

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 7 giugno - Deliberazione n. 2234 - Area Generale di Coordinamento Assistenza Sanitaria - **Disciplina delle macellazioni private.**

### **DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE**

#### **Premessa**

Al fine di soddisfare le numerose richieste che pervengono dai veterinari delle AASSLL, con il presente regolamento si intende disciplinare la materia delle macellazioni per autoconsumo, sia quando avvengono nei macelli pubblici o privati, regolarmente autorizzati, sia quando, per ragioni di consuetudine o di necessità, sono effettuate fuori dai locali di macellazione.

Giova ricordare, a tale proposito, che l'art. 1 del Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni approvato con Regio Decreto 20/12/1928, n. 3298, prevede che la macellazione degli animali destinati a diventare alimento per l'uomo avvenga nei pubblici macelli, nei Comuni che ne sono provvisti.

Solo per eccezionali motivi e quando fondate ragioni ne giustificano il provvedimento, il Sindaco può autorizzare, sentito il parere del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, la macellazione a domicilio o in appositi locali di macellazione, per i quali deve essere stabilita l'entità delle macellazioni in rapporto ai requisiti igienico sanitari e tecnico funzionali del locale stesso.

Nel corso degli anni, però, per motivi il più delle volte economici, è venuto meno il principio della macellazione pubblica, molti macelli pubblici sono stati chiusi e, per certi versi, l'eccezione della macellazione privata è diventata regola.

Con la legge 9/2/1963, n. 59, il legislatore ha permesso al responsabile dell'azienda agricola la vendita diretta al consumatore finale, per il proprio uso, dei prodotti dell'azienda stessa, compreso gli animali macellati, naturalmente, fatte salve tutte le norme di carattere igienico sanitario, concetto, quello del rispetto delle norme igienico sanitarie, nel caso di vendita diretta al consumatore, ripetuto in diverse norme nazionali, molte delle quali emanate in recepimento di direttive comunitarie.

Tutto questo ha fatto sì che, in alcuni casi, insorgesse un vero e proprio mercato parallelo, il quale, sfuggendo sia ai controlli fiscali, sia a quelli sanitari, permette una concorrenza sleale degli agricoltori nei confronti degli operatori economici del settore, a tutto svantaggio della sicurezza del consumatore.

Per quanto sopra, appare indispensabile regolamentare l'attività in questione distinguendo i vari tipi di macellazione: macellazione d'urgenza, macellazioni private per autoconsumo e macellazioni eseguite dai produttori agricoli per la vendita diretta nella propria azienda al consumatore finale.

#### **Macellazioni d'urgenza**

Per macellazione d'urgenza si deve intendere una macellazione diversa da quella ordinaria. Pertanto, trattandosi di un evento eccezionale, la predetta macellazione può essere effettuata anche in deroga a qualche norma per quanto attiene ad esempio il luogo e l'orario e il luogo della macellazione.

In pratica, la macellazione d'urgenza è quella fatta ad un animale quando, se non macellato, verrebbe a morte spontanea in breve tempo.

In caso di ricorso a questa pratica, va osservato tutto quanto previsto dall'art. 7 del decreto legislativo 18/4/94, n. 286 e sue integrazioni e modificazioni.

E' appena il caso di sottolineare che l'abbattimento di un animale sia perché affetto da malattia incurabile sia perché la terapia per una determinata patologia risulta antieconomica, non può considerarsi macellazione d'urgenza.

Non può considerarsi macellazione d'urgenza, inoltre, la iugulazione di un animale già morto, le cui carni devono essere avviate alla distruzione secondo la normativa vigente.

Quando un animale sia nelle condizioni di dover essere macellato d'urgenza, l'art. 14 del regolamento di vigilanza sanitaria delle carni prevede che sia avvisato immediatamente il Servizio Veterinario per gli accertamenti sanitari del caso e per valutare la giustificata necessità di detta pratica.

### **Macellazioni per autoconsumo (bovini, specie equivalenti e solipedi)**

I responsabili delle aziende agricole, che intendano destinare parte del bestiame allevato all'esclusivo uso familiare o che allevino bestiame da destinare a tale uso, devono presentare istanza di autorizzazione alla macellazione al Sindaco del Comune di residenza, il quale, previo parere favorevole del Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente, la concede.

La macellazione deve avvenire in un macello regolarmente autorizzato e le relative spese devono essere a carico dell'allevatore. La macellazione a domicilio per autoconsumo è tassativamente vietata, a meno che non ricada in uno dei casi previsti nel paragrafo precedente.

Il principio della macellazione per autoconsumo non deve intendersi limitato ai soli titolari di aziende agricole, ma deve essere esteso a qualsiasi *privato* cittadino, così come previsto dall'art. 13 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

E' esonerato dalla richiesta di autorizzazione, ai sensi dell'art. 13 del regolamento, il privato che effettui la macellazione in un macello operante ai sensi del decreto legislativo 286/94.

Al fine di prevenire gli abusi e di vigilare sull'esclusivo uso familiare della carne proveniente dalle macellazioni per autoconsumo, si ritiene che il Servizio Veterinario della ASL competente per territorio sia, comunque, preventivamente informato dal privato che intende avvalersi di tale servizio.

A tale proposito, è stato predisposto un modello (all. 1), da utilizzarsi da parte del richiedente la prestazione *de qua*, il quale deve essere compilato in ogni sua parte, e deve contenere:

- informazioni anagrafiche del richiedente;
- il macello presso il quale intende macellare;
- il nominativo e il domicilio dei familiari che concorreranno al consumo delle carni;
- la categoria, la razza e il peso dell'animale che si intende macellare.

Il richiedente deve impegnarsi, inoltre, a dichiarare che le carni serviranno all'esclusivo uso familiare e ad accettare eventuali controlli delle carni da parte dei servizi di vigilanza, anche al domicilio privato.

Nel caso in cui più persone concorrono alla macellazione dello stesso animale, all'istanza fatta dal richiedente si devono allegare le dichiarazioni (ALL 2) di tutti quelli che concorrono al consumo delle carni.

I Servizi Veterinari delle AASSLL, registreranno tutti i nulla osta concessi e avranno cura di inviarne copia ai Sindaci dei Comuni interessati e al Settore Veterinario Regionale.

La macellazione per autoconsumo deve essere concessa occasionalmente, rapportando il numero delle macellazioni in base al consumo *pro capite* di carne, riportato dalle tabelle ISTAT. Il predetto consumo può essere orientativamente raddoppiato. In ogni caso, una famiglia media può macellare, per autoconsumo, non più di due capi bovini all'anno.

La predetta limitazione si rende necessaria al fine di prevenire l'insorgere di un mercato di carne non autorizzato, che sfuggendo ad ogni controllo fiscale e igienico sanitario, si traduce in un danno per l'erario e in un rischio per il consumatore.

Per ciò che riguarda i suini, poi, considerata l'antica tradizione di molte zone rurali della nostra Regione, nelle quali molti contadini allevano suini per la produzione di salumi non destinati a commercio, ma al consumo esclusivo nell'ambito del nucleo familiare, si può consentire la macellazione in azienda di massimo due suini all'anno per ogni nucleo familiare, a condizione che gli stessi siano destinati alla produzione di salumi per autoconsumo e, comunque, non destinati ad essere commercializzati.

In ogni caso, per le predette macellazioni, permane l'obbligo della visita veterinaria prima e dopo la macellazione e il rispetto di tutte le prescrizioni di carattere igienico sanitario e di salvaguardia del benessere animale, che di volta, in volta, il veterinario fornirà.

### **Bollatura delle carni per autoconsumo**

Qualora le carcasse degli animali macellati per autoconsumo, siano sottoposte a bollatura, con bollo particolare e la macellazione avvenga in macelli a capacità limitata, non concorrono al computo delle 20 UGB settimanali previste dal decreto legislativo 286/94, a condizione che il macello sia in possesso dei requisiti igienico sanitari e abbia la necessaria potenzialità.

Al fine di uniformare i comportamenti su tutto il territorio regionale, a proposito della bollatura, si ricorda che sulle carcasse devono essere presenti:

- almeno 5 bolli (uno su ogni quarto e uno sulla corata) in caso di bovino;
- sei bolli (tre per ogni mezzena) in caso di suino.

Il bollo dovrà essere a forma triangolare con la base e l'altezza di 6cm, riportare la dicitura: **"V.S. ASL N.... USO FAMILIARE"**.

Si ribadisce, ancora una volta, che le carni per auto consumo non possono essere commercializzate in alcun modo.

#### **Macellazioni dei produttori agricoli per la vendita diretta al consumatore finale per il proprio uso**

La vendita diretta dal produttore agricolo al consumatore, come definito dal decreto legislativo 109/92 e successive modifiche e integrazioni, dei prodotti della propria azienda come è noto, è regolamentata, dal punto di vista amministrativo, dalla legge 9/2/1963, n. 59, la quale all'ultimo comma dell'art. 1 recita: .....omissis "sono fatte salve le disposizioni vigenti in materia di sanità ed igiene....." Omissis.

Poiché, la legge in questione non pone limiti quantitativi, in teoria, il titolare dell'azienda potrebbe macellare anche tutti i capi allevati nell'azienda vendendo le relative carni.

A proposito di animali allevati nell'azienda, corre l'obbligo di precisare che il periodo minimo di permanenza nell'azienda stessa degli animali, affinché possano considerarsi ivi allevati, non deve essere inferiore a sei mesi per i bovini e a tre mesi per i suini.

I produttori agricoli, singoli o associati, di cui all'art. 2 della legge 59/63 che intendono effettuare la vendita diretta dei prodotti della propria azienda, devono presentare istanza al Sindaco del Comune dove è ubicata l'azienda, nella quale devono specificare:

- le generalità del richiedente;
- gli estremi della qualifica di produttore agricolo;
- l'ubicazione dell'allevamento di produzione e quelli degli eventuali associati;
- i prodotti di cui intende praticare la vendita;
- il carattere della vendita (perenne o stagionale);
- le modalità di effettuazione della vendita.

Alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:

- Scheda sanitaria di stalla (Mod. 2/33);
- Codice aziendale;
- Certificazione attestante la qualifica di produttore agricolo (solo nel caso in cui la vendita avvenga in un Comune diverso da quello dove si trova l'azienda);
- Autocertificazione riguardante le norme antimafia;
- Estremi dell'autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell'art. 29 del regolamento di vigilanza sanitaria delle carni.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione nella quale, saranno indicati, sentito il Servizio Veterinario della ASL, i giorni e gli orari in cui si effettuerà la vendita.

La macellazione dei capi dovrà avvenire esclusivamente in macelli regolarmente autorizzati.

**Qualora, il produttore agricolo intenda effettuare la macellazione dei propri capi in azienda dovrà attrezzare un locale secondo le disposizioni di cui all'art. 5 del decreto legislativo 18/4/1994, n. 286, dovrà possedere i requisiti previsti dall'allegato 2 capitolo 1 dello stesso decreto e munirsi dell'autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62. Il Responsabile del Servizio Veterinario, stabilirà, in base ai requisiti igienico sanitari e tecnico funzionali, nonché, in base alle proprie esigenze di servizio, il numero di animali che possono essere macellati settimanalmente.**

La vendita delle carni è regolamentata dall'art. 31 del DPR 327/80 e dal regolamento comunale di igiene, purché non in contrasto con la norma.

Gli impianti, le attrezzature e i locali dovranno essere adeguati all'entità dell'attività svolta; l'azienda, infine, dovrà essere dotata di celle frigorifere di adeguata capacità.

Al Servizio Veterinario  
della ASL n.....

**RICHIESTA NULLA OSTA PER LA MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
Residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**Richiede il nulla osta per la macellazione per autoconsumo**

Di 1 capo della specie \_\_\_\_\_ razza \_\_\_\_\_  
Categoria \_\_\_\_\_ acquistato presso l'allevamento  
del sig. \_\_\_\_\_ sito nel comune di \_\_\_\_\_  
Alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

La macellazione sarà effettuata il giorno \_\_\_\_\_ presso l'impianto di macellazione della  
ditta \_\_\_\_\_ sito nel comune di \_\_\_\_\_

Le carni saranno conservate presso:  
nel frigorifero del proprio domicilio

nel frigorifero dei seguenti componenti del nucleo familiari:

nominativo..... domicilio.....  
nominativo..... domicilio.....  
nominativo..... domicilio.....  
nominativo..... domicilio.....  
nominativo..... domicilio.....  
nominativo..... domicilio.....

Il sottoscritto si impegna ad utilizzare tutte le carni ottenute dalla macellazione oggetto della presente  
richiesta nell'esclusivo ambito familiare e ad accettare, anche al proprio domicilio, i controlli veterinari.

.....li .....

Il richiedente

.....

DICHIARAZIONE ALLEGATA ALLA RICHIESTA DI MACELLAZIONE PRESENTATA DAL SIG.

.....

Il Sottoscritto.....

residente in.....via ..... n. ....

**DICHIARA**

Che kg .....di carne ottenuta dalla macellazione del .....razza.....

acquistato presso l'allevamento .....

sito a .....e macellato presso l'impianto della ditta.....

Sita nel comune di .....sono depositate:

( nel frigorifero presso il proprio domicilio

nel frigorifero dei seguenti familiari:

nominativo ..... domicilio.....

nominativo ..... domicilio.....

nominativo ..... domicilio.....

nominativo ..... domicilio.....

.....li .....

Firma leggibile

.....

