Data 22/10/2021 Protocollo N° 0484757 Class: G.920.01.1 Fasc. Allegati N° 2 per tot.pag. 3

Oggetto: Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi veterinari SA, IAOA, IAPZ
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

Agli ordini provinciali dei Veterinari

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Alle Associazioni:
- APA del Veneto per il tramite dell'ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- Allevatori di suini
- Allevatori di ovini e caprini
- Pastori
- Assocarni
- Animal Law Italia
- LAV Onlus
- Essere Animali OdV

E p.c. Al Ministero della salute
DGISAN
DGSAF

Alle Regioni e P.A di Trento e Bolzano

In relazione all'oggetto, nelle more dell'adozione del provvedimento regionale che disciplini la materia nel suo complesso in maniera organica, al fine di evitare interpretazioni e comportamenti non coerenti con la normativa vigente e con le pratiche della tradizione nelle diverse aree del territorio regionale, tenuto

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330
PEC*: *area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it *e-mail: saia@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

conto dell'attuale situazione epidemiologica in relazione alla malattie trasmissibili degli animali, si rappresenta quanto segue.

Il decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 che contiene disposizioni per l'applicazione a livello nazionale del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali e di altre attività ufficiali sulla filiera agroalimentare, all'art. 18, comma 1, lettera *a)*, ha abrogato il Regio Decreto 20 dicembre 1928 n. 3298, il cui articolo 13 era la norma di riferimento nazionale per la regolamentazione dell'attività di macellazione degli ungulati domestici al di fuori del macello. Il medesimo dgs 27/2021, all'art. 16 rubricato "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato" pone la disciplina in capo alle Regioni e P.A. stabilendo i principi, i criteri ed i limiti entro i quali consentire il mantenimento di metodi e consumi tradizionali.

Si evidenzia in particolare che in conseguenza dell'abrogazione del RD 3298/1928:

- la procedura che prevedeva "l'autorizzazione dall'Autorità comunale" è sostituita dalla "comunicazione del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento", da parte del privato interessato;

- non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, delle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato, ma la disciplina di tale attività è posta in capo alla Regione. I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento.

La situazione epidemiologica sul territorio regionale nel caso dei suini, consente di programmare ed eseguire controlli e verifiche sulla base del rischio e garantire comunque l'intervento in caso di segnalazione da parte dell'allevatore, salvo nel caso di suini allevati allo stato brado/semibrado. Invece, nel caso degli ovini e dei caprini, macellabili fuori dal macello solo nel territorio del bellunese, vista la diffusione di alcune zoonosi in queste specie, considerata la tipologia di allevamento che comporta una elevata promiscuità con animali selvatici e data la necessità di dare attuazione ai piani di sorveglianza nazionali e regionali di determinate patologie, fino a diversa indicazione, l'AULSS 1 Dolomiti esegue sistematicamente un sopralluogo per ogni macellazione di animali della specie ovina e caprina.

Per le prestazioni di ispezione effettuate su richiesta dell'interessato dal veterinario dell'AULSS, in caso di macellazione di animali al di fuori del macello per autoconsumo, fino al 31/12/2021 l'AULSS applica la tariffa prevista dal tariffario regionale vigente mentre, per quelle erogate a partire dall'1/1/2022, l'AULSS applica le disposizioni previste nell'articolo 7, comma 1, del dlgs 32/2021.

Preme rappresentare che:

- in relazione all'esclusione della "produzione per il consumo domestico privato" dal campo di applicazione della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti ("pacchetto igiene"), nulla cambia a seguito dell'entrata in vigore del dlgs 27/2021; si ricorda che l'esclusione riguarda soltanto gli animali allevati dall'allevatore nel proprio allevamento, in quanto produzione primaria (art. 1, paragrafo 3, lettera *a)* del regolamento (CE) n. 853/2004). Pertanto, nel caso dei suini, degli ovini e dei caprini, solo gli allevatori

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

registrati in Banca Dati Nazionale (BDN) possono macellare gli animali, da loro stessi allevati, al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del consumo domestico privato;

- in relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale, si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali.

