

Prof n. 49248

Cremona, 23 Ottobre 2015

MACELLAZIONE A DOMICILIO DEL PRIVATO AI SENSI DELL'ART.13 DEL R.D. 20 DICEMBRE 1928 N. 3298
ANNO 2015/2016

II. DIRETTORE GENERALE

Considerato che la macellazione del bestiame deve essere praticata in impianti autorizzati e che è necessario richiamare le norme che disciplinano il Servizio di vigilanza igienico - sanitaria, la profilassi delle malattie trasmissibili all'uomo e la tutela della salute dei consumatori;

Tenuto conto che la macellazione a domicilio è un'attività in deroga, concessa solo per soddisfare le esigenze esclusive del nucleo familiare del richiedente, escludendo perentoriamente la commercializzazione a terzi e pertanto non rientra nel campo dell'applicazione dei Reg. CE 852/04 e 853/04;

- Visto il R.D. 20/12/1928 n. 3298 e successive modifiche;
- Vista la Legge n. 283/62 ed il D.P.R. n. 327/80;
- Vista la Legge n. 833/78;
- Visti i Regolamenti attualmente in vigore;
- Visto il Decreto Ministeriale 16 ottobre 2003 - "Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili";
- Visto il Reg. CE n. 999/2001 e s.m.i.
- Visto D.D.G.S. n. 14572 del 31 luglio 2002 - "Approvazione delle linee guida per la trasformazione degli alimenti di origine animale nelle aziende agricole";
- Visto il Regolamento UE n. 1375/2015;
- Visto il documento di intesa Stato Regioni del 10/5/2007 concernente linee guida per la corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005;
- VISTO il D.Lgs. n. 194/2008;
- Vista la L.R. 33/2009 e s.m.i.;
- Visto il Reg. CE 1069/2009
- Visto il Regolamento CE n. 1099/2009;
- Visto il D.d.g. 23 ottobre 2012 n. 9405 - "Indicazioni regionali in materia di "Macellazione a domicilio";

DISPONEMACELLAZIONE DEI SUINI :

1. Coloro che intendono praticare la macellazione del suino per uso familiare, nel numero massimo di 4 suini per nucleo familiare, dovranno darne comunicazione al **Veterinario Ufficiale** con almeno 2 giorni lavorativi di anticipo, concordando con lo stesso il giorno e l'ora della macellazione nonché il luogo in cui intendono procedere alla macellazione dell'animale (locale non autorizzato o impianto previsto dal D.D.G.S. n. 14572/2002) e indicando il nominativo del norcino che effettuerà la macellazione.
L'attività di ispezione veterinaria verrà tariffata secondo il tariffario regionale.
2. Il **Veterinario Ufficiale** competente per territorio è rintracciabile presso le sedi dei Distretti Veterinari indicati in calce al presente provvedimento.
3. Qualora il norcino abbia acquisito la qualifica di "persona formata" (come definita nel paragrafo sottostante) dovrà essere ugualmente data comunicazione, nei tempi previsti, del giorno, dell'ora e del luogo della macellazione al **Veterinario Ufficiale**; la persona formata potrà sottoporre la carcassa ed i visceri a visita post-mortem e, solo nel caso di anomalie, dovrà dare pronta comunicazione al Servizio Veterinario mettendo a disposizione del **Veterinario Ufficiale** tutte le parti dell'animale macellato per il giudizio finale. Dovrà inoltre prelevare i pilastri del diaframma per la ricerca della Trichinella e consegnare il campione alla sezione locale dell'IZS.
Non sarà applicata la tariffa regionale nel caso in cui non sia necessario l'intervento del **Veterinario Ufficiale** e l'ispezione sia condotta solo dalla "persona formata".
4. La "Persona formata" è una persona che possiede adeguate nozioni e capacità, come attestato dal certificato di abilitazione conseguito a seguito della frequenza del corso professionalizzante dell'ASL di cui al paragrafo 7 del D.d.g. 23 ottobre 2012 n. 9405, "Indicazioni regionali in materia di Macellazione a domicilio", in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali delle specie suina, ovina e caprina nel rispetto dei requisiti del decreto n. 9405/12 .
5. La macellazione a domicilio dei suini è consentita :
 - presso il domicilio del richiedente ai soggetti che abbiano allevato l'animale per almeno 30 giorni precedenti alla macellazione;
 - presso il locale annesso all'allevamento, autorizzato ai sensi del D.D.G.S. 31 luglio 2002 n°14572, ai soggetti che acquistino gli animali vivi presso l'allevamento stesso per procedere alla loro macellazione.

