



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLA SALUTE
Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
Servizio 7- Sicurezza Alimentare
Servizio 10 Sanità Animale

Macellazione per il consumo domestico privato fuori dal macello

L'ASSESSORE

- VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;
- VISTA la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale e s.m.i.;
- VISTE le Leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;
- VISTA la Legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;
- VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sull'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998, n. 112 e s.m.i.;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) negli animali;
- VISTO il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m.i., 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 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., sull'igiene dei prodotti alimentari;
- VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., che stabilisce norme specifiche sull'igiene dei prodotti di origine animale;
- VISTO il decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici";
- VISTA la Legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, concernente "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione";
- VISTA la Legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente norme per il riordino del servizio sanitario regionale;
- VISTO il Regolamento (CE) N. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 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);

VISTO il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»);

VISTO il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 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, che abroga tra l'altro, i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio

VISTO il Decreto del Presidente della Regione n. 12 del 27 giugno 2019, con il quale è stato emanato il regolamento di attuazione del titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali ai sensi dell'articolo 13, comma 3, della legge regionale 17 marzo 2016, n. 3. Modifica del Decreto del Presidente della Regione 18 gennaio 2013 n. 6, e s.m.i.;

VISTA la nota del Ministero della Salute, prot. 39812-P del 11.11.2020, che ha emanato specifiche procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo;

VISTO il D.L. vo n. 27 del 2 febbraio 2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/2017 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b),c),d) ed e) della Legge 117/2019, che all'art. 16 - disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato- ha consentito, per il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti di macellazione registrati o riconosciuti, demandando alle Regioni di disciplinare tale pratica;

VISTO il Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117."

VISTO il D.P.R.S. n. 92 del 2 marzo 2022, con cui all'ing. Mario La Rocca è stato conferito l'incarico di Dirigente Generale ad interim del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico;

CONSIDERATO che l'attività di macellazione a domicilio ai fini del consumo domestico privato non rientra nel campo di applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 in quanto le carni ottenute non sono destinate all'immissione sul mercato;

CONSIDERATO che la macellazione domiciliare deve comunque essere effettuata in accordo alle disposizioni previste dalla suddetta normativa e in particolare: deve essere effettuata in spazi utili per tale pratica, devono essere osservate le "buone pratiche di macellazione", deve essere garantito il rispetto delle norme in materia di benessere animale, devono essere messe in atto le "buone pratiche di igiene degli alimenti", deve essere assicurata un'adeguata gestione dello smaltimento dei rifiuti di origine animale;

CONSIDERATO che il presente provvedimento consente di mantenere in vita una "consuetudine" tradizionale delle attività agro zootecniche del territorio isolano ed è funzionale all'economia domestica;

CONSIDERATO che le carni provenienti dalla macellazione domiciliare e i prodotti da queste ottenuti sono comunque destinati esclusivamente al consumo domestico privato;

RITENUTO di dovere disciplinare con proprio provvedimento la corretta macellazione degli animali appartenenti alla specie suina, ovina, caprina, del pollame, dei lagomorfi e della piccola selvaggina cacciata;

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi di cui in premessa è approvata la direttiva per la Macellazione per il consumo domestico privato fuori dal macello di cui all'Allegato A, che è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Articolo 2

Le Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia avranno cura di dare esecuzione al presente decreto.

Articolo 3

Il presente decreto viene pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e pubblicato sul sito web istituzionale di questo Assessorato.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. e ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione.

Palermo, 08.11.2022



Il Dirigente Generale
(Ing. Mario La Rocca)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Mario La Rocca".

Il Dirigente del servizio Sicurezza Alimentare
(Dr.ssa Daniela Nifosi)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Daniela Nifosi".

Il Dirigente del servizio Sanità Veterinaria
(Dr. Pietro Schembri)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pietro Schembri".

Macellazione per il consumo domestico privato fuori dal macello. Direttiva

La macellazione per il consumo domestico privato fuori dal macello è stata storicamente disciplinata, sul territorio nazionale, dall'art. 13 del Regio Decreto 20 Dicembre 1928 n. 3298, inerente *Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni* (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 36 del 12 febbraio 1929).

