

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Ai Signori Sindaci
Comuni nel territorio di competenza AAS 2

STRUTTURA IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Sede: Via Vittorio Veneto, 169
34170 Gorizia

Direttore f.f. Paolo Demarin

Ai Veterinari ufficiali
Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

Al personale amministrativo dei Servizi Veterinari

e-mail: paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.it

Responsabile dell'istruttoria e della comunicazione:

Paolo Demarin

Al sito web
Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

**Vostro
protocollo**

**di
data**

ed affinché ne abbiano conoscenza

Ai Veterinari ufficiali
Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria Area A e C

VIA PEC

Gorizia, 8 ottobre 2019

Oggetto: macellazione a domicilio di suini per uso domestico privato 2019-2020.

La macellazione per consumo domestico privato può essere effettuata entro il limite di 4 suini/anno per nucleo familiare. Non sono previste l'autorizzazione comunale e l'ispezione veterinaria sistematica, tuttavia il privato deve notificare al Servizio veterinario AAS 2 alcuni dati della macellazione, rilevanti sotto il profilo della sanità pubblica.

La notifica deve pervenire almeno 3 giorni feriali prima della macellazione al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale (tel.: 0432.921888) compilando il modulo accluso (allegato 1) e consegnandolo direttamente presso gli uffici di Palmanova, in via Molin, 21, o di Gorizia, in Via Vittorio Veneto, 169, Palazzina A, primo piano, ovvero ancora in alternativa trasmettendolo via:

- ✓ posta elettronica all'indirizzo: sicurezza.alimenti.oa@aas2.sanita.fvg.it
- ✓ telefax al numero 0432.921858.

Considerato che sul territorio del Friuli Venezia Giulia l'evidenza epidemiologica e di rischio è favorevole perché non risultano positività per Trichine¹ negli animali né malattia nell'uomo, per i suini non allevati allo stato brado o semibrado, cioè permanentemente tenuti all'interno di fabbricati, il campionamento ai fini dell'esame per la ricerca delle Trichine avverrà su di un campione selezionato casualmente di 167 suini.

Per i suini allevati allo stato brado o semibrado e per i cinghiali allevati o cacciati è invece dovuto il campionamento ai fini dell'esame per la ricerca delle Trichine.

Il privato richiede l'intervento ispettivo del veterinario ufficiale AAS 2 qualora non siano normali le condizioni di salute dell'animale o delle carni, con queste intendendo ogni parte commestibile del suino, sangue compreso.

Durante l'abbattimento e le operazioni correlate devono essere risparmiati agli animali dolore e sofferenze evitabili²; inoltre lo stordimento, immediatamente precedente al dissanguamento, deve praticarsi con pistola a proiettile captivo penetrante.

¹ Ai sensi del Regolamento (CE) 10-8-2015 n. 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni. Pubblicato nella G.U.U.E. 11 agosto 2015, n. L 212.

² Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Art. 10.

AZIENDA PER L'ASSISTENZA SANITARIA N.2 "BASSA FRIULANA – ISONTINA"

Sede legale in Via Vittorio Veneto 174 - 34170 Gorizia Italia - Centralino 0481 592111-C.F. e P.IVA 01162270316

Portale internet: www.aas2.sanita.fvg.it PEC: aas2.protgen@certsanita.fvg.it; Codice Univoco Ufficio Fatture UFUC4W

L'abbattimento e le operazioni correlate debbono effettuarsi esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze. Al riguardo, ricordo che ai sensi dell'art. 727 del codice penale, che si applica anche alla macellazione, tenere un animale in condizioni incompatibili con la sua natura e *produttive di gravi sofferenze* è punito con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da 1000 a 10.000 euro.

Il Regolamento CE 852/2004 stabilisce (art. 1, c. 1) norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare³ e non si applica (art. 1, c.2) alla macellazione a domicilio per consumo domestico privato **a condizione che le carni ed i prodotti derivati non siano immessi sul mercato**⁴. L'inosservanza di questa fondamentale condizione è punita severamente nel nostro ordinamento. Difatti, ex D.lgs. 193/2007, art. 6, comma 1, "*chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004⁵, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere*".

Il Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale svolgerà una supervisione delle macellazioni a domicilio (comprendente il piano di campionamento per la ricerca delle trichine prima citato) per la quale non sono previsti costi a carico dell'interessato.

L'art. 13 dell'ormai risalente Regio Decreto 3298/28 prevedeva un'autorizzazione apposita del Sindaco, sostituita nel corso degli anni da un atto generale dell'Amministrazione comunale. Ne viene accluso un esempio (allegato 2), anche in sistema *word*.

Relativamente agli obblighi di anagrafe zootecnica, se la detenzione di un suino avviene solo per il tempo strettamente necessario alla macellazione per autoconsumo (fino a 24 ore), non configurandosi un'attività economica riconducibile all'allevamento o alla successiva commercializzazione delle carni, non è necessaria l'assegnazione del codice aziendale e la registrazione nella Banca Dati Nazionale, ma è sufficiente l'indicazione del codice fiscale del destinatario e del luogo di macellazione. In tutti gli altri casi, anche se la detenzione è di breve durata, è necessario il codice aziendale.

Ringrazio molto della collaborazione, ed invio i saluti migliori.

Paolo Demarin

Il Direttore f.f.

Struttura di Igiene degli alimenti di origine animale
(Paolo Demarin)



³ Con "operatore del settore alimentare" deve intendersi, ex Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, "*la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo*". Ai sensi del medesimo articolo, con "impresa alimentare" si definisce "*ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti*".

⁴ Ai sensi del Regolamento CE 178/2002, art. 3, comma 1, punto 8), con "immissione sul mercato" deve intendersi "*la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta*".

⁵ Regolamento CE 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

AZIENDA PER L'ASSISTENZA SANITARIA N.2 "BASSA FRIULANA – ISONTINA"

Sede legale in Via Vittorio Veneto 174 - 34170 Gorizia Italia - Centralino 0481592111-C.F. e P.IVA 01162270316

Portale internet: www.aas2.sanita.fvg.it PEC: aas2.protgen@certsanita.fvg.it; Codice Univoco Ufficio Fatture UFUC4W