



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

UFC SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

V.le Matteotti 19 Pistoia Tel 0573353614 pec:prevenzione.uslcentro@postacert.toscana.it

Data 21.10.2019
 Prot. 112405

Ai Sindaci dei Comuni della
 AUSL Toscana Centro
 Provincia di Pistoia

Oggetto: Macellazione per il consumo privato familiare delle carni e macellazione domiciliare di suini ed ovi-caprini – Disposizione Dirigenziale

IL DIRETTORE DELL'UFC SANITA' PUBBLICA VETRERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Vista la DGRT n 1281/2017 "direttive inerenti l'applicazione del Reg. di esecuzione UE n. 1375/2015 che revoca la DGRT n. 910/2013.

Vista la DGRT n. 745 del 31/08/2009 "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 ovi-caprini;

Vista la nota della Regione Toscana AOO –GRT/0268498/Q.110.040 del 21/10/2013

Visto il Regolamento UE 1375/2015 del 10/08/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni;

Visti gli articoli 4 e 7 della Legge regione Toscana n. 16 del 25/02/2000 "Riordino in materia di igiene e sanità pubblica, veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica e successive modificazioni;

Preso atto della DGRT n. 147 del 15/02/2010 "indirizzi per l'attribuzione della competenza ad effettuare i "Controlli Ufficiali" di cui al Reg. CE 882/04 all'interno delle Aziende Unità Sanitarie Locali";

Sentito il Direttore della U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale della AUSL Toscana Centro;

Ritenuto di dover disciplinare le operazioni di macellazione per uso privato delle carni e la macellazione domiciliare per uso privato di suini ed ovicaprini

DISPONE

E' consentita la macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo privato domestico della carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina e la macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni alle seguenti condizioni:

A) Macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni

La macellazione potrà eseguirsi tutti i mesi dell'anno presso impianti Riconosciuti per animali della specie bovina, solipedi, suini ed ovi-caprini con un numero massimo di animali pari ad 1 UGB per nucleo familiare per anno solare

1 UGB	1 UGB	1 UGB	1 UGB	1 UGB	1 UGB
Bovini Equini adulti	Vitelli	Suini grassi	Suineti di peso vivo < 15 Kg	Agnelli Capretti peso vivo < 15 Kg	Ovini Caprini
1	2	5	20	20	10

I cittadini interessati dovranno richiedere specifico nulla osta per la macellazione uso privato presso stabilimenti di macellazione alla UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare di residenza.

B) Macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina

Le carni e/o i visceri di tutti i suini e ovi-caprini macellati a domicilio per uso privato familiare debbono essere sottoposti a visita sanitaria. I suini di cui sopra dovranno essere sottoposti ad esame trichinoscopico in conformità e secondo le modalità di campionamento stabilite dal Reg.UE 1375/2015 e dalla DGRT 1281/2017.

Per il privato cittadino è consentita la macellazione per uso privato familiare fino ad un numero massimo di animali corrispondenti ad 1 UGB/anno (inteso come anno solare).

Per l'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale e che abbia ottenuto specifico nulla osta per la macellazione conto terzi, è consentita la macellazione domiciliare dei propri animali venduti a privati cittadini fino ad un massimo di 2 UGB/anno. Nel caso dovrà autocertificare la dichiarazione di provenienza degli animali su modello ufficiale "Modello 4" indicando nella sezione C "destinazione" l'identificazione del privato cittadino che ha acquistato l'animale e la destinazione a "macellazione immediata per uso familiare" Copia del "modello 4" dovrà essere presentato al medico veterinario al momento della visita ispettiva.

Tutti coloro che intendono macellare a domicilio per uso privato debbono farne richiesta in conformità con l'art.13 del R.D. 3298/1928 con almeno 72 ore (almeno 3 giorni lavorativi) di anticipo sulla macellazione mediante comunicazione diretta, telefonica o e-mail. Tale comunicazione vale come richiesta di nulla osta alla macellazione. Le telefonate devono essere inoltrate alla Segreteria della UF Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare nei giorni e negli orari sotto indicati:

UFS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare "Zona Pistoia "

Sede: c/o Viale Matteotti 19 – 51100 Pistoia

Tel.: 0573 353614/19 fax: 0573 353610 dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 12.30

UFS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare "Zona Valdinievole"

Sede: c/o Villa Ankuri, Massa e Cozzile (PT), Via 1° maggio, 154

Tel.: 0572 942810/11 fax: 0572 942906/09 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e sabato dalle 9.00 alle 12.00

Le comunicazioni tramite posta elettronica dovranno essere inviate al seguente indirizzo e-mail veterinaria.sicurezzaalimentare.pistoia@uslcentro.toscana.it per i comuni della Zona Pistoia veterinaria.sicurezzaalimentare.valdinievole@uslcentro.toscana.it per i comuni della Zona Valdinievole indicando le generalità del proprietario, codice aziendale se allevatore registrato o altrimenti il codice fiscale, la specie ed il numero di animali che si intende macellare, la data di macellazione, la data di presentazione dei visceri alla visita sanitaria ed un recapito telefonico per eventuali comunicazioni urgenti da parte del nostro ufficio.

