

PROTOCOLLO OPERATIVO per la macellazione dei suini a domicilio ANNO 2020-2021

1. Premessa

Con il presente protocollo si intende procedere alla revisione del processo di macellazione a domicilio per il consumo familiare privato delle carni.

La revisione tiene conto dell'esigenza di migliorare il livello di efficacia ed efficienza di questa specifica attività preventiva di sanità pubblica veterinaria, tenuto conto del favorevole profilo epidemiologico delle malattie infettive della specie suina, anche a carattere zoonosico, compresa la trichinellosi.

La favorevole situazione epidemiologica, infatti, impone una diversa valutazione e gestione del rischio per la salute umana, anche al fine di garantire, sul tema dell'appropriatezza delle prestazioni sanitarie erogabili, un più razionale impiego delle risorse disponibili e una uniformità di contenuti e di interventi, anche semplificando la procedura laddove ritenuto possibile.

2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Testo Unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n.1265
- R.D. 20.12.1928, n°3298, art.13
- D. G. R. 2094 dd. 29. 08.2005
- I regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio 2006
- Circolare del Ministero della Salute prot.n. 20151dd.24.05.2006
- Circolare Direzione regionale prot.n.17886/SPS-VETAL dd.06.10.2008
- Nota DGSAF-MDS-P 0027957 del 09.11.2018
- Nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019

3. Definizioni

Norcino (registrato o non registrato): colui che opera sotto la supervisione del veterinario ufficiale, per assicurare, in base all'esperienza professionale acquisita e alla formazione specifica ricevuta, l'osservazione ante mortem, immediatamente prima dello stordimento, l'osservazione post mortem, subito dopo l'eviscerazione, e le buone pratiche di igiene durante la macellazione e la lavorazione a domicilio.

Carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle.

Carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici.

Domicilio: abitazione/dimora, anche non abituale, di un nucleo familiare. In tal senso non deve essere interpretato come domicilio qualsiasi impianto, anche ad uso agricolo, dove, in assenza di autorizzazione sanitaria per l'esercizio di un locale di macellazione, non è consentito macellare per conto terzi e a fini di lucro, nemmeno se a scopo di consumo familiare privato.

Igiene degli alimenti: l'insieme delle misure necessarie per assicurare la salubrità e l'idoneità al consumo alimentare umano.

Osservazione ante mortem: osservazione eseguita dal norcino, immediatamente prima della macellazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di manifestazioni correlabili ad uno stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria ante mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui all'allegato 1, sezione I, Capo II lettera B, del regolamento(CE) 29.04.2004 n.854.

Osservazione post mortem: osservazione eseguita dal norcino, subito dopo l'eviscerazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di lesioni anatomiche, in particolare a carico dei visceri addominali, toracici, e delle masse muscolari e giunzioni articolari, riconducibili ad un possibile stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria post mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui all'allegato 1, sezione I, Capo II lettera D, del regolamento(CE) 29.04.2004 n. 854.

Macellazione: operazione comprendente le fasi successive di: stordimento, dissanguamento, depilazione ed eviscerazione, che precedono la lavorazione delle carni.

Macellazione a domicilio: macellazione eseguita a domicilio nell'interesse di privati cittadini per il consumo diretto familiare di carni e prodotti derivati, che come tali non possono essere oggetto di commercializzazione.

Vigilanza veterinaria permanente: tutti gli interventi programmati per assicurare la conformità dei prodotti alimentari, comprendenti una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere, esame del sistema di autocontrollo ove previsto.

Visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago.

4. Aspetti operativi

Compiti dell'utenza

I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, devono presentare al Comune in cui si trova il luogo di macellazione la notifica di inizio attività (NOTIFICA).

L'efficacia della NOTIFICA prevista per la macellazione a domicilio è subordinata all'osservanza, da parte dell'interessato, delle **condizioni vincolanti riportate al successivo capitolo 5.**

Compiti dell'Autorità comunale

L'ufficio comunale deputato a ricevere le NOTIFICHE per la macellazione a domicilio procede ad una prima verifica sulla regolarità amministrativa delle stesse, rispetto alle condizioni vincolanti per la loro efficacia, e le trasmette via mail all'indirizzo veterinarito@asufc.sanita.fvg.it per i successivi adempimenti sanitari, **entro le ore 13 della stessa giornata di presentazione.**

L'Autorità comunale per la campagna, che va dal 15.10.2020 al 15.03.2021, predispone appositi manifesti murali che rendano note ai privati interessati le modalità di presentazione della NOTIFICA e le condizioni vincolanti cui è subordinata l'efficacia della stessa.

Compiti del norcino

Il norcino procede alla macellazione a domicilio per la quale è stato incaricato, svolgendo durante il processo produttivo, sulla base dell'esperienza professionale acquisita e della formazione specifica ricevuta, le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- osserva lo stato di salute ante mortem, se del caso anche mediante la misurazione della temperatura corporea;
- osserva lo stato anatomico della carcassa post mortem, con particolare attenzione ai visceri addominali, toracici, alle masse muscolari e alle giunzioni articolari;
- assicura le buone pratiche di lavorazione igienica delle carni;
- **richiede l'intervento ispettivo in tutte quelle situazioni in cui l'osservazione ante e post mortem non dovesse risultargli, per qualsiasi motivo, di assoluta chiarezza e sicurezza in base all'esperienza acquisita ed alla formazione ricevuta.**

