

Prot n°

**A SINDACI dei Comuni
Del'Azienda Toscana Nord Ovest**

Oggetto: Macellazione per il consumo privato delle carni e macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri (anche bovini per le isole dell'arcipelago Toscano) per uso familiare.

**IL RESPONSABILE DELL'AREA FUNZIONALE DI SICUREZZA ALIMENTARE
E SANITA' PUBBLICA VETERINARIA**

visto il Regolamento di Ispezione degli alimenti di origine animale R.D. n. 3298 del 20.12.1928;

vista la delibera di Giunta regionale Toscana n. 926 del 12 dicembre 2007 e successive modifiche e integrazioni;

vista la delibera regionale 20 luglio 2020, n. 932 "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni, abrogazione della DGRT n. 745 del 31 agosto 2009" che disciplina la macellazione a domicilio di suini e ovicapri;

vista la nota della Regione Toscana AOO-GRT/0268498/Q.110.040 del 21 ottobre 2013

visto il Reg. UE 2015/1375 del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

vista la delibera regionale 3 agosto 2020, n. 1127 "Piano di controllo finalizzato all'eradicazione della Malattia di Aujeszky negli allevamenti suini della Regione Toscana" che prevede il campionamento negli animali macellati presso gli allevamenti familiari;

visti gli articoli 4 e 7 della L.R.T. 25.2.2000, n. 16 - Riordino in materia di igiene e sanità pubblica, veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica e successive modificazioni;

preso atto della deliberazione della D.G.R.T. 15 febbraio 2010, n. 147 Indirizzi per l'attribuzione della competenza ad effettuare i "Controlli Ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 all'interno delle aziende unità sanitarie locali;

vista la delibera del Direttore Generale dell'Azienda USL Toscana nord ovest n. 951 del 31/08/2016, che conferisce le deleghe per le funzioni di Autorità competente in tema di sicurezza alimentare;

Azienda USL Toscana nord ovest



**DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE**

**Area Funzionale
Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-
ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

su conforme parere del Direttore della U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Az. USL Toscana nord ovest;

ritenuto di dover disciplinare le operazioni di macellazione per uso privato delle carni e la macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri (anche bovini per le isole dell'arcipelago Toscano) per uso familiare;

DISPONE

di consentire la macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni e la macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina (anche bovina per le isole dell'arcipelago Toscano) alla seguenti condizioni:

a. numero massimo di animali che è possibile macellare per il consumo privato delle carni:

La macellazione potrà eseguirsi per animali della specie bovina, solipedi, suini ed ovicapri, con numero massimo di soggetti macellati per nucleo familiare, stabilito dall'autorità locale, che non deve comunque superare 1 UGB/UBA per anno.

Norme particolari, di natura sanitaria, danno ulteriori limiti specifici per gli allevamenti familiari per autoconsumo relativamente ad alcune specie.

In considerazione di quanto in premessa, di seguito viene riportata la tabella con il numero massimo di animali che è possibile macellare per anno solare per nucleo familiare.

Numero massimo di animali che è possibile macellare di ogni specie/gruppo, per il consumo privato delle carni - anno solare per nucleo familiare			
SPECIE/GRUPPO	SUINI	OVI-CAPRINI	BOVINI
NUMERO CAPI	4	9 ovi-caprini adulti oppure 2 agnelli/capretti, in sostituzione di ogni ovi-caprino adulto	1 bovino adulto oppure 2 vitelli

b. macellazione presso gli impianti di macellazione per il consumo privato delle carni:

I cittadini interessati dovranno inviare, alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di riferimento, comunicazione su apposito Modulo, prima della macellazione o comunque prima del ritiro delle carni dallo Stabilimento di macellazione.

I Moduli di cui trattasi saranno disponibili presso le U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, sul sito web dell'Az. USL Toscana NordOvest, le Sedi Comunali, gli Stabilimenti di macellazione. Gli interessati dovranno dimostrare l'invio della comunicazione (timbro del protocollo sulla copia, ricevuta di invio via fax o PEC, ricevuta di ritorno della Raccomandata, ecc...) e presentarla presso lo Stabilimento di macellazione, al momento dell'invio dell'animale o comunque prima di ritirare le carni. Per le macellazioni che si svolgono in impianti posti al di fuori della AUSL, ove sia previsto "nulla osta" della U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, sarà rilasciato su richiesta dell'interessato, da presentarsi almeno 72 ore prima.

c. macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina:



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area Funzionale
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: arcasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

Le carni di tutti i suini e ovicaprini macellati a domicilio per uso familiare debbono essere sottoposti a visita sanitaria. I suini di cui sopra dovranno essere sottoposti ad esame trichinoscopico in conformità e secondo le modalità di campionamento stabilito dal Reg. UE 2015/1375 e dalla D.G.R.T. 926/2007.

Per l'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale (produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), è consentita la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di 2 UGB/ANNO. Nel caso dovrà rendere disponibile la dichiarazione di provenienza degli animali su modello ufficiale "Modello 4 elettronico", completo delle "Informazioni sui trattamenti e sulla catena alimentare", indicando nella sezione "destinazione" l'identificazione del privato cittadino che acquista l'animale.

Tutti coloro che intendono macellare a domicilio, per uso familiare, debbono farne richiesta, in conformità con l'art. 13 del R.D. 3298/1928, con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione, telefonando alle U.F. SASPV zonali nei giorni e negli orari riportati sul sito web dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest

La U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria fornisce il servizio di controllo dei visceri di tutti gli animali macellati a domicilio per uso privato, nel periodo dal 1 novembre al 28 febbraio.

In tale periodo il controllo delle carni e dei visceri sarà eseguito dal Medico Veterinario nei luoghi di concentrazione e negli orari che saranno riportati sul sito web dell'Azienda USL Toscana Nord Ovest.

Gli utenti che richiedono il controllo, rispettando le 72 ore di preavviso, si devono presentare nei luoghi e nelle ore stabilite. L'attività programmata presso i concentramenti sarà effettuata solo in presenza di appuntamenti.

Al di fuori di tale periodo, chi intende eseguire la macellazione domiciliare per uso familiare degli animali consentiti, deve dare comunicazione alla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione. La U.F. interessata indicherà al richiedente, in base alle esigenze organizzative, il luogo e l'ora dove i visceri degli animali dovranno essere portati per essere sottoposti alla visita sanitaria.

Regole per la macellazione:

L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dalla U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
- procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
- procedere al completo dissanguamento;
- qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, segnalare quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);
- non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente;
- far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della AUSL, presso i PUNTI DI CONCENTRAMENTO, nelle modalità e negli orari previsti, dei seguenti visceri:



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area Funzionale
Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: arcasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Azienda USL Toscana nord ovest
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma (almeno 150 grammi), fegato, milza, reni, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni (nel caso di ovini di età superiore ai 12 mesi, devono presentare anche la testa intera). I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati.

- dovranno essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4 elettronico) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Pagamento della tariffa:

La tariffa dovuta deve essere versata dall'utente prima di ricevere la prestazione e la copia della ricevuta di versamento deve essere presentata al momento del rilascio della prestazione

La tariffa in vigore attualmente è riportata nella seguente tabella:

	SUINI GRASSI	SUINETTI	AGNELLI CAPRETTI	OVINI/CAPRINI ADULTI
Presso punti di concentramento	25,96	12,49	4,49	8,98
A domicilio	51,25	18,82	10,82	21,63

La tariffa dovuta deve essere versata con causale "SA12", prima della prestazione, tramite i seguenti modi:

- presso lo Sportello Unico della Prevenzione della Azienda USL Toscana nord ovest
- presso i Centri unici di Prenotazione
- tramite bollettino postale causale: macellazione (specificare specie animale) per consumo domestico privato
- bonifico bancario - coordinate IBAN per zona di riferimento:

Area	IBAN
Massa e Carrara	IT91-Q-05034-14011-000000010005
Lucca	IT63-N-05034-14011-000000010002
Pisa	IT86-M-05034-14011-000000010001
Livorno	IT40-O-05034-14011-000000010003
Viareggio	IT17-P-05034-14011-000000010004

Esame trichinoscopico:

Tutti i suini devono essere sottoposti a campionamento per esame trichinoscopico, da eseguirsi presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana; l'esito sarà fornito col sistema del silenzio/assenso nei tempi concordati con la U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria.

Fino all'esito favorevole dell'esame è vietato consumare le carni del suino macellato, se non sufficientemente cotte, in funzione dell'inattivazione di eventuali forme parassitarie.

