

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

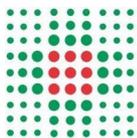
Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

## **Modalità per la macellazione di suini e ovicapri al di fuori dei macelli autorizzati.**

1. Sono consentite le macellazioni presso il domicilio dei privati ai fini dell'autoconsumo, nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina di qualsiasi età, ovina e caprina fino ai 12 mesi d'età.
2. Le carni ottenute dalla macellazione presso il domicilio del privato devono essere consumate tal quali o previa trasformazione esclusivamente all'interno del nucleo familiare. La vendita o la cessione a qualsiasi titolo di tali carni o prodotti da queste ottenuti è considerata attività di commercializzazione in forma abusiva e pertanto sanzionata dalla normativa vigente.
3. A tutti coloro che abbiano allevato i propri animali per almeno 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita, è consentita la macellazione di un numero massimo di 4 capi suini - nel periodo dal 15 novembre al 28 Febbraio - e di 6 capi ovicapri nell'anno solare, per nucleo familiare; per quest'ultimo si intende, ai sensi dell'art.4 del D.P.R. 30/05/1989, un insieme di persone - conviventi, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o semplicemente affettivo, - che vivono sotto lo stesso tetto.
4. Coloro che intendono macellare per uso domestico privato, devono disporre di un luogo idoneo e sono tenuti a comunicarlo specificando cognome, nome, indirizzo, giorno, ora e luogo in cui avverrà la macellazione, almeno 2 giorni lavorativi prima della data prevista, al Servizio Veterinario dell'Ausl della Romagna competente per territorio che procederà all'effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e, nel caso di suini, del prelievo del campione per la ricerca della trichinella. E' facoltà di chi presenta la comunicazione di indicare anche, tramite l'invio della dichiarazione sottoscritta conforme all'Allegato 1, il nominativo della persona formata che procede alla macellazione che, essendo incaricata di eseguire l'ispezione post-mortem, è tenuta a comunicare prontamente al competente Servizio Veterinario qualsiasi anomalia rilevata mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e a impedire il consumo delle carni prima che il Veterinario Ufficiale le abbia ispezionate e giudicate idonee al consumo umano.
5. L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

6.1) durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili

6.2) gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante

6.3) l'abbattimento e le operazioni correlate devono essere effettuati da persone che abbiano un adeguato livello di competenza per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili

6.4) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:

- sospendere o sollevare animali coscienti
- stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale

6.5) è vietato:

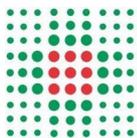
- percuotere o dare calci agli animali;
- comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;
- sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;
- usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze o strumenti che trasmettono scariche elettriche;
- torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

6.6) Il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi

Le comunicazioni, anche telefoniche, vanno rivolte al servizio veterinario competente dell'Ausl della Romagna – Ambito RIMINI  
Ufficio U.O. Igiene Alimenti Origine Animale

**Tel. 331-4032016**

dal Lunedì al Venerdì dalle 11,00 alle 13,30



**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Allegato 1

**Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato.**

Al Servizio Veterinario dell'Azienda USL di \_\_\_\_\_

Il /la sottoscritto/a (cognome) \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Nato/a \_\_\_\_\_ Il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Codice Aziendale \_\_\_\_\_ Recapito telefonico \_\_\_\_\_

Comunica che intende macellare il giorno \_\_\_\_\_ con inizio alle ore \_\_\_\_\_

Numero \_\_\_\_\_ capi suini /ovini /caprini

in via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_

Si dichiara:

- 1) che le operazioni **saranno svolte da persona formata** :

nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_

che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, secondo quanto previsto dal Regolamento 1099/2009 e nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie.

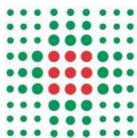
- 2) che nel caso di macellazione di suini, verrà prelevato e recapitato presso l'ufficio di \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_, dalle ore 11,00 alle ore 13,30 personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo diaframma ( o masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella. Il campione deve essere accompagnato dalla scheda compilata conformemente all'allegato 2;

- 3) di impegnarsi a non consumare le carni suine, comprese quelle lavorate, prima dell'esito favorevole degli esami di laboratorio per la ricerca di trichinella;

- 4) di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari della AUSL potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali , di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti .

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

L'interessato (firma leggibile) \_\_\_\_\_



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore f.f.: Dott. Davide Fabbri

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Allegato 2

**Scheda di accompagnamento per campione di muscolo suino per ricerca di trichinella.**  
(Regolamento UE n° 1375/2015)

Luogo \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_\_

Alla Sede Istituto Zooprofilattico di FORLÌ

Il /la sottoscritto/a (cognome) \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Nato/a \_\_\_\_\_ Il \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Codice Aziendale \_\_\_\_\_

Recapito telefonico \_\_\_\_\_

Consegna n. campioni di muscolo suino, del peso di almeno 50 grammi cadauno:

così identificati:

1) campione 1 \_\_\_\_\_

2) campione 2 \_\_\_\_\_

3) campione 3 \_\_\_\_\_

4) campione 4 \_\_\_\_\_

Dichiara di essere a conoscenza che le carni dei suini sottoposti a campionamento non potranno essere consumate liberamente prima dell'arrivo dell'esito dell'esame, che il laboratorio comunicherà al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio; quest'ultimo, in caso di esito sfavorevole, ne darà tempestiva comunicazione al privato /allevatore.

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

L'interessato (firma leggibile) \_\_\_\_\_

U.O. Sanità Animale Igiene delle Produzioni Zootecniche

U.O. Igiene degli Alimenti di O.A. - Rimini -

Via Coriano, 38 - 47924 Rimini (RN) tel. 0541/707290 fax 0541/707565

e-mail: alberto.mondaini@auslromagna.it- lucabenedetto.baroni@auslromagna.it

PEC: vet.rn.dsp@pec.auslromagna.it

Azienda USL della Romagna

Sede legale: Via De Gasperi, 8 - 48121 Ravenna (RA)

Partita Iva e C.F.: 02483810392

Sito web: www.auslromagna.it