Il D.L. vo n. 27 del 2 febbraio 2021, pubblicato sulla GURI n. 60 dell'11 marzo 2021, recante *Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/2017 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b),c),d) ed e) della Legge 117/2019*, ha abrogato il R.D. 20 Dicembre 1928 n. 3298 ed all'art. 16 (*Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato*), al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha previsto la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti di macellazione registrati o riconosciuti, demandando alle Regioni di disciplinare tale pratica.

La macellazione per uso domestico privato, nel territorio della Regione Siciliana, deve essere effettuata nel rispetto dei seguenti principi:

- a) **Obbligo di consumo all'interno del nucleo familiare e divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti derivati;**
- b) **Divieto di macellazione rituale e rispetto del benessere degli animali;**
- c) **Obbligo di sottoporre a visita ispettiva post mortem tutte le parti della carcassa e i visceri degli animali macellati.**

Le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo sono le seguenti:

- Suini;
- Ovini e caprini;
- Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;

MACELLAZIONE DEI SUINI

E' consentita la macellazione a domicilio di un numero massimo di **2 suini per nucleo familiare nel periodo compreso tra ottobre e aprile.**

La macellazione è consentita a soggetti, in possesso di codice aziendale registrato in BDN, che abbiano allevato l'animale dalla nascita o per almeno 30 giorni precedenti la macellazione.

Il proprietario che intende macellare un suino a domicilio deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della ASP territorialmente competente entro un congruo periodo di tempo e, comunque, almeno 72 ore prima della macellazione, secondo il modello conforme all'Allegato 1.

Il Medico Veterinario dell'ASP territorialmente competente verificata in BDN la presenza dell'azienda e degli animali da macellare e concorda con il proprietario il giorno e l'ora della macellazione.

L'abbattimento deve avvenire previo stordimento, effettuato mediante l'utilizzo di pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, eseguito unicamente da persona in possesso di certificato di idoneità, rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. CE 1099/2009, o da persona formata che abbia un adeguato livello di competenza o esperienza professionale nel settore per l'esecuzione delle suddette operazioni senza causare dolori agli animali, ansia e sofferenze evitabili.

Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo (recisione di entrambe le carotidi), possibilmente con l'animale sospeso.

Tutte le parti della carcassa e ed i visceri degli animali macellati, compreso il sangue, devono essere sottoposti ad accurata visita ispettiva *post mortem* dal Veterinario Ufficiale della ASP al fine di evidenziare segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo umano.

Da tutti gli animali macellati deve essere prelevata, a cura del servizio veterinario, una porzione dal muscolo del diaframma di almeno 50 g al fine di procedere all'esame trichinoscopico presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, escluso fegato e sangue, prima della comunicazione da parte del laboratorio dell'esito favorevole delle analisi per la ricerca della Trichinella.

A tal fine il proprietario sottoscriverà un impegno a non consumare le carni prima dell'esito dell'esame di laboratorio. In attesa dell'esito degli esami di laboratorio le carni possono essere lavorate.

Il Servizio Veterinario informa il proprietario degli esiti degli esami di laboratorio. In caso di esito non conforme sarà cura del Servizio Veterinario attivarsi per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

Il Servizio Veterinario dell'ASP, inoltre, avrà cura di inserire nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo ed all'esito dell'esame trichinoscopico.

Il proprietario dell'allevamento, o suo delegato, entro 7 giorni dalla macellazione domiciliare, dovrà registrare in BDN l'avvenuta macellazione per autoconsumo del capo.

I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, derivanti dalla macellazione domiciliare, saranno gestiti ai sensi del Reg. CE 1069/2009 o come rifiuti domestici.

Gli organi, i visceri e le carcasse che dovessero risultare non ammissibili al consumo umano, saranno gestiti ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

MACELLAZIONE DEGLI OVI -CAPRINI

È consentita la macellazione a domicilio di un numero massimo di **6 ovi-caprini per nucleo familiare, di età inferiore a 12 mesi.**

La macellazione è consentita a soggetti, in possesso di codice aziendale registrato in BDN, che abbiano allevato l'animale dalla nascita o per almeno 30 giorni precedenti la macellazione.

Il proprietario che intende macellare ovi-caprini a domicilio deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della ASP territorialmente competente entro un congruo periodo di tempo e, comunque, almeno 72 ore prima della macellazione, secondo il modello conforme all'Allegato 1.

Il Medico Veterinario dell'ASP territorialmente competente verificata in BDN la presenza dell'azienda e degli animali da macellare e concorda con il proprietario il giorno e l'ora della macellazione.

L'abbattimento deve avvenire previo stordimento, effettuato mediante l'utilizzo di pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, eseguito unicamente da persona in possesso di certificato di idoneità, rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. CE 1099/2009, o da persona formata che abbia un adeguato livello di competenza o esperienza professionale nel settore per l'esecuzione delle suddette operazioni senza causare dolori agli animali, ansia e sofferenze evitabili. **È vietata la macellazione rituale.**

Il dissanguamento, mediante recisione dei grossi vasi del collo, deve avvenire in modo

rapido e completo (recisione di entrambe le carotidi), possibilmente con l'animale sospeso.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, devono essere sottoposti ad accurata visita ispettiva *post mortem* dal Veterinario Ufficiale della ASP al fine di evidenziare segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo umano.

Il proprietario dell'allevamento, o suo delegato, entro 7 giorni dalla macellazione domiciliare, dovrà registrare in BDN l'avvenuta macellazione per autoconsumo del capo.

I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, derivanti dalla macellazione domiciliare saranno gestiti ai sensi del Reg. CE 1069/2009 o come rifiuti domestici.

Gli organi, i visceri e le carcasse che dovessero risultare non ammissibili al consumo umano, saranno gestiti ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

MACELLAZIONE DI POLLAME, LAGOMORFI E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento degli animali da cortile dell'allevamento familiare/rurale (sotto i 50 capi) e dell'allevamento non rurale/non familiare di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato).

Tale macellazione può essere effettuata su tutto il territorio regionale e per tutto l'anno e non deve essere comunicata al Servizio Veterinario dell'ASP, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari, per emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviaria ecc.) o per finalità di specifici controlli.

CONTROLLI UFFICIALI DA PARTE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELL'ASP

Nell'ambito delle attività finalizzate alla sorveglianza degli agenti zoonotici ai sensi dell'art. 4 del Decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici", i Servizi Veterinari delle ASP mantengono la sorveglianza oltretutto sulla *Trichinella* spp anche su *Echinococcus* spp, attraverso l'ispezione sistematica dei visceri in occasione della visita *post mortem*.

L'ammissione al consumo domestico privato degli animali oggetto della presente direttiva sarà documentata attraverso il rilascio di una apposita attestazione sanitaria secondo il modello conforme all'Allegato 2.

SPESE

Tutte le spese sono a carico del proprietario dell'animale, sia quelle relative al macellatore formato che allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano nonché quelle Veterinarie, ivi comprese quelle relative all'esame trichinoscopico, disciplinate dall'art. 7 del D.L. vo 32 del 2 febbraio 2021.

Allegato 1

Al Servizio Veterinario
ASP di _____
Distretto Veterinario di _____

OGGETTO: *Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato (art. 16 D.L. vo 27/2021).*

Il/la sottoscritto/a _____ nato a _____ il _____
e residente a _____ Via _____
Codice Fiscale _____ indirizzo mail _____
con allevamento registrato al Codice Aziendale _____ comunica che intende
macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____ numero _____ capi
suini/ovini/capri (cancellare le voci non pertinenti) presso il proprio allevamento sito in via/ C. da
_____ Comune di _____.

Per gli animali identificati individualmente si riporta il marchio auricolare:

Dichiara:

- che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (cancellare la voce non pertinente);
- le operazioni di macellazione saranno svolte da persona specificatamente formata sig. _____;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'ASP saranno presenti per svolgere l'attività ispettiva;
- che tutte le spese sono a mio carico ovvero quelle relative al macellatore formato, allo smaltimento dei sottoprodotti nonché quelle Veterinarie, ivi comprese quelle relative all'esame trichinoscopico, che sono disciplinate dall'art. 7 del D.L. vo 32 del 02.02.2021.

Fatto a _____ il _____

FIRMA