

Provvedimento dell'Autorità Competente - Macellazione per il consumo privato delle carni e macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri (anche bovini per le isole dell'arcipelago Toscano) per uso familiare.

IL DIRETTORE DELL'AREA OMOGENEA SICUREZZA ALIMENTARE
E SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

- Visto l'articolo 16 del DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625;
- Vista la delibera di Giunta regionale Toscana n. 910 del 11 aprile 2013 e successive modifiche e integrazioni "Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme applicabili ai controlli ufficiali di trichine nelle carni";
- Vista la delibera regionale n. 745 del 31 agosto 2009 "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni" che disciplina la macellazione a domicilio di suini e ovicapri;
- Vista la nota della Regione Toscana AOO-GRT/0268498/Q.110.040 del 21 ottobre 2013
- Visto il Reg. UE 2015/1375 del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Visti gli articoli 4 e 7 della L.R.T. 25.2.2000, n. 16 - Riordino in materia di igiene e sanità pubblica, veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica e successive modificazioni;
- Preso atto della deliberazione della D.G.R.T. 15 febbraio 2010, n. 147 Indirizzi per l'attribuzione della competenza ad effettuare i "Controlli Ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 all'interno delle aziende unità sanitarie locali;
- Richiamata la delibera del Direttore Generale dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest n. 305 del 24/03/2021, che conferisce le deleghe per le funzioni di Autorità competente in materia di sicurezza alimentare;
- Su conforme parere dei Direttori della U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area Nord e della U.O.C. di Igiene degli Alimenti di Origine animale Area Sud della Az. USL Toscana Nord Ovest
- Su conforme parere del Direttore della U.O.C di Sanità Animale della Az. USL Toscana nord ovest;
- Ritenuto di dover disciplinare le operazioni di macellazione per uso privato delle carni e la macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri (anche bovini per le isole dell'arcipelago Toscano) per uso familiare;

DISPONE

1) di consentire la macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni e la macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina (anche bovina per le isole dell'arcipelago Toscano) alle seguenti condizioni:

a. numero massimo di animali che è possibile macellare per il consumo privato delle carni:

La macellazione potrà eseguirsi per animali della specie bovina, solipedi, suini ed ovicapri, con numero massimo di soggetti macellati per nucleo familiare, stabilito dall'autorità locale, che non deve comunque superare **1 UGB/UBA per anno**.

Norme particolari, di natura sanitaria, danno ulteriori limiti specifici per gli allevamenti familiari per autoconsumo relativamente ad alcune specie.



DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015
N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Area Omogenea
Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria

Direttore
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

In considerazione di quanto sopra di seguito viene riportata la tabella con il numero massimo di animali che è possibile macellare per anno solare per nucleo familiare.

Numero massimo di animali che è possibile macellare di ogni specie/gruppo, per il consumo privato delle carni - anno solare per nucleo familiare			
SPECIE/GRUPPO	SUINI	OVI-CAPRINI	BOVINI
NUMERO CAPI	4	9 ovi-caprini adulti oppure 2 agnelli/capretti, in sostituzione di ogni ovi-caprino adulto	1 bovino adulto oppure 2 vitelli

b. macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni:

I cittadini interessati dovranno inviare, alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della zona di riferimento, comunicazione su apposito Modulo, prima della macellazione o comunque prima del ritiro delle carni dallo Stabilimento di macellazione.

I Moduli di cui trattasi saranno disponibili presso le U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, sul sito web dell'Az. USL Toscana Nord Ovest, le Sedi Comunali, gli Stabilimenti di macellazione. Gli interessati dovranno dimostrare l'invio della comunicazione (timbro del protocollo sulla copia, ricevuta di invio via fax o PEC, ricevuta di ritorno della Raccomandata, ecc...) e presentarla presso lo Stabilimento di macellazione, al momento dell'invio dell'animale o comunque prima di ritirare le carni.

Per le macellazioni che si svolgono in impianti posti al di fuori della Az. USL, ove sia richiesto "nulla osta" della U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, sarà rilasciato su istanza dell'interessato, da presentarsi almeno 72 ore prima.

c. macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina (anche bovina per le isole dell'arcipelago Toscano):

Tutti coloro che intendono macellare o far macellare a domicilio, per uso familiare, debbono farne comunicazione, in conformità con l'art. 16 del Dlvo 27/2021, con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione, telefonando alle U.F. SASPV zonali nei giorni e negli orari riportati sul sito web dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest attraverso la pagina <https://www.uslnordovest.toscana.it/sedi>

Per l'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), è consentita la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di **2 UGB/ANNO**. Nel caso dovrà rendere disponibile la dichiarazione di provenienza degli animali su modello ufficiale "Modello 4 elettronico", completo delle "Informazioni sui trattamenti e sulla catena alimentare", indicando nella sezione "destinazione" l'identificazione del privato cittadino che acquista l'animale.

Gli organi e visceri, di seguito elencati, di tutti i suini e ovicapri macellati a domicilio per uso familiare devono essere sottoposti a visita sanitaria.

La U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria fornisce il servizio di controllo dei visceri di tutti gli animali macellati a domicilio per uso privato, dal 1 novembre al 28 febbraio.

In tale periodo il controllo dei visceri sarà eseguito dal Medico Veterinario nei luoghi di concentramento negli orari che saranno riportati sulla pagina web della U.F. di Zona.