6. Se la struttura individuata è un impianto di macellazione annesso ad allevamento suino, autorizzato e registrato dall'ASL della Provincia di Cremona ai sensi del D.D.G.S. 31 luglio 2002 n°14572, il sezionamento delle carcasse (se non in parti tali da consentirne il trasporto), la lavorazione e la trasformazione delle carni non sono ammessi nei locali adibiti alla macellazione.
Il privato può procedere alla lavorazione immediata delle carni in un locale attiguo ma distinto dal macello o procedere al trasporto delle stesse per la successiva lavorazione presso il proprio domicilio.
7. Le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo del nucleo familiare del richiedente e non possono essere commercializzate (o cedute) ad altri;
8. La macellazione deve avvenire previo stordimento dell'animale, con utilizzo di pistola a proiettile captivo o altro mezzo ritenuto idoneo nel rispetto delle norme di benessere alla macellazione attualmente in vigore applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenza;
9. Gli strumenti ed gli utensili dovranno essere conservati in buono stato e la lavorazione dovrà avvenire nel rispetto delle più elementari norme di pulizia ed igiene;
10. Non potrà essere asportata ed utilizzata alcuna parte fino all'avvenuta ispezione veterinaria, ove necessaria. È comunque 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; tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate;
11. L'esito si intende favorevole anche quando, dopo 10 giorni dall'avvenuta consegna del campione per l'esame trichinoscopico, non sia pervenuta alcuna comunicazione in proposito da parte dell'ASL o del Laboratorio;
12. Al richiedente verrà rilasciata apposita autorizzazione.
13. La presente Ordinanza è valida dall'1 Novembre 2015 al 29 Febbraio 2016.

MACELLAZIONE DEGLI OVI-CAPRINI

1. La macellazione a domicilio è riservata agli allevatori di ovi-caprini registrati nell'anagrafe zootecnica per un massimo di sei ovi-caprini di età inferiore a 6 mesi per nucleo familiare.
2. I privati possono procedere alla macellazione degli ovi-caprini presso il locale annesso all'azienda di provenienza degli animali che possessa i requisiti stabiliti al punto 2.2.5 dal DDUO n.14572 del 31 luglio 2002, nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere degli animali e nei limiti stabiliti dal presente provvedimento.
3. Coloro che intendono macellare gli ovi-caprini a domicilio dovranno informarne il Veterinario Ufficiale territorialmente competente almeno con due giorni lavorativi di anticipo

- comunicando giorno, ora e luogo della macellazione e indicando, se del caso, il nominativo della persona formata che condurrà la macellazione.
L'attività di ispezione veterinaria verrà tariffata secondo il tariffario regionale;
4. Il Veterinario Ufficiale competente per territorio è rintracciabile presso le sedi dei Distretti Veterinari indicati in calce al presente provvedimento;
 5. L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo; sono quindi vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (c.d. macellazioni rituali).
 6. Il Materiale Specifico a Rischio -MSR- (per gli animali inferiore ai 6 mesi MILZA e ILI/O) dovrà essere rimosso ed eliminato a cura dell'interessato nel rispetto di quanto indicato dal Reg. (CE) n.1069/2009 e dal DM 16/10/2003.
 7. Qualora il nocchino avesse acquisito la qualifica di "persona formata" dovrà dare ugualmente comunicazione, nei tempi previsti, del giorno, dell'ora e del luogo della macellazione al Veterinario Ufficiale e potrà sottoporre la carcassa ed i visceri a visita post-mortem e, solo nel caso di anomalie, dovrà dare pronta comunicazione al Servizio Veterinario mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato per il giudizio finale. Senza l'intervento del Veterinario Ufficiale non verrà applicata la tariffa prevista per l'attività di ispezione veterinaria secondo il tariffario regionale.
 8. Gli strumenti ed gli utensili dovranno essere conservati in buono stato e la lavorazione dovrà avvenire nel rispetto delle più elementari norme di pulizia ed igiene;
 9. Al richiedente verrà rilasciata apposita autorizzazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Gilberto Compagnoni



DISTRETTI VETERINARI COMPETENTI PER TERRITORIO:

Distretto Veterinario di Cremona:
Via Belgiardino n. 6 – tel. 0372/497630 – fax 0372/497640 - E-mail: vet.cremona@aslcremona.it

Distretto Veterinario di Crema:
Via Capergnanica 8/h – tel. 0373/797011 – fax 0373/797040- E-mail: vet.crema@aslcremona.it

Distretto Veterinario di Casalmaggiore:
Via Formis n. 3 – tel. 0375/254030 – fax 0375/284047 – E-mail: vet.casal@aslcremona.it