



REGIONE TOSCANA  
UFFICI REGIONALI GIUNTA REGIONALE

**ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 20-07-2020 (punto N 48)**

Delibera N 932 del 20-07-2020

*Proponente*

STEFANIA SACCARDI  
DIREZIONE DIRITTI DI CITTADINANZA E COESIONE SOCIALE

*Pubblicità/Pubblicazione Atto soggetto a pubblicazione integrale (PBURT/BD)*

*Dirigente Responsabile Emanuela BALOCCHINI*

*Estensore Onelio BARONTI*

*Oggetto*

Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni, abrogazione della DGRT n. 745 del 31 agosto 2009

*Presenti*

VITTORIO BUGLI	VINCENZO CECCARELLI	STEFANO CIUOFFO
FEDERICA FRATONI	CRISTINA GRIECO	MARCO REMASCHI
STEFANIA SACCARDI	MONICA BARNI	

*Assenti*

ENRICO ROSSI

*ALLEGATI N°1*

*ALLEGATI*

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>	<i>Riferimento</i>
A	Si	Cartaceo+Digitale	Allegato A

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n° 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n° 853/2004 CE del 29 aprile 2004, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Visti gli articoli 1 e 13 del Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 che dettano norme generali per la macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni da parte dei cittadini;

Considerato che l'art 13 del citato Regolamento stabilisce che i privati cittadini, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, devono darne avviso al veterinario comunale, allo scopo di poter compiere l'ispezione delle carni;

Visti i primi indirizzi per la macellazione per uso privato delle carni emanati dall'Area dei Servizi della Prevenzione della Regione Toscana con nota prot. 11/36457/5.4.7 del 7 ottobre 1998;

Visto il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del consiglio del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;

Considerato la necessità di dare indirizzi regionali ai fini delle macellazioni rituali presso gli impianti di macellazione riconosciuti, per il consumo privato delle carni;

Considerato che ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009 del consiglio del 24 settembre 2009, le macellazioni rituali senza l'utilizzo dello stordimento previsto dalla stessa norma sono possibili esclusivamente negli impianti di macellazione autorizzati e provvisti di specifica impiantistica;

Vista la nota della Regione Toscana, Direzione Generale Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale, prot 331406 del 10 dicembre 2012, inerente l'obbligo dell'utilizzo di dispositivi di contenimento meccanica nella macellazione rituale senza stordimento dei ruminanti;

Ritenuto che nella definizione di macellazione per uso privato non si debba necessariamente riferirci alla macellazione da parte dell'allevatore, ma di qualsiasi cittadino che intende macellare a domicilio per il consumo delle carni da parte del proprio nucleo familiare;

Ritenuto che sia indispensabile mantenere una idonea tracciabilità anche per il prodotto destinato al consumo privato, nonché una identificazione degli animali destinati a tale consumo, sia quando la macellazione per uso privato avvenga presso un mattatoio che presso il domicilio del privato cittadino;

Ritenuto che ai fini della tracciabilità e della tutela della salute del privato cittadino sia necessario che gli animali siano comunque scortati dalla documentazione cogente per il transito e la compravendita degli stessi;

Ritenuto che le macellazioni da parte dei privati cittadini possono talvolta comportare problemi di varia natura (igienico sanitari, benessere animale, sicurezza ed esperienza manuale, ambientali, in relazione anche alla necessità di alienazione di prodotti di scarto) e che tali problematiche possano invece essere superate consentendo la macellazione presso l'allevamento dell'animale;

Ritenuto altresì che debba regolarsi a livello regionale il numero di dette macellazioni che possono essere effettuate dal privato cittadino ove l'animale è stato allevato;

Ritenuto che sia compito del Comune fissare, entro determinati limiti e criteri stabiliti a livello regionale, il numero delle macellazioni da autorizzare per ogni nucleo familiare;

Ritenuto opportuno impartire indirizzi alle Aziende UUSLL ed ai Comuni per regolare tali macellazioni;

