COMUNE DI PASIAN DI PRATO - Prot. n. 0016716 del 14-10-2022 arrivo Cat. 14 Cl. 1 - 1

PROTOCOLLO OPERATIVO per la macellazione dei suini a domicilio ANNO 2022-2023

1. Premessa

Al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti. Con il presente protocollo si intende fornire indicazioni relative al processo di macellazione a domicilio per autoconsumo familiare privato delle carni di suino. Il protocollo viene elaborato allo scopo di garantire l'applicazione uniforme su tutto il territorio delle indicazioni operative di seguito riportate. Tenuto conto del favorevole profilo epidemiologico delle malattie infettive della specie suina, anche a carattere zoonosico, compresa la trichinellosi, viene confermata l'attività di sorveglianza su base campionaria di sanità pubblica veterinaria.

2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Testo Unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n.1265
- D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.27
- D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.32
- D. G. R. 2094 dd. 29. 08.2005
- D.D.S. SAN VET 3024 dd. 18.11.2021
- I regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio2006
- Nota DGSAF-MDS-P 0027957 del 09.11.2018
- Nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019
- Nota Direzione Regionale prot. N. 4989/P del 17.02.22
- Nota Direzione Regionale prot. N. 3471/P del 03.02.22

3. Definizioni

Norcino (registrato o non registrato): colui che assicura, in base all'esperienza professionale acquisita e alla formazione specifica eventualmente ricevuta, l'osservazione ante mortem, immediatamente prima dello stordimento, l'osservazione post mortem, subito dopo l'eviscerazione, e le buone pratiche di igiene durante la macellazione e la lavorazione a domicilio.

Carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle.

Carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici.

Domicilio: abitazione/dimora, anche non abituale, di un nucleo familiare. In tal senso non deve essere interpretato come domicilio qualsiasi impianto, anche ad uso agricolo, dove, in assenza di autorizzazione sanitaria per l'esercizio di un locale di macellazione, non è consentito macellare per conto terzi e a fini di lucro, nemmeno se a scopo di consumo familiare privato.

Igiene degli alimenti: l'insieme delle misure necessarie per assicurare la salubrità e l'idoneità al consumo alimentare umano.

COMUNE DI PASIAN DI PRATO - Prot. n. 0016716 del 14-10-2022 arrivo Cat. 14 Cl. 1 - 1

Osservazione ante mortem: osservazione eseguita dal norcino, immediatamente prima della macellazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di manifestazioni correlabili ad uno stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria ante mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 2, articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

Osservazione post mortem: osservazione eseguita dal norcino, subito dopo l'eviscerazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di lesioni anatomiche, in particolare a carico dei visceri addominali, toracici, e delle masse muscolari e giunzioni articolari, riconducibili ad un possibile stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria post mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 3, articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

Macellazione: operazione comprendente le fasi successive di: stordimento, dissanguamento, depilazione ed eviscerazione, che precedono la lavorazione delle carni.

Macellazione a domicilio: macellazione eseguita a domicilio nell'interesse di privati cittadini per il consumo diretto familiare di carni e prodotti derivati, che come tali non possono essere oggetto di commercializzazione.

Vigilanza veterinaria permanente: tutti gli interventi programmati per assicurare la conformità dei prodotti alimentari, comprendenti una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere, esame del sistema di autocontrollo ove previsto.

Visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago.

4. Aspetti operativi

Compiti dell'utenza

I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, devono presentare all'Autorità Competente la notifica di inizio attività (NOTIFICA).

L'efficacia della NOTIFICA prevista per la macellazione a domicilio è subordinata all'osservanza, da parte dell'interessato, delle **condizioni vincolanti riportate al successivo capitolo 5.**

Compiti dell'Autorità Competente

L'Autorità Competente (Servizio Veterinario) è deputata a ricevere le NOTIFICHE per la macellazione a domicilio e procedere alla verifica sulla regolarità delle stesse, rispetto alle condizioni vincolanti per la loro efficacia.