Compiti del Veterinario ufficiale

Il veterinario ufficiale, per motivi di efficienza a parità di efficacia, svolge le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- esegue sempre l'ispezione ante/post mortem quando richiesta dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (inteso come quadro di anormalità ovvero di "non salute") dell'animale prima dello stordimento (ante mortem) oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomici rinvenuti (post mortem). L'ispezione sarà soggetta al pagamento secondo la tariffa prevista dal vigente nomenclatore tariffario regionale, in quanto prestazione di medicina veterinaria effettuata nell'interesse del privato richiedente;
- mantiene il controllo della infestazione da trichinella spp. nelle carni dei suini macellati a domicilio mediante esame trichinoscopico eseguito non sistematicamente, bensì su un campione selezionato casualmente secondo un criterio di accuratezza che consenta di rilevare con il 95% di probabilità (confidenza) la presenza della contaminazione parassitaria se questa colpisce (prevalenza) almeno lo 0,5 dei suini macellati a domicilio;
- mantiene l'esame trichinoscopico sistematico sulle carni dei suini macellati, quando allevati allo stato brado o semibrado, e sulle carni dei cinghiali anche a seguito di prelievo venatorio;

Competono, inoltre, ai Servizi Veterinari i seguenti compiti:

- la regolamentazione annuale dell'istituto della macellazione a domicilio;
- l'organizzazione, in collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria, di corsi di formazione di base per norcini ed eventualmente di secondo livello per i norcini già registrati. Per entrambi i corsi deve essere prevista una prova finale di apprendimento, mediante questionario a risposte multiple, con rilascio del relativo attestato ai partecipanti riconosciuti idonei;
- stesura della relazione consuntiva (entità per specie, problematiche rilevate);

5. Condizioni vincolanti

Le condizioni vincolanti per l'efficacia della NOTIFICA sono:

- la presentazione della **NOTIFICA con almeno 3 GIORNI LAVORATIVI DI ANTICIPO** rispetto all'inizio della macellazione;
- la compilazione dell'apposito modulo in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (come il nominativo del norcino incaricato ed il codice aziendale e fiscale);
- **provvedere al ritiro presso gli Uffici Veterinari territoriali delle provette (una per ogni suino macellato) con cui effettuare il prelievo di sangue utile ai fini del monitoraggio della malattia di Aujeszky;**
- alla notifica deve sempre essere **allegata copia del modello 4** di acquistato del/i suino/i;
- **i suini MOVIMENTATI CON MODELLO 4 VERSO PRIVATO NON IN POSSESSO DI CODICE AZIENDALE (riferimento al solo codice fiscale), DEVONO ESSERE TASSATIVAMENTE MACELLATI ENTRO LE ORE 24 DALLA MOVIMENTAZIONE E NON POSSONO ESSERE DETENUTI PRESSO L'ABITAZIONE DEL PRIVATO PER PIU' DI UNA GIORNATA (nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019);**
- la macellazione per ogni nucleo familiare, come in premessa definito, di non più di 4 suini per anno;
- Il termine domicilio deve essere interpretato in senso letterale come abitazione/dimora, anche non abituale, del nucleo familiare coabitante nello stesso comune;
- la macellazione è consentita unicamente per autoconsumo del nucleo familiare coabitante, con **tassativa esclusione delle carni e dei prodotti derivati (salumi) dalla commercializzazione.**

6. Vigilanza

L'Autorità comunale e quella veterinaria vigilano sull'osservanza delle condizioni vincolanti previste per la macellazione a domicilio, dichiarando l'inefficacia delle NOTIFICHE che non dovessero risultare a queste conformi.

Inoltre, considerato il più volte ribadito divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti a base di carne (salumi), ottenuti dalla macellazione a domicilio, presterà particolare attenzione ai possibili abusi volti ad eludere le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di tali prodotti alimentari, poste a tutela della salute.

7. Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato, in presenza di comportamenti antigiuridici, accertati in fase di vigilanza, saranno adottati a carico degli inadempienti procedimenti sanzionatori a carattere amministrativo.

La notifica del privato cittadino sostituisce l'autorizzazione comunale prevista dall'art.13 del R.D. 3298/1928; essa è dunque atto propedeutico all'attività di monitoraggio e di sorveglianza della macellazione a domicilio

La mancata presentazione della NOTIFICA è punita ai sensi dell'art.16, comma 1, del D.Lgs.22.05.1999 n. 196 (da € 1.549,00 a € 9.296,00).

MAIL PER LA TRASMISSIONE DELLE NOTIFICHE:

veterinarito@asufc.sanita.fvg.it

INDICAZIONI OPERATIVE PER LA RACCOLTA DEL SANGUE E DEL DIAFRAMMA IN CORSO DI MACELLAZIONE DEI SUINI AD USO PRIVATO

La raccolta del sangue dei suini viene eseguita nell'ambito del piano di monitoraggio della Regione Friuli Venezia Giulia nei confronti della malattia di Aujeszky.

Il prelievo di diaframma viene eseguito nell'ambito del piano obbligatorio di monitoraggio della presenza di *Trichinella spp.* nella popolazione di suini allevati nel territorio del Friuli Venezia Giulia.

E' necessario raccogliere il sangue al momento del dissanguamento. Per il prelievo togliere il tappo alla provetta, riempirla per massimo $\frac{3}{4}$ e quindi reinserire il tappo. Non è necessario provvedere al prelievo di sangue nei suini macellati entro le 24h dall'arrivo/acquisto da allevamento accreditato.

Il frammento di diaframma, del peso di almeno 50g, deve essere prelevato dai pilastri del diaframma (parti muscolari) appena eseguita l'eviscerazione.

Il frammento di diaframma e la provetta con il sangue, mantenuta in posizione verticale, devono essere conservati, fino al ritiro da parte del Servizio Veterinario, in luogo fresco (possibilmente in frigorifero).

I campioni eventualmente non ritirati dal servizio veterinario entro qualche giorno dalla macellazione, devono essere eliminati seguendo le indicazioni del gestore della raccolta dei rifiuti.

Il servizio veterinario della Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale ringrazia i cittadini per la collaborazione prestata.