



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE

U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti – 85100 Potenza

Tel . 0971/310382 - 3346622223

e-mail: rocco.martoccia@aspbasilicata.it

pec: veterinariareab@pec.aspbasilicata.it

Prot n. 117370

Potenza, 18/11/2019

Class 6-06D-D10

Ai Sigg.ri Sindaci
Comuni del Territorio ASP
LORO SEDI

e.p.c. REGIONE BASILICATA
DIPARTIMENTO SALUTE,
Ufficio veterinario, Igiene
Alimenti, Tutela sanitaria
Consumatori
SEDE

Al Direttore del
Dipartimento SICUREZZA E
SOLIDARIETA' SOCIALE, SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA
COMUNITA'SBA
Sede

Oggetto: Macellazione Domiciliare Suini Ad Uso Familiare. Trasmissione
Provvedimenti

Per consentire ai cittadini del nostro territorio di continuare a mantenere la tradizione di macellare a domicilio i suini ad uso familiare, questa Azienda Sanitaria ha rinnovato, con la Deliberazione del DG dell'ASP 00722/2019, Il progetto denominato "Sicurezza Alimentare Nelle Macellazioni A Domicilio Dei Suini" , anno 2019/2020 periodo Novembre Marzo 2020.

A seguito di ciò si è reso necessario, **ai fini della sicurezza alimentare e dell'organizzazione dei controlli ufficiali**, regolamentare questa attività nell'ambito del territorio ricadente nella competenza dell'Asp .

Si allega, pertanto, il provvedimento adottato ai sensi delle novellate disposizioni in materia di autorità competente, emanate dalla Regione Basilicata con DGR 549/18.

Si rivolge istanza affinché venga data ampia divulgazione.

Distintamente.

Potenza, 18/11/2019

Il Direttore, FF dell'U.O Area "B"
Dott. Rocco Martoccia



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti – 85100 Potenza
Tel. 0971/310382 - 3346622223
e-mail: rocco.martocchia@aspbasilicata.it
pec: veterinariareab@pec.aspbasilicata.it

Prot n. 117340

Del 18/11/2019

**MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO PER CONSUMO FAMILIARE
ANNO 2019/2020**

**AUTORITA' COMPETENTE PROVVEDIMENTI
Il Direttore FF dell'U.O.C. VETERINARIA AREA "B" –
Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

Dispone

**Ai fini della Sicurezza Alimentare e Dell'organizzazione Dei Controlli
Ufficiali**

VISTO il Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 854/04 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento CE n.882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il Regolamento CE n. 625/17 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,

VISTO Il Regolamento CE n.1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

VISTO il Regolamento (UE) n. 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO Il Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con R.D.n. 3298 del 20/12/1928 e successive modificazioni ed integrazioni ed in particolare l'art 13;

VISTA la Deliberazione del DG dell'ASP 00722/2019 avente ad oggetto:
Progetto " Sicurezza Alimentare Nelle Macellazioni A Domicilio Dei Suini Riproposizione Per L'anno 2019-2020- Autorizzazione" ;

VISTA la Decisione 2018/1669/CE

VISTA la nota 150 del 04/01/2019 del Ministero della Salute;



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE

U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti – 85100 Potenza

Tel . 0971/310382 - 3346622223

e-mail: rocco.martoccia@aspbasilicata.it

pec: veterinariareab@pec.aspbasilicata.it

VISTE le note della Regione Basilicata nr 174522 del 22/08/06 e nr 103442/13AS Del 18.06.2019;

CONSIDERATO opportuno mantenere l'uso e la consuetudine di procedere, in particolari periodi dell'anno, alla macellazione di suini per autoconsumo;

RICHIAMATA la DGR 549/18 del 21.06.2018, avente ad oggetto D.G.R. 15.12.2015, n. 1638 "Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare" – Conferimento funzioni di Autorità Competente per l'assunzione dei provvedimenti previsti dal Reg. (CE) 882/2004" modifiche ed integrazioni;

