

PROCEDURA PER LA MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO

È POSSIBILE MACELLARE A DOMICILIO per autoconsumo, per ogni nucleo familiare:

- 4 SUINI
- 6 OVICAPRINI DI ETA' INFERIORE A 12 MESI (non deve essere spuntato alcun dente definitivo)
- 4 CINGHIALI ALLEVATI (SUIDI SELVATICI ALLEVATI)
- *POLLI E CONIGLI E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA: E' POSSIBILE LA SOLA CESSIONE DI POLLI E CONIGLI E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA, VIVI, DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE CHE NE FACCIA RICHIESTA, LA CUI UCCISIONE PUO' ESSERE ESEGUITA DALL'ALLEVATORE SU RICHIESTA DELL'ACQUIRENTE AL MOMENTO DELLA VENDITA; TALE ATTIVITA' NON NECESSITA DI ALCUNA REGISTRAZIONE.*

Possono fare richiesta di macellazione **a domicilio** per autoconsumo SOLTANTO GLI ALLEVATORI, sia che siano registrati come allevamenti "familiari", sia che siano registrati in BDN come allevamenti da ingrasso o da riproduzione, **IN POSSESSO QUINDI DI CODICE AZIENDALE E CHE ABBIANO ALLEVATO L'ANIMALE DA ALMENO 30 GIORNI O DALLA NASCITA.**

I privati cittadini che intendono acquistare il capo vivo presso un allevamento e macellarlo per autoconsumo **DEVONO RIVOLGERSI PER LA MACELLAZIONE AD UN MACELLO PRIVATO AUTORIZZATO E NON POSSONO MACELLARE A DOMICILIO IL CAPO.**

E' VIETATA LA COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI E DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLE MACELLAZIONI A DOMICILIO

È VIETATA LA MACELLAZIONE RITUALE (senza preventivo stordimento) DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO

IN CASO DI MACELLAZIONE A DOMICILIO È OBBLIGATORIO LO STORDIMENTO AL MOMENTO DELLA MACELLAZIONE: questo DEVE ESSERE PRATICATO DA PERSONALE CHA ABBA UN ADEGUATO LIVELLO DI COMPETENZA. Si applicano, anche nel caso di macellazione a domicilio le disposizioni relative al rispetto del benessere degli animali previste all'art. 10 del Reg CE 1099/2009

Le operazioni successive all'abbattimento devono avvenire nel rispetto dei requisiti minimi d'igienicità. I sottoprodotti della macellazione devono essere gestiti come "RIFIUTI ORGANICI" E NON DISPERSI NELL'AMBIENTE AL FINE DI EVITARE IL CONSUMO DA PARETE DI ANIMALI DOMESTICI E/O SELVATICI.

Qualsiasi anomalia evidenziata in sede di macellazione deve essere segnalata al Servizio Veterinario territorialmente competente.

TUTTI I CINGHIALI ALLEVATI, TUTTI I SUINI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTO "FAMILIARE", E TUTTI I SUINI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI NON ACCREDITATI DEVONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ESAME TRICHINOSCOPICO.

GLI ALLEVATORI

che intendono richiedere la macellazione a domicilio per autoconsumo dovranno farne apposita richiesta **AL SERVIZIO VETERINARIO TERRITORIALMENTE COMPETENTE ALMENO TRE GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE** (VEDI ALLEGATO 2). Infatti, a seguito dell'abrogazione del RD 3298 n. 28, l'autorizzazione alla macellazione a domicilio è demandata all'Autorità Sanitaria Locale e non più ai Comuni.

I SOGGETTI PRIVATI (NON allevatori)

che intendono acquistare il capo vivo presso un allevamento e procedere per la macellazione per autoconsumo, devono **SEMPRE** fare eseguire la macellazione **IN UN MACELLO AUTORIZZATO; FARANNO APPOSITA DOMANDA (ALLEGATO 1) AL VETERINARIO UFFICIALE DELL'IMPIANTO DI MACELLAZIONE E ALLO STABILIMENTO DI MACELLAZIONE**

CONTROLLI VETERINARI

La macellazione a domicilio viene concessa ai soli allevatori ai fini dell'autoconsumo in ambito familiare: per la tipologia di attività è consentita preferibilmente nel periodo stagionale tra novembre e marzo.

IL SERVIZIO VETERINARIO ASSICURA LA VISITA ISPETTIVA DEL 10% DEI CAPI MACELLATI E DEL 100% DEI CAPI MACELLATI PER CUI IL TITOLARE NE FACCIA ESPLICITA RICHIESTA (IN QUESTO CASO con oneri a carico del richiedente secondo tariffario regionale).

Gli esami trichinoscopici, anche per quelli conferiti direttamente dall'allevatore, e non soggetti a visita ispettiva, seppur rientrando nella sorveglianza passiva, SONO SOGGETTE AL PAGAMENTO DI TARIFFA PREVISTA a carico del richiedente.

Nb Permane a carico degli allevatori, o delle associazioni a cui l'allevatore ha delegato tale attività, la registrazione entro 7 giorni della movimentazione o della macellazione per autoconsumo sulla Banca Dati Nazionale secondo la procedura che si allega alla presente

Allegati :

- ALLEGATO 1 – COMUNICAZIONE MACELLAZIONE PRESSO UN MACELLO PER AUTOCONSUMO
- ALLEGATO 2 - COMUNICAZIONE MACELLAZIONE A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO

DIVIETI

- Commercializzazione delle carni degli animali macellati a domicilio e dei relativi prodotti
- la macellazione rituale è vietata a domicilio (possibile solo all'interno di macelli autorizzati)
- Macellare per autoconsumo a domicilio specie diverse da quelle espressamente citate (suini, cinghiali allevati e ovicaprini di età inferiore ai 12 mesi)

OBBLIGHI

- Comunicazione entro 3 giorni (ASL SVET B)
- Esame trichinoscopico per suini e cinghiali (CONSEGNARE AL SERVIZIO VETERINARIO ASL IL CAMPIONE - 50 G. DI DIARRAMMA, ENTRO 24 ORE DALLA MACELLAZIONE)
- Rispetto delle norme del benessere degli animali (compreso lo stordimento da parte di personale idoneo e preparato)
- Rispetto requisiti minimi d'igiene della macellazione
- Eliminazione degli scarti di macellazione come rifiuto organico
- Aggiornamento della BDN da parte dell'allevatore o suo delegato non oltre 7 giorni dalla macellazione



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella

Servizio Veterinario ASL BI – Area B
Per informazioni: 015-15159287 Segreteria
015-15159286 Dr. Sandro Pellegrini

ORARIO DI SPORTELLO

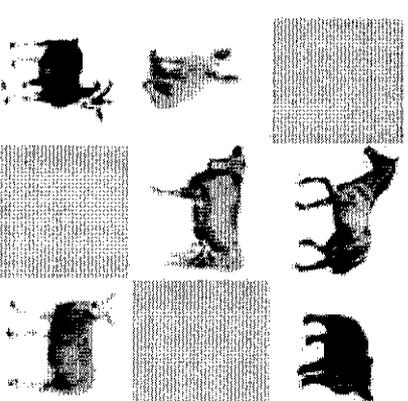
Via don Sturzo 20 – Biella : 10,00- 12,45

area.b@aslbi.piemonte.it

MACELLAZIONE

A DOMICILIO

E AUTOCONSUMO



CHE COS'E'

E' la possibilita' di macellare a domicilio, per il consumo domestico familiare, gli animali allevati nel proprio allevamento, regolarmente censito e provvisto di codice aziendale in BDN (sia come "familiare" che produttivo).

QUANTI capi e QUALI specie si POSSONO MACELLARE a domicilio

Per ciascun nucleo familiare (FAMIGLIA "ANAGRAFICA"), è consentito macellare in un anno:

- quattro suini,
- quattro cinghiali allevati
- 6 ovini e caprini di età inferiore ai 12 mesi.

CHI LO PUO' FARE e QUANDO

Solo gli allevatori che hanno allevato il capo per almeno 30 giorni.

Preferibilmente nel periodo compreso tra novembre e marzo dell'anno successivo.

*I privati che acquistano il capo vivo in un allevamento e vogliono effettuare la macellazione per autoconsumo devono rivolgersi **sempre** ad un macello autorizzato e non possono macellare il capo a domicilio, ne' nell'azienda dove viene acquistato.*

COME SI FA'

3 giorni prima della macellazione: andare di persona con un documento di identificazione al Servizio Veterinario della propria ASL(Biella, Cavaglià) per eseguire le necessarie comunicazioni:

- **Allegato 2:** comunicazione macellazione presso allevamento per autoconsumo
- **Allegato 1:** comunicazione macellazione presso macello per autoconsumo

E' possibile anche l'invio delle comunicazioni per via informatica alla mail del servizio veterinario area B entro 3 giorni dalla macellazione:

area.b@aslbi.piemonte.it

Nel caso di suini o cinghiali allevati è sempre previsto l'esame trichinoscopico con spese a carico del richiedente

LA VISITA SANTARIA è prevista:

- A CAMPIONE NEL 10% per i suini e per gli ovcapri (a titolo gratuito)
- SEMPRE IN CASO DI ESPlicita RICHIESTA (con spese a carico del richiedente)
- SEMPRE PER I CINGHIALI ALLEVATI

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Dlvo 02 febbraio 2021, n 27
Reg. UE 2017/625

Nota reg prot. 21663/A14098 del 10/06/2021

DA SAPERE

E' POSSIBILE macellare per autoconsumo:

- Polli, conigli e piccola selvaggina allevata (a domicilio)
- N 2 bovini/equini SOLO PRESSO UN MACELLO AUTORIZZATO
- N.4 SUINI ANCHE A DOMICILIO
- N 6 OVICAPRINI (SE SOTTO L'ANNO ANCHE A DOMICILIO, SE SOPRA I 12 MESI SOLO PRESSO UN IMPIANTO DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTO)

La vendita delle carni degli animali macellati PER AUTOCONSUMO – USO FAMILIARE (A DOMICILIO O IN MACELLI AUTORIZZATI) è vietata così come è vietata la vendita dei prodotti (salumi) ottenuti dalla lavorazione delle stesse (anche presso agriturismi). Sono previsti dei controlli a campione presso gli utenti che usufruiscono di questo tipo di macellazione al fine di accertare eventuali violazioni in relazione a pratiche di commercializzazione vietate.