

CONSIGLIO REGIONALE D'ABRUZZO
5^ COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE
(Sanità – Sicurezza Sociale – Diritto allo Studio – Sport – Emigrazione – Musei – Biblioteche)

RELAZIONE DELLA 5^ COMMISSIONE CONSILIARE

RELATORE: N. VERI'

SUL REGOLAMENTO N. 11/2011

D'INIZIATIVA DELLA GIUNTA REGIONALE

“Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie” in applicazione dell'articolo 3) comma 2) della L.R. 23 dicembre 2004 n. 50.

Trasmesso per l'inserimento all'o.d.g. del Consiglio regionale

Il 28.11.2011



Regolamento recante ad oggetto “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”

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“ 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.

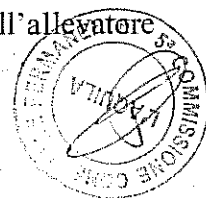
(definizioni)

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, 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 precedenti 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, scortate 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 seguito previste.

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.

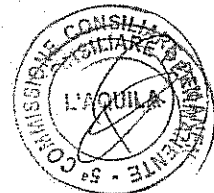
Art 8.

(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 dei 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 di 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 (echinoccosi/iatidiosi, 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)

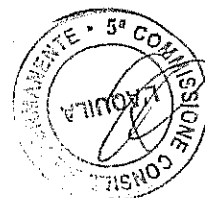
1. L'allevatore che intende macellare a domicilio suini o cinghiali allevati, ovini e caprini, ratiti per il proprio consumo presenta, almeno 3 giorni lavorativi prima della prevista macellazione, la relativa notifica al Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della ASL competente 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, 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 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 del presente regolamento, ovvero apporrà timbro data e firma sulla ricevuta del versamento di cui al articolo 6. comma 11.



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)

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





Consiglio Regionale

V COMMISSIONE PERMANENTE
AFFARI SOCIALI E TUTELA DELLA SALUTE

Proposta di regolamento recante ad oggetto:

“Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie in applicazione dell’Articolo 3) comma 2 della L.R. 23 dicembre 2004 n. 50”

RELAZIONE

Signor Presidente, colleghi Consiglieri,

La proposta di regolamento provvede a dare attuazione del disposto della Legge Regionale n. 45/2010 che all’art.4 recita: *“Ai fini della nuova disciplina delle attività di autorizzazione e di controllo da parte dei Servizi Veterinari delle ASL, precedentemente previste nell’allegato alla LR 50/2004, la Giunta regionale, entro 90 giorni dall’entrata in vigore della presente legge, presenta al Consiglio regionale per l’approvazione di una proposta di regolamento attuativo”*.

La proposta di deliberazione disciplina altresì, la macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie in applicazione dell’art.3, comma 2 della L.R. 23 dicembre 2004, n.50.

In Abruzzo, come in altre regioni italiane, è largamente praticato l’allevamento e la macellazione domestica del suino per uso familiare per la relativa trasformazione nei diversi prodotti della tradizione gastronomica locale. È sembrato pertanto necessario estendere la possibilità di macellare a domicilio anche la specie ovina e la specie caprina. E’ necessario, in ogni caso, garantire la sistematica verifica delle condizioni igieniche e sanitarie relative alla macellazione domiciliare con particolare riferimento alle procedure di macellazione e sezionamento utilizzate nonché alla presenza di Salmonella spp. e Trichinella spp.

Fin dall’addomesticazione degli animali la macellazione “familiare” ha garantito all’uomo l’approvvigionamento di carne. Nel corso del

tempo, per una maggiore attenzione alla salubrità degli alimenti che ne derivavano, sono stati razionalizzati i sistemi di produzione e conservazione della carne tanto da divenirne oggetto di disposizioni legislative. In epoca napoleonica il problema del controllo sanitario sul bestiame destinato alla macellazione cominciò ad essere affrontato da parte dei responsabili della pubblica salute a causa dell'aumento della richiesta di carne dei consistenti nuclei sociali che, per effetto dell'industrializzazione, avevano perso ogni contatto diretto con la produzione agro-zootecnica. Sorge pertanto la necessità di un controllo sanitario accurato e sistematico ed il mattatoio, come servizio di pubblica utilità, diviene così il fulcro della produzione carnea. La macellazione domiciliare è tuttavia tollerata, anche se regolamentata e vincolata all'esclusiva provvista familiare. Questo assetto è conservato nella recente normativa comunitaria relativa all'igiene delle produzioni agroalimentari ("pacchetto igiene") che, infatti, non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato né alla manipolazione o conservazione domestica di alimenti destinati al consumo umano privato domestico lasciando impregiudicate le eventuali disposizioni nazionali e locali.

In Abruzzo, è radicata la tradizione dell'allevamento e della macellazione domiciliare del suino per uso familiare per la relativa trasformazione nei diversi prodotti della gastronomia locale. Essa assume ancora oggi valenze sociali e riunisce per l'occasione comunità numerose. La macellazione domiciliare del suino è praticata nel periodo più freddo dell'anno; il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria già garantisce a tutti i privati, l'ispezione sanitaria ante e post mortem del suino da macellare. Di fatto però il diffuso allevamento di animali ovini e caprini nell'allevamento rurale consiglia di estendere la possibilità della macellazione familiare a domicilio anche a queste specie. Infatti, il ricorso a pratiche scorrette (macellazione clandestina) potrebbe portare a scarsa osservanza delle norme igieniche, errate manualità, utilizzo di utensili e strutture contaminate con la possibilità del trasferimento di microrganismi patogeni sulle carcasse con conseguente rischio di tossinfezioni alimentari. Inoltre, è opportuno ricordare che alcuni agenti di malattia a veicolo alimentare, come *Escherichia coli* verocitoproduttori (VTEC), *Listeria monocytogenes*, *Trichine* e *Staphylococcus aureus*, possono sopravvivere anche per lunghi periodi in alimenti che presentano bassi valori di pH ed elevate concentrazioni di NaCl, condizioni che possono essere presenti negli insaccati stagionati o nelle carni salate, ovvero i principali prodotti della trasformazione delle carni.

Il regolamento è finalizzato a rendere edotti gli allevatori e gli esercenti impianti di macellazione sulle vigenti disposizioni in materia, fornire pratiche indicazioni per semplificare ed uniformare le

procedure amministrative e di prevenire, eventualmente reprimere, abusi volti ad eludere gli obblighi connessi alle normative in materia di benessere animale, sanità animale, igiene degli alimenti di origine animale, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche nonché alla commercializzazione delle carni.

E' bene precisare che dall'approvazione del regolamento non scaturiscono ulteriori oneri finanziari a carico degli Enti di controllo, poiché le prestazioni sono a carico dei richiedenti secondo il tariffario regionale già in vigore fatta eccezione per lo smaltimento degli organi a rischio specifico TSE che rimangono a carico delle ASL con le modalità del regolamento 999/2001/CE.

Il testo del regolamento è stato esaminato in più sedute ed è stato invitato in audizione il dott. Giuseppe Bucciarelli, dirigente del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Giunta regionale.

Sono stati acquisiti i pareri favorevoli a maggioranza delle Commissioni Consiliari Permanenti Terza (Agricoltura) e Sesta (Politiche europee, internazionali e programmi della Commissione europea).

Al progetto sono stati presentati 32 emendamenti di cui 10 sono stati approvati e 21 ritirati. Un emendamento è stato ritenuto inammissibile poiché avrebbe introdotto maggiori spese, a carico del bilancio regionale, non previste dalla legge che il regolamento va ad attuare.

La Quinta Commissione Consiliare Permanente, nella seduta del 24 novembre 2011 ha approvato tutti gli articoli componenti l'intero progetto.

Infine, ha **approvato a Maggioranza**, come emendato, l'intero testo del Progetto di Regolamento n. 11/2011

Hanno votato **a favore** i Consiglieri: Veri (con delega Venturoni), Di Bastiano, Iampieri, Petri, Sospiri, Nasuti e Ruffini.

Si sono **astenuiti** i Consiglieri: Paolini, Menna e Saia.

Il Presidente

(Nicoletta Veri)