Coloro che richiedono il controllo, rispettando le 72 ore di preavviso, si devono presentare nei luoghi e nelle ore stabilite. L'attività programmata presso i concentramenti sarà effettuata solo in presenza di appuntamenti.

Al di fuori di tale periodo, chi intende eseguire la macellazione domiciliare per uso familiare degli animali consentiti, deve dare comunicazione alla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015
N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Area Omogenea
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Direttore
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: arecaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

Veterinaria con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione. La U.F. interessata indicherà al richiedente, in base alle esigenze organizzative, il luogo e l'ora dove i visceri degli animali dovranno essere portati per essere sottoposti alla visita sanitaria.

Regole per la macellazione:

L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dalla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- macellare animali in buono stato di salute e **qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;**
- procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
- procedere al completo dissanguamento;
- **qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, segnalare quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);**
- non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente.

Per la macellazione a domicilio, della specie ovi-caprina si dovrà, inoltre, presentare dichiarazione in cui si evidenzia il sistema di smaltimento dei materiali specifici a rischio (testa e midollo spinale degli ovi-caprini con più di 12 mesi di età o ai quali è spuntato un incisivo permanente).

- far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della Az.USL, presso i PUNTI DI CONCENTRAMENTO, nelle modalità e nei tempi stabiliti di: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma (almeno 150 grammi), fegato, milza, reni, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni (nel caso di ovini di età superiore ai 12 mesi, devono presentare anche la testa intera). I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati.
- dovranno essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4 elettronico) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Pagamento della tariffa:

Per tariffe e modalità di pagamento è possibile rivolgersi direttamente alle singole sedi di Zona delle UF di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria o consultare le indicazioni riportate sul sito Web attraverso la pagina <https://www.uslnordovest.toscana.it/sedi>

Esame trichinoscopico:

Tutti i suini devono essere sottoposti a campionamento per esame trichinoscopico, da eseguirsi presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana; l'esito sarà fornito col sistema del silenzio/assenso nei tempi concordati con la U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria.

Fino all'esito favorevole dell'esame è vietato consumare le carni del suino macellato, se non sufficientemente cotte, in funzione dell'inattivazione di eventuali forme parassitarie.

Esami per il Piano di controllo della Malattia di Aujeszky:

È previsto anche Il campionamento del tessuto muscolare per il controllo e la prevenzione della Malattia di Aujeszky (Pseudorabbia) negli allevamenti suini.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015
N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Area Omogenea
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Direttore
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postcert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

Si rende quindi necessario che venga reso disponibile una quantità di muscolo diaframmatico di almeno 150 grammi di peso, non asciutto e libero da grasso e connettivo (quantità minima necessaria per l'esame trichinoscopico e le ricerche finalizzate al controllo della Pseudorabbia).

d. macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie bovina nelle isole dell'arcipelago Toscano:

In analogia a quanto previsto per i suini e gli ovicapri, è consentita la macellazione domiciliare per uso familiare fino ad un numero massimo di un bovino adulto (superiore a 8 mesi di età) o a 2 vitelli (inferiori a 8 mesi di età). Con le stesse modalità è consentita all'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale (produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di **2 UGB/ANNO**.

La **comunicazione** di macellazione domiciliare deve essere inoltrata telefonicamente alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, almeno 72 ore prima della macellazione, come descritto per le specie suina e ovicaprina.

Il veterinario, alla ricezione della richiesta, contatterà l'allevatore per fissare l'appuntamento della visita dell'animale. Il veterinario raccoglierà tutte le richieste di macellazione pervenute dando priorità secondo l'ordine di arrivo.

Regole per la macellazione:

L'allevatore s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dall'U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- nel corso delle macellazione non arrecare disturbo alle abitazioni vicine;
- effettuare le operazioni esclusivamente nei locali designati;
- stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, prima della iugulazione, nel rispetto del benessere animale;
- non spandere liquami né contaminare fossi o altri corsi d'acqua;
- smaltire i liquami i rifiuti solidi e gli eventuali MSR secondo la normativa vigente;
- destinare la carne all'esclusivo consumo suo e del proprio nucleo familiare.

Il giorno prefissato per la macellazione dovranno essere disponibili i seguenti documenti:

- Dichiarazioni di provenienza (modello 4 elettronico) dove previsto;
- Passaporto dell'animale (se rilasciato);
- Attestazione di avvenuto pagamento della prestazione.

Il Medico Veterinario effettuerà la visita ante mortem e, dopo l'avvenuta macellazione, effettuerà l'esame post-mortem sulla carcassa e sulle viscere, rilasciando apposito certificato sulla idoneità al consumo.

Pagamento della tariffa:

I Servizi veterinari dell'Az.USL effettueranno controlli a campione per verificare il rispetto delle norme di biosicurezza, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Le verifiche saranno programmate integrando i controlli su animali oggetto di segnalazioni prima e durante la macellazione e i piani regionali e nazionali specifici (biosicurezza, benessere, farmacovigilanza, condizionalità, ecc...)

I Medici Veterinari della Az. USL ed il Personale Amministrativo sono incaricati, ognuno per la parte di propria competenza, della esecuzione della presente disposizione.

Ai contravventori saranno applicate le sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Il Direttore Area SASPV
Ida Aragona

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015
N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Area Omogenea
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Direttore
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postcert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503