

COMUNE DI TOFFIA
PROVINCIA DI RIETI

AVVISO

Si porta a conoscenza della cittadinanza, di avvenuta comunicazione da parte della ASL di RIETI relativa alle indicazioni di macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del mattatoio allegate al presente avviso.

TOFFIA Li 21.12.2022

SINDACO
Fto Dott. Danilo Mazzetti



Indicazioni operative per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello.

Si forniscono indicazioni per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del decreto legislativo 27/2021, al fine di informare gli allevatori e gli operatori degli impianti di macellazione sulle vigenti disposizioni in materia e prevenire abusi connessi alla commercializzazione delle carni.

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali. La Regione Lazio ha emanato la nota ufficiale.U.0179607 del 22-02-2022.

Ai sensi della normativa sopra citata è fatto divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione a domicilio per uso privato.

È vietata la macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali di qualsiasi specie.

Con l'abrogazione del regio decreto di cui sopra, l'autorizzazione dell'autorità comunale e la conseguente ordinanza è sostituita dalla "comunicazione" alla Asl territorialmente competente da parte del privato della data e luogo della macellazione.

L'allevatore che intende macellare a domicilio i capi **bovini, suini e ovicapri** per il consumo del proprio nucleo familiare, deve inviare comunicazione, con almeno **7 giorni** feriali di anticipo rispetto alla data di macellazione, al Servizio Veterinario della ASL, utilizzando i **modelli allegati**. La comunicazione può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario o inviata mediante posta elettronica all'indirizzo **v.dovidio@asl.rieti.it** oppure, per particolari esigenze territoriali, presentata 7 giorni feriali antecedenti la data di macellazione presso il Comune di appartenenza che provvederà alla trasmissione alla Asl competente.

Le comunicazioni pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono oggetto di verifica (in primis verifica del numero massimo di capi/anno macellabili). L'eventuale rifiuto, adeguatamente motivato, sarà trasmesso con sollecitudine al richiedente al fine di concedere l'invio di ulteriore documentazione a supporto o promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. **La comunicazione si intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione.** Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale avrà cura di organizzare le eventuali visite richieste da parte dei privati.

La macellazione dei bovini al di sopra dei 12 mesi e degli ovicapri al di sopra degli 8 mesi è consentita esclusivamente presso i mattatoi riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Gli animali devono essere accompagnati dal Modello 4 informatizzato con la chiara indicazione "per autoconsumo" così da garantire in maniera inequivocabile il destino delle carni.

Quantitativi massimi annui consentiti per la macellazione a domicilio:

SPECIE	N. CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO
suidi	4 capi adulti
bovini	2 vitelli/annutoli (<12 mesi)
ovicapri	6 capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino a 500

Per quanto riguarda l'abbattimento in allevamento dei bovini/bufalini, questo deve avvenire previo adeguato contenimento e stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili (rif. Articolo 10 - Consumo domestico privato Regolamento (CE) n. 1099/2009). **Per la macellazione a domicilio dei bovini/bufalini la visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale è obbligatoria.**

Per la richiesta della visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale (apponendo una "x" sulla voce riportata nel modulo di comunicazione), per tutte le specie, si dovranno corrispondere le tariffe seguenti da versare sul c/c della Asl di Rieti 10416022 con la causale "macellazione a domicilio N. capi e la specie macellata":

all'atto della visita ispettiva l'allevatore dovrà esibire la ricevuta di avvenuto pagamento della tariffa forfettaria indicata nell'articolo 7 del decreto legislativo 32/2021, comprensiva anche dell'esame trichinoscopico, ove previsto (suini):

15,00€ per il primo animale comprensivo di spese di viaggio e 5,00€ per ogni animale ispezionato successivo al primo. Nel caso sia richiesta la visita da parte del Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, per la macellazione dei suini, gli importi per le analisi di laboratorio sono **a carico del privato che li corrisponde all'Azienda Sanitaria Locale.**

Nel caso in cui il privato, per la macellazione a domicilio dei suini, non richieda l'intervento dell'Azienda Sanitaria Locale, l'importo dell'esame per la ricerca delle Trichinelle, è a carico dello stesso privato che lo corrisponde però direttamente al laboratorio.

L'importo per l'esame trichinoscopico è di **8,00€ per il singolo campione e di 19,00€ da 3 a 20 campioni.**

I modelli di cui sopra possono essere scaricati direttamente dal sito della Asl di Rieti dalla modulistica del Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (I.P.T.C.A.) alla voce "Comunicazione MACELLAZIONE DOMICILIARE" sotto la quale sono riportate in maniera puntuale anche le tariffe previste e le indicazioni fotografiche per effettuare il prelievo del diaframma nel suino.

Si ricorda altresì che è vietato percuotere gli animali, comprimerne o torcere parti particolarmente sensibili del corpo, sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda. Gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto.

Lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo è vincolante in tutte le specie.

La iugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento; il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, 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 sottoposti 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 siano state ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Tale ispezione viene considerata *ad hoc* ed è soggetta a pagamento di tariffa a carico del privato.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare degli ungulati, in funzione dei quantitativi prodotti valutati di caso in caso, possono essere smaltiti ai sensi del Reg. CE 1069/09

mediante conferimento a ditta specializzata, o stante la modica quantità, mediante interrimento nel terreno agricolo di proprietà dell'allevatore (in analogia con quanto è consentito per lo smaltimento episodico dell'animale d'affezione) o mediante compostaggio domestico. 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.

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o allevamento (familiare/rurale o non) dei **conigli, dei volatili da cortile e della piccola selvaggina allevata** (produttore primario con destinazione carni per il consumo personale), non è subordinata ad autorizzazione né a comunicazione alla ASL tuttavia, in ottemperanza al Reg. CE 1099/2009, al fine di garantire la tutela degli animali nella fase di abbattimento è possibile eseguire esclusivamente la dislocazione manuale delle vertebre cervicali per i volatili di peso inferiore ai 3 kg, e la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa per i soggetti di peso non superiore ai 5 kg e su un numero di soggetti non superiore a 70 capi al giorno per ogni operatore.