Esaminato l'allegato A: "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni";

Ritenuto necessario adeguare alla nuova normativa comunitaria in materia le linee di indirizzo emanate con Delibera di Giunta Regionale n. 745 del 31 agosto 2009, relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni;

Ritenuto di approvare le presenti Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni ed abrogare DGRT n. 745 del 31 agosto 2009;

A VOTI UNANIMI

### **DELIBERA**

1. di approvare le "Linee di indirizzo per l'attività di macellazione effettuata per il consumo domestico privato delle carni" di cui all'allegato A, facente parte del presente provvedimento;
2. di abrogare la Delibera di Giunta Regionale n. 745 del 31 agosto 2009: "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni di ungulati domestici".

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lett. F della L.R. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'articolo 18, comma 2, della medesima L.R. 23/2007.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA  
IL DIRETTORE GENERALE  
ANTONIO DAVIDE BARRETTA

IL DIRIGENTE RESPONSABILE  
Emanuela Balocchini

IL DIRETTORE  
Carlo Rinaldo Tomassini

LINEE DI INDIRIZZO RELATIVE ALL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DI  
ANIMALI EFFETTUATA PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DELLE CARNI

**INDICE**

Capo 1. Macellazioni di ovini–caprini in occasione della “grande festa islamica”

Capo 2. Macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni

## **Capo 1. Macellazioni di ovini–caprini in occasione della cosiddetta “grande festa islamica”**

La normativa in materia di protezione degli animali durante la macellazione, Reg. (CE) 1099/2009, prevede, all’art. 4 comma 4, che in caso di macellazioni secondo riti religiosi non sussista l’obbligo del preventivo stordimento. Questa deroga può essere concessa però solo negli stabilimenti di macellazione regolarmente autorizzati e che utilizzano per i ruminanti sistemi meccanici di contenzione regolarmente omologati in base alle normative vigenti in materia di protezione animale e sicurezza dei lavoratori, anche quando trattasi di macellazione per autoconsumo di privati cittadini. Questi stabilimenti devono inoltre risultare in apposito elenco ministeriale, come previsto al DLgs 131/2013 e dalle *Linee guida sull’applicazione del Reg. (CE) 1099/2009* trasmesse con nota del Ministero della Salute pr. 15111 del 18/07/2014 e devono disporre della dichiarazione dell’Autorità Religiosa con i nominativi del personale incaricato all’abbattimento.

L’utilizzo di sistemi di contenzione meccanica per l’abbattimento di tutti i ruminanti nei mattatoi nelle macellazioni rituali, quando ciò avvenga senza l’utilizzo di un preventivo stordimento è entrato in vigore il 1 gennaio 2013. Da considerare che non sono ammessi dispositivi fittizi per l’immobilizzazione degli animali, che devono invece essere venduti corredati delle adeguate istruzioni per lo specifico uso, delle dichiarazioni di conformità e dei riferimenti alla manutenzione, che può essere effettuata esclusivamente da personale con formazione specifica.

L’elettronarcosi, che di fatto era già il metodo di stordimento più usato negli ovi-caprini, rappresenta un metodo che garantendo il mantenimento delle funzioni vitali dell’animale viene ormai accettato da gran parte dei cittadini di fede religiosa, che hanno constatato l’evidenza (comunque scientificamente riconosciuta) del mantenimento della vitalità dell’animale dopo lo stordimento. Nei mattatoi toscani ed anche di altre regioni che, per impedimenti impiantistici e difficoltà economiche nell’attuare le modifiche previste, non sono attrezzati con idonei dispositivi di contenzione degli animali, lo stordimento con elettronarcosi rappresenta la possibilità per continuare a consentire il rispetto della tradizione religiosa della macellazione rituale nel rispetto del nuovo Regolamento comunitario.

