**Macellazione bovini, suini e ovi-caprini per il consumo domestico privato. D. Lgs. 27/2021 – Nota Regione Lazio “indicazioni regionali per la stesura della procedura aziendale per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello” del 1 febbraio 2022**

Il Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l’articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l’attività in continuità con le tradizioni locali. Con l’abrogazione del regio decreto di cui sopra, l’autorizzazione dell’Autorità comunale è sostituita dalla “comunicazione” alla Asl territorialmente competente da parte del privato della data e luogo della macellazione. Ai sensi dell’articolo 16, comma 1 del decreto legislativo 27/2021 è fatto divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione a domicilio per uso privato; lo stesso articolo impone il rispetto del benessere animale ed il divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento per gli animali di qualsiasi specie.

Il detentore/ allevatore di animali domestici delle specie bovina, ovi- caprina e suina interessato alla macellazione a domicilio degli animali allevati, al fine di poter permettere una idonea programmazione dell’attività ispettiva da parte del Servizio veterinario di Asl Roma 5, deve far pervenire all’ASL territorialmente competente o al Comune di residenza, almeno 7 giorni prima, la comunicazione del giorno della macellazione domestica ad uso privato, tenuto conto che i quantitativi massimi consentiti sono i seguenti:

|  |  |
| --- | --- |
| **SPECIE** | **N. CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO** |
| SUIDI | 4 CAPI ADULTI |
| BOVINI/BUFALINI | 2 VITELLI/ANNUTOLI (<12 MESI) |
| OVICAPRINI | 6 CAPI < 8 MESI AI QUALI NON DEVE ESSERE SPUNTATO ALCUN INCISIVO PERMANENTE |

Il Detentore/ Allevatore che intende macellare a livello domestico uno dei suddetti animali può recapitare personalmente la comunicazione costituita dai Modelli A (atto notorio), B (comunicazione macellazione domestica) e gli attestati di formazione (relativi al corso programmato ad hoc dal Servizio scrivente) di chi svolgerà le operazioni di macellazione presso gli uffici comunali o presso le sedi distrettuali di Asl Roma 5, o può inviare i suddetti modelli via email ai seguenti indirizzi:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DISTRETTO | RECAPITO TELEFONICO | INDIRIZZO EMAIL |
| Distretto di Subiaco: Largo Mazzini snc – 00028 Subiaco (RM) | 0774/84258 | [svet.subiaco@aslroma5.it](mailto:svet.subiaco@aslroma5.it) |
| Distretto di Guidonia M: via della Tenuta del Cavaliere 1, 00012 Guidonia M. | 06/60503213  0774/3509004 | [svet.guidonia@aslroma5.it](mailto:svet.guidonia@aslroma5.it) |
| Distretto di Tivoli: : via della Tenuta del Cavaliere 1, 00012 Guidonia M. | 0774/3589034 | [svet.tivoli@aslroma5.it](mailto:svet.tivoli@aslroma5.it) |
| Distretto di Monterotondo: via Vulcano 1/E  Monterotondo Scalo (RM) | 06/90093554  06/90093503 | [svet.monterotondo@aslroma5.it](mailto:svet.monterotondo@aslroma5.it) |
| Distretto di Colleferro: Via degli Esplosivi n° 9 – 00034 Colleferro (RM) | 06/97097668 | [svet.colleferro@aslroma5.it](mailto:svet.colleferro@aslroma5.it) |
| Distretto di Palestrina: Via Porta San Martino, 38 00036 Palestrina (Rm) | 06/95322457 | [svet.palestrina@aslroma5.it](mailto:svet.palestrina@aslroma5.it) |

A seguito della nuova normativa vigente in materia “INDICAZIONI REGIONALI PER LA STESURA DELLA PROCEDURA AZIENDALE PER LA GESTIONE DELLE MACELLAZIONI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO AL DI FUORI DEL MACELLO” della Regione Lazio, il controllo ispettivo verrà eseguito sistematicamente su ogni prima comunicazione di macellazione domestica per le specie bovina e ovi-caprina; per la specie suina e per le successive comunicazioni di macellazione delle altre specie, il controllo ispettivo verrà eseguito a campione, in base all’ analisi del rischio, in ragione almeno del 10% delle comunicazioni ricevute.

La tariffa per il controllo ispettivo eseguito dal personale dei servizi veterinari (D. Lgs 32/21) prevede che nulla è dovuto per i controlli a campione sulla specie bovina e ovi-caprina.

Per la specie suina è previsto il pagamento di Euro 8 relativo all’ esecuzione dell’esame trichinoscopico da effettuarsi a favore dell’Istituto zooprofilattico di Roma sul conto corrente ASL con le seguenti modalità:

* cc postale n°82501008 intestato a Az. ASL Roma 5 Servizio Tesoreria
* bonifico bancario su c/c intestato ad ASL Roma 5 IBAN: IT 13 K 02008 39452 000006570071 codice BIC SWIFT UNCRITM1544

Causale: Esame trichinoscopico suino

È sempre prevista la possibilità di richiedere la visita ispettiva da parte del personale dei servizi veterinari di Asl Roma 5 al costo di Euro 80/ora per il servizio prestato da pagare con le stesse modalità di cui sopra.

La macellazione deve essere eseguita da personale esperto, reperibile sul sito aziendale di Asl Roma5, nel pieno rispetto della normativa sul benessere animale in regola con il corso di formazione somministrato dal Servizio scrivente.

In applicazione al Piano della Prevenzione 2020-2025 ed in un’ottica One-health, la U.O.C. Tutela igienico sanitaria A.O.A. di Asl Roma 5, ha programmato un corso di formazione rivolto agli operatori che intendono effettuare operazioni di macellazione domestica ad uso familiare a partire dalla stagione 2022/2023.

**Il corso è gratuito e sarà effettuato il giorno 22.09.2022 dalle ore 14.30 alle ore 17.30 presso Cooperativa Produttori Latte Casilina, situata in via Casilina km 45,600, Valmontone 00038, Roma.**

L'intervento formativo è rivolto ai portatori di interesse su:

* gli aspetti normativi relativi alla macellazione e protezione all’abbattimento degli animali;
* le misure igienico-sanitarie da adottare;
* le principali lesioni anatomo-patologiche riscontrabili nelle diverse specie all’atto della macellazione;
* il corretto smaltimento dei sottoprodotti;
* la corretta lavorazione e conservazione delle carni;

L’attività divulgativa è finalizzata alla prevenzione di zoonosi e malattie a trasmissione alimentare (MTA).

Tutti coloro che intendono effettuare una macellazione domestica a uso privato, dovranno quindi seguire il suddetto corso e conseguire la relativa attestazione o, in alternativa, richiedere l’intervento di uno dei macellatori formati presenti nell’elenco all’ uopo predisposto sul sito aziendale di Asl Roma5.

Elenco allegati:

modello A (link)

modello B (link)