



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena
Dipartimento Sanità Pubblica
Sanità Pubblica Veterinaria
Unità Operativa Territoriale Pavullo

Pavullo nel Frignano li 27/10/2022

Prot.

Oggetto: Oggetto: Modalità transitorie per la gestione della campagna di macellazione invernale dei suini ad uso familiare anni 2022_2023.

A

Sindaci dei Comuni di

Fanano
Fiumalbo
Frassinoro
Lama Mocogno
Montecreto
Montefiorino
Palagano
Pavullo nel Frignano
Pievepelago
Polinago
Prignano Sulla Secchia
Riolunato
Serramazzone
Sestola

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che, a seguito di apposita ordinanza sindacale, autorizzava i "privati" a macellare presso il proprio domicilio, previa segnalazione al Servizio Veterinario territorialmente competente, al fine di consentire l'effettuazione della visita ispettiva delle carni per valutarne l'idoneità al consumo umano.

Tale disposizione è stata abrogata da Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 che, all'art. 16, al fine di consentire comunque il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha dettato disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare tale pratica.

In conseguenza dell'abrogazione dell'art. 13 citato, non è più prevista l'emanazione della consueta Ordinanza sindacale che regolamentava la macellazione di suini ad uso familiare.

In attesa della formalizzazione del previsto provvedimento di competenza della Regione Emilia – Romagna, al fine di consentire nei Comuni della Provincia di Modena il regolare svolgimento della macellazione e lavorazione di carni suine da parte di privati nell'ambito di metodi e consumi tradizionali, si forniscono le seguenti indicazioni operative, con preghiera di darne ampia comunicazione alla popolazione:

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 01 novembre 2022 al 31/12/2022 e dal 01/01/2023 al 31 marzo 2023, limitatamente a massimo 2 capi per famiglia anagrafica (come definita dall'art. 4 del D.P.R. 223/1989);
2. per poter effettuare la macellazione a domicilio è obbligatorio effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione all'ufficio territorialmente competente del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena – Distretto di Pavullo - Viale Martiri, 63 – 41026 Pavullo nel Frignano (MO) tel. 0536 29466 – e mail dsp@pec.ausl.mo.it .
3. la comunicazione deve contenere:
 - i dati anagrafici del richiedente, comprensivi del codice fiscale e il recapito telefonico;
 - il giorno della macellazione, il luogo e l'ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali e il sabato entro le ore 12,
 - nome e cognome, indirizzo e recapito telefonico della persona incaricata delle operazioni di macellazione, che dovrà rilasciare al richiedente apposita autocertificazione in merito al possesso di adeguate nozioni e capacità per condurre tutte le fasi della macellazione nel rispetto del benessere animale e delle corrette prassi igienico-sanitarie;
4. la macellazione deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative allo stordimento;
5. il Servizio Veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
 - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri,
 - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella,
 - dell'eventuale prelievo di sangue per il controllo e l'eradicazione della Malattia di Aujeszky, dove previsto dallo specifico Piano Regionale;
6. devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:
 - gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni,
 - l'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere potabile o pulita,
 - le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni,
 - nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;

7. le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
8. tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati;
9. in attesa della comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione;
10. in caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio Veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione;
11. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:
euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella;
12. in periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione e' permessa solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;
13. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno puniti a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono rilevanza penale e comportano l'informativa alla Procura della Repubblica.

Il Direttore Unità Operativa Territoriale

Dr. Scardino Giuseppe