REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 28 NOV 2017 Protocollo N° 497344 Class: E.900.02.16 Prat. Fasc. Allegati N° 1

Oggetto: Macellazione dei suini a domicilio per autoconsumo.

PEC

Ai Dipartimenti di Prevenzione
delle AULSS del Veneto

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Nell'imminenza della stagione invernale è consuetudine che le famiglie che allevano uno o più suini procedano alla macellazione per il consumo domestico privato delle carni.

Al fine di uniformare il comportamento sul territorio, e garantire il rispetto delle norme vigenti, si forniscono le seguenti indicazioni.

La produzione primaria e le successive attività post-primarie quali la preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti, qualora siano destinati al consumo domestico privato, sono escluse dal campo di applicazione della normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti. Tali attività sono regolamentate dalla normativa nazionale, ove applicabile, tuttavia, qualora vengano svolte promiscuamente rispetto a medesime attività che ricadono nel campo di applicazione della normativa comunitaria, devono rispettarla. Ad esempio, la gestione del suino destinato all'autoconsumo in un allevamento di suini, deve essere conforme alle normative che regolamentano tale tipologia di allevamento; allo stesso modo, la macellazione di un capo destinato all'autoconsumo presso un mattatoio riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, deve essere effettuata conformemente ai criteri stabiliti dalla citata norma comunitaria.

Qualora un privato intenda allevare suini (produzione primaria) per l'esclusivo autoconsumo deve comunque rispettare le normative applicabili relative alla sanità animale, all'anagrafe animale, al benessere degli animali e all'igiene urbana. A tal proposito, si allega la nota del Ministero della Salute prot. n. 44460 del 28/11/2014.

La macellazione dei suini allevati per autoconsumo può avvenire presso un mattatoio riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 oppure, ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928, **a domicilio**, per un **massimo di due suini per nucleo familiare**.

L'ora della visita e della macellazione dei suini a domicilio deve essere concordata con il **veterinario** dell'Azienda ULSS competente per territorio, che deve **compiere una completa ed accurata ispezione delle carni**. A seguito dell'ispezione, il veterinario rilascia all'allevatore, che firma per ricevuta, un documento contenente gli esiti dell'ispezione e le eventuali indicazioni relative al consumo delle carni (es. divieto di consumo delle carni in attesa dell'esito dell'esame della trichina).

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 – Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it

Si fa presente che essendo il suino specie sensibile all'infestazione da trichine, deve essere effettuato l'esame per la ricerca del parassita su **tutti gli animali macellati in mattatoio e a domicilio**, con la sola esclusione di quelli allevati presso un'azienda ufficialmente riconosciuta per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata (verificabile in BDR/BDN), **indipendentemente dall'altitudine o dal Comune in cui l'azienda è ubicata**. Quanto previsto dalla DGR n. 2560 del 16 settembre 2008 relativamente all'analisi per la ricerca delle trichine nei suini macellati a domicilio per autoconsumo, si ritiene superato alla luce del regolamento (UE) 2015/1375 e dei relativi *consideranda* (in particolare il 9 ed il 10) e alle mutate condizioni nell'interazione tra animali selvatici e animali allevati sensibili all'infestazione da trichina e quindi alla diversa situazione epidemiologica.

Si fa presente, infine, che ai fini della corretta rendicontazione dei dati al Ministero, sul verbale di accompagnamento dei campioni di muscolo per il laboratorio devono essere indicati specificatamente anche i seguenti dati:

- il codice fiscale dell'allevatore qualora non vi sia un codice aziendale;
- il codice aziendale se trattasi di allevamento registrato in BDR/BDN;
- la categoria di animale (da ingrasso, scrofa, verro).

Distinti saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Il Direttore
- Dott. Michele Brichese -

Referente: dott.ssa Alessandra L. Amorena
alessandra.amorena@regione.veneto.it
Segreteria: Tel. 041/2791304

Ministero della Salute
DGISAN
0044460-P-28/11/2014
I.4.d.a.1.7/3
150139838

Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti
e la nutrizione - Uff. I – III ex DGSAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Registro – classifica DGISAN - F.1. a. a

Alla Regione del Veneto
Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Pec: protocollo.generale@pec.regione.veneto.it

OGGETTO: Indicazioni per l'autorizzazione alla macellazione dei suini a domicilio.

In riscontro alla nota protocollo n. 504162 del 25 novembre scorso, inerente la richiesta di chiarimenti in merito alla macellazione dei suini a domicilio, di cui all'oggetto, per parte di competenza si rappresenta quanto segue.

Il Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, recante norme per la vigilanza sanitaria delle carni, all'articolo 1, prevede *"la possibilità di eseguire la macellazione a domicilio, e non in pubblici macelli, soltanto per motivi eccezionali e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento"*. Il comma 2 prevede altresì *"solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento può essere consentita la macellazione per uso privato o scopo industriale anche fuori del macello [...]"*.

L'articolo 13 disciplina invece le modalità di esecuzione dei dovuti controlli sanitari, previo consenso dell'autorità comunale.

Obiettivo del legislatore era quello di regolamentare la fattispecie in questione nel rispetto dei più generali principi in materia di tutela e sicurezza della salute pubblica.

Con il tempo le esigenze del settore sono parzialmente mutate: le strutture adibite alla macellazione sono diminuite ed i macelli comunali hanno sempre più ceduto il passo a strutture gestite da privati.

Inoltre, con l'entrata in vigore della normativa europea in materia di igiene e sicurezza alimentare, molte delle disposizioni, di fatto ancora vigenti, come ad esempio il Regio decreto in esame, possono ritenersi superate, almeno in parte, da regolamenti comunitari.

In particolare: l'articolo 1, comma 1, del Regio decreto in esame, è in contrasto con la legislazione comunitaria in quanto quest'ultima prevede che la macellazione possa avvenire anche in macelli privati; il disposto del comma 2 del Regio decreto è in contrasto con i regolamenti comunitari nella parte in cui omette di differenziare la fattispecie relativa all'uso domestico privato in produzione primaria da quella per uso industriale; quanto al comma 3, esso si intende superato dai regolamenti comunitari che non consentono la macellazione per la successiva commercializzazione in locali diversi dai macelli riconosciuti.

Pertanto, considerato che il Reg. (CE) 853/2004 esclude dal proprio campo di applicazione unicamente la produzione primaria per uso domestico privato è in tal senso che va inteso l'art. 13 del Regio decreto.

Quanto invece al disposto dell'articolo 1, comma 2, è opportuno precisare che il termine "*in via eccezionale*" è da intendersi come eccezione alla regola generale della macellazione presso gli stabilimenti mentre per quanto concerne il riferimento a "*quando fondati motivi giustifichino il provvedimento può essere consentita la macellazione per uso privato o scopo industriale anche fuori del macello*", si concorda con l'analisi effettuata da codesta Regione.

Tutto ciò premesso si ritiene che la lettura degli artt. 1 e 13 del Regio decreto in questione debba avvenire nel senso di consentire al produttore primario, esclusivamente con riferimento all'autoconsumo, la macellazione svolta presso l'azienda agricola sempre che il tutto avvenga in conformità con quanto sancito dalle vigenti norme, europee o nazionali, in materia.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Giuseppe RUOCCO