



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE  
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "  
Via Ciccotti — 85100 Potenza  
Tel. 0971/310382 - 3346622223  
e-mail: [rocco.martoccia@aspbasilicata.it](mailto:rocco.martoccia@aspbasilicata.it)  
pec: [veterinariareab@pec.aspbasilicata.it](mailto:veterinariareab@pec.aspbasilicata.it)

COMUNE DI LAURENZANA	
Provincia di Potenza	
10 NOV. 2020	
Ci. _____	Cl. _____
Prot. n° 5258	

prot 103396

del 10.11.2020

MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO PER CONSUMO FAMILIARE  
ANNO 2020/21

AUTORITA' COMPETENTE PROVVEDIMENTI  
Il Direttore dell'U.O.C. VETERINARIA AREA "B" -  
Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Dispone Ai fini della Sicurezza Alimentare e Dell'organizzazione Dei Controlli  
Ufficiali

VISTO il Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 625/17 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

VISTO il regolamento di esecuzione UE 2019/627 della commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali ;

VISTO Il Regolamento CE n.1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

VISTO il Regolamento (UE) n. 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO Il Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con R.D.n. 3298 del 20/12/1928 e successive modificazioni ed integrazioni ed in particolare l'art 13;

VISTA La Deliberazione della Giunta Regionale di Basilicata del 17.09.2020 nr 636avente ad oggetto :approvazione del Piano di sorveglianza e prevezione della Pasa anno 2020;

VISTA la Deliberazione del DG dell ASP nr 00608 del 3.11.2020 avente ad oggetto: Progetto " Sicurezza Alimentare Nelle Macellazioni A Domicilio Dei Suini Riproposizione Per L'anno 2020-2021- Autorizzazione" ;

VISTA la Decisione 2018/1669/CE

VISTA la nota 150 del 04/01/2019 del Ministero della Salute;





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE  
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "  
Via Ciccotti — 85100 Potenza  
Tel 0971/310382 - 3346622223  
e-mail: [rocco.martocchia@aspbasilicata.it](mailto:rocco.martocchia@aspbasilicata.it)  
pec: [veterinariareab@pec.aspbasilicata.it](mailto:veterinariareab@pec.aspbasilicata.it)

VISTE le note della Regione Basilicata nr 174522 del 22/08/06 e nr 103442/13AS Del 18.06.2019;

CONSIDERATO opportuno mantenere l'uso e la tradizione di consentire , in particolari periodi dell'anno, la macellazione di suini per autoconsumo presso il domicilio dei richiedenti ;

RICHIAMATA la DGR 549/18 del 21.06.2018, avente ad oggetto D.G.R. 15.12.2015, n. 1638 "Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare" Conferimento funzioni di Autorità; competente per l'assunzione dei provvedimenti previsti dal Reg. (CE) 882/2004" modifiche ed integrazioni;

CONSIDERATO che la su citata Deliberazione individua nel Direttore di Area B del Servizio Veterinario della ASL I' Autorità Competente Locale in materia di igiene degli alimenti e nutrizione;

RITENUTO, pertanto, necessario, ai fini della sicurezza alimentare e dell'organizzazione dei controlli ufficiali , regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini n domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

#### DISPONE

che la macellazione a domicilio, per esclusivo consumo familiare, degli animali della specie suina durante la stagione, invernale 2020/21 , nel territorio di competenza dell'ASP avvenga nel rispetto delle seguenti indicazioni :

