

Reg. 21 dicembre 2011, n. 2/Reg.

Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie ai sensi dell'art. 4 della L.R. 27 ottobre 2010, n. 45.

(Approvato dal Consiglio regionale con verbale n. 101/2 del 13 dicembre 2011, pubblicato nel BURA 30 dicembre 2011, n. 79 ed entrato in vigore il 31 dicembre 2011)

Testo vigente
(in vigore dal 31/12/2011)

Premessa

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 121 della Costituzione;

Visto l'art. 39 del vigente Statuto regionale;

Visto il verbale del Consiglio regionale n. 101/2 del 13/12/2011;

EMANA

il seguente regolamento:

Art. 1

(Campo d'applicazione e finalità)

1. Il presente regolamento, in attuazione dell'art. 4 della L.R. 27 ottobre 2010, n. 45 "Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli. Modifiche ed integrazioni alla L.R. 11 giugno 2008, n. 8 (Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli) ed alla L.R. 23 dicembre 2004, n. 50 (Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie)" disciplina le attività di autorizzazione e di controllo, da parte dei Servizi veterinari delle ASL, delle macellazioni per il consumo familiare dell'allevatore e degli agriturismi di animali di allevamento delle varie specie e le modalità di effettuazione delle macellazioni per l'esclusivo consumo della famiglia dell'allevatore, eseguite presso gli allevamenti o nei mattatoi riconosciuti.

Art. 2

(Destinatari)

1. Sono destinatari del presente regolamento il personale sanitario ed amministrativo dei Servizi Veterinari delle ASL, i Comuni nonché l'utenza interessata.

Art. 3

(Esclusioni)

1. Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente regolamento le tipologie di attività non indicate all'articolo 1, alle quali si applicano le discipline sanitarie e commerciali in vigore.

Art. 4

(Definizioni)

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:
 - a) ANIMALI: i volatili da cortile, i lagomorfi, la piccola selvaggina allevata, i bovini, i bufalini, gli ovini, i caprini, i suini, i cinghiali allevati nonché solipedi e ratiti;
 - b) AZIENDA: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali individuati ai sensi della lettera a) sono tenuti, allevati o commercializzati. E' identificata mediante codice aziendale secondo le norme in vigore;
 - c) ALLEVAMENTO: un animale o l'insieme di più animali della stessa specie e dello stesso proprietario, tenuti in un'azienda. Laddove previsto dalle specifiche normative, è individuata con il codice dell'allevamento dell'azienda correlata con il codice fiscale dell'allevatore;

d) "ALLEVATORE": il proprietario dell'allevamento ovvero la persona fisica o persona giuridica che abbia notificato ai Servizi Veterinari della ASL competente per territorio il possesso di animali da allevamento. È individuato con il proprio codice fiscale.

Art. 5

(Macellazioni richieste dall'allevatore per consumo domestico privato presso i macelli)

1. Gli animali della specie bovina ed i solipedi destinati al consumo privato dell'allevatore, sono macellati esclusivamente presso i mattatoi riconosciuti.
2. I suini, i cinghiali allevati, gli ovini, i caprini e i ratiti destinati al consumo familiare dell'allevatore possono essere macellati presso i mattatoi riconosciuti.
3. La macellazione è soggetta a notifica al Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della ASL competente per territorio in relazione al luogo di ubicazione dell'impianto di macellazione. La notifica è presentata ovvero inviata via fax o per posta elettronica almeno 3 giorni lavorativi prima della prevista macellazione ai competenti Servizi Veterinari, utilizzando il modello di cui all'allegato 1 al presente regolamento.
4. Le carni provenienti dagli animali di cui ai commi 1 e 2 idonee al consumo umano, sono bollate con timbro a forma triangolare riportante al centro la denominazione della ASL e la dicitura "USO FAMILIARE".
5. Le carni macellate per uso familiare possono lasciare l'impianto di macellazione nelle pezzature previste dalla normativa in vigore (3 parti per mezzena) e, accompagnate dal documento di trasporto, sono destinate unicamente al richiedente presso il luogo indicato nella notifica.
6. Le notifiche pervenute al Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della Asl sono, in caso di avvenuta macellazione, registrate sul sistema informatizzato regionale SIVRA - BDR.