Esami per il Piano di controllo della Malattia di Aujeszky (Pseudorabbia) negli allevamenti suini:



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area Funzionale
Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

da quest'anno è previsto anche Il campionamento del tessuto muscolare per il controllo e la prevenzione della Malattia di Aujeszky (Pseudorabbia) negli allevamenti suini. Si rende quindi necessario che venga reso disponibile una quantità di muscolo diaframmatico di almeno 150 grammi di peso, non asciutto e libero da grasso e connettivo (quantità minima necessaria per l'esame trichinoscopico e le ricerche finalizzate al controllo della Pseudorabbia)

Ovini e Caprini:

Chi intende macellare a domicilio, per uso familiare, animali della specie ovi-caprina dovrà, inoltre, presentare autocertificazione in cui si dichiara il sistema di smaltimento dei materiali specifici a rischio (**testa e midollo spinale** degli ovi-caprini con più di 12 mesi di età o ai quali è spuntato un incisivo permanente).

Nei Controlli Ufficiali programmati svolti in questi allevamenti, si provvederà a verificare i documenti, conformi al Reg. CE 1069/2009, attestanti l'avvenuto smaltimento a norma di legge dei materiali specifici a rischio.

d. macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie bovina nelle isole dell'arcipelago Toscano:

In analogia a quanto previsto per i suini e gli ovicapri, è consentita la macellazione domiciliare per uso familiare fino ad un numero massimo di un bovino adulto (superiore a 8 mesi di età) o a 2 vitelli (inferiori a 8 mesi di età). Con le stesse modalità è consentita all'allevatore, regolarmente identificato da codice aziendale come allevatore professionale (produttore primario ai sensi del Reg. CE 852/2004), la macellazione domiciliare dei propri animali per privati cittadini, fino ad un massimo di 2 UGB/ANNO.

La richiesta di macellazione domiciliare deve essere inoltrata telefonicamente alla U.F. di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, almeno 72 ore prima della macellazione, come descritto per le specie suina e ovicapria.

Il veterinario, alla ricezione della richiesta, contatterà l'allevatore per fissare l'appuntamento della visita dell'animale. Il veterinario raccoglierà tutte le richieste di macellazione pervenute dando priorità secondo l'ordine di arrivo.

Regole per la macellazione:

L'allevatore s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dall'U.F. Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- nel corso delle macellazione non arrecare disturbo alle abitazioni vicine;
- effettuare le operazioni esclusivamente nei locali designati;
- stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, prima della iugulazione, nel rispetto del benessere animale;
- non spandere liquami né contaminare fossi o altri corsi d'acqua;
- smaltire i liquami i rifiuti solidi e gli eventuali MSR secondo la normativa vigente;
- destinare la carne all'esclusivo consumo suo e del proprio nucleo familiare.

Il giorno prefissato per la macellazione dovranno essere disponibili i seguenti documenti:

- Dichiarazioni di provenienza (modello 4 elettronico) dove previsto;
- Passaporto dell'animale (se rilasciato);
- Attestazione di avvenuto pagamento della prestazione.

Il Medico Veterinario effettuerà la visita ante mortem e, dopo l'avvenuta macellazione, effettuerà l'esame post-mortem sulla carcassa e sulle viscere, rilasciando apposito certificato in cui esprime parere "Favorevole" o "Sfavorevole" al consumo delle carni.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area Funzionale
Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: areasaspv@uslnordovest.toscana.it

PEC:
direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-ACCREDIA

Azienda USL Toscana nord ovest
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

Pagamento della tariffa:

La tariffa dovuta è di Euro 216,24 per i bovini adulti e Euro 108,12 per i vitelli da latte (fino a 8 mesi). Deve essere versata con causale "SA12" prima della prestazione, con le stesse modalità descritte per la macellazione dei suini e ovicaprini.

I Medici Veterinari della Az. USL ed il Personale Amministrativo sono incaricati, ognuno per la parte di propria competenza, della esecuzione della presente disposizione.

Ai contravventori saranno applicate le sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Il Responsabile A.F. SASPV
Ida Aragona

Azienda USL Toscana nord ovest



**DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE**

Area Funzionale
**Sicurezza Alimentare e
Sanità Pubblica
Veterinaria**

Responsabile
Dott.ssa Ida Aragona

Galleria G.B. Gerace n. 14
56124 Pisa
tel. 050 954405

email: [areasaspv@
uslnordovest.toscana.it](mailto:areasaspv@uslnordovest.toscana.it)

PEC:
[direzione.uslnordovest@
postacert.toscana.it](mailto:direzione.uslnordovest@postacert.toscana.it)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° 227266-2018-AQ-ITA-
ACCREDIA

**Azienda USL
Toscana nord ovest**
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503