1. La macellazione a domicilio è permessa solo per il consumo familiare delle carni ed è vietata la loro vendita e quella dei salumi provenienti da macellazione a domicilio;
2. È consentito macellare per autoconsumo massimo quattro suini per nucleo familiare, purchè i richiedenti abbiano adempiuto all'obbligo di registrazione dell'allevamento in banca dati (BDR) . Questo adempimento è obbligatorio anche per coloro che detengono un solo capo. In tale fattispecie non ricadono, invece, coloro che detengono il capo per il tempo strettamente necessario per provvedere alla macellazione. La Regione Basilicata ha indicato, come tempo massimo, per` procedere alla macellazione di questi animali n.7 ,sette giorni. In tal caso la macellazione viene autorizzata dal servizio veterinario dell'UOC AREA B competente per territorio, solo se viene garantita la tracciabilità della movimentazione ,dallo allevamento di ingrasso al domicilio del destinatario , mediante la compilazione del modello 4 che deve riportare: il codice aziendale, la denominazione, l'indirizzo dell'allevamento di provenienza, il codice dell'animale e la destinazione con l'indicazione del nome, codice fiscale del destinatario e l'indirizzo del luogo ove si procederà alla macellazione. La causale deve riportare la seguente dicitura: "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo.
3. La macellazione domiciliare dei suini appartenenti ad allevamenti registrati come "familiari" deve assicurare la tracciabilità degli animali, pertanto il destinatario se è in possesso del :





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE •  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE  
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "  
Via Ciccotti — 85100 Potenza  
Tel . 0971/310382 - 3346622223  
e-mail: [rocco.martocchia@aspbasilicata.it](mailto:rocco.martocchia@aspbasilicata.it)  
pec: [veterinariareab@pec.aspbasilicata.it](mailto:veterinariareab@pec.aspbasilicata.it)

**codice aziendale** deve procedere allo scarico dell'animale dalla BDR entro e non oltre 7 giorni dalla data di avvenuta macellazione;

**codice fiscale** (destinatari non registrati in BDR di cui al punto 1), l'operazione di scarico dell'animale si intende adempiuta dall'allevamento di provenienza quando la causale della movimentazione, nel Mod. 4, riporta la dicitura: **"uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo"**;

4. **Non arrecare** disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di *macellazione*;
5. **Utilizzare** solo acqua con caratteristiche di potabilità;
6. **Differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria qualora siano evidenti segni di sospetta malattia**;
7. **Stordire** l'animale con pistola a proiettile captivo, o altro mezzo autorizzato prima del dissanguamento ed evitare di provocare inutili sofferenze all'animale; (Reg 1099/2009);
8. **Rendere disponibili** per la visita veterinaria, oltre la carcassa dell'animale /degli animali i seguenti visceri: Lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi e connessi anatomicamente, reni, milza;
9. Qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero dei segni di alterazioni che deviano dalla normalità segnalarlo quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione il tutto;
10. Non spandere i liquami e contaminare i corsi d'acqua e i fossi;
11. **Coloro che intendono procedere alla macellazione domiciliare per autoconsumo** devono comunicare: cognome, nome, indirizzo ed il codice aziendale dell'allevamento (ove presente), il giorno, l'ora ed il luogo in cui avverrà la macellazione, almeno 4 giorni lavorativi prima della data di macellazione, al fine di consentire la prescritta visita sanitaria da parte del veterinario competente per territorio. Il nominativo del veterinario potrà essere chiesto alla UOC Area B del Servizio Veterinario per telefono al n. 0971/310382 (dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 12.00), di persona presso la sede dell'ASP sita in via Ciccotti Potenza o collegandosi al sito dell' ASP di Potenza: <http://www.aspbasilicata.it/Cliccare> a seguire su Mascherina **SERVIZI VETERINARI UOC veterinaria Area B—Macellazione Suini a Domicilio** ;
12. Per la la prescritta visita sanitaria occorre effettuare un Versamento sul c.c. Postale n. 1031703539 intestato all'ASP Dipartimento di Prevenzione Area "B" Via L. Ciccotti 85100 - POTENZA; indicando la Causale: Macellazione domiciliare suini- Per la macellazione di un singolo Suino la tariffa è di 20,91 ,
13. **Se nella stessa giornata** vengono macellati più suini la tariffa è di 33,01 per 2 suini- 45,11 per tre suini - 57,21 per quattro suini;
14. All'atto dell'ispezione vanno consegnati al veterinario che effettua la visita i seguenti documenti: comunicazione, in originale, relativa alla macellazione; ricevuta dell'avvenuto versamento all'ASP dei diritti dovuti ricevuta del Versamento intestata





