

Trasmissione via PEC

Ai Signori Sindaci della Regione Molise
LORO SEDI

Al Direttore Generale della A.S.Re.M.
SEDE

Al Direttore del Dipartimento unico di
Prevenzione della A.S.Re.M.
SEDE

Alle Organizzazioni Professionali degli
Allevatori
LORO SEDI

Alla Regione Molise
Direzione Generale per la Salute
Servizio Prevenzione, Veterinaria e
Sicurezza Alimentare
Via Nazario Sauro n. 1
86100 - CAMPOBASSO (CB)

OGGETTO: Regolamentazione della macellazione a domicilio dei suini per autoconsumo.
Anno 2022/2023. AVVISO agli interessati.

La macellazione del suino a domicilio, per ottenere insaccati e carni conservate da utilizzare esclusivamente per il proprio nucleo familiare, è tradizione ancora radicata nel nostro territorio regionale.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del R.D. n. 3298/1928 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 prevista visita sanitaria delle carni onde accertarne l'idoneità al consumo umano.

Tale disposizione è stata abrogata dal D. Lgs. n. 27/2021 che, all'art 16 ha dettato disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli, allo scopo di consentire comunque il mantenimento, a livello nazionale, di metodi e consumi tradizionali, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare tale pratica.

Pertanto, al fine di consentire il regolare svolgimento della macellazione e conseguente lavorazione di carni suine da parte di privati nell'ambito di metodi e consumi tradizionali, si conferma che la macellazione può avvenire **con o senza** la prescritta visita sanitaria veterinaria secondo le modalità previste nell'allegato avviso.

Nel caso in cui gli interessati NON intendano richiedere la visita sanitaria veterinaria, essi dovranno comunque avvisare il Servizio Veterinario con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima della prevista macellazione) al fine di dare la possibilità di effettuare **controlli a campione** tesi a verificare "il rispetto delle condizioni di salute degli animali, del benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti", come ratificato dall'art. 16, lettera d) del D. Lgs. n. 27/2021.

Si precisa che, nell'ambito della campagna di macellazione dei suini a domicilio per gli anni 2022/2023 i veterinari della S.C. I.A.O.A. provvederanno ad effettuare un numero di controlli a campione di cui sopra pari al 5% dei capi macellati su base distrettuale (Termoli-Campobasso-Isernia).

Inoltre, stante il perdurare del Covid-19 ed, al fine di scongiurare eventuali contagi legati alla pratica della macellazione di suini privati a domicilio, nell'allegato avviso sono state contemplate anche le relative misure di prevenzione da rispettare rigorosamente.

Con l'occasione, unitamente all'avviso, si invia ai Comuni della Regione ed alle Organizzazioni Professionali di settore anche un opuscolo informativo a cui dare la massima diffusione, unitamente all'avviso, in tutti i possibili luoghi frequentati dal pubblico.

Distinti Saluti



Il Direttore ff S.C. I.A.O.A.
Dr Giuseppe Cianfrani

Giuseppe Cianfrani
REGIONE MOLISE
A.S.Re.M. - Zona Isernia
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene degli Alimenti O.A.
IL VETERINARIO DIRIGENTE
Dott. Giuseppe Cianfrani

AVVISO

Gli animali da sottoporre a macellazione per l'esclusivo consumo del nucleo familiare possono provenire:

1. dal proprio "allevamento familiare per autoconsumo"; regolarmente registrato in BDN;
2. da "privati non registrati BDN" che effettuino l'acquisto e la movimentazione esclusivamente con annotazione sul mod. 4 di "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".

La commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso familiare è tassativamente vietata; inoltre non possono essere macellati per autoconsumo più di 4 suini per anno per nucleo familiare.