Si rappresenta che sul territorio regionale la macellazione dei bovidi così come la macellazione di ulteriori capi oltre a quelli consentiti per il consumo domestico privato è possibile soltanto nei macelli riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Dall'analisi dei dati rendicontati dalle AULSS alla Regione negli ultimi dieci anni, si rileva che:

- l'attività di macellazione dei suini per il consumo domestico privato, pur mostrando un progressivo e costante calo verosimilmente legato alle mutate condizioni socio-economiche della popolazione, continua ad essere praticata tradizionalmente soprattutto nelle aree rurali e montane;
- le AULSS hanno segnalato solo sporadicamente la presenza di lesioni e di patologie che abbiano comportato l'esclusione dal consumo umano delle carni, nonostante i veterinari abbiano sistematicamente ispezionato tutti i suini macellati in ottemperanza al RD 3298/1928.

La situazione epidemiologica in relazione ad alcune malattie trasmissibili agli animali e/o all'uomo impone la necessità, soprattutto in alcune aree, di sorvegliare gli animali domestici sensibili, in particolare quando sono allevati in condizioni di possibile promiscuità con i selvatici.

Alla luce di quanto sopra esposto si forniscono alle AULSS e ai privati interessati le seguenti indicazioni per la macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello.

Per verificare il rispetto delle vigenti norme in materia di salute degli animali, di benessere animale, di sicurezza dei mangimi, di sottoprodotti e di corretto uso dei farmaci veterinari applicabili ai privati che allevano animali ai fini consumo domestico privato, le AULSS programmano ed eseguono controlli a campione, sulla base del rischio, nell'ambito dei controlli ufficiali.

Ai sensi dell'art. 16 del dlgs 27/2021, l'AULSS deve programmare a campione ed eseguire sopralluoghi anche nel momento della macellazione, per verificare specificatamente il rispetto delle norma in materia di protezione all'abbattimento negli allevamenti di suini, di ovini e di caprini che eseguono la macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato.

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato in merito all'intenzione di procedere alla macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello, sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle priorità stabilite nell'ambito del piano aziendale dei controlli, l'AULSS:

- per gli ovini e i caprini (solo nel bellunese) ed i suini allevati allo stato brado/semibrado dispone il sopralluogo sistematico al momento della macellazione;

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

- per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata, l'AULSS valuta e programma controlli a campione, sulla base del rischio, da eseguire con verifica documentale e/o sopralluogo in allevamento e/o presenza all'abbattimento. Non sono soggetti a pagamento da parte del privato interessato i sopralluoghi eseguiti nell'ambito dei controlli ufficiali per la verifica del rispetto delle normative applicabili. In occasione dei sopralluoghi in parola, il veterinario può procedere, se del caso, al prelievo di campioni (ad es. per il "piano Aujeszky").

Nell'ambito delle attività finalizzate alla sorveglianza degli agenti zoonotici ai sensi dell'art. 4 del Decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici", le AULSS in indirizzo mantengono la sorveglianza:

- su *Trichinella* spp attraverso la messa a disposizione di indicazioni specifiche per la corretta esecuzione del campione di muscolo diaframma, quando non viene eseguito dal veterinario, e la gestione del campione; l'AULSS riceve i campioni, li invia al laboratorio IZS Venezie ed inserisce gli esiti nell'apposita sezione della BDN;
- su *Echinococcus* spp attraverso l'ispezione sistematica dei visceri nella fase della macellazione degli ovini e la successiva attuazione di quanto previsto nel "Piano di campionamento ovino per Echinococcosi cistica in sede di macellazione";
- sulle EST ovi-caprine, sulla base delle indicazioni regionali.

Inoltre le AULSS attuano, in applicazione del Piano della Prevenzione 2020-2025, le opportune azioni trasversali in ottica *one health*, di **comunicazione/informazione e di formazione** delle persone interessate in materia di procedure da seguire, normativa da rispettare, buone pratiche di igiene della macellazione e della lavorazione delle carni finalizzate alla prevenzione generale delle zoonosi e delle malattie a trasmissione alimentare (MTA) nella popolazione.

