

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Spett.li

Signori Sindaci dei Comuni di:

BELLARIA IGEA MARINA

PEC: pec@pec.comune.bellaria-igea-marina.rn.it

CASTELDELICI

PEC: protocollo.comune.casteldelci@pec.it

CATTOLICA

PEC: protocollo@comunecattolica.legalmailpa.it

CORIANO

PEC: urp@comune.coriano.legalmailpa.it

GEMMANO

PEC: comune.gemmano@legalmail.it

MAIOLO

PEC: protocollo@comunemaiolo.it

MISANO ADRIATICO

PEC: comune.misanoadriatico@legalmail.it

MONDAINO

PEC: comune.mondaino@legalmail.it

MONTEFIORE CONCA

PEC: comune.montefiore-conca@legalmail.it

MONTEGRIDOLFO

PEC: comune.montegridolfo@legalmail.it

MONTESCUDO-MONTE COLOMBO

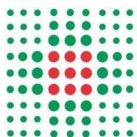
PEC: comune.montescudo-montecolombo@legalmail.it

MORCIANO DI ROMAGNA

PEC: comune@morcianodiromagna.legalmail.it

NOVAFELTRIA

PEC: segreteria.comune.novafeltria@emarche.it



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

PENNABILLI

PEC: comune.pennabilli.rn@pec.it

POGGIO TORRIANA

PEC: comune.poggiotorriana@legalmail.it

RICCIONE

PEC: comune.riccione@legalmail.it

RIMINI

PEC: protocollo.generale@pec.comune.rimini.it

SALUDECIO

PEC: comune.saludecio@legalmail.it

SAN CLEMENTE

PEC: comune.sanclemente@legalmail.it

SAN GIOVANNI IN MARIGNANO

PEC: comune.sangiovanniinmarignano@legalmail.it

SAN LEO

PEC: comune.san-leo@pec.it

SANT'AGATA FELTRIA

PEC: comunesantagatafeltria@legalmail.it

SANTARCANGELO DI ROMAGNA

PEC: pec@pec.comune.santarcangelo.rn.it

TALAMELLO

PEC: comune.talamello.rn@pec.it

VERUCCHIO

PEC: pec@pec.comune.verucchio.rn.it



Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Oggetto: macellazioni di capi suini e ovicapri per autoconsumo familiare. Nota informativa.

Anche quest'anno vengono avanzate richieste da parte di allevatori di poter provvedere occasionalmente alla macellazione per autoconsumo familiare, presso il luogo di allevamento, di limitati capi suini ed ovicapri.

Come già comunicato a suo tempo con nota delle scriventi U.U.O.O. (Ns. prot. 0318720/P del 16/11/2021), tale materia è stata recentemente trattata nel D.lvo 2 febbraio 2021, n.27 finalizzato ad adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti a quanto previsto dal Reg.(UE) 2017/625, che, abrogando il Regio Decreto 29 dicembre 1928, n.3298 in materia di vigilanza igienica delle carni, ha di fatto sottratto all'autorità comunale la responsabilità di autorizzare i privati a macellare a domicilio il proprio animale.

Pertanto, per effetto dell'applicazione di tali innovazioni normative di livello europeo e nazionale, non è più necessaria l'emissione di ordinanze dei Sindaci per l'avvio della campagna di macellazione, ma è resa obbligatoria la comunicazione al Servizio Veterinario competente per territorio del luogo e della data di macellazione ad opera del privato/allevatore interessato, al fine di programmare, a campione, l'attività di sorveglianza relativamente al rispetto dei requisiti igienico sanitari, di benessere animale, nonché relativamente alla valutazione dell'adeguatezza delle competenze della persona formata.

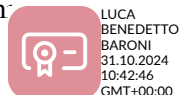
Lo stesso Decreto Legislativo 27/2021 incarica l'Autorità Competente Regionale a disciplinare la materia nel rispetto dei criteri generali seguenti :

- a) divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- b) rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- c) predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- d) possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell'ASL, di 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.

Constatato l'approssimarsi della stagione tradizionalmente caratterizzata dalla pratica della macellazione del suino grasso, si forniscono, certi di fare cosa gradita, apposite istruzioni le quali - per comodità espositiva ai fini di una auspicata pubblicizzazione a tutta la cittadinanza - sono organizzate nella scheda seguente.

Distinti saluti

Il Direttore U.O. I.A.O.A.
Dott. Luca Benedetto Baroni



U.O. Sanità Animale Igiene delle Produzioni Zootecniche

U.O. Igiene degli Alimenti di O.A. - Rimini -

Via Coriano, 38 - 47924 Rimini (RN) tel. 0541/707290 fax 0541/707565

e-mail: alberto.mondaini@auslromagna.it- lucabenedetto.baroni@auslromagna.it

PEC: vet.rn.dsp@pec.auslromagna.it

Il Direttore U.O. S.A.I.P.Z.

Dott. Davide Fabbri

31.10.2024

11:48:19

Azienda USL della Romagna

Sede legale: Via De Gasperi, 8 - 48121 Ravenna (RA)

Partita Iva e C.F.: 02483810392

Sito web: www.auslromagna.it



Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

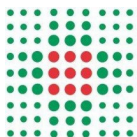
Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Modalità per la macellazione di suini e ovicapri 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, è consentita la macellazione di un numero massimo di 4 capi suini - nel periodo dal 15 novembre al 28 Febbraio - e di 6 capi ovicapri nell'anno solare, per nucleo familiare; per quest'ultimo 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.
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 e luogo 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. 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 post-mortem, 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.
5. L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:



Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

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:

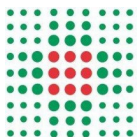
- percuotere o dare calci agli animali;
- comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;
- sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze 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

Le comunicazioni, anche telefoniche, vanno rivolte al servizio veterinario competente dell'Ausl della Romagna – Ambito RIMINI
Ufficio U.O. Igiene Alimenti Origine Animale

Tel. 331-4032016

dal Lunedì al Venerdì dalle 11,00 alle 13,30



Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Allegato 1

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

Al Servizio Veterinario dell'Azienda USL di _____

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.

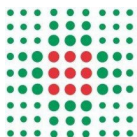
2) che nel caso di macellazione di suini, verrà prelevato e recapitato presso l'ufficio di _____ via _____, dalle ore 11,00 alle ore 13,30 personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo diaframma (o masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella. 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) _____



Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Allegato 2

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

Luogo _____, data _____

Alla Sede Istituto Zooprofilattico di FORLÌ

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; quest'ultimo, in caso di esito sfavorevole, ne darà tempestiva comunicazione al privato /allevatore.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____