CONSIDERATO che la su citata Deliberazione individua nel Direttore di Area B del Servizio Veterinario della ASL l'Autorità Competente Locale in materia di Igiene degli alimenti e nutrizione;

RITENUTO, pertanto, necessario, **ai fini della sicurezza alimentare e dell'organizzazione dei controlli ufficiali**, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

DISPONE

che la macellazione a domicilio, per esclusivo consumo familiare, degli animali della specie suina durante la stagione invernale 2019/2020, nel territorio di competenza dell'ASP avvenga nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. La macellazione a domicilio è permessa solo per il consumo familiare delle carni ed è vietata la loro vendita e quella dei salumi provenienti da macellazione a domicilio;
2. È consentito macellare per autoconsumo massimo quattro suini per nucleo familiare, purchè i richiedenti abbiano adempiuto all'obbligo di registrazione dell'allevamento in banca dati (BDR). Questo adempimento è obbligatorio anche per coloro che detengono un solo capo. In tale fattispecie non ricadono, invece, coloro che detengono il capo per il tempo strettamente necessario per provvedere alla macellazione. La Regione Basilicata ha indicato, come tempo massimo, per procedere alla macellazione di questi animali n.7, sette giorni. In tal caso la macellazione viene autorizzata dal servizio veterinario dell'UOC AREA B competente per territorio, solo se viene garantita la tracciabilità della movimentazione dell'animale, dall'allevamento di ingrasso al domicilio del destinatario, mediante la compilazione del modello 4 che deve riportare: il codice aziendale, la denominazione, l'indirizzo dell'allevamento di provenienza, il codice identificativo dell'animale e la destinazione dell'animale con l'indicazione del nome, codice fiscale del destinatario e l'indirizzo del luogo ove si procederà alla macellazione. La causale deve riportare la seguente dicitura: **"uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo."**
3. La macellazione domiciliare dei suini appartenenti ad allevamenti registrati come "familiari" deve assicurare la tracciabilità degli animali, pertanto il destinatario se è in possesso del:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE

U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti – 85100 Potenza

Tel . 0971/310382 - 334662223

e-mail: rocco.martocchia@aspbasilicata.it

pec: veterinariareab@pec.aspbasilicata.it

-
- codice aziendale** deve procedere allo scarico dell'animale dalla BDR entro e non oltre 7 giorni dalla data di avvenuta macellazione;
- codice fiscale** (destinatari non registrati in BDR di cui al punto 1), l'operazione di scarico dell'animale si intende adempiuta dall'allevamento di provenienza quando la causale della movimentazione, nel Mod. 4, riporta la dicitura: **"uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo"**;
4. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di *macellazione*;
 5. Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
 6. **Differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria qualora siano evidenti segni di sospetta malattia;**
 7. Stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, o altro mezzo autorizzato prima del dissanguamento ed evitare di provocare inutili sofferenze all'animale; (Reg 1099/2009);
 8. Rendere disponibili per la visita veterinaria, oltre la carcassa dell'animale /degli animali i seguenti visceri: Lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi e connessi anatomicamente, reni, milza;
 9. Qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità segnalarlo quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione il tutto;
 10. Non spandere i liquami e contaminare i corsi d'acqua e i fossi;
 11. Coloro che intendono procedere alla **macellazione domiciliare per autoconsumo** devono comunicare: cognome, nome, indirizzo ed il codice aziendale dell'allevamento (ove presente), il giorno, l'ora ed il luogo in cui avverrà la macellazione, almeno 4 giorni lavorativi prima della data di macellazione, al fine di consentire la prescritta visita sanitaria da parte del veterinario competente per territorio. Il nominativo del veterinario potrà esser chiesto alla UOC Area B del Servizio Veterinario per telefono al n. 0971/310382 (dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 12.00), di persona presso la sede dell'ASP sita in via Ciccotti Potenza o collegandosi al sito dell' ASP di Potenza: <http://www.aspbasilicata.it/Cliccare> a seguire su Mascherina _SERVIZI VETERINARI -- UOC veterinaria Area B—Macellazione Suini a Domicilio ;
 12. **Per la la prescritta visita sanitaria occorre effettuare un Versamento sul c.c. Postale n. 1031703539 intestato all'ASP Dipartimento di Prevenzione Area "B" Via E. Ciccotti 85100 – POTENZA; indicando la Causale: Macellazione domiciliare suini- Per la macellazione di un singolo Suino la tariffa è di 20,91 ,**
 13. **Se nella stessa giornata vengono macellati più suini la tariffa è di 33,01 per 2 suini- 45,11 per tre suini – 57,21 per quattro suini;**
 14. **All'atto dell'ispezione vanno consegnati al veterinario che effettua la visita i seguenti documenti:** Comunicazione, in originale, relativa alla macellazione; ricevuta dell'avvenuto versamento all'ASP dei diritti dovuti e la



