



Data - 2 NOV. 2023 Protocollo N° 594263 Class: G.920.011 - G.920.012

Allegati N° 1

Oggetto: Indicazioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato di suidi al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27, ai fini della prevenzione della PSA.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi veterinari SA, IAOA, IAPZ
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

Agli ordini provinciali dei Veterinari

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Alle Associazioni:

- ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- AVA
- COPAGRI

E p.c. Al Ministero della salute
DGISAN
DGSFAF

Alle Regioni e P.A di Trento e Bolzano

In considerazione dell'entrata in vigore della normativa in materia di identificazione e registrazione degli animali (I&R) di cui al D.Lgs 134/2022 e dell'evoluzione epidemiologica della Peste Suina Africana, che attualmente non coinvolge gli allevamenti di suini del Veneto, né i cinghiali selvatici sul territorio regionale, fatto salvo quanto già previsto nella nota dell'U.O. Sicurezza alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria, nota prot. n. 0484757 del 22/10/2021, ad oggetto: *Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27* (allegata), si forniscono le seguenti indicazioni per l'imminente campagna al fine di evitare comportamenti a rischio.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



La situazione epidemiologica in relazione alla PSA impone la necessità di mettere in atto una serie di precauzioni per garantire condizioni di biosicurezza correlate alla macellazione e alla successiva lavorazione delle carni, in particolare si ritiene fondamentale ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso allevamenti di suidi ancorché familiari.

Presso gli allevamenti “non familiari” di suini, non è consentito che alla macellazione al di fuori del macello per autoconsumo sia presente personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento.

Si raccomanda che qualora i suini da macellare al di fuori del macello siano due (numero massimo consentito), la macellazione del secondo ed ultimo avvenga non oltre due settimane dalla macellazione del primo.

Si raccomanda, altresì, che il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni, compreso il norcino, proceda a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature ecc. a conclusione dell’attività e non si rechi presso altri allevamenti di suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali, senza prima aver provveduto in tal senso.

Durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici che possano veicolare e diffondere il virus nell’ambiente (es. cani e gatti).

Si rappresenta che deve in ogni caso essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti. La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte dell’ACL in occasione delle normali attività di controllo.

A meno di variazione della attuale situazione epidemiologica per PSA nel territorio regionale, in alternativa allo smaltimento tramite ditta specializzata, i SOA derivanti dalle attività di macellazione familiare per autoconsumo possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale.

Resta inteso che vista la corrente situazione epidemiologica e la sua dinamicità, nonché alla luce degli esiti delle attività di rintraccio e valutati i fattori di rischio, gli scriventi potranno disporre ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della malattia. Permane infatti prioritario ridurre al minimo la ulteriore diffusione dell’infezione nel settore domestico e il coinvolgimento di altri allevamenti, contrastare in modo efficace il passaggio del virus dai selvatici ai domestici attraverso la scrupolosa applicazione e rigidi controlli in materia di biosicurezza, inclusa l’attività di formazione e sensibilizzazione.

L’apposita sezione della BDN dovrà essere aggiornata, da parte dell’allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione (D.Lgs. 134/2022 e Manuale Operativo I&R), con riferimento alle nuove disposizioni per gli allevamenti familiari. Si rappresenta che l’AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it

Codice Univoco Ufficio EJY7AG

P.IVA 02392630279



in materia di anagrafe zootecnica. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Si ricorda che rimane vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia. E' vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi.

Nell'attuale contesto epidemiologico resta fondamentale, come previsto dai Regolamenti comunitari, il ruolo dei veterinari libero professionisti e degli operatori dell'intera filiera (compresi i detentori di suini di allevamenti familiari), finalizzato in particolare alla rilevazione precoce dei casi di PSA. Pertanto, anche in assenza di conclamata sintomatologia riferibile alla PSA, la presenza di animali inappetenti, poco vitali e la mortalità improvvisa, devono essere comunicate, anche per le vie brevi, al servizio veterinario localmente competente per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti. La mancata segnalazione, in caso di successiva conferma del focolaio comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme. In ogni caso, in presenza di aumento anomalo della mortalità e/o sintomi compatibili con un sospetto di PSA devono essere immediatamente applicate le misure previste dal Regolamento delegato (UE) 2020/687.

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
SANITA' ANIMALE E FARMACO VETERINARIO

Il Direttore

- Dott. Michele Brichese -

UNITÀ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE

La Direttrice

- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it