

Provvedimento dell'Autorità Competente - Macellazione presso impianti di macellazione per il consumo domestico privato delle carni - Macellazione domiciliare dei suini e degli ovicaprini (anche bovini per le isole dell'arcipelago toscano) per il consumo domestico privato delle carni

IL DIRETTORE DELL'AREA OMOGENEA DI SICUREZZA ALIMENTARE
E SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

- **Visto** il D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 che all'articolo 16 stabilisce che è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati e riconosciuti e che le Regioni disciplinano la pratica della macellazione per autoconsumo;
- **Visto** il D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 32 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 che all'articolo 7 definisce le tariffe per l'ispezione effettuata dal veterinario dell'Azienda sanitaria locale in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo;
- **Visto** il D.Lgs 5 agosto 2022, n. 134, in materia di sistema I&R, identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali,;
- **Visto** il Decreto 7 marzo 2023 Manuale operativo inerente alla gestione e al funzionamento del sistema di identificazione e registrazione degli Operatori, degli stabilimenti e degli animali (sistema I & R);
- **Visto** il Reg. di esecuzione (UE) 2019/627 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 Reg. UE 2015/1375 del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- **Vista** la D.G.R.T. n 1281/2017 "Direttive inerenti l'applicazione del Reg. di esecuzione UE n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della DGRT n. 910/2013;
- **Vista** la Delibera di Giunta Regione Toscana n. 932 del 20 luglio 2020 "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni, abrogazione della DGRT n. 745 del 31 agosto 2009" che disciplina la macellazione a domicilio di suini e ovicaprini;
- **Visti** gli articoli 4 e 7 della L.R.T. 25.2.2000, n. 16 - Riordino in materia di igiene e sanità pubblica, veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica e successive modificazioni;
- **Vista** la Delibera del Direttore Generale dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest n. 305 del 24/03/2021, che conferisce le deleghe per le funzioni di Autorità competente in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria;
- Su conforme parere dei Direttori delle UU.OO.CC. di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e di Sanità Animale della Az. USL Toscana Nord Ovest;

Ritenuto di dover disciplinare



DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Area Omogenea
Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria

Direttore
dr Massimo Boschi

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954645

email: areaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC: **Eliminato:**
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

- le operazioni di macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo domestico privato delle carni e
- la macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri (anche bovini per le isole dell'arcipelago Toscano) per il consumo domestico privato delle carni,

DISPONE

di consentire la macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo domestico privato delle carni e la macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina (**anche bovina SOLO per le isole dell'arcipelago Toscano**) alle seguenti condizioni:

a. Numero massimo di animali che è possibile macellare per il consumo privato delle carni:

La macellazione potrà eseguirsi per animali della specie bovina, suina ed ovi-caprina, con numero massimo di soggetti macellati per nucleo familiare, che non deve comunque superare **1 UGB/UBA per anno per specie**.

Numero massimo di animali che è possibile macellare di ogni specie/gruppo, per il consumo privato delle carni - anno solare per nucleo familiare			
SPECIE/GRUPPO	SUINI	OVI-CAPRINI	BOVINI
NUMERO CAPI	4	9 ovi-caprini adulti oppure 2 agnelli/capretti, in sostituzione di ogni ovi-caprino adulto	1 bovino adulto oppure 2 vitelli

b. Macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni:

I cittadini interessati dovranno inviare all'U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az. USL di riferimento, la comunicazione di macellazione per autoconsumo presso macello riconosciuto CE. Tale comunicazione, compilata su apposito modulo, dovrà essere inviata prima della macellazione o comunque prima del ritiro delle carni dallo stabilimento di macellazione.

I Moduli di cui sopra sono disponibili presso le U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria e sul sito web dell'Az. USL Toscana Nord Ovest.

Gli interessati dovranno dimostrare l'invio della comunicazione alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az.USL di riferimento attraverso timbro del protocollo sulla copia o ricevuta di invio via fax o PEC, o ricevuta di ritorno di raccomandata. Tale comunicazione dovrà essere presentata presso lo stabilimento di macellazione, al momento dell'invio dell'animale o comunque prima di ritirare le carni.

Per le macellazioni che si svolgono in impianti posti al di fuori della Az. USL, ove sia previsto un **"nulla osta"** della U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, questo sarà rilasciato, su richiesta dell'interessato, effettuata almeno 72 ore prima.

c. Macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Area Omogenea
Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria

Direttore
dr Massimo Boschi

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954645

email: areasaspy@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina

da inizio novembre a fine febbraio di ogni anno

tutti coloro che intendono macellare o far macellare a domicilio, per uso familiare, suini e/o ovicaprini, dovranno prenotare la visita del medico veterinario dell'AUSL con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione, telefonando alle UU.FF. SASPV zonali nei giorni e negli orari riportati sul sito web o prenotando attraverso il sito www.ceposto.it (U.F. Zona Pisana e U.F. Zona Valdera e Alta Val di Cecina). **La prenotazione vale come richiesta di nulla osta alla macellazione ai sensi dell'art. 16 del D.L.gs 27/2021.**

Per l'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale (produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), è consentita la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di **2 UGB/ANNO**. Nel caso dovrà rendere disponibile la dichiarazione di provenienza degli animali su modello ufficiale "Modello 4 elettronico", completo delle "Informazioni sui trattamenti e sulla catena alimentare", indicando nella sezione "destinazione" l'identificazione del privato cittadino che acquista l'animale.