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE

U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti – 85100 Potenza

Tel . 0971/310382 - 3346622223

e-mail: rocco.martoccia@aspbasilicata.it

pec: veterinariareab@pec.aspbasilicata.it

ricevuta del Versamento intestata al laboratorio che dovrà effettuare gli esami trichinoscopici;

15. E' fatto divieto assoluto di consumare le carni prima della visita del veterinario e della comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, ed è consentita la lavorazione e trasformazione delle stesse dopo la visita, purchè i prodotti derivati siano tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria competente sino alla comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico

Avverte

- chiunque macelli senza preavviso e senza controllo veterinario, a norma dell'art. 13 del R.D. 3298/28, è punito dell'art. 358 del T.U.LL.SS. Modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/1999, a cui si aggiunge il sequestro amministrativo cautelare e la successiva possibile distruzione previsti dalla Legge 689/81 e suo regolamento di attuazione;
- chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio è soggetto alla sanzione da € 1.500,00 a € 9.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.Lgs. 193/07, oppure da € 3.000,00 a € 18.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 10 del D.Lgs. 193/07;
- chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo è punito con sanzione da € 2.000,00 a € 6.000,00 ai sensi del D.Lgs. 6.11.2013, n. 131, salvo che il fatto non costituisca reato.

DISPONE

Di dare diffusione alla presente disposizione mediante:

- Invio Al Dipartimento Regionale della Salute Umana Ufficio Veterinario;
- Invio copia ai comuni con preghiera di pubblicazione al loro Albo Pretorio e /o di divulgarla con i mezzi che riterranno opportuno (fino al 31/03/2020);
- l'inserimento del file nel sito web del ASP ; <http://www.aspbasilicata.it/>
Cliccare a seguire su Mascherina _SERVIZI VTERINARI -- UOC veterinaria Area B—Macellazione Suini a Domicilio ;

La presente disposizione ha validità dal giorno dell'emanazione al 31 marzo , successivamente a tale data i suini per uso domestico devono essere macellati presso i macelli;

Avverso la presente disposizione è possibile produrre ricorso al TAR Regione Basilicata entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione , al Presidente della Repubblica entro 120 giorni.

Il Direttore FF dell'UOC Veterinaria Area B

Dr Rocco Martoccia

Al Dottor _____

Veterinario Dirigente Asp

Potenza

Oggetto: Comunicazione macellazione di suini a domicilio per consumo familiare

Il sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

Residente a _____

Via _____ N° _____

Tel. _____ Cellulare _____

Cod.Fisc. _____ Cod.Az. _____

Comunica

che in data _____ alle ore _____ macellerà a domicilio per
consumo familiare N° _____ suini. con codice identificativo

Luogo della macellazione (se diversa dal domicilio) _____

DICHIARA

sotto la propria responsabilità che la carne sarà utilizzata per esclusivo consumo
familiare e che osserverà le prescrizioni di cui al provvedimento dell'Autorità
competente.

_____ li _____

IN FEDE