Quanto sopra premesso ed in considerazione che:

- ✓ le macellazioni ovi-caprine ai fini della fornitura di carni ai cittadini di fede islamica in Toscana ad oggi avvengano, ancorché con la celebrazione religiosa, con l’utilizzo dell’elettronarcosi, quindi senza l’utilizzo della deroga allo stordimento prevista dall’art 4 comma 4 del citato Regolamento 1099/2009;
- ✓ nei giorni della festa islamica in oggetto il volume di lavoro degli impianti di macellazione ovi-caprina vede un incremento notevole con richiesta di macellazioni sia da parte di titolari di macellerie che da parte di privati cittadini per autoconsumo, che si presentano talvolta numerosi;

è necessaria particolare attenzione alle seguenti raccomandazioni:

- ✓ gli animali destinati alla macellazione devono pervenire al macello regolarmente identificati, accompagnati dalla documentazione sanitaria prevista e devono essere trasportati con veicoli autorizzati e nel rispetto delle norme sanitarie e di benessere;

- ✓ le stalle di sosta dei macelli dovranno essere utilizzate nel rispetto delle relative procedure operative standard e del numero di animali previsto;
- ✓ gli animali devono essere introdotti nel locale di macellazione solo subito prima della macellazione stessa, le operazioni dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento, devono essere eseguite consecutivamente su ogni animale prima di passare al successivo, garantendo l'impedimento visivo degli animali in attesa nel corridoio o box di avvio dalla stalla al macello;
- ✓ tutti gli operatori addetti all'abbattimento, alle operazioni correlate ed alla manipolazione degli animali vivi devono essere in possesso di certificato di idoneità rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009, tale certificato deve essere posseduto anche dal personale utilizzato per la sola occasione della festa islamica (autorità religiosa o suoi incaricati che operano la iugulazione, personale delle comunità religiose od altro personale che fossero impiegate per l'occasione dal titolare del macello in operazioni di manipolazione degli animali);
- ✓ i sottoprodotti della macellazione considerati MSR (Materiali Specifici a Rischio per le encefalopatie trasmissibili a norma del Regolamento 999/2001 e successive modifiche) devono essere rimossi e inviati alla distruzione;
- ✓ il Regolamento stabilito dal titolare del macello, le procedure operative ed ogni altra disposizione del Regolamento 1099/2009 e del Veterinario ispettore deve essere rispettata;
- ✓ In ogni Azienda USL devono essere mantenute attive un congruo numero di utenze per l'accesso al portale dell'IZSLER – Centro Referenza Nazionale Benessere Animale per il rilascio e controllo delle certificazioni di idoneità per la macellazione, di cui al citato art 21.

Si ritiene sia possibile consentire:

- ✓ la cessione delle carni direttamente al consumatore finale che per autoconsumo utilizza mezzi propri di trasporto, purché le carni siano opportunamente protette;
- ✓ la non completa spellatura limitatamente ad alcune parti che per tradizione devono rimanere con il pelo, purché sia possibile in fase di macellazione proteggere dette parti con idonei dispositivi o pellicole, che impediscono la contaminazione delle carni.
- ✓ L'individuazione da parte delle Aziende USL di impianti di macellazione riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004 CE per specie animali diverse dagli ovicaprini, disposti a richiedere apposito riconoscimento CE per la macellazione degli ovicaprini al fine di operare nei giorni identificati dal culto religioso o comunque per rispondere a richieste di macellazioni da parte di privati cittadini per il consumo delle carni in ambito familiare. I suddetti impianti di macellazione ai fini del riconoscimento CE per la macellazione degli ovicaprini dovranno rispondere ai requisiti di cui al Regolamento n° 852/2004 CE ed al Regolamento n° 853/2004 CE. Tenuto conto della attività limitata ad alcuni giorni dell'anno e della ridotta potenzialità oraria con cui verranno effettuate le macellazioni per la specie ovina, detti mattatoi potranno anche non disporre dell'impiantistica e della tecnologia dei mattatoi ovicaprini, purché le condizioni igieniche e di benessere animale siano garantite da apposite procedure riportate agli atti dell'impresa. Nel piano di autocontrollo dovrà inoltre essere riportata la valutazione dell'impresa per la determinazione del numero

massimo orario di animali della specie ovina da macellare ( in considerazione delle limitazioni impiantistiche esistenti) e le eventuali separazioni temporali o fisiche con le macellazioni degli animali delle altre specie, ove necessarie.

