
DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

25.11.2011

N. 1446

Controlli igienico-sanitari relativi alla macellazione di suini a domicilio per uso privato.

LA GIUNTA REGIONALE

PREMESSO che:

- il settore suinicolo ligure è caratterizzato da sistemi tradizionali di allevamento ed alimentazione;
- attualmente sono censiti 500 allevamenti familiari e un numero di capi di poco superiore a 1000;
- la macellazione domiciliare del suino, che rappresenta una pratica di antica tradizione, costituisce un supporto economico delle attività agricole in aree marginali ed è radicata soprattutto nell'entroterra spezzino e chiavarese;

CONSIDERATO che il Regolamento (CE) N. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, prevede una deroga alla sua applicazione per la produzione primaria per uso domestico privato e per la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

RAVVISATO che le modalità operative della macellazione a domicilio per uso privato sotto il profilo sanitario sono stabilite dall'articolo 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 che così recita: "I

privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni".

Viste le Circolari:

- n. 95 del 14 settembre 1950 della Presidenza del Consiglio dei Ministri (Alto Commissariato per l'Igiene e per la Sanità Pubblica) avente per oggetto: "Visita sanitaria dei suini macellati per uso privato";
- n. 87 del 27 agosto 1952 Presidenza del Consiglio dei Ministri (Alto Commissariato per l'Igiene e per la Sanità Pubblica) - Direzione Generale dei Servizi Veterinari avente per oggetto: "Macellazione dei suini per il consumo familiare";

CONSIDERATO che l'art.13 del RD sopra richiamato e le Circolari in materia non dispongono obblighi relativi all'esecuzione di visita ante-mortem, prescrivendo invece il controllo veterinario post-mortem di determinati "visceri ed organi";

CONSTATATO che in Liguria nel quadriennio 2007-2010 risultano macellati a domicilio 2200 suini senza alcun riscontro di lesioni riferibili ad agenti zoonotici all'esame post mortem effettuato dai servizi veterinari delle ASL;

VISTO il D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), che tra l'altro individua nell'Azienda Sanitaria Locale l'autorità competente per l'applicazione dei regolamenti 852/04, 853/04, 882/04;

CONSIDERATO pertanto che l'autorizzazione alla macellazione a domicilio deve essere rilasciata dal competente Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio;

VISTA la nota del Ministero della Salute DGSAN prot.4978-p-25/02/2010 nel merito delle macellazioni per uso domestico privato;

ATTESO che la contemporaneità di macellazioni in località montane spesso disagiate e presso domicili diversi rende oltremodo difficile l'esecuzione di alcune fasi del controllo ispettivo e, in particolare, la possibilità della visita ante-mortem;

RIBADITO che nelle aziende agrituristiche o di somministrazione di alimenti la macellazione domiciliare dei suini è consentita solo per autoconsumo;

RAVVISATA pertanto la necessità di regolamentare sotto il profilo igienico sanitario la pratica della macellazione a domicilio di suini per il consumo privato, così da soddisfare l'esigenza di garantire controlli ufficiali adeguati ed omogenei a livello regionale, nel rispetto dei vincoli di natura organizzativa, operativa ed economica dei servizi ASL preposti a tali controlli;

CONSIDERATO inoltre che appare necessario definire indicazioni specifiche per il numero annuo massimo dei capi di cui è consentita la macellazione domiciliare per l'esclusivo consumo in ambito familiare delle carni e dei prodotti derivati;

Su proposta dell'Assessore alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

1. La macellazione domiciliare di suini è consentita esclusivamente presso le aziende zootecniche in cui si allevano tali animali, registrate ai sensi del D.P.R. n. 317 del 30.04.1996 e successive modifiche o, nel caso della detenzione di un solo capo suino per autoconsumo, presso il produttore primario che ne abbia preventivamente fatto segnalazione al Servizio Veterinario della ASL;
2. la macellazione viene autorizzata dal Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio a seguito di espressa richiesta presentata almeno 3 giorni prima della prevista data di macellazione;
3. È consentita la macellazione domiciliare di un massimo di n° 3 (tre) capi suini per anno per nucleo familiare (oppure per azienda di allevamento o di detenzione);
4. Le operazioni di macellazione devono garantire il rispetto delle norme sul benessere animale;
5. Le carni e i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo nell'ambito familiare ed è vietato il loro utilizzo al di fuori di tale ambito;

6. Non è consentita la macellazione domiciliare presso il domicilio del cittadino che non sia produttore primario registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004 o che non abbia preventivamente segnalato al Servizio Veterinario della ASL la detenzione di un solo capo suino;
7. Le Aziende Sanitarie Locali, tramite le competenti strutture del Dipartimento di Prevenzione, attuano il controllo ispettivo dei capi suini macellati presso il domicilio dell'allevatore o del detentore eseguendo la sola visita post mortem, senza effettuare visita ante mortem, a condizione che ricorrano le seguenti condizioni:
 - Non si riscontrino vincoli o impedimenti previsti dal D.P.R. 8.2.1954, n. 320 Regolamento di polizia veterinaria e successive modifiche, relativi a malattie della specie suina trasmissibili ad animali o all'uomo;
 - Carni e visceri siano sottoposte ad accurato e completo esame ispettivo post mortem integrato dall'esame trichinoscopico secondo la norma vigente e/o da altre analisi ove ritenuto opportuno;
 - Vi sia evidenza che l'allevatore possieda adeguata formazione nel merito delle principali patologie degli animali della specie suina, buone pratiche di allevamento e benessere animale e della protezione degli animali durante la macellazione. La formazione potrà essere garantita anche a cura dei Servizi Veterinari della ASL stessa, eventualmente con utilizzo di materiale informativo appositamente predisposto per la divulgazione agli interessati.

IL SEGRETARIO
Roberta Rossi
