



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316027
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

ISTRUZIONI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER CONSUMO FAMILIARE

Ai sensi delle vigenti disposizioni, la macellazione di suini a domicilio per consumo familiare e per la produzione di insaccati è **consentita esclusivamente in azienda agli allevatori di suini titolari di azienda registrata come allevamento da ingrasso o da riproduzione o allevamento familiare che, ai sensi dell'art. 16 del Decreto legislativo n. 27 del 02/02/2021, ne facciano richiesta al Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente, entro il limite massimo di 4 capi/anno.**

Le aziende, anche quelle che allevano un solo suino al fine della macellazione per consumo domestico privato, devono sempre essere registrate in BDN.

La macellazione per autoconsumo in azienda va sempre inserita in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla-morte/macellazione in azienda-inserimento-causale-macellazione per autoconsumo", possibilmente prima dell'esito dell'esame trichinoscopico e comunque non oltre 7 giorni dalla macellazione.

La visita ispettiva dei maiali verrà fatta solo presso coloro che ne fanno richiesta, chi non richiede la visita ispettiva a domicilio dovrà comunque portare al Servizio Veterinario un campione di diaframma per ricerca Trichina che verrà inviato all'IZS. Rimane comunque l'obbligo al Servizio Veterinario di effettuare a campione la visita ispettiva a domicilio su almeno il 10% delle macellazioni. Il campionamento per l'esame trichinoscopico è obbligatorio su tutti i capi macellati indipendentemente dalla richiesta di visita ispettiva a domicilio.

Nota: si ricorda che la macellazione in azienda senza preventiva comunicazione al Servizio Veterinario ASL o la vendita di carni macellate per consumo familiare sono severamente punite dalle leggi in vigore.

Si allegano:

- fac-simile comunicazione macellazione ad uso familiare (allegato 2)
- riferimenti nominativi personale veterinario ASL per ritiro campioni diaframma

PERIODO DI MACELLAZIONE

- Preferibilmente dal mese di novembre al mese di marzo dell'anno successivo

COMUNICAZIONE AL SERVIZIO VETERINARIO (Allegato 2)

- L'allevatore comunica con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo al Servizio Veterinario competente per territorio il luogo e la data della macellazione utilizzando la modulistica predisposta (Allegato 2) ed inoltrandola ad uno dei seguenti indirizzi email: vetealba@aslc2.it oppure veterinario.alba@aslc2.it oppure veterinario.bra@aslc2.it oppure vetebra@aslc2.it
- Prima della comunicazione via email sarebbe opportuno un contatto telefonico da parte dell'allevatore col veterinario referente (0173316044 zona di Alba - 0172420293 zona di Bra).
- N.B. la comunicazione può avvenire anche tramite protocollo informatico all'indirizzo aslc2@legalmail.it

PAGAMENTO PER LA VISITA VETERINARIA IN AZIENDA

- Versamento di € 12,00 su CCP 11769122 intestato a ASL CN2 Alba Bra, Servizio Veterinario area B, via Vida n.10 - 12051 Alba - causale: 7532
solo per coloro che richiedono la visita veterinaria (copia della ricevuta di pagamento deve essere inoltrata al Servizio Veterinario insieme all'Allegato 2).

TRACCIABILITA' CARNI

Ai fini di garantire la tracciabilità delle carni in applicazione della Decisione 2018/1669 CE e macellazioni domiciliari di suini per autoconsumo, con nota del Ministero della Salute DGSAF n. 0000150-P del 04/01/2019 si chiarisce :

I suini provenienti da allevamenti da ingrasso e/o da riproduzione a ciclo chiuso, destinati a macellazione familiare, devono mantenere, in ottemperanza alla Decisione 2018/1669/CE, tracciabilità della movimentazione, anche se trattasi di un solo suino. Considerato che la detenzione del suino per il tempo necessario per procedere alla macellazione familiare per autoconsumo non contempla l'avvio di un'attività di allevamento, sarà possibile tenere tracciabilità della movimentazione attraverso la compilazione di un Modello 4 da parte dell'allevamento di provenienza, indicando nella causale della movimentazione "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo" ed identificando il destinatario con il suo codice fiscale e l'indirizzo ove sarà effettuata la macellazione.

Macellazione dei suidi selvatici allevati (cinghiali) per consumo familiare:

Nel corso di un anno l'allevatore può macellare a domicilio non più di 4 cinghiali.

Le carni di cinghiale macellato per consumo familiare non possono essere vendute o comunque cedute ad altri. La macellazione dovrà avvenire secondo quanto previsto per i suini. **Tutti i capi macellati dovranno essere sottoposti a visita ispettiva ed il campionamento per la ricerca di Trichinella deve essere effettuato su tutti gli animali.**

INDICAZIONI PER LA MACELLAZIONE FAMILIARE DEI SUINI A DOMICILIO

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 pertanto vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali, le quali ai sensi dell'art. 4, comma 4 del Reg.CE 1099/2009 sono da effettuarsi esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto (*"Le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello"*).

Alla macellazione dei suini e alle operazioni correlate effettuate dal loro proprietario, o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, ai fini di consumo domestico privato, si applicano le seguenti indicazioni (vedi art. 10 del Reg.CE 1099/2009):

- durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale;
- solo per i suidi allevati allo stato brado è possibile prevedere lo stordimento mediante l'utilizzo di arma a proiettile libero da parte di cacciatore formato;
- sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
 - a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
 - b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale;
 - c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale o di una daga;
 - d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.

È vietato:

- a) percuotere o dare calci agli animali;
- b) comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze evitabili;
- c) sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o manipolare gli animali in una maniera che causi loro dolori o sofferenze;
- d) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;
- e) torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

- Gli animali che non sono in grado di camminare non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto.

- Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.

- Lo stordimento deve essere seguito il più rapidamente possibile dalla recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono, che deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.

- L'ulteriore preparazione o scuoiatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, sono sottoposte ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato, evitandone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

È sottinteso che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate garantendo i requisiti minimi di igienicità.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare dei suini possono essere gestiti come rifiuti organici. Tuttavia, è opportuno avere cura che gli scarti di lavorazione non siano dispersi nell'ambiente al fine di evitarne il consumo da parte di animali domestici oppure di animali selvatici e nel rispetto del divieto di alimentazione dei cinghiali.