



A.S.L. CN2

Azienda Sanitaria Locale
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316027
e-mail: aslcn2@legalmail.it – www.aslcn2.it

ISTRUZIONI MACELLAZIONE OVICAPRINI A DOMICILIO PER CONSUMO FAMILIARE

Ai sensi delle vigenti disposizioni, la macellazione per autoconsumo di ovicapri a domicilio inteso come un allevamento registrato nell'anagrafe zootecnica (BDN), è consentita **fino ad un massimo di 6 capi totali di età inferiore ai 12 mesi** per nucleo familiare nel corso dell'anno solare. A tali animali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente. Coloro che intendono macellare gli ovicapri a domicilio dovranno informarne il Servizio Veterinario area B dell'ASL CN2 con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo, utilizzando l'apposita modulistica (Allegato 2), precisando luogo ed orario di macellazione. L'avvenuta macellazione va registrata entro 7 giorni in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla-morte/macellazione in azienda-inserimento-causale-macellazione per autoconsumo".

La visita ispettiva degli ovicapri verrà fatta presso l'allevamento di coloro che ne fanno richiesta e che sono tenuti al pagamento delle spese di visita sanitaria.

Rimane comunque l'obbligo al Servizio Veterinario di effettuare a campione la visita ispettiva a domicilio su almeno il 10% delle macellazioni totali nell'anno, per questo motivo potrebbero essere oggetto di ispezione aziende che non hanno richiesto la visita.

Nota:

- Si ricorda che la macellazione in azienda senza preventiva comunicazione al Servizio Veterinario ASL o la vendita di carni macellate per consumo familiare sono severamente punite dalle leggi in vigore.

- Le carni e i prodotti da esse derivati devono essere destinati al solo ed esclusivo consumo familiare.

- Non possono essere autorizzate macellazioni per conto terzi.

- È in ogni caso vietata la macellazione rituale, così come previsto dal comma 4 dell'articolo 4 del Reg.CE 1099/2009, la quale deve essere condotta presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, come tra l'altro indicato nella nota DGISAN prot. n. 39812-P del 11/11/2020.

INDICAZIONI PER LA MACELLAZIONE FAMILIARE DEGLI OVI-CAPRINI A DOMICILIO

L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo. Sono pertanto vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (nello specifico di ovi-capri c.d. macellazioni rituali), le quali ai sensi dell'art. 4, comma 4 del Reg.CE 1099/2009 sono da effettuarsi esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto (*"Le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a*

particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello”).

Alla macellazione degli ovi-caprini e alle operazioni correlate effettuate dal loro proprietario, o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, ai fini di consumo domestico privato, si applicano le seguenti indicazioni (vedi art. 10 del Reg.CE 1099/2009):

- durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale;
- sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
 - a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
 - b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale;
 - c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale o di una daga;
 - d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.

È vietato:

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

- Gli animali che non sono in grado di camminare non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto.

- Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.

- Lo stordimento deve essere seguito il più rapidamente possibile dalla recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono, che deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.

- L'ulteriore preparazione o scuoiatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, sono sottoposte ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato, evitandone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

È sottinteso che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate garantendo i requisiti minimi di igienicità.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare di ovi-caprini possono essere gestiti come rifiuti organici. Tuttavia, è opportuno avere cura che gli scarti di lavorazione

non siano dispersi nell'ambiente al fine di evitarne il consumo da parte di animali domestici oppure di animali selvatici e nel rispetto del divieto di alimentazione dei cinghiali.

Si allega:

- fac-simile comunicazione macellazione ad uso familiare (allegato 2)

PERIODO DI MACELLAZIONE

- Dal mese di novembre al mese di marzo dell'anno successivo

COMUNICAZIONE AL SERVIZIO VETERINARIO (Allegato 2)

- L'allevatore comunica con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo al Servizio Veterinario competente per territorio il luogo e la data della macellazione utilizzando la modulistica predisposta (Allegato 2) ed inoltrandola ad uno dei seguenti indirizzi email: veterinario.alba@aslcn2.it oppure veterinario.bra@aslcn2.it
- Prima della comunicazione via email sarebbe opportuno un contatto telefonico da parte dell'allevatore col veterinario referente (0173316044 zona di Alba – 0172420293 zona di Bra).
- N.B. la comunicazione può avvenire anche tramite protocollo informatico all'indirizzo aslcn2@legalmail.it

PAGAMENTO PER LA VISITA VETERINARIA IN AZIENDA

- In base al DLgs 32/2021 il costo della visita veterinaria per la per le macellazioni a domicilio è di 15 euro con la maggiorazione di 5 euro per ogni capo visitato successivo al primo. I diritti sanitari e le analisi verranno tariffate al momento della visita o con modalità concordate con l'operatore a seconda del caso; in quella sede verranno date istruzioni riguardo il pagamento degli importi. Il costo delle analisi verrà incamerato da questa ASL e poi riversato al laboratorio che effettua le analisi (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta). Non sarà spedito dal laboratorio nessun bollettino per il saldo delle stesse. Il pagamento dovrà avvenire entro 60 giorni dalla ricezione della domanda di pagamento.
- Si richiede l'inoltro al Servizio Veterinario area B via email della copia della ricevuta di pagamento insieme all'Allegato 2.