

Dipartimento Sanità Pubblica Sanità Pubblica Veterinaria Il Responsabile dell'Unità Operativa

Mirandola, il 14/11/2024

All c.a del Sindaco del Comune di Camposanto, Cavezzo, Concordia, Finale Emilia, Medolla, Mirandola, San Felice sul Panaro, San Possidonio, San Prospero

Oggetto: Modalità di gestione della campagna di macellazione invernale dei suini ad uso domestico privato anni 2024 2025.

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 famigliare.

La Regione Emilia - Romagna, con delibera n. 2045 del 28/11/2022, ha fornito le disposizioni in merito, stabilendo in particolare che, nell'ambito della Provincia di Modena, l'attività sia limitata agli animali della specie suina.

A seguito delle misure di prevenzione, controllo ed eradicazione della peste suina africana, emanate dalla Regione Emilia Romagna con Ordinanza regionale n. 142 del 02/10/2023, la macellazione di cui all'oggetto è consentita ai soli detentori di suini presso allevamenti a carattere commerciale, regolarmente registrati nella Banca Dati Nazionale ed esclusivamente per il proprio autoconsumo.

A tal fine 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 2024 al 31 marzo 2025, limitatamente a massimo 4 capi/anno per codice aziendale;
- per poter effettuare la macellazione a domicilio è obbligatorio effettuare, con almeno 2. 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione all'ufficio territorialmente

competente del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena, Distretto di Mirandola Via Lino Smerieri 3 – 41037 Mirandola tel. 0535/602800 e mail veterinarimirandola@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 famigliare 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 è 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 Responsabile del Distretto dott.ssa Monica Giannino