Rimangono in vigore gli obblighi di smaltimento dei sottoprodotti e dei materiali specifici a rischio per encefalopatie trasmissibili di cui al Regolamento comunitario 1069/2009.

Le Aziende UUSLL in collaborazione con le Autorità religiose locali, le rappresentanze degli allevatori ed i titolari degli impianti di macellazione possono regolamentare la macellazione nel territorio di competenza definendo, in considerazione delle esigenze organizzative, modalità di accesso agli impianti da parte degli incaricati delle operazioni di macellazione rituale individuati, orario delle operazioni, modalità di ritiro delle carni destinate ad autoconsumo da parte degli interessati.

Per Autorità religiosa si intende la persona che riveste, nell'ambito della comunità di appartenenza, il ruolo di rappresentanza della comunità medesima o che riveste tale ruolo nell'ambito di associazioni aventi finalità di tutela dei diritti di esercizio di culti religiosi.

## **Capo 2. Macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni**

- a) limitatamente ad animali della specie suina ed ovicaprina;
- b) a seguito di presentazione di istanza conformemente all'articolo 13 del Regio Decreto n° 3298/1928, secondo procedure regolamentate dalle autorità competenti locali. In particolare, per gli animali di specie suina si applicano tutti gli indirizzi operativi emanati ai fini dei controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni e si utilizza il modello di istanza di cui all'Allegato 15 del decreto dirigenziale n. 89 del 14 gennaio 2008. Per i suini deve inoltre essere utilizzato il modello di verbale di campionamento per la ricerca delle Trichine di cui all'Allegato 4 del suddetto decreto);
- c) presso il domicilio del privato cittadino, o presso l'allevamento ove possono essere macellati i capi ivi allevati, anche da parte del privato cittadino che ha provveduto all'acquisto del capo per il consumo del proprio nucleo familiare, purché venga fatto riferimento a tale possibilità nell'atto autorizzativo- e purché sussistano le condizioni igienico sanitarie minime;
- d) numero massimo di animali, per i quali l'allevamento identificato mediante codice aziendale può accettare che i privati cittadini procedano alla macellazione per autoconsumo dell'animale acquistato presso l'allevamento stesso, 2 UGB/UBA annui;
- e) con la regolare documentazione di scorta e di compravendita degli animali;
- f) con l'obbligo di stordimento degli animali macellati conformemente al Regolamento CE 1099/2009;
- g) Con obbligo dello smaltimento dei materiali specifici a rischio per encefalopatie trasmissibili, conformemente al Regolamento CE 1069/2009;
- h) In Banca Dati Nazionale (BDN) e nel registro di carico e scarico dell'allevamento di provenienza dell'animale deve essere registrata la macellazione per autoconsumo ;
- i) la visita post mortem deve svolgersi secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dall'Autorità locale o riportata in autorizzazione (esempio: presentazione dei visceri per la ispezione presso i presidi sanitari competenti per territorio);
- j) il numero massimo di soggetti macellati per nucleo familiare sarà stabilita dall'autorità locale e non deve comunque superare 1 UGB/UBA per anno;
- k) in deroga all'obbligo della macellazione dei bovini e solipedi presso impianti autorizzati o riconosciuti, può essere autorizzata la macellazione domiciliare di tali specie nelle isole dell'arcipelago toscano, ferme restando le ottemperanze agli obblighi di smaltimento dei materiali specifici a rischio per encefalopatie trasmissibili (SOA di cui al Regolamento comunitario 1069/2009), di identificazione degli animali e di rispetto del benessere animale considerate comunque le deroghe di cui al Regolamento 1099/2009.