Compiti dell'utenza

1. Gli interessati devono chiamare e registrarsi presso il competente Servizio Veterinario territoriale **con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo** rispetto all'inizio della macellazione per dare la possibilità ai Servizi Veterinari della A.S.Re.M. di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto di condizioni di salute degli animali, del benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.
2. L'abbattimento e la macellazione dei suini devono essere effettuati esclusivamente da persone con consolidata esperienza, nel rispetto delle norme sulla protezione degli animali e mediante l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante (*è tassativamente vietata la macellazione che non preveda lo stordimento dell'animale come quella rituale*) e delle norme igienico-sanitarie (*pulizia e disinfezione delle superfici, lavaggio mani, etc.*);
3. La persona che procede alla macellazione dovrà richiedere l'intervento ispettivo ufficiale del competente servizio veterinario territoriale in tutte quelle situazioni in cui viene rilevata, nell'animale vivo o macellato, un quadro che non dovesse risultare, per qualsiasi motivo, di assoluta e indubbia chiarezza e sicurezza ed, in questo caso, è previsto il pagamento della somma di € 18,00 (dicesi Euro Diciotto/zerozero) quali diritti sanitari da versare mediante bollettino sul CCP n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione;
4. Nel caso in cui gli interessati **VOGLIONO** la visita veterinaria essi dovranno sottoporre a visita la carcassa e gli organi interni e versare, mediante bollettino di conto corrente postale n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione l'importo di € 18,00 (compreso il costo dell'esame trichinoscopico) per il primo capo e € 8,00 per ogni capo successivo; il veterinario ufficiale provvederà al prelievo del campione/i per l'esame trichinoscopico e rilascerà apposta attestazione;
5. Nel caso in cui gli interessati **NON VOGLIONO** la visita veterinaria, per ciascun suino macellato essi dovranno recapitare, in una delle sedi e nei giorni e ore di seguito indicati, **un campione prelevato dai pilastri del diaframma di circa 100 gr** confezionato in sacchetto di polietilene o sacchetto per congelatore ben chiuso unitamente al versamento della somma di € 3,00 (dicesi Euro Tre/zerozero) per ogni

campione, effettuato mediante bollettino di conto corrente postale n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione. Ogni campione, raccolto in sacchetto separato, deve essere contraddistinto con il numero consecutivo individuante la carcassa campionata

6. Il consumo delle carni può avvenire solo ed esclusivamente dopo la comunicazione dell'esito negativo dell'esame trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico.

Riferimenti telefonici per la richiesta e Punti raccolta campioni diaframma

SEDE		Giorni	Orario dalle - alle
Campobasso Piazza della Vittoria, 14/a - Servizio Veterinario	0874 409992 0874 409990	Lunedì, martedì, mercoledì e Venerdì	08,30 - 12,00
Boiano Poliambulatorio - Ufficio Amministrativo e Servizio Veterinario	0874 752300	Martedì e Mercoledì	08,30 - 11,00
Riccia Poliambulatorio - Servizio Veterinario	0874 714325	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	08,30 - 12,00
Trivento Poliambulatorio - Servizio Veterinario	0874 409990	Lunedì Mercoledì, Venerdì	09,00 - 12,00
Pietracatella - Macello Botte	320531212122	Lunedì e Giovedì	09,30 - 11,00
Termoli Poliambulatorio - Servizio Veterinario	0875 717646	Dal Lunedì al Venerdì	08,30 - 12,00
Acquaviva Collecroce - Macello Matassa	335 1349641	Martedì e Giovedì	08,30 - 12,30
Larino Poliambulatorio - Servizio Veterinario	0874 827754	Martedì	09,00 - 12,00
Agnone - Servizio Veterinario	0865/722231	Lunedì e Mercoledì	09,00 - 13,00
Isernia Servizio Veterinario	0865 442570 0865 442602	Dal Lunedì al Venerdì	09,00 - 11,00
Montaquila - fraz. Roccaravindola Mattatoio Castaldi	335/5746548	Lunedì e Giovedì	08,00 - 10,00
Macchiagodena - S. Janni Mattatoio Perrella Antonio	335/5746658	Lunedì e Martedì	08,00 - 10,00
Venafro - Servizio Veterinario	328 7426625	Lunedì e Mercoledì	09,00 - 12,00

MISURE PER LA PREVENZIONE DEL COVID-19

I proprietari degli animali devono limitare al massimo la presenza di persone non conviventi e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti, adottando nel contempo le seguenti misure:

- a) in caso di febbre (oltre i 37.5°C) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- b) non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19 o che provengano da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- c) il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- d) devono essere adottate precauzioni igienico-sanitarie rendendo disponibili, alle persone presenti, idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- e) ove l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative si raccomanda l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione.