

**Dipartimento di Prevenzione**  
**Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

Via Bologna 9 09025 SANLURI VS - tel. **070/9359500** - fax 070/9359504

Direttore del Servizio: Dr. ssa **Paola A. M. Piombo**

## Protocollo operativo delle macellazioni per uso familiare

### 1. SCOPO

Scopo della presente procedura è di informare gli allevatori e gli esercenti gli impianti di macellazione sulle vigenti disposizioni in materia, dare indicazioni pratiche per snellire ed uniformare il rilascio delle autorizzazioni e di prevenire, eventualmente reprimere, abusi volti ad eludere gli obblighi connessi alla commercializzazione delle carni.

### 2. RIFERIMENTI NORMATIVI

- R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298: Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni
- Regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04
- Decreto attuativo del Piano di eradicazione della Peste Suina Africana e della Peste Suina Classica – Anno 2010 - N° 33/1302 del 06/07/2010
- REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- DPR 30/04/1996 N° 317: Regolamento recante norme per l'attuazione della Dir. 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali
- DPR 19/10/00 N° 437: Regolamento recante modalità per l'identificazione e la registrazione dei bovini
- D.M. 07/06/02: Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina
- Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005: Accordo 26.05.05: Accordo tra il Ministero della Salute, il Ministero delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, recante "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina"
- Legge 241/90: disposizioni in materia amministrativa

### 3. DEFINIZIONI

Si intende per “**ALLEVATORE**” la persona fisica che abbia notificato ai Servizi Veterinari della ASL il possesso di animali da allevamento.

### 4. CAMPO DI APPLICAZIONE E RELATIVI DESTINATARI

La presente procedura si applica al rilascio delle autorizzazioni di cui all'art. 1 e 13 del R.D. 3298/28 ed alle macellazioni per l'esclusivo consumo familiare che sono eseguite sia nei macelli riconosciuti che presso gli allevamenti.

La procedura è destinata al personale sanitario ed amministrativo del Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, nonché ai titolari degli impianti di macellazione ed all'utenza interessata.

### 5. MACELLAZIONI PER IL COMMERCIO

pg 1

- Le macellazioni degli animali le cui carni siano destinate al commercio possono essere effettuate esclusivamente nei macelli autorizzati e devono sottostare alle norme previste nei regolamenti Comunitari.
- Si rammenta che il commercio al minuto, cioè al consumatore finale (art. 4 del D.Lgs. 31 marzo 1998, N. 114) delle carni può avvenire esclusivamente nelle macellerie; pertanto nell'ambito del macello le carni possono essere vendute – e quindi destinate – solo alle macellerie e ad altri consumatori in grande (comunità, ristorazione collettiva, ecc.) .

## 6. MACELLAZIONI PRIVATE A DOMICILIO

- E' esclusa la macellazione a domicilio di specie diversa da quella suina.
- E' comunque possibile la macellazione a domicilio dei conigli e dei volatili da cortile quando la destinazione è il consumo personale.
- I suini ed i cinghiali allevati possono essere macellati presso il domicilio dell'allevatore per il solo consumo della propria famiglia nel limite massimo di N°3 capi adulti e N° 10 suinetti all'anno riferiti ad una famiglia media costituita da 4 componenti.
- La macellazione a domicilio per uso familiare dei suini e dei cinghiali allevati è subordinata ad autorizzazione.
- La macellazione a domicilio per uso familiare dei conigli e dei volatili da cortile non è subordinata ad autorizzazione, né vi è l'obbligo di comunicazione alla ASL.
- L'allevatore che intende macellare a domicilio suini o cinghiali per il proprio consumo chiede telefonicamente, almeno 2 giorni feriali prima della prevista macellazione, la relativa autorizzazione al Servizio Veterinario della ASL.
- All'atto della visita pre-macellazione verrà presentata richiesta scritta utilizzando il Modello **allegato 1** al Veterinario ispettore che rilascerà l'autorizzazione.
- La richiesta può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario, del distretto nel quale si trova l'allevamento, o inviata via fax o all'indirizzo di posta elettronica. ( vedasi **allegato 3** )
- Le istanze pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O. A. sono sottoposte al controllo di merito e, in caso di parere favorevole sono registrate nel previsto data-base. In caso di parere non favorevole questo, adeguatamente motivato viene trasmesso con sollecitudine al richiedente che ha la possibilità di promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. La ASL in ogni caso si riserva di contattare il richiedente al fine di acquisire ulteriori elementi di giudizio.
- L'autorizzazione si intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione.
- L'allevatore in mancanza di esplicito divieto può effettuare la macellazione il giorno previsto; le carni per il consumo potranno essere utilizzate previa visita ispettiva e esame trichinoscopico. Al momento della visita verrà consegnata al Veterinario ispettore ricevuta del bollettino di versamento di € 5,79 (per ciascun capo) sul c/c postale N. 95820254 intestato alla Azienda USL N°6 – Sanluri, Area Gen. Dip. di Prevenzione; Causale: Serv. Vet. Igiene Alim. O. A. - Cod. A 15 – Macellazione U.F.
- Le carni dovranno essere presentate suddivise in mezzene
- E' compito del veterinario che effettua l'ispezione trasmettere mensilmente alla Direzione del Servizio la copia della istanza, debitamente sottoscritta, al fine di consentire ogni opportuna verifica.

## 7. MACELLAZIONI PRIVATE PRESSO I MACELLI. AUTORIZZAZIONI

- Gli animali delle specie Bovina, Equina, Ovina e Caprina, anche se destinati al consumo della famiglia dell'allevatore, possono essere macellati esclusivamente presso i macelli.
- Le macellazioni per l'esclusivo consumo della famiglia dell'allevatore sono consentite nel limite massimo annuo di
  - ⌘ N. 1 equino oppure
  - ⌘ N. 1 bovino adulto oppure
  - ⌘ N. 2 vitelli o puledri;
  - ⌘ N. 6 ovini o caprini di età superiore all'anno;
  - ⌘ N. 10 agnelli o capretti;
  - ⌘ N°3 suini adulti
  - ⌘ N° 10 suinetti
- La macellazione è soggetta ad autorizzazione del Servizio Veterinario della ASL nella quale si trova l'allevamento e deve avvenire nei macelli siti nella medesima ASL
- Al fine di ottenere l'autorizzazione alla macellazione per il consumo familiare l'allevatore presenta apposita domanda al Servizio Veterinario della ASL nella quale si trova l'allevamento ed il macello almeno 3 giorni feriali prima della prevista macellazione
  - L'istanza, formulata secondo il modello allegato, deve contenere:
    - ⌘ Nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza e professione del richiedente
    - ⌘ Telefono, fax, e-mail presso il quale il richiedente può essere reperito
    - ⌘ Specie, categoria, sesso, età, peso vivo e identificazione del capo
    - ⌘ Codice, proprietà e Comune dell'allevamento di provenienza
    - ⌘ Dichiarazione del responsabile dell'impianto nel quale verrà effettuata la macellazione e data della medesima
    - ⌘ Dichiarazione resa ai sensi di legge di impegno a trasportare tutte le carni ottenute dalla macellazione oggetto di istanza presso il proprio domicilio e ad utilizzarle per il ristretto ed esclusivo ambito del proprio nucleo familiare
    - ⌘ Autorizzazione al trattamento dei dati personali per fini statistiche amministrative
- Per la richiesta di autorizzazione alla macellazione per uso privato può essere utilizzato il Modello **allegato 2**
- Le istanze pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono sottoposte al controllo di merito e, in caso di parere favorevole sono registrate nel previsto data-base. In caso di parere non favorevole questo, adeguatamente motivato viene trasmesso con sollecitudine al richiedente che ha la possibilità di promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. La ASL in ogni caso si riserva di contattare il richiedente al fine di acquisire ulteriori elementi di giudizio.

## 8. MACELLAZIONI PRIVATE PRESSO I MACELLI. MODALITA'

- Le istanze con parere favorevole sono trasmesse alla direzione amministrativa e sanitaria del Macello indicato quale destino degli animali
- Le macellazioni degli animali destinati ad uso privato per il consumo familiare, escluse dalla commercializzazione, devono avvenire nell'ambito di specifici orari in modo da essere nettamente separate dalle macellazioni ordinarie. Tali orari, definiti con le procedure previste per la determinazione dell'orario di macellazione ordinaria, saranno comunicati al pubblico.
- Le macellazioni ad uso privato debbono avvenire con le stesse modalità e le stesse garanzie igienico sanitarie previste per le macellazioni ordinarie e gli animali e le carni sono identificati e scortati dalla medesima documentazione.

- Per le carni destinate ad uso privato vige il divieto di utilizzare per la bollatura i bolli sanitari previsti per le carni che possono essere commercializzate. Esse sono invece bollate prima di essere licenziate al consumo con un bollo a placca a forma rotonda riportante la scritta: al centro "ASL Sanluri" intorno "USO FAMILIARE".
- I bolli devono essere applicati, in ciascuna mezzena:
  - ⌘ nei bovini: sulla faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla
  - ⌘ negli altri animali: sulla faccia esterna della coscia, costato e spalla
  - ⌘ un bollo è sempre applicato sulla faccia diaframmatica del fegato
- Il bollo di cui al punto precedente è messo a disposizione dal sanitario al macello che intende effettuare macellazioni anche per uso familiare
  - Le carni provviste di bollo sanitario potranno accedere alle celle frigo dell'impianto di macellazione
  - Le carni macellate per uso familiare possono lasciare l'impianto di macellazione nelle pezzature previste negli impianti di macellazione e, scortate dal documento di trasporto, possono essere destinate esclusivamente alla persona autorizzata presso la propria residenza anagrafica.
- E' compito del veterinario ufficiale dello stabilimento trasmettere mensilmente alla Direzione del Servizio i certificati di macellazione degli animali macellati ad uso familiare al fine di consentire ogni opportuna verifica.

### **Allegato 3**

Contatti utili per presentare la richiesta di autorizzazione per una macellazione uso famiglia:

Azienda U.S.L. n°6 Sanluri:

Distretto Sanluri - Via Bologna N°13 ( Ingresso da Via Parma)

Tel: 070/9359500 – 501

Fax: 070/9359504

Mail: [alimenti.animale@aslsanluri.it](mailto:alimenti.animale@aslsanluri.it)

Distretto di Guspini - Via Sereni c/o Poliambulatorio

Tel. 070 97611650

Fax. 070 9788126