Art. 6

(Macellazioni a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore)

1. La macellazione a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore e negli agriturismi è consentita per:
 - a) lagomorfi e pollame ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, del 24 aprile 2004 (Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari), e dell'accordo 17 dicembre 2009, n. 253 della Conferenza permanente Stato, Regioni e Province autonome (Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale»);
 - b) suini, cinghiali allevati, ratiti e ovicaprini nei limiti e alle condizioni di cui al presente regolamento.

Art. 7

(Limiti numerici di macellazione a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore)

1. La macellazione a domicilio per il consumo familiare è consentita per:
 - a) suini e cinghiali allevati: n. 4 capi adulti (superiori a 25 kg) complessivi per anno per azienda o n. 10 suinetti inferiori a 25 kg per anno per azienda;
 - b) ovicaprini: n. 10 capi adulti (12 mesi d'età o superiori) e n. 20 agnelli o capretti (inferiori a 12 mesi d'età) per anno per azienda;
 - c) un solo ratite per anno per azienda.

Art. 8

(Condizioni e prescrizioni per la macellazione a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore)

1. La macellazione a domicilio per uso familiare dei lagomorfi e dei volatili da cortile non è subordinata a notifica, né alcun obbligo di comunicazione alla ASL.
2. La macellazione di suini, cinghiali allevati, ovicaprini e ratiti è subordinata a notifica al competente Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale.
3. La macellazione dei suini è eseguita in luogo igienicamente sano da personale esperto con l'impiego di idoneo mezzo di stordimento, pistola a proiettile captivo o storditore elettrico, al fine di assicurare il rispetto delle norme sul benessere animale di cui al decreto legislativo 1 settembre 1998, n. 333 (Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento).

4. Il servizio di ispezione delle carni è effettuato da medici veterinari dipendenti delle ASL. Solo in casi eccezionali e di documentata impossibilità di questi ultimi, possono essere incaricati veterinari libero-professionisti. In tal caso l'incarico assume carattere specifico di rapporto libero-professionale.
5. Ferme restando le disposizioni relative alla profilassi della trichinosi e dell'echinococcosi/idadidosi, i visceri degli animali macellati sono sottoposti ai seguenti controlli:
 - a) esame visivo della lingua e parte della gola. Asportazione delle amigdale; esame visivo della testa completa dell'encefalo per gli ovini e caprini;
 - b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici. La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi, devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore, trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
 - c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente, in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;
 - d) esame visivo del diaframma, del fegato, dei linfonodi periportalari; palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
 - e) esame visivo della milza, dei reni ed incisione - se il caso lo richiede - dei reni e dei linfonodi renali; esame visivo della pleura e del peritoneo.
6. In caso di sospetto, l'intera carcassa e relativi organi sono sottoposti ad ispezione e vengono effettuati, al riguardo, tutti gli accertamenti necessari ad escludere rischi per la salute umana. Se le carni sono dichiarate non idonee, vengono sequestrate e distrutte.
7. Nel caso di suini e cinghiali allevati, dopo la visita viene prelevato un campione per l'esame trichinoscopico il cui esito se positivo viene comunicato entro e non oltre 7 giorni lavorativi. In caso contrario l'esito dell'esame si intende negativo. Entro e non oltre detto termine viene fatto salvo il consumo delle carni esclusivamente ben cotte. In caso di positività all'esame trichinoscopico, da effettuarsi su tutti i capi ed in conformità del Reg. (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante "Regolamento che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni" le carni vengono avviate a distruzione. In nessun caso, comunque, possono essere utilizzate per l'alimentazione umana.
8. I comuni interessati garantiscono la possibilità di effettuare i controlli sanitari all'interno di strutture anche ridotte, ma riconosciute igienicamente idonee dai Servizi Veterinari delle ASL territorialmente competenti, anche per consentire un corretto smaltimento di organi che, se sequestrati, vengono distrutti in conformità delle norme previste dal Reg. (CE)1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante "norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano" e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e successive modificazioni.
9. Nei giorni che precedono la macellazione, l'allevatore segnala al Servizio Veterinario della A.S.L. competente, ogni eventuale alterazione fisio-patologica dell'animale. Lo stesso Servizio può disporre in proposito una visita veterinaria in loco, a seguito della quale stabilisce se ammettere o meno alla macellazione gli animali in questione.
10. I servizi veterinari preposti, ognuno per la propria competenza, sono tenuti ad intensificare i controlli, onde scongiurare rischi di insorgenza e diffusione di malattie infettive; sono incaricati altresì di trasmettere tramite sistema informativo BDR - SIVRA al Servizio di Sanità veterinaria e Sicurezza alimentare della regione tutta la documentazione delle attività svolte (echinococcosi/idadidosi, cisticercosi, trichinellosi, TSE ed ogni altro dato necessario) entro il quindici marzo di ogni anno.
11. La tariffa da applicare per l'ispezione sanitaria, è quella prevista dal tariffario regionale.