L'ispezione delle carni e/o dei visceri sarà eseguito da un Medico Veterinario nei luoghi di concentramento e negli orari sotto specificati:

Zona Pistoiese:

Ex Laboratorio di Biotossicologia, viale Matteotti 19 Pistoia mercoledì e venerdì (escluso i festivi) dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Ex Macello di San Marcello Pistoiese, via Le Code n. 1471 San Marcello Pistoiese previa appuntamento

Zona Val di Nievole:

Stabilimento Italpork via Ponte Buggianese 150/B Buggiano lunedì, martedì e venerdì (escluso i festivi) dalle ore 9.30 alle ore 11.00

Regole per la macellazione

L'interessato alla macellazione domiciliare dovrà osservare le seguenti disposizioni:

- Destinare le carni ad esclusivo uso familiare;
- Effettuare le operazioni di macellazione in aree idonee a tale scopo, al di fuori del "Centro abitato";
- Non arrecare disturbo o turbamento alle persone che abitano vicino nel corso delle operazioni di macellazione;
- Tenere conto e prendere le opportune precauzioni in relazione alla temperatura esterna ambientale (periodo dell'anno) in cui vengono effettuate le operazioni successive alla macellazione;
Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- Macellare animali in buono stato di salute e qualora questi ultimi manifestino segni di sospetta malattia, non effettuare la macellazione e richiedere una visita veterinaria;
- 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 alla UF sanità Pubblica veterinaria e sicurezza Alimentare e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);
- Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- Sottoporre alla visita sanitaria da parte del Veterinario della Az. USL nei giorni e negli orari riportati, i seguenti visceri:
- **lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza e reni (per i suini);**
- **trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato e reni (per gli ovi-caprini).** I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi a tenuta.
- Tutti i sottoprodotti dovranno essere smaltiti secondo la normativa vigente
- Dovranno essere presentati i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animale (Modello 4) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Pagamento della tariffa

La tariffa dovuta dovrà essere pagata dal richiedente. Copia della ricevuta di pagamento dovrà essere presentata al momento del rilascio dell'ispezione sanitaria dei visceri".

La tariffa in vigore è riportata nella seguente tabella, comprendendo ove necessario, la quota per la l'esame trichinoscopico dei suini.

(Inserite tabella secondo il tariffario regionale in vigore)

	Suini grassi	Suineti peso vivo < 15 Kg e sopra le 5 sett. di vita	Agnelli/capretti di peso vivo < 15 Kg	Ovini e caprini
Presso concentramenti	25,95	12,49	4,49	8,98
A domicilio	51,25	18,81	10,81	21,62

La tariffa dovuta dovrà essere versata con causale "SA 12" nei seguenti metodi:

- Tramite bollettino di conto corrente postale (c/c n. 10947513 causale SA 12)
- Tramite bonifico bancario intestato a Azienda USL Toscana Centro, p.zza Santa Maria Nuova 1 Firenze IBAN IT18A0306902887100000046034 causale SA12)

Esame trichinoscopico

Tutti i suini sopra le 5 settimane di età 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. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Fino all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, è vietato consumare le carni del suino macellato se non sufficientemente cotte (cottura completa delle carni con raggiungimento al centro di almeno 71°C), in funzione dell'inattivazione di eventuali forme parassitarie.

Ovini e Caprini

Chi intende macellare a domicilio per uso privato familiare animali della specie ovi-caprina, di età superiore ai 12 mesi, dovrà inoltre sottoscrivere la dichiarazione di smaltimento del materiale Specifico a Rischio (MSR)-(cranio compresi il cervello e gli occhi e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi), secondo la normativa vigente (cranio

Nei Controlli Ufficiali programmati svolti presso questi allevamenti, si provvederà a verificare i documenti, conformi al Regolamento(CE) 1069/2009, attestanti l'avvenuto smaltimento a norma di legge dei Materiali Specifici a Rischio (MSR).

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

I Medici Veterinari, i tecnici della Prevenzione ed il Personale Amministrativo della Azienda USL Toscana Centro sono incaricati, ognuno per la parte di propria competenza, della esecuzione e controllo della presente disposizione.

Il Direttore di UFC
Sanità Pubblica Veterinaria
e Sicurezza Alimentare

