

## **Seconda parte;**

### **Normativa generale e regionale (Lombardia) sulla macellazione del suino** *di Ettore Paladino*

#### **Normativa specifica**

La macellazione domiciliare resta interessata da alcuni obblighi previsti da norme specifiche che trovano applicazione anche in questo ambito.

#### **Stordimento**

Il Decreto Legislativo n 333 del 1-9-98 (GU 226 del 28/9/98) prevede, come obbligo generico per qualsiasi operazione di macellazione, che la stessa deve essere effettuata così da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori sofferenze evitabili.

Per le macellazioni domiciliari viene espressamente previsto l'obbligo di stordimento, anche se non si danno disposizioni specifiche su come lo stordimento deve essere effettuato.

Il Regolamento CE 1099 del 24.09.2009, che entrerà in vigore 01.01.2013, prevede espressamente anche per le macellazioni ad uso privato, obblighi al fine di garantire il benessere animale.

L'art. 7 sempre del regolamento 1099/09 prevede che gli operatori che effettuano lo stordimento, anche in caso di macellazione private, devono avere un adeguato livello di competenza. Per le macellazioni private non si prevede espressamente un certificato di idoneità in merito. Resta a carico dell'operