

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore: Dott. Alberto Mondaini

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

Arche quest'anno vengono avanzate richieste da parte di molti allevatori di poter provvedere occasionalmente alla macellazione presso il luogo di allevamento per autoconsumo familiare di pochi capi suini ed ovicaprini.

Tale materia è stata recentemente trattata nel D.lvo 2 febbraio 2021, n.27 finalizzato ad adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti alle disposizioni del Reg.(UE) 2017/625, che, abrogando il Regio Decreto 29 dicembre 1928, n.3298 in materia di vigilanza igienica delle carni, ha di fatto sottratto all'autorità comunale la responsabilità di autorizzare i privati a macellare a domicilio.

Pertanto, per effetto dell'applicazione di tali innovazioni normative di livello europeo e nazionale, non è più necessaria l'emissione di ordinanze dei Sindaci per l'avvio della campagna di macellazione, ma è resa obbligatoria la comunicazione al Servizio Veterinario competente per territorio del luogo e della data di macellazione ad opera del privato/ allevatore interessato, al fine di programmare, a campione, l'attività di sorveglianza relativamente al rispetto dei requisiti igienico sanitari, di benessere animale, nonché relativamente alla valutazione dell'adeguatezza delle competenze della persona formata.

Lo stesso Decreto Legislativo 27/2021 incarica l'Autorità Competente Regionale a disciplinare la materia nel rispetto dei criteri generali seguenti :

- a) divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- b) rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- c) predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- d) possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell'ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Tuttavia, constatato l'approssimarsi della stagione tradizionalmente caratterizzata dalla pratica della macellazione del suino grasso, nelle more della emanazione delle linee guida Regionali previste, e in continuità con le disposizioni fino ad ora emanate (sia a livello locale, tramite l'emissione di specifiche ordinanze Sindacali, sia a livello nazionale, tramite istruzioni operative ministeriali diramate con la nota prot.num.0039812-P del 11.11.2020), si forniscono apposite istruzioni che - per comodità espositiva ai fini di una auspicata pubblicizzazione a tutta la cittadinanza - sono organizzate nella scheda seguente.

**Distinti saluti**

Il Direttore U.O. I.A.O.A.  
Dott. Luca Benedetto Baroni

U.O. Sanità Animale Igiene delle Produzioni Zootecniche

U.O. Igiene degli Alimenti di O.A. - Rimini -

Via Coriano, 31 - 47924 Rimini (RN) tel. 0541/707290 fax 0541/707565

e-mail: alberto.mondaini@ausromagna.it- luca.benedetto.baroni@ausromagna.it

PEC: vet.m.dsp@pec.ausromagna.it



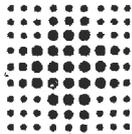
Il Direttore U.O. S.A.I.P.Z.  
Dott. Alberto Mondaini

Azienda USL della Romagna

Sede legale: Via De Gasperi, 8 - 48121 Ravenna (RA)

Partita Iva e C.F.: 02483810392

Sito web: [www.ausromagna.it](http://www.ausromagna.it)



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

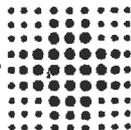
Direttore: Dott. Alberto Mondaini

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

## **Modalità per la macellazione di suini e ovicaprini al di fuori dei macelli autorizzati.**

1. Sono consentite le macellazioni presso il domicilio dei privati ai fini dell'autoconsumo, nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, degli animali della specie suina di qualsiasi età, ovina e caprina fino ai 12 mesi d'età.
2. Le carni ottenute dalla macellazione presso il domicilio del privato devono essere consumate tali quali o previa trasformazione esclusivamente all'interno del nucleo familiare. La vendita o la cessione a qualsiasi titolo di tali carni o prodotti da queste ottenuti è considerata attività di commercializzazione in forma abusiva e pertanto sanzionata dalla normativa vigente.
3. A tutti coloro che abbiano allevato i propri animali per almeno 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita, e' consentita la macellazione di un numero massimo di 4 capi suini nel periodo da novembre a marzo, e di 6 capi ovicaprini nell'anno solare, per nucleo familiare. Per nucleo familiare si intende, ai sensi dell'art.4 del D.P.R. 30/05/1989, un insieme di persone, conviventi, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o semplicemente affettivo che vivono sotto lo stesso tetto.
4. Coloro che intendono macellare per uso domestico privato, devono disporre di un luogo idoneo e sono tenuti a comunicarlo specificando cognome, nome, indirizzo, giorno, ora, luogo e in cui avverrà la macellazione almeno 2 giorni lavorativi prima della data prevista, al servizio Veterinario dell'Ausl della Romagna competente per territorio che procederà all'effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e, nel caso di suini, del prelievo del campione per la ricerca della trichinella. Per tale prestazione si applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021 : per i suini, € 9,00 per ogni capo suino macellato, comprensiva di esame per la ricerca di trichinella, e per gli ovicaprini € 7,00 fino a due capi e €3,50 per ogni capo successivo, oltre a € 4,50 a visita a titolo di rimborso forfettario per le spese di trasporto.
5. E' facoltà di chi presenta la comunicazione di indicare anche, tramite l'invio della dichiarazione sottoscritta conforme all'Allegato 1, il nominativo della persona formata che procede alla macellazione che, essendo incaricata di eseguire l'ispezione post-mortem, è tenuta a comunicare prontamente al competente Servizio Veterinario qualsiasi anomalia rilevata mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e a impedire il consumo delle carni prima che il Veterinario Ufficiale le abbia ispezionate e giudicate idonee al consumo umano.



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini**

Unità Operativa Sanità Animale e Igiene delle Produzioni Zootecniche

Direttore: Dott. Alberto Mondaini

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Luca Benedetto Baroni

6. L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:

6.1) durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili

6.2) gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante

6.3) l'abbattimento e le operazioni correlate devono essere effettuati da persone che abbiano un adeguato livello di competenza per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili

6.4) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:

- sospendere o sollevare animali coscienti
- stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale

6.5) è vietato:

- percuotere o dare calci agli animali;
- comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;
- sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;
- usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze o strumenti che trasmettono scariche elettriche;
- torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

6.6) Il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi

Le comunicazioni, anche telefoniche, vanno rivolte al servizio veterinario competente dell'Ausl della Romagna – Ambito RIMINI  
Ufficio U.O. Igiene Alimenti Origine Animale

**Tel. 331-4032016**

dal Lunedì al Venerdì dalle 11,00 alle 13,30