Le UU.FF. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria forniranno il servizio di visita su appuntamento dei visceri di tutti gli animali macellati a domicilio per uso privato nei luoghi di concentrazione e negli orari che saranno riportati sulla pagina web della U.F. di Zona.

Alla visita dovrà essere presentata regolare documentazione di trasporto (modello 4 elettronico) degli animali. I suini e gli ovi-caprini devono risultare correttamente registrati in Banca Dati Nazionale e nel registro di carico e scarico dell'allevamento di provenienza.

Al di **fuori del periodo da inizio novembre a fine febbraio**, chi intende eseguire la macellazione domiciliare per uso familiare degli animali consentiti, deve dare comunicazione alla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione. La U.F. interessata indicherà al Richiedente, in base alle esigenze organizzative, il luogo e l'ora dove i visceri degli animali dovranno essere portati per essere sottoposti alla visita sanitaria.

Regole per la macellazione:

L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dalla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
- procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale; - procedere al completo dissanguamento;
- **qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Area Omogenea
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Direttore
dr Massimo Boschi

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954645

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

dalla normalità, segnalare quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);

- non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente. Per la macellazione a domicilio, della specie ovi-caprina si dovrà, inoltre, presentare dichiarazione in cui si evidenzia il sistema di smaltimento dei materiali specifici a rischio (testa e midollo spinale degli ovi-caprini con più di 12 mesi di età o ai quali è spuntato un incisivo permanente).
- far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della Az. USL, presso i PUNTI DI CONCENTRAMENTO, nelle modalità e nei tempi stabiliti di: **lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma (almeno 150 grammi libero da grasso e connettivo), fegato, milza, reni, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni (nel caso di ovini di età superiore ai 12 mesi, devono presentare anche la testa intera)**. I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati.
- dovranno essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4 elettronico) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Pagamento della tariffa:

Per le modalità di pagamento rivolgersi direttamente alle singole sedi di Zona delle UU.FF. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria o consultare le indicazioni riportate sul sito Web attraverso la pagina <https://www.uslnordovest.toscana.it/sedi>

Esame trichinoscopico:

Tutti i suini devono essere sottoposti a campionamento per esame trichinoscopico, da eseguirsi presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana; l'esito sarà fornito col sistema del silenzio/assenso nei tempi concordati con le UU.FF. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria.

Fino all'esito favorevole dell'esame è vietato consumare le carni del suino macellato, se non sufficientemente cotte, in funzione dell'inattivazione di eventuali forme parassitarie.

d. Macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie bovina nelle isole dell'arcipelago Toscano:

In analogia a quanto previsto per i suini e gli ovicaprini, è consentita la macellazione domiciliare per uso familiare fino ad **un numero massimo di un bovino adulto (superiore a 8 mesi di età) o a 2 vitelli (inferiori a 8 mesi di età)**.

Con le stesse modalità è consentita all'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale (produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di 2 UGB/ANNO.

La comunicazione di macellazione domiciliare deve essere inoltrata telefonicamente alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, almeno 72 ore prima della macellazione, come descritto per le specie suina e ovicaprina.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Area Omogenea
Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria

Direttore
dr Massimo Boschi

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954645

email: arecaspy@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

Il veterinario, alla ricezione della richiesta, contatterà l'allevatore per fissare l'appuntamento della visita dell'animale. Il veterinario raccoglierà tutte le richieste di macellazione pervenute dando priorità secondo l'ordine di arrivo.

Regole per la macellazione:

L'allevatore s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dall'U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- nel corso delle macellazione non arrecare disturbo alle abitazioni vicine;
- effettuare le operazioni esclusivamente nei locali designati;
- stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, prima della iugulazione, nel rispetto del benessere animale;
- non spandere liquami né contaminare fossi o altri corsi d'acqua;
- smaltire i liquami i rifiuti solidi e gli eventuali MSR secondo al normativa vigente;
- destinare la carne all'esclusivo consumo proprio e del proprio nucleo familiare.

Il giorno prefissato per la macellazione dovranno essere disponibili i seguenti documenti:

- Dichiarazioni di provenienza (modello 4 elettronico) dove previsto;
- Passaporto dell'animale (se rilasciato);
- Attestazione di avvenuto pagamento della prestazione.

Il Medico Veterinario effettuerà la visita ante mortem e, dopo l'avvenuta macellazione, effettuerà l'esame post-mortem sulla carcassa e sui visceri, rilasciando apposito certificato sull'assenza di rilievi patologici che indichino la non idoneità al consumo.

Pagamento della tariffa:

Da effettuare con le stesse modalità descritte per la macellazione dei suini e ovicapri.

Per le modalità di pagamento rivolgersi direttamente alle singole sedi di Zona delle UU.FF. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria o consultare le indicazioni riportate sul sito Web attraverso la pagina <https://www.uslnordovest.toscana.it/sedi>

I Medici Veterinari della Az. USL ed il Personale Amministrativo sono incaricati, ognuno per la parte di propria competenza, della esecuzione della presente disposizione.

Ai contravventori saranno applicate le sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

La presente disposizione ha validità fino ad eventuale revisione per sopraggiunte novità normative.

Direttore
Area Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
Massimo Boschi



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Area Omogenea
Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria

Direttore
dr Massimo Boschi

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954645

email: areaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it