Nel rispetto della trasparenza e della semplificazione, le AULSS mettono a disposizione dell'utenza, anche sul proprio sito web, le informazioni sulle procedure che gli interessati devono seguire in caso di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello; in particolare deve essere dato rilievo alle modalità da utilizzare per comunicare la specie animale oggetto di macellazione, la tipologia di allevamento, la presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività, la data, l'ora ed il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello" nonché, nel caso dei suini, alle modalità del prelievo del campione e del relativo conferimento all'AULSS per la ricerca di trichinelle (allegato modulo per l'invio all'IZS Venezie dei campioni). Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Oltre alle indicazioni sottostanti sulla pratica della macellazione, le AULSS sono invitate a fornire indicazioni in relazione all'igiene delle carni e delle lavorazioni, al corretto smaltimento dei sottoprodotti e alle migliori pratiche per evitare la diffusione delle malattie degli animali e per prevenire le zoonosi.

Si riportano di seguito le tipologie di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato già praticate tradizionalmente sul territorio regionale e le relative disposizioni aggiornate.

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

In relazione alle informazioni da comunicare all'AULSS da parte del privato interessato, si propone fac simile di modulo allegato.

Disposizioni specifiche per la macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato delle diverse specie di animali

- ***Animali da cortile***

  La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento degli animali da cortile dell'allevamento familiare/rurale (sotto i 50 capi) e dell'allevamento non rurale/non familiare di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato); ove previsto l'allevamento deve essere registrato in BDN; tale macellazione continua a poter essere effettuata su tutto il territorio regionale e durante tutto l'anno; non deve essere comunicata all'AULSS, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari quali emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviare ecc.) o per finalità di specifici controlli.

- ***Suini***

  La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di due suini **per ogni titolare di allevamento** è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN); l'allevamento di suini è registrato in BDN:
  - come "familiare" se sono allevati al massimo 4 capi;
  - come "non familiare" se i capi allevati sono in numero maggiore di 4.

  Tale attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo, compatibilmente con le condizioni climatiche.
  I due suini possono essere macellati al di fuori del macello nella stessa seduta di macellazione o in due sedute diverse. Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.
  Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata all'AULSS competente per territorio con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione. I privati interessati comunicano:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
  - la data e l'ora
  - il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
  - di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS 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.

  L'AULSS informa il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS.

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

L'allevamento brado è da considerare a rischio elevato sia dal punto di vista della sanità animale sia in relazione alla gestione degli animali nel momento della cattura per lo stordimento sia in relazione al maggior rischio di infestazione da Trichinella per il possibile contatto con il ciclo selvatico del parassita. Pertanto, qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado, l'AULSS dispone sistematicamente in occasione della macellazione il sopralluogo da parte del veterinario che curerà anche il prelievo per la ricerca delle trichinelle. Per tale prestazione l'AULSS applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021. Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l'AULSS applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021, salvo diverse indicazioni.

- ***Ovini e caprini***

Esclusivamente **nella provincia di Belluno** è consentita al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN la macellazione per il consumo domestico privato, presso il proprio domicilio o il proprio allevamento, di dieci capi complessivi delle specie ovina e caprina allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN). La macellazione può essere praticata durante tutto l'anno, ma il privato interessato deve comunicare all'AULSS 1 Dolomiti per ogni macellazione, con almeno 72 ore di anticipo rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione (3 giorni feriali):

- la tipologia di allevamento (con riferimento alla promiscuità con i selvatici, pascolo)
- la data e l'ora
- il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
- l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS 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.

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali che esclude la possibilità di macellazioni rituali al di fuori dei macelli all'uopo autorizzati.
Considerate le indicazioni date dal Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA) sezione sicurezza alimentare nel parere del 22 settembre 2021 in relazione alla prevenzione dell'echinococcosi quale zoonosi, l'AULSS 1 Dolomiti disporrà sistematicamente l'ispezione da parte del veterinario delle carni di ovini e caprini. Per tale prestazione l'AULSS 1 applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021. Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l'AULSS 1 applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.
Laddove applicabile, il veterinario procede contestualmente alle verifiche e ai campionamenti previsti dai piani di sorveglianza nazionali e/o regionali.

In caso di comportamento o situazioni anomale degli animali o di presenza di lesioni o quadri non fisiologici dopo la macellazione il privato interessato/persona formata deve contattare l'AULSS competente per territorio per verificare l'eventuale presenza di malattia trasmissibile agli animali e all'uomo; in tali casi non è previsto il pagamento di alcuna tariffa da parte del privato interessato.

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

Indicazioni specifiche in relazione alla normativa sul benessere animale e la protezione alla macellazione

- Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata: il regolamento (CE) n. 1099/2009 non si applica alla macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato;

- Suini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettronarcosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte;

- Ovini, caprini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo in grado di provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

Si rappresenta che le operazioni di trasferimento, immobilizzazione, stordimento e dissanguamento devono essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili e la macellazione degli ungulati al di fuori del macello può essere condotta solo da personale con un adeguato livello di competenza, con particolare riferimento al rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Cfr "Linee guida sull'applicazione del regolamento (CE) n. 1099/2009"). Al fine di verificare il rispetto della normativa sul benessere degli animali l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti

Al fine di evitare lo sviluppo di malattie a trasmissione alimentare (MTA) e di zoonosi in generale è necessario:

- controllare l'animale in vita per escludere la presenza di malattie in corso;
- verificare l'assenza di situazioni anomale nelle carni dopo la macellazione;
- nel caso dei suini prelevare un campione (50 grammi di muscolo) dal diaframma da consegnare all'AULSS per l'invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie per la ricerca della Trichinella;
- adottare corrette pratiche igieniche e di lavorazione per evitare di contaminare le carni.

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

Il rispetto delle seguenti pratiche igieniche minime consente di evitare o ridurre la contaminazione delle carni:

- le persone che vengono a contatto con le carni e le attrezzature non devono avere malattie trasmissibili in corso (in particolare con sintomi gastrointesinali e/o respiratori e/o cutanei), devono indossare indumenti puliti e protettivi e devono lavare le mani (o cambiare i guanti) frequentemente;
- i locali adibiti alla lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igieniche e gli utensili/superfici che vanno a contatto con le carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati;
- l'acqua utilizzata per le lavorazioni e le pulizie non deve essere contaminata (è necessario usare acqua potabile);
- le fasi "sporche" della macellazione (stordimento, abbattimento, dissanguamento, depilazione/spennatura, scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

Il controllo accurato dell'animale nei giorni precedenti la macellazione e prima di procedere allo stordimento è necessario per evidenziare la presenza di malattie in corso; in particolare deve essere posta specifica attenzione a verificare che il comportamento sia normale e non si evidenzino segni o sintomi di possibili patologie sistemiche o di apparato/organo. In tali casi è necessario contattare un veterinario che eseguirà la visita e, in caso di riscontro di malattia infettiva degli animali o di zoonosi, ne darà tempestiva comunicazione all'AULSS. Gli animali ammalati, diversamente da quelli infortunati, non possono essere macellati per il consumo delle carni.

Prima di procedere alla lavorazione e/o al consumo delle carni è necessario verificare il completo dissanguamento e osservare accuratamente la carcassa e i visceri. La presenza di lesioni e/o aspetti anomali deve essere segnalata all'AULSS che dispone come procedere per escludere la presenza di malattie trasmissibili agli animali o all'uomo.

Indicazioni specifiche in relazione alla sorveglianza sulle trichinelle ed alla prevenzione della trichinellosi

Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, salvo che si tratti di allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.
Si allega il fac-simile del modulo di accompagnamento da utilizzare per inviare il campione al laboratorio per la ricerca della Trichinella: **si richiama l'attenzione sulla necessità di una corretta e completa compilazione del modulo** al fine di evitare che il laboratorio debba contattare il veterinario inviante per chiarimenti.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni. In tal caso si applicano, fino al 31/12/2021, le tariffe previste dal tariffario regionale per l'ispezione (Allegato A alla DGR n. 1251 del 28 settembre 2015, tabella 9, codice 2), che sono comprensive dell'esame per la ricerca della trichinella e, a far data dal 1/1/2022, le tariffe previste dal dlgs 32/2021.

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato che ne è responsabile e consegnato all'AULSS competente per territorio per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna. Con provvedimento della Giunta regionale verranno fornite indicazioni in relazione al finanziamento delle attività correlate alla sorveglianza delle zoonosi nella macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, compresa l'analisi per la ricerca delle trichinelle.

L'IZSVe esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS. In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSVe avvisa immediatamente l'AULSS competente che avvierà le azioni conseguenti.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione.

Se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

L'AULSS inserisce nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo e all'esito dell'analisi per la ricerca delle trichinelle entro 45 giorni dalla ricezione dell'esito dal laboratorio.

