SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



DIPARTIMENTO S B A AREA" B" Dr.Vincenzo W. Larocca 3288467569 tel/ fax 0835 253604

e-mail vincenzow.larocca@asmbasilicata.it

Azienda Sanitaria MATERA 13. SIC. 202 I Uff. PROTOCOLLO

MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO PER CONSUMO FAMILIARE ANNO 22021/2022 AUTORITA' COMPETENTE PIANIFICAZIONE PROVVEDIMENTI

AUTORITA' COMPETENTE PIANIFICAZIONE PROVVEDIMENTI II Direttore dell'U.O.C. VETERINARIA AREA "B" - Igiene degli Alimenti di Origine Animale Dispone

Ai fini della Sicurezza Alimentare e Dell'organizzazione Dei Controlli Ufficiali

VISTO il Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 854/04 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano:

VISTO il Regolamento CE n.882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il Regolamento CE n. 625/17 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali,

VISTO Regolamento di esecuzione UE n. 2019/627 della commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

VISTO il D.Lgs. 2.02.2021, n. 27, "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

VISTO il D.Lgs. 2.02.2021, n. 32, "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117", ed in particolare l'art. 32;

sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,;

VISTO II Regolamento CE n.1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



VISTO il Regolamento (UE) n. 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO II Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con R.D.n. 3298 del 20/12/1928 e successive modificazioni ed integrazioni ed in particolare l'ad 13;

VISTA la Decisione 2018/1669/CE

VISTA la nota 150 del 04/01/2019 del Ministero della Salute;

VISTE le note della Regione Basilicata nr 174522 del 22/08/06 e nr 103442/13AS Del 18.06.2019;

CONSIDERATO opportuno mantenere l'uso e la consuetudine di procedere, in particolari periodi dell'anno, alla macellazione di suini per autoconsumo;

RICHIAMATA la DGR 549/18 del 21.06.2018, avente ad oggetto D.G.R. 15.12.2015, n. 1638 "Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare" Conferimento funzioni di Autorità; Competente per l'assunzione dei provvedimenti previsti dal Reg. (CE) 882/2004" modifiche ed integrazioni:

RITENUTO, pertanto, necessario, ai fini della sicurezza alimentare e dell'organizzazione dei controlli ufficiali, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini n domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

DISPONE

che la macellazione a domicilio, per esclusivo consumo familiare, degli animali della specie suina durante la stagione, invernale 2021/2022, nel territorio di competenza dell'ASM avvenga nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. La macellazione a domicilio è permessa solo per il consumo familiare delle carni ed è vietata la loro vendita e quella dei salumi provenienti da macellazione a domicilio;

È consentito macellare per autoconsumo massimo quattro suini per nucleo familiare purchè i richiedenti abbiano adempiuto all'obbligo di registrazione dell'allevamento in banca dati (BDR) . Questo adempimento è obbligatorio anche per coloro che detengono un solo capo. In tale fattispecie non ricadono, invece, coloro che detengono il capo per il tempo strettamente necessario per provvedere alla macellazione. La Regione Basilicata ha indicato, come tempo massimo, per` procedere alla macellazione di questi animali n.7 ,sette giorni. In tal caso la macellazione viene autorizzata dal servizio veterinario dell'UOC AREA B competente per territorio, solo se viene allevamento di ingrasso al tracciabilità dall' garantita la della movimentazione, domicilio del destinatario, mediante la compilazione del modello 4 che deve riportare: il codice aziendale, la denominazione, l'indirizzo dell'allevamento di provenienza, il codice identificativo dell'animale e la destinazione dell'animale con l'indicazione del nome, codice fiscale del destinatario e l'indirizzo del luogo ove si procederà alla macellazione. La causale deve riportare la seguente dicitura: "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo.

La macellazione domiciliare dei suini appartenenti ad allevamenti registrati come "familiari" deve assicurare la tracciabilità degli animali, pertanto il destinatario se è in possesso del a)codice aziendale deve procedere allo scarico dell'animale dalla BDR entro e non oltre 7 giorni dalla data di avvenuta macellazione;

b)codice fiscale (destinatari non registrati in BDR di cui al punto 1), l'operazione di scarico dell'animale si intende adempiuta dall'allevamento di provenienza quando la causale della

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



movimentazione, nel Mod. 4, riporta la dicitura: "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo;