Art. 9

(Procedure per la macellazione a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore)

1. L'allevatore che intende macellare a domicilio suini o cinghiali allevati, ovini e caprini, ratiti per il proprio consumo presenta, almeno 3 giorni lavorativi prima della prevista macellazione, la relativa notifica al Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della ASL competente per territorio, in relazione al luogo di ubicazione dell'allevamento utilizzando il modello di cui all'allegato 2. La notifica può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario, del distretto nel quale si trova l'allevamento, o inviata via fax, via email all'indirizzo di posta elettronica o tramite sistema informativo regionale BDR-SIVRA.

2. Nel caso degli ovini, rientrando questi tra le specie animali a rischio TSE, la macellazione per il consumo familiare delle carni può avvenire solo previa dichiarazione delle modalità di smaltimento dei sottoprodotti e dei materiali specifici a rischio per le Encefalopatie trasmissibili, al competente Servizio Veterinario della ASL. La ASL, a proprio carico, provvede alla distruzione dei materiali specifici a rischio e delle carni eventualmente sequestrate.
3. Le istanze pervenute al Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della ASL sono sottoposte al controllo di merito e, in caso di avvenuta macellazione, sono registrate su SIVRA-BDR.
4. In caso di parere non favorevole questo, adeguatamente motivato, viene comunicato con sollecitudine al richiedente.
5. La macellazione s'intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la stessa.
6. Al momento della visita viene consegnata al Veterinario ispettore ricevuta del bollettino di versamento riportante la causale: Serv. Veterinario di IAOA - Macellazione U.F.. Per la somma da versare si fa riferimento al tariffario regionale di cui all' articolo 8, comma 11.
7. In deroga al comma 1 del presente articolo per il periodo dal 1° dicembre di ogni anno fino al 28 febbraio dell'anno successivo e per il periodo di quindici giorni precedenti la Pasqua, nonché dal 1° al 31 agosto di ogni anno, la notifica delle macellazioni a domicilio per il consumo familiare dell'allevatore s'intende assolta effettuando anticipatamente il versamento di cui al comma 11 dell'articolo 8, fermo restando l'obbligo della presentazione dell'attestazione di pagamento al momento del controllo veterinario dei visceri di cui al comma 5 dell'articolo 8.
8. A riprova dell'avvenuto controllo veterinario dei visceri ed eventuali carni, il servizio veterinario vidimerà il modello 2 allegato al presente regolamento, ovvero apporrà timbro data e firma sulla ricevuta del versamento di cui al comma 6.
9. Le ASL per i periodi indicati al comma 7, in collaborazione con i Comuni, provvedono ad organizzare punti di concentrazione territoriale per il controllo dei visceri dandone comunicazione alla popolazione mediante affissione con la chiara indicazione degli orari e dei luoghi di presenza del veterinario.
10. Il servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione, per ragioni epidemiologiche o di altra natura può sospendere la macellazione a domicilio per autoconsumo con proprio atto pubblicato sul B.U.R.A.

Art. 10
(Entrata in vigore)

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.