Indicazioni in relazione alla normativa sui sottoprodotti di origine animale

I sottoprodotti originati dalla macellazione per il consumo domestico privato devono essere gestiti e smaltiti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle linee guida nazionali applicative; in particolar modo, il materiale specifico a rischio (MSR) definito dal regolamento (CE) n. 999/2001 proveniente dalla macellazione degli ovi-caprini, potrà essere gestito secondo le previsioni della DGR n. 1530 del 28 agosto 2013 art. 15 "Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12, 13, 14 e 21 del Regolamento (CE) n. 1069/2019", commi 2 e 3. Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni per verificare il corretto smaltimento dei sottoprodotti. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni in relazione alla normativa sull'anagrafe degli animali

L'apposita sezione della BDN deve essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente, nelle more dell'approvazione del provvedimento nazionale di applicazione del regolamento (UE) 2016/429. Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa in materia di anagrafe zootecnica. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da

parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Divieti

È vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie, e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia. E' vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi.

È vietato eseguire la macellazione di suini, ovini e caprini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009. Si ricorda che la macellazione rituale può essere eseguita solo in un macello specificatamente autorizzato (art. 4 comma 4 del regolamento (CE) n.1099/2009).

Sanzioni

Nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, l'attività di macellazione degli animali in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento (CE) n. 853/2004, è considerato reato ai sensi dell'art. 6 comma 1 del decreto legislativo 6 novembre 2007 n.193.

In caso di non conformità alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'Autorità competente adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.

Resta inteso che, dato il perdurare della situazione emergenziale legata alla pandemia da Sarv-CoV-2, anche durante le operazioni di macellazione e lavorazione delle carni è necessario rispettare le relative disposizioni.

Distinti saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 10 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

ULSS……

…….

VERBALE N_____

CAMPIONI PER RICERCA TRICHINELLA spp. (Reg UE n° 1375/2015 - ISO 18743:2015)

Stabilimento/Macello

_____

_____

_____

Approval Number:_____

Informazioni sul prelievo:

Data macellazione /abbattimento_____

Data di esecuzione prelievo (se diversa) _____

Stato fisico del campione:

□ fresco/refrigerato □ congelato

Altre origini:

□ Centro raccolta selvaggina: _____

□ Comune/Riserva di: _____

□ Macellazione per autoconsumo – indicare il codice di allevamento a fianco del nominativo corrispondente

Specie oggetto di campionamento:

□ **SUINO** dal n° _____al n° _____

□ **SUIDE** (Cinghiale) dal n° _____al n° _____

□ **CAVALLO** dal n° _____al n° _____

□ **Equide**: _____dal n° _____al n° _____

□ Altro: _____ dal n° _____al n° _____

Note: _____

N.	Proprietario/Identificativo campione (n. microchip per cavalli-equidi e fascetta per puledri/cinghiali)	Codice allevamento	Materiale inviato		Tipologia suini	
			D (diaframma)	**M** (altro muscolo)	**I** Ingrasso	**R** riproduttore
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Data invio:_____ Timbro e firma verbalizzante_____

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

copia cartacea composta di 2 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

ULSS ……

…….

VERBALE N_____

RICERCA TRICHINELLA spp. (Reg UE n° 1375/2015 - ISO 18743:2015)

N.	Proprietario/Identificativo campione (n. microchip per cavalli-equidi e fascetta per puledri/cinghiali)	Codice allevamento	Materiale inviato		Tipologia suini	
			D (diaframma)	**M** (altro muscolo)	**I** Ingrasso	**R** riproduttore
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

Data invio:_____ Timbro e firma verbalizzante_____

copia cartacea composta di 1 pagina, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Comune di Volpago del Montello Prot. n. 0015586 del 29-10-2021

ALL'AZIENDA ULSS

_____

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato

Il/la sottoscritto/a
(*cognome*)_____(*nome)*_____

residente a _____in via _____n._____

Nato/a a _____il_____

Codice fiscale n._____

Registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento suino/ovino/caprino cod. **IT** _____

Recapito telefonico_____ mobile_____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore_____

numero _____ capi suini/ovini/caprini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento in via: _____ numero civico _____località_____.

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);
3. nel caso di macellazione di suini, che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato, ai fini della ricerca della Trichinella, presso: _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado e di ovini o caprini;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS 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) _____