- 4. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- 5. Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- 6. Differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria qualora siano evidenti segni di sospetta malattia;
- 7. Stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, o altro mezzo autorizzato prima del dissanguamento ed evitare di provocare inutili sofferenze all'animale; (Reg 1099/2009);
- 8. Rendere disponibili per la visita veterinaria, oltre la carcassa dell'animale /degli animali i seguenti organi: Lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi e connessi anatomicamente, reni, milza;
- **9.** Qualora nella carcassa o organi vi. Fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità segnalarlo quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione il tutto;
- **10.** Non spandere i liquami e contaminare i corsi d'acqua e i fossi;
- 11. Coloro che intendono procedere alla macellazione domiciliare per autoconsumo devono comunicare: cognome, nome, indirizzo ed il codice aziendale dell'allevamento (ove presente), il giorno, l'ora ed il luogo in cui avverrà la macellazione, almeno 4 giorni lavorativi prima della data di macellazione, al fine di consentire la prescritta visita sanitaria da parte del veterinario competente per territorio
 - 15.E' fatto divieto assoluto di consumare le carni prima della visita del veterinario e della comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, ed è consentita la lavorazione e trasformazione delle stesse dopo la visita, purché i prodotti derivati siano tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria competente sino alla comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico,

DISPONE INOLTRE

VALUTATO che le macellazioni si effettueranno in costanza dell'epidemia da covid è opportuno che le operazioni di macellazioni e le ispezione delle carni da parte del veterinario avvengano nel rispetto delle norme dettate dalle autorità competenti al fine di evitare qualsiasi contagio interumano e vigenti al momento della macellazione.

AVVERTE

- chiunque macelli senza preavviso e senza controllo veterinario, a norma dell'art. 13 del R.D. 3298/28, è punito dell'art. 358 dei T.U.LL.SS. Modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/1999, a cui si aggiunge il sequestro amministrativo cautelare e successiva possibile distruzione della carcassa (carne)ai sensi della legge Legge 689/81;
- chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio è soggetto alla sanzione da € 1.500,00 a € 9.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.Lgs. 193/07, oppure da € 3.000,00 a € 18.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 10 del D.Lgs. 193/07;
- chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo è punito con sanzione da € 2.000,00 a € 6.000,00 al sensi del D.Lgs. 6.11.2013, n. 131, salvo che il fatto non costituisca reato.

PRESCRIVE

Di dare diffusione alla presente disposizione mediante:

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



• Invio copia ai comuni con preghiera di pubblicazione al loro Albo Pretorio e /o di divulgarla con i mezzi che riterranno opportuno (fino al 31/03/2020);

• l'inserimento del file nel sito web del ASP;

La presente disposizione ha validità dal giorno dell'emanazione al 30 aprile 2022, successivamente a tale data i suini per uso domestico devono essere macellati presso i macelli e può essere revocata in qualsiasi momento per intervenute nuove disposizioni di autorità sovraordinate;

Avverso la presente disposizione è possibile produrre ricorso al TAR Regione Basilicata entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione, al Presidente della Repubblica entro 120 giorni.

Il Direttore UOC Area B

Dr. Vincenzo W. Larocca

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Alla c.a del dr Vincenzo W. Larocca
Direttore veterinario area B
Servizio veterinario ASM Matera
email: vincenzow.larocca@asmbasilicata.it

Richiesta autorizzazione per la macellazione di suini a domicilio

dena specie suma com		
	e di seguito identificati:	
Chiede l'autorizzazion	e a macellare presso il proprio domici	lio in data alle ore n. animali
Titolare di allevamento	o suino identificato con codice azienda	de
Residente in	via	Tel
n souoscritto	nato a	il
Il sottoscritto		

Il sottoscritto dichiara che le carni ottenute dalla macellazione oggetto della presente richiesta saranno destinate all'utilizzo esclusivo nell'ambito del proprio nucleo familiare, senza farne oggetto di cessione, di commercio o di utilizzo professionale in attività del settore alimentare registrate ai sensi del Reg CE 852/2004, e ad accettare eventuali controlli mirati a contrastare ogni abuso commerciale.

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente richiesta.

Data

firma

^{*} lattonzolo, grasso, magrone, verro, scrofa

^{**} tatuaggio o marca auricolare



Azienda Sanitaria Locale Matera

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SANITA' E BENESSERE ANIMALE VIA MONTESCAGLIOSO 75100 MATERA Tel.:0835 - 253604 - Fax 0835-253886

	ALL'IZS DGGIA
SEZION	IE DIAGNOSTICA DTERA
	VIA DELLA TECNI23 - 27
	7510CTERA

Oggetto: richiesta esame trichinoscopico in suino/i macellato/i a domicilio per autoconsumo.

S'invia porzione muscolare di suino per esame trichinoscopico (Reg. Ce 2075/05).

Num.	Cognome e Nome	Indirizzo	Codice Fiscale	Telefono
	\			

Si prega inoltrare il/i rapporto/i di prova al numero di FAX

IL VETERINARIO UFFICIAL