



Modalità per la macellazione di suini e ovicaprini al di fuori dei macelli autorizzati.

1. Sono consentite le macellazioni presso il domicilio dei privati ai fini dell'autoconsumo, nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina di qualsiasi età, ovina e caprina fino ai 12 mesi d'età.
2. 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 o la cessione a qualsiasi titolo di tali carni o prodotti da queste ottenuti è considerata attività di commercializzazione in forma abusiva e pertanto sanzionata dalla normativa vigente.
3. A tutti coloro che abbiano allevato i propri animali per almeno 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita, e' consentita la macellazione di un numero massimo di 4 capi suini nel periodo da **novembre 2022 al 28 febbraio 2023**, e di 6 capi ovicaprini nell'anno solare, per nucleo familiare/allevamento. Per nucleo familiare si intende, ai sensi dell'art.4 del D.P.R. 30/05/1989, un insieme di persone, conviventi, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o semplicemente affettivo che vivono sotto lo stesso tetto. L'allevamento deve risultare già iscritto alla Banca Dati Nazionale come allevamento familiare stabulato non cessato; ad un codice aziendale deve essere associato esclusivamente un allevamento ad orientamento produttivo familiare conforme ai requisiti di biosicurezza previsti dal D.M. 28-06-22 per gli allevamenti familiari.
4. Coloro che intendono macellare per uso domestico privato devono disporre di un luogo idoneo e sono tenuti a comunicarlo specificando cognome, nome, indirizzo, giorno, ora, luogo e in cui avverrà la macellazione almeno 2 giorni lavorativi prima della data prevista al servizio Veterinario dell'Ausl della Romagna competente per territorio che procederà all'effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e, nel caso di suini, del prelievo del campione per la ricerca della trichinella. Per tale prestazione si applica la tariffa prevista dal DL.vo 32/2021 di € 15,00 per il primo capo suino o ovicaprino ispezionato e di € 5,00 per ogni capo successivo ispezionato nella stessa giornata, oltre a € 4,50 a sopralluogo a titolo di rimborso forfettario per le spese di trasporto. Nel caso dei suini, per ogni capo macellato verrà inoltre applicata la tariffa di € 1,54 per il costo dell'analisi per ricerca di Trichinella eseguita dall'IZSLER.
5. E' facoltà di chi presenta la comunicazione di indicare anche, tramite l'invio della dichiarazione sottoscritta conforme all'Allegato 1, il nominativo della persona formata che procede alla macellazione che, essendo incaricata di eseguire l'ispezione postmortem, è tenuta a comunicare prontamente al competente Servizio Veterinario qualsiasi anomalia rilevata mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e a impedire il consumo delle carni prima che il Veterinario Ufficiale le abbia ispezionate e giudicate idonee al consumo umano.
6. L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:
 - 6.1) durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili
 - 6.2) gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante
 - 6.3) 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
 - 6.4) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione: sospendere o sollevare animali coscienti stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale
 - 6.5) 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 il vello o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;
- 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.

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



Allegato 1

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

Al Servizio Veterinario dell'Azienda USL della Romagna

Il /la sottoscritto/a (cognome) _____ (nome) _____
Residente a _____ in via _____ n. _____
Nato/a _____ il _____ Codice Fiscale _____
Codice Aziendale _____ Recapito telefonico _____
Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore ____
Numero _____ capi suini /ovini /caprini
in via _____ N° _____ località _____

Si dichiara:

1) che le operazioni **saranno svolte da persona formata** :

nome _____ cognome _____

che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, secondo quanto previsto dal Regolamento 1099/2009 e nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie.

2) che nel caso di macellazione di suini, verrà prelevato e recapitato a cura del proprietario direttamente all'IZSLER o in alternativa alle sedi del Servizio Veterinario del Dipartimento di Sanità Pubblica seguenti :

Sede	Giorni	Orario	Telefono
Cesena	Lunedì - Venerdì	07:30 -13:00	0547 352061
Forlì	Lunedì - Venerdì	07:30 -13:00	0543 733772 - 0543 733774
Ravenna	Lunedì - Venerdì	08:00 - 09:30	0544 286869
Bagnacavallo	Lunedì - Venerdì	08:00 - 09:30	0545 283082
Faenza	Lunedì - Venerdì	08:00 - 09:30	0546 602535
Rimini	Lunedì - Venerdì	07:30 -13:00	331 4032016
Novafeltria	Lunedì - Venerdì	07:30 -13:00	0541 919645

un campione di muscolo diaframma (o masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella. Il campione deve essere accompagnato dalla scheda compilata conformemente all'allegato 2;

3) Di impegnarsi a non consumare le carni suine, comprese quelle lavorate, prima dell'esito favorevole degli esami di laboratorio per la ricerca di trichinella;

4) 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) _____



Scheda di accompagnamento per campione di muscolo suino per ricerca di trichinella.
(Regolamento UE n° 1375/2015)

Luogo _____, data _____

Alla Sede Istituto Zooprofilattico Sezione di :

FORLÌ

LUGO

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

Residente a _____ in via _____ n. _____

Nato/a _____ Il _____

Codice Fiscale _____

Codice Aziendale _____

Recapito telefonico _____

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 in caso di esito sfavorevole a sua volta lo comunicherà tempestivamente al privato /allevatore.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____