L'Autorità comunale per la campagna, che va dal 15.10.2022 al 15.03.2023, può favorire la divulgazione del presente protocollo e relative istruzioni operative attraverso la predisposizione di appositi manifesti murali che rendano note ai privati interessati le modalità di presentazione della NOTIFICA e le condizioni vincolanti cui è subordinata l'efficacia della stessa. Le NOTIFICHE pervenute all'Autorità

comunale sono trasmesse via mail all' indirizzo indicato per i successivi adempimenti sanitari, **entro le ore 13 della stessa giornata di presentazione.**

Compiti del norcino

Il norcino procede alla macellazione a domicilio per la quale è stato incaricato, svolgendo durante il processo produttivo, sulla base dell'esperienza professionale acquisita, le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- osserva lo stato di salute ante mortem, se del caso anche mediante la misurazione della temperatura corporea;
- osserva lo stato anatomico della carcassa post mortem, con particolare attenzione ai visceri addominali, toracici, alle masse muscolari e alle giunzioni articolari;
- assicura le buone pratiche di lavorazione igienica delle carni;
- **richiede l'intervento ispettivo in tutte quelle situazioni in cui l'osservazione ante e post mortem non dovesse risultargli, per qualsiasi motivo, di assoluta chiarezza e sicurezza in base all'esperienza acquisita ed alla formazione ricevuta.**

Compiti del Veterinario ufficiale

Il veterinario ufficiale, per motivi di efficienza a parità di efficacia, svolge le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- ❑ esegue sempre l'ispezione ante/post mortem quando richiesta dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (inteso come quadro di anormalità ovvero di "non salute") dell'animale prima dello stordimento (ante mortem) oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomici rinvenuti (post mortem). L'ispezione sarà soggetta al pagamento secondo la tariffa prevista dal D. Lgs. 32/2021, in quanto prestazione di medicina veterinaria effettuata nell'interesse del privato richiedente;
- ❑ mantiene il controllo della infestazione da Trichinella spp. nelle carni dei suini macellati a domicilio mediante esame trichinoscopico eseguito non sistematicamente, bensì su un campione selezionato casualmente secondo un criterio di accuratezza che consenta di rilevare con il 95% di probabilità (confidenza) la presenza della contaminazione parassitaria se questa colpisce (prevalenza) almeno lo 0,5 dei suini macellati a domicilio;
- ❑ mantiene l'esame trichinoscopico sistematico sulle carni dei suini macellati, quando allevati allo stato brado o semibrado;
- ❑ mantiene il piano di sorveglianza della malattia di Aujeszky mediante il campionamento di sangue che dovrà essere eseguito su tutti i capi allevati allo stato brado o semibrado, e sul 25% dei capi macellati a domicilio per autoconsumo detenuti in allevamento per almeno 30 giorni.

Competono, inoltre, ai Servizi Veterinari i seguenti compiti:

- la regolamentazione annuale dell'istituto della macellazione a domicilio;
- stesura della relazione consuntiva (entità per specie, problematiche rilevate);

5. Condizioni vincolanti

Le condizioni vincolanti per l'efficacia della NOTIFICA sono:

- la presentazione della **NOTIFICA con almeno 3 GIORNI LAVORATIVI DI ANTICIPO** rispetto all'inizio della macellazione;
- la compilazione dell'apposito modulo in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (come il nominativo del norcino incaricato ed il codice aziendale e fiscale);
- alla notifica deve sempre essere **allegata copia del modello 4** di acquistato del/i suino/i;

COMUNE DI PASIAN DI PRATO - Prot. n. 0016716 del 14-10-2022 arrivo Cat. 14 Cl. 1 - 1

- **i suini MOVIMENTATI CON MODELLO 4 VERSO PRIVATO NON IN POSSESSO DI CODICE AZIENDALE (riferimento al solo codice fiscale), DEVONO ESSERE TASSATIVAMENTE MACELLATI ENTRO LE ORE 24 DALLA MOVIMENTAZIONE E NON POSSONO ESSERE DETENUTI PRESSO L'ABITAZIONE DEL PRIVATO PER PIU' DI UNA GIORNATA (nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019);**
- la macellazione per ogni nucleo familiare, come in premessa definito, di non più di 4 suini per anno;
- Il termine domicilio deve essere interpretato in senso letterale come abitazione/dimora, anche non abituale, del nucleo familiare coabitante nello stesso comune;
- la macellazione è consentita unicamente per autoconsumo del nucleo familiare coabitante, con **tassativa esclusione delle carni e dei prodotti derivati (salumi) dalla commercializzazione.**

6. **Vigilanza**

L'Autorità Competente vigila sull'osservanza delle condizioni vincolanti previste per la macellazione a domicilio, dichiarando l'inefficacia delle NOTIFICHE che non dovessero risultare a queste conformi.
Inoltre, considerato il più volte ribadito divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti a base di carne (salumi), ottenuti dalla macellazione a domicilio, presterà particolare attenzione ai possibili abusi volti ad eludere le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di tali prodotti alimentari, poste a tutela della salute.

MAIL PER LA TRASMISSIONE DELLE NOTIFICHE:

vete@asufc.sanita.fvg.it

COMUNE DI PASIAN DI PRATO - Prot. n. 0016716 del 14-10-2022 arrivo Cat. 14 Cl. 1 - 1