

Indicazioni specifiche in relazione alla normativa sul benessere animale e la protezione alla macellazione

Suini:

è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del “certificato di idoneità”. Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroarcosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte

Ovini, caprini:

è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del “certificato di idoneità”. Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo in grado di provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte

Le operazioni di trasferimento, immobilizzazione, stordimento e dissanguamento degli animali devono essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili.

La macellazione degli ungulati al di fuori del macello deve essere svolta da personale con adeguato livello di competenza, con particolare riferimento al rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Cfr “Linee guida sull'applicazione del regolamento (CE) n. 1099/2009”).

Al fine di verificare il rispetto della normativa sul benessere degli animali l'AULSS eseguirà controlli a campione.

Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti

Al fine di prevenire l'insorgenza di malattie a trasmissione alimentare (MTA) e di zoonosi in generale è necessario:

1. controllare l'animale in vita per escludere la presenza di malattie in corso: in particolare, verificare che il comportamento sia normale e non si evidenzino segni o sintomi di patologie sistemiche o di apparato/organo
2. Prima di procedere alla lavorazione e/o al consumo delle carni è necessario verificare il completo dissanguamento e osservare accuratamente la carcassa e i visceri
3. verificare l'assenza di lesioni e/o situazioni anomale nelle carni e nei visceri dopo la macellazione
4. in caso di reperti (ante o post-mortem) dubbi, contattare un veterinario per una visita sanitaria o indicazioni su come procedere: gli animali ammalati, diversamente da quelli infortunati, non possono essere destinati al consumo
5. nel caso dei suini prelevare un campione (50 grammi) di muscolo dal diaframma da consegnare all'AULSS per l'invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie per la ricerca della Trichinella
6. adottare corrette pratiche igieniche e di lavorazione per evitare di contaminare le carni.

Le seguenti pratiche igieniche minime consentono di ridurre il rischio di contaminazione delle carni:

1. le persone che vengono a contatto con le carni e le attrezzature:

- non devono avere malattie trasmissibili in corso (in particolare con sintomi gastrointesinali e/o respiratori e/o cutanei)
 - devono indossare indumenti puliti e protettivi
 - devono lavare le mani (o cambiare i guanti) frequentemente;
2. i locali adibiti alla lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igieniche
 3. gli utensili/superfici che vanno a contatto con le carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati;
 4. l'acqua utilizzata per le lavorazioni e le pulizie non deve essere contaminata (è necessario usare acqua potabile);
 5. le fasi "sporche" della macellazione (stordimento, abbattimento, dissanguamento, depilazione/spennatura, scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

Indicazioni specifiche in relazione alla sorveglianza sulle trichinelle ed alla prevenzione della trichinellosi

Ad eccezioni dei suini provenienti da allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni. In tal caso si applicano, fino al 31/12/2021, le tariffe previste dal tariffario regionale per l'ispezione (Allegato A alla DGR n. 1251 del 28 settembre 2015, tabella 9, codice 2 - pari a **€15,00€** per il primo capo, **8,00€** per ognuno degli eventuali ulteriori capi macellati nella stessa giornata + **€ 20,00** per spese di trasferta), che sono comprensive dell'esame per la ricerca della trichinella e, a far data dal 1/1/2022, le tariffe previste dal dlgs 32/2021 (pari a **€15,00€** per il primo capo più **5,00€** per ognuno degli eventuali ulteriori capi macellati nella stessa giornata - spese di trasferta incluse - a cui va aggiunto il costo dell'esame trichinoscopico, come da tariffario IZSVE, salvo diverse indicazioni regionali).

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato che ne è responsabile e consegnato all'AULSS competente per territorio per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie entro 24 ore dalla macellazione.

I campioni vanno consegnati con l'apposito modulo di accompagnamento compilato in modo **corretto e completo**. La consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna.

Con provvedimento della Giunta regionale verranno fornite indicazioni in relazione al finanziamento delle attività correlate alla sorveglianza delle zoonosi nella macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, compresa l'analisi per la ricerca delle trichinelle.

L'IZSVE esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS. In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSVE avvisa immediatamente l'AULSS competente che avvierà le azioni conseguenti.

In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, *nei 10 giorni successivi alla macellazione* le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti. Se il privato interessato non riceve comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

In assenza di esito favorevole dell'esame per la ricerca della trichina, tutti i prodotti derivati dalla lavorazione del suino sono soggetti a distruzione e andranno smaltiti come sottoprodotti con spese a carico del privato interessato.

L'AULSS inserisce nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo e all'esito dell'analisi per la ricerca delle trichinelle entro 45 giorni dalla ricezione dell'esito dal laboratorio.

Indicazioni in relazione alla normativa sui sottoprodotti di origine animale

I sottoprodotti originati dalla macellazione per il consumo domestico privato devono essere gestiti e smaltiti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle linee guida nazionali applicative; in particolare, il materiale specifico a rischio (MSR) definito dal regolamento (CE) n. 999/2001 proveniente dalla macellazione degli ovi-caprini, potrà essere gestito secondo le previsioni della DGR n. 1530 del 28 agosto 2013 art. 15 "Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12, 13, 14 e 21 del Regolamento (CE) n. 1069/2009", commi 2 e 3. L'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni per verificare il corretto smaltimento dei sottoprodotti. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali, per i quali non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni in relazione alla normativa sull'anagrafe degli animali

L'apposita sezione della BDN deve essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente, nelle more dell'approvazione del provvedimento nazionale di applicazione del regolamento (UE) 2016/429. L'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa in materia di anagrafe zootecnica. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali, per i quali non è previsto il pagamento di alcuna tariffa da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Divieti

È vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie, e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia. È vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi. È vietato eseguire la macellazione di suini, ovini e caprini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009. La macellazione rituale può essere eseguita solo in un macello specificatamente autorizzato (art. 4 comma 4 del regolamento (CE) n.1099/2009).

Sanzioni

Nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, l'attività di macellazione degli animali in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento (CE) n. 853/2004, è considerato reato ai sensi dell'art. 6 comma 1 del decreto legislativo 6 novembre 2007 n.193. In caso di non conformità alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non

corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'Autorità competente adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.

Misure di Prevenzione e contenimento CoVID-19

Resta inteso che, dato il perdurare della situazione emergenziale legata alla pandemia da Sarv-CoV-2, anche durante le operazioni di macellazione e lavorazione delle carni è necessario rispettare le relative disposizioni.