

Alla c.a del Sindaco

Comune di Modena
Comune di Bastiglia
Comune di Bomporto
Comune di Castelfranco Emilia
Comune di Fiorano
Comune di Formigine
Comune di Maranello
Comune di Nonantola
Comunedì Ravarino
Comune di San Cesario
Comune di Sassuolo

Oggetto: Modalità di gestione della campagna di macellazione invernale dei suini ad uso domestico privato anni 2023_2024.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che, a seguito di apposita ordinanza sindacale, autorizzava i "privati" a macellare presso il proprio domicilio.

Tale disposizione è stata abrogata da Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare le macellazioni a domicilio.

La Regione Emilia – Romagna ha fornito le seguenti disposizioni in merito:

- con delibera n. 2045 del 28.11.2022 ha stabilito che nell'ambito della Provincia di Modena l'attività sia limitata agli animali della specie suina.
- a seguito delle misure di prevenzione, controllo ed eradicazione della Peste Suina Africana emanate Ordinanza Regionale n. 142 del 02.10.2023 la macellazione di cui all'oggetto è consentita ai soli detentori di suini presso allevamenti a carattere commerciale, regolarmente registrati nella Banca Dati Nazionale ed esclusivamente per il proprio autoconsumo.

Per quanto sopra esposto si forniscono le seguenti indicazioni operative con preghiera di darne ampia comunicazione alla popolazione:

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 01 novembre 2023 al 31 marzo 2024, limitatamente a massimo 4 capi/anno per codice aziendale;
2. per poter effettuare la macellazione a domicilio è obbligatorio effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione all'ufficio territorialmente

competente del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena, Via martiniana 21, tel. 059.3963185, e - mail servetmo@ausl.mo.it

3. la comunicazione deve contenere:
 - i dati anagrafici del richiedente, comprensivi di codice fiscale e recapito telefonico;
 - il giorno della macellazione, il luogo e l'ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali e il sabato entro le ore 12,
 - nome e cognome, indirizzo e recapito telefonico della persona incaricata delle operazioni di macellazione, che dovrà rilasciare al richiedente apposita autocertificazione in merito al possesso di adeguate nozioni e capacità per condurre tutte le fasi della macellazione nel rispetto del benessere animale e delle corrette prassi igienico-sanitarie;
4. la macellazione deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative allo stordimento;
5. il Servizio Veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
 - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri,
 - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella,
 - dell'eventuale prelievo di sangue per il controllo e l'eradicazione della Malattia di Aujeszky, dove previsto dallo specifico Piano Regionale;
6. devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:
 - gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni,
 - l'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere potabile o pulita,
 - le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni,
 - nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;
7. le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
8. tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati;
9. in attesa della comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione;
10. in caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio Veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione;
11. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:

euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella;

12. in periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è permessa solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;
13. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno puniti a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono rilevanza penale e comportano l'informativa alla Procura della Repubblica.

Modena, 26.10.2023

Il Responsabile U.O.

dr. Aldo Imperiale