



# COMUNE DI CESENATICO

CAP 47042 PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA - C.F. e P.IVA 00220600407

SETTORE SVILUPPO DEL TERRITORIO

Servizio Attività Produttive

Telefono (0547) 79405-79410 -Telefax 80129

Prot. 33092 del 2014

Rif. Prot. 36447/2014

Cesenatico, 9/12/2014

## MACELLAZIONE DEI SUINI AD USO PRIVATO ANNO 2014 - 2015

### IL SINDACO/IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Vista la disciplina contenuta nel DLgs n. 333/98 in materia di "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento";

Rilevato che detta norma, all'art. 9, permette espressamente la macellazione a domicilio, per consumo familiare, di talune specie animali, tra le quali rientrano i suini;

Vista la disciplina contenuta nel Reg. (CE) N. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla "Protezione degli animali durante l'abbattimento" entrato in vigore il 1° gennaio 2013;

Rilevato che detto regolamento, all'art. 10, individua per "Consumo domestico privato" le specifiche prescrizioni da applicare alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri e alle operazioni correlate effettuate al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario a fini del di consumo domestico privato;

Considerato che tali norme dispongono che i privati debbano agire, pur derogando alla disciplina generale, nel rigoroso rispetto della tutela degli animali durante la macellazione;

Ritenuto di dovere disciplinare ulteriormente tale materia, al fine di meglio garantire che la prevista attività di macellazione a domicilio avvenga nel rispetto delle finalità perseguite dal legislatore, delle norme poste a tutela e protezione degli animali, di quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e di tutte le disposizioni applicabili;

Visto il R.D. 20.12.1928 n. 3298 art. 13 "Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni";

Vista la Legge n. 833/78;

Vista la L.R. n. 19/94;

Visto il D.L.vo 267/2000;

Visto il Regolamento 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il Regolamento 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinelle nelle carni,

Vista la DGR n. 1804/2011 approvata con Delibera Assemblea legislativa RER n. 69 del 22/12/2011;



Considerato che, di norma, la macellazione dei suini per uso familiare deve effettuarsi nel macello pubblico nei giorni e negli orari stabiliti previo accordo col veterinario ufficiale dell'A.U.S.L.;

Ritenuto necessario autorizzare e regolamentare la macellazione dei suini per autoconsumo familiare;

Acquisito il parere favorevole del Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. della Romagna sede di Cesena per l'effettuazione dell'ispezione sanitaria degli animali e delle carni macellate al domicilio.

## ORDINA

- 1) Dal 01 dicembre 2014 al 28 febbraio 2015 coloro che intendono macellare i suini a domicilio devono richiedere l'effettuazione della visita ispettiva al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. con almeno 48 ore di anticipo presso gli uffici di via

Viale n. 35 Gambettola, - telefono n. 0547 394705 per concordare data e ora di macellazione.

- 2) La macellazione è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo e fino ad un numero massimo di quattro capi per nucleo familiare e per seduta di macellazione. Le carni ottenute non possono essere commercializzate.
- 3) La macellazione dei suini deve essere eseguita da personale in possesso di adeguato livello di competenze per l'esecuzione dell'abbattimento e delle operazioni correlate, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo. Il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo (jugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo.
- 4) Gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni.
- 5) Le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima della visita veterinaria, a prova della quale saranno bollati con timbro riportante la dicitura MUF (macellazione uso familiare).
- 6) In attesa dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca delle Trichinelle, effettuato presso la sezione di Forlì dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, le carni possono essere lavorate ed eventualmente consumate previa cottura. Il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro i due giorni feriali successivi alla visita.

Il pagamento dei diritti veterinari, pari a 9,00 € per ciascun suino, delle spese di trasporto fissate dall'Azienda U.S.L. della Romagna sede di Cesena nella misura forfetaria di € 4,13 e dell'eventuale registrazione in Banca Dati Nazionale (Anagrafe Zootecnica) pari a € 9,00 è a totale carico del richiedente e dovrà essere effettuato tramite bollettino di conto corrente postale o bonifico bancario secondo le indicazioni riportate nella nota debito successivamente inviata a mezzo posta.

Gli agenti della forza pubblica sono incaricati di controllare il rispetto di tali disposizioni ed i trasgressori agli obblighi di cui sopra saranno puniti ai sensi delle vigenti disposizioni.

Contro il presente atto, dalla data di notifica o comunque di sua conoscenza, è ammesso proporre per motivi di legittimità ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale di Bologna, entro 60 giorni dalla data di notifica, oppure ricorso straordinario al Presidente della Repubblica nel termine di 120 giorni.



IL SINDACO  
Dott. Roberto BUDA  
*[Handwritten signature]*



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica - Cesena

U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale - Cesena

Direttore: Dott. Bruno Lontani

**PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE**

**opuscolo informativo**

**MACELLAZIONI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO ESEGUITE FUORI DAL MACELLO**

Per questo tipo di macellazione l'articolo 10 del Regolamento 1099 /2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, prevede:

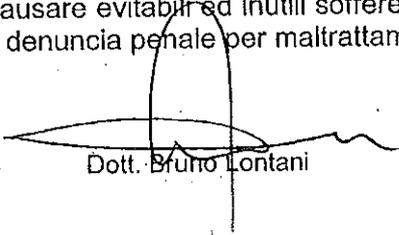
- l'applicazione di quanto previsto dall'articolo 3, paragrafo 1: **"durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili"**;
- articolo 4, paragrafo 1: **"gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'allegato 1. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale"**;
- articolo 7, paragrafo 1: **"l'abbattimento e le operazioni correlate sono effettuati esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenza per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansie o sofferenze inutili."**

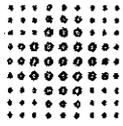
Per tale tipo di macellazioni quindi non è previsto il rilascio dello specifico certificato di idoneità, ma il proprietario degli animali è responsabile affinché chi svolge le operazioni di abbattimento abbia un adeguato livello di competenza.

Per le persone che effettuano le macellazioni domiciliari è stato approntato il presente opuscolo che contiene le necessarie informazioni che permettono di effettuare queste operazioni nel rispetto del benessere animale.

Il documento è diviso in tre capitoli. Una parte generale con le definizioni di macellazioni, stordimento e sul funzionamento della pistola a proiettile captivo, normalmente utilizzata come storditore in questo tipo di macellazioni; il secondo e il terzo riportano le buone pratiche di macellazione dei suini e degli ovicapriani. Quanto contenuto nel documento è stato estratto dal materiale fornito ai Servizi Veterinari dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale.

Il mancato rispetto di quanto contenuto nell'opuscolo, oltre a causare evitabili ed inutili sofferenze all'animale, è punibile con sanzioni amministrative, e in casi particolari, alla denuncia penale per maltrattamento animale.

  
Dott. Bruno Lontani



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica - Cesena  
U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale – Cesena  
Direttore: Dott. Bruno Lontani

## **PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE**

**opuscolo informativo**

### **MACELLAZIONI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO ESEGUITE FUORI DAL MACELLO**

## La macellazione e lo stordimento

### Cosa si intende per macellazione?

Con macellazione si intende il procedimento di portare a morte l'animale per dissanguamento, attraverso il taglio dei vasi principali.

### Perché la macellazione è dolorosa?

È dolorosa perché i tagli praticati per dissanguare l'animale vanno a stimolare dei recettori del dolore presenti a livello di cute, muscoli, vasi, trachea. Inoltre, nel tempo intercorrente tra l'inizio del dissanguamento e la morte, l'animale prova dolore, ansia e paura a causa dei tagli e della progressiva perdita di sangue.

### Cos'è lo stordimento?

Con il termine stordimento si intende il processo tecnico attraverso il quale viene indotto uno stato di incoscienza e insensibilità nell'animale.

### Perché viene effettuato lo stordimento?

Lo stordimento è necessario perché gli animali devono essere incoscienti durante tutte quelle pratiche di macellazione che potrebbero causare dolore, paura, ansia o sofferenza.

### È obbligatorio lo stordimento?

Sì, lo stordimento è obbligatorio per tutti gli animali che vengono macellati negli impianti di macellazione e per quelli macellati per uso domestico privato.

### Lo stordimento è doloroso?

No, uno stordimento correttamente eseguito non è doloroso per l'animale.

### Quanto deve durare lo stordimento?

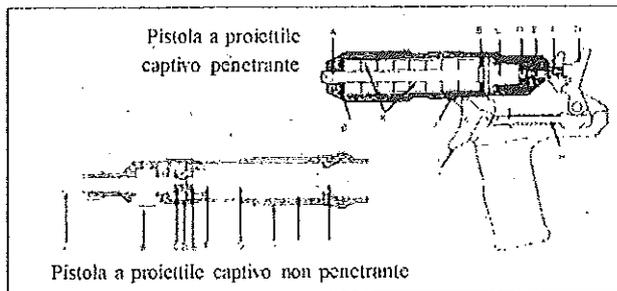
Fino alla morte dell'animale.

## Lo stordimento con pistola a proiettile captivo

### Come funzionano le pistole a proiettile captivo?

Le pistole a proiettile captivo agiscono mediante un chiodo in acciaio. Il chiodo è libero di muoversi avanti e indietro all'interno del cilindro. Quando si spara, l'espansione dei gas prodotta dall'esplosione della cartuccia spinge in avanti il pistone di circa 80 mm e il chiodo esce dall'apertura frontale del cilindro, rimanendo comunque all'interno dello stesso grazie ad una protezione posteriore che ne impedisce la fuoriuscita.

Le pistole possono funzionare o mediante cartucce o mediante aria compressa.



### Quali cartucce si devono usare?

Le cartucce sono classificate in base alla quantità di propellente presente, misurato in grani (1 grano = 0,0648 grammi). È importante che per ogni modello di storditore siano utilizzate le cartucce consigliate dalla casa produttrice per ciascun tipo e taglia di animale. Gli storditori a chiodo captivo sono progettati per assorbire e resistere ad elevati livelli di stress meccanico per lunghi periodi di utilizzo. Tuttavia, sia l'utilizzo di cartucce troppo potenti per animali di piccole dimensioni, sia l'utilizzo di cartucce troppo poco potenti per animali di grossa taglia, determinano un danneggiamento dello strumento.

### Come inducono lo stordimento le pistole a proiettile captivo?

Il colpo al cranio inferto dalla pistola a proiettile captivo determina un danno che porta ad una interruzione della normale attività cerebrale e ad uno stato di incoscienza e insensibilità, la cui durata dipende dalla gravità dei danni.

### Perché la pistola viene posizionata a livello della regione frontale del cranio?

Perché, affinché lo stordimento sia efficace, si deve far sì che il cervello sia colpito il più possibile dal colpo della pistola. Nella maggior parte degli animali a livello della regione frontale del cranio le ossa sono più sottili e il cervello è più vicino alla scatola cranica ed è quindi più facilmente danneggiabile. La posizione ideale della pistola varia comunque da specie a specie.

L'animale deve andare incontro a morte senza mai riprendere lo stato di coscienza.

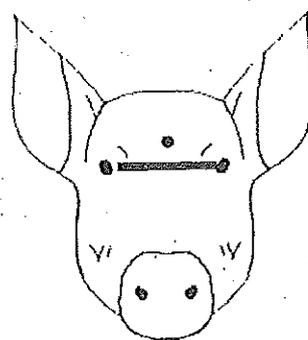
## Suini

### **Stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante**

- *L'animale va sempre contenuto in modo da poter posizionare correttamente la pistola.*
- *È importante riuscire a stordire correttamente l'animale al primo sparo, poiché i danni al cranio derivanti dal primo colpo possono rendere difficilmente efficace il secondo tentativo.*

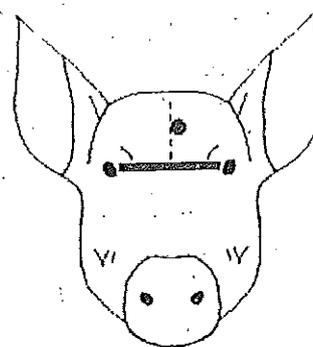
### Posizione corretta di penetrazione per arma a proiettile captivo

Il punto ideale di penetrazione del chiodo è localizzato al centro della fronte, 2 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi.

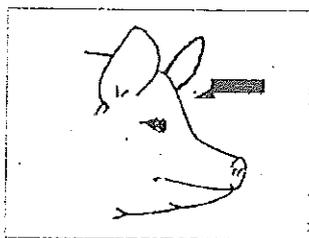


Suini < 100 Kg

Nei riproduttori e nei soggetti di peso elevato al di sotto dell'osso frontale è presente una cresta ossea che rende difficoltosa la penetrazione del chiodo. Per questo il punto ideale di penetrazione del chiodo è localizzato 3-4 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi e leggermente di lato al centro della stessa.



Suini > 100 Kg - Scrofe



La pistola va direzionata verso il centro della testa, in direzione della coda dell'animale.

CARATTERISTICHE DELLE CARTUCCE	
<i>Peso del suino</i>	<i>Grani</i>
< 30kg	1.25
30-90 kg	2.5
> 90 kg	3.4

### **Attenzione**

Da un punto di vista anatomico, il cervello del suino non solo è localizzato in profondità nella scatola cranica ma tra l'osso frontale e la cavità cranica sono presenti anche dei seni, particolarmente grandi negli animali adulti, che nel complesso rendono il cervello difficilmente raggiungibile dal chiodo captivo.

Come già detto nei riproduttori e nei soggetti di peso elevato, al di sotto dell'osso frontale è presente una cresta ossea che rende difficoltosa la penetrazione del proiettile captivo.

- Dato lo spessore delle ossa craniche e dei seni frontali, in alcuni casi il chiodo può rimanere infisso nella fronte e risultare pericoloso per l'operatore a causa dei movimenti di caduta dell'animale. Nei grossi verri è molto difficile o addirittura impossibile utilizzare questo metodo

### Segni di un corretto stordimento

- collasso immediato (l'animale crolla a terra);
- comparsa di una fase d'irrigidimento della durata anche solo di 35 secondi, seguita da una fase di rilassamento con movimenti scoordinati che può perdurare, invece, anche per diversi minuti;
- assenza di respirazione ritmica (apnea);
- assenza di riflesso corneale<sup>1</sup>;
- occhi aperti e sguardo fisso;
- assenza di rotazione oculare;
- mandibola rilassata;
- lingua flaccida ed estesa;
- coda rilassata e afflosciata;
- assenza di risposta a stimolazioni dolorose<sup>2</sup>;
- nessun tentativo di sollevare la testa o di rialzarsi;
- assenza di vocalizzazioni.

<sup>1</sup> Come si valuta il riflesso corneale?

Si sfiora leggermente l'occhio aperto dell'animale con il polpastrello o con l'estremità di una matita: un animale correttamente stordito non presenta alcuna reazione.

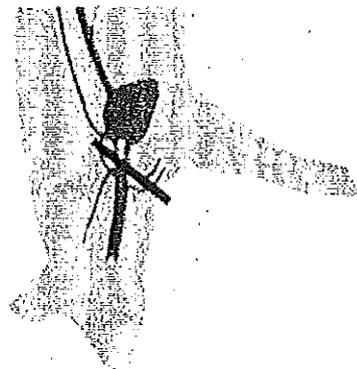
<sup>2</sup> Come si valuta la risposta a stimoli dolorosi?

Questo test consiste nel provocare una stimolazione dolorosa all'animale pungendone un punto sensibile, nei mammiferi generalmente il setto nasale, con la punta di un ago da insulina. Deve essere effettuata solo sull'animale stordito. In un animale correttamente stordito non si deve avere alcuna reazione.

Se l'animale non mostra la fase d'irrigidimento, ma mostra subito la fase di rilassamento, significa che lo stordimento non è stato eseguito correttamente e deve essere effettuato nuovamente il prima possibile.

### Dissanguamento

Nel suino è preferibile effettuare un dissanguamento pettorale profondo che deve recidere tutti i grossi vasi e deve essere eseguito il prima possibile e comunque entro i 15 secondi dallo stordimento meccanico (sparo). La attività cerebrale nel suino cessa in modo irreversibile dopo circa 23 secondi da un dissanguamento correttamente eseguito.

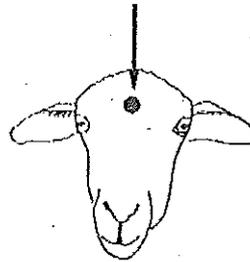


## Ovi-caprini

### Stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante

Pecore e capre

La pistola va puntata perpendicolarmente, nel punto più alto della testa, a metà della linea che collega tra di loro le orecchie.



CARATTERISTICHE DELLE CARTUCCE	
Agnelli e Capretti	minimo 1.25 grani
Riproduttori	minimo 2.5 grani

#### Segni di un corretto stordimento

- collasso immediato;
- insorgenza di una fase d'irrigidimento;
- assenza respirazione ritmica;
- occhi aperti e sguardo fisso, pupille dilatate;
- assenza riflesso corneale;
- mandibola rilassata;
- lingua penzolante.

#### Dissanguamento

Per assicurare un corretto dissanguamento, gli ovi-caprini devono essere dissanguati il prima possibile e comunque entro al massimo 15 secondi dallo stordimento. Il metodo migliore è quello di recidere sia le arterie carotidi che le vene giugulari (1) o effettuare un dissanguamento profondo (2)