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE  
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "  
Via Ciccotti — 85100 Potenza  
Tel . 0971/310382 - 3346622223  
e-mail: [rocco.martoccia@aspbasilicata.it](mailto:rocco.martoccia@aspbasilicata.it)  
pec: [veterinariarcab@pec.aspbasilicata.it](mailto:veterinariarcab@pec.aspbasilicata.it)

al laboratorio che dovrà effettuare gli esami trichinoscopici;

15. E' fatto divieto assoluto\_ di consumare le carni prima della visita del veterinario e della comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, ed è consentita la lavorazione e trasformazione delle stesse dopo la visita, purché i prodotti derivati siano tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria competente sino alla comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico;

#### DISPONE INOLTRE

VALUTATO che le operazioni di macellazione si effettueranno nel pieno dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019 ,al fine del contenimento di possibili contagi che le stesse siano svolte adottando le seguenti misure:

- A) limitare la presenza di persone non conviventi alle stringenti necessità e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti;
- B) procedere alla macellazione solo se nel proprio nucleo familiare non vi siano persone con febbre (oltre i 37.5° C) o altri sintomi influenzali, ove dovessero ricorrere tali circostanze si rammenta che vi è l'obbligo di rimanere nel proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- C) non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengano da zone a rischio;
- D) il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- E) devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- F) si raccomanda, l'uso delle mascherine, ed ove occorra anche quello di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie;
- G) i veterinari che effettuano le attività ispettive e amministrative al domicilio presso cui avviene la macellazione
  - devono indossare i prescritti dispositivi di protezione, che vanno sostituiti dopo aver concluso le operazioni presso ogni famiglia;
  - la visita sanitaria delle carni e dei visceri e il prelievo di campioni per le analisi di laboratorio devono essere effettuate all'aperto, al riparo da agenti atmosferici, ed in presenza del solo proprietario che ha richiesto l'autorizzazione alla macellazione o di un suo delegato muniti, si ribadisce obbligatoriamente di dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettando rigorosamente il distanziamento fisico di almeno un metro dal veterinario;





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE

U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area " B "

Via Ciccotti — 85100 Potenza

Tel . 0971/310382 - 3346622223

e-mail: [rocco.martoccia@aspbasilicata.it](mailto:rocco.martoccia@aspbasilicata.it)

pec: [vcterinariareab@pec.aspbasilicata.it](mailto:vcterinariareab@pec.aspbasilicata.it)

### Avverte

- chiunque macelli senza preavviso e senza controllo veterinario, a norma dell'art. 13 del R.D. 3298/28, è punito dall'art. 358 dei T.U.LL.SS. Modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/1999, a cui si aggiunge il sequestro amministrativo cautelare e la possibile successiva distruzione della carcassa (carne) ai sensi della Legge 689/81 e suo regolamento di attuazione;
- chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio è soggetto alla sanzione da € 1.500,00 a € 9.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.Lgs. 193/07, oppure da € 3.000,00 a € 18.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 10 del D.Lgs. 193/07;
- chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo è punito con sanzione da € 2.000,00 a € 6.000,00 ai sensi del D.Lgs. 6.11.2013, n. 131, salvo che il fatto non costituisca reato.

### PRESCRIVE

Di dare diffusione alla presente disposizione mediante:

- Invio Al Dipartimento Regionale della Salute Umana Ufficio Veterinario;
- Invio copia ai comuni con preghiera di pubblicazione al loro Albo Pretorio e / di divulgarla con i mezzi che si riterranno opportuno (fino a 31/03/2021)
- Al Comando Carabinieri Per la Tutela della Salute Nas di Potenza
- Al Comando Carabinieri Forestali di Potenza

L' inserimento del file nel sito web del ASP ; <http://www.aspbasilicata.it/>

La presente disposizione ha validità dal giorno dell'emanazione al 31 marzo 2021 , successivamente a tale data i suini per uso domestico possono essere macellati solo ed esclusivamente presso i macelli;

E' fatta salva la possibilità di revoca

Avverso la presente disposizione è possibile produrre ricorso al TAR Regione Basilicata entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione , al Presidente della Repubblica entro 120 giorni.



Il Direttore dell'UOC Veterinaria Area B  
Dr Rocco Martoccia