizioni:

Persona formata: persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie.

Il possesso di tali competenze può essere comprovato, ad esempio, dal possesso di specifici titoli di studio, da attestati di specifici corsi di formazione, da documentata esperienza professionale nel settore.

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

MACELLAZIONE DEI SUINI

È consentita, 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 la macellazione o dalla nascita.

I Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie, inseriscono nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo ed all'esito dell'esame trichinoscopico effettuato.

Chiunque intende macellare un suino a domicilio per autoconsumo è tenuto a comunicarlo, al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio con almeno 72 h di anticipo.

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 comunicata al competente Servizio Veterinario mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e non prevenendone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

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. Il proprietario dell'animale deve pertanto provvedere affinché, entro 24 ore dall'avvenuta macellazione, il campione di cui sopra venga consegnato al laboratorio, 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 prima dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca della trichinella. In attesa dell'esito degli esami di laboratorio, le carni possono essere lavorate.
Il Servizio Veterinario informerà il proprietario dell'esito delle analisi non appena pervenute dal laboratorio. In caso di esiti non conformi sarà cura del Servizio Veterinario attivarsi per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

Le analisi per la ricerca delle trichinelle eseguite dagli IZS sui campioni consegnati dai privati ai sensi della presente procedura rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa.

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

MACELLAZIONE DEI BOVINI E DEGLI OVICAPRINI

È consentita la macellazione a domicilio di un numero massimo annuo di 2 bovini e 6 ovicaprini per nucleo familiare.
La macellazione a domicilio è consentita ai soggetti che abbiano allevato gli animali per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

L'avvenuta macellazione deve essere inserita nell'apposita sezione della BDN entro 15 giorni.

Chiunque intenda macellare a domicilio per autoconsumo è tenuto a comunicarlo al Servizio Veterinario della ASL competente territorialmente con almeno 72 h di anticipo.

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. **E' in ogni caso vietata la macellazione rituale.**

Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo (recisione sistematica di entrambe le carotidi), 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 comunicata al competente Servizio Veterinario mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e non 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.

CONTROLLI VETERINARI

Il Servizio Veterinario territorialmente competente, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso famigliare, 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 dell'animale in allevamento.
Parimenti, tenuto conto della specie macellata, 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 condotta da persona formata, il Servizio Veterinario procederà a un controllo ispettivo a campione pari ad almeno il 10% delle richieste, 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 l'ispezione post-mortem della carcassa e dei visceri degli animali macellati.

I Servizi Veterinari 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.

SPESE

Nei casi in cui la macellazione sia condotta da persona formata, l'attività di sorveglianza effettuata dal Servizio veterinario della ASL non dà luogo al pagamento di alcun importo.

Nel caso in cui sia richiesto l'intervento del Servizio veterinario della ASL, nelle more dell'entrata in applicazione del nuovo decreto in materia di tariffe, si applicano le tariffe previste dalle singole regioni.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo CASCIELLO

Responsabile procedimento ufficio 2
Dott. Pietro Noè – p.noe@sanita.it
Referenti:
Granitto Giovanni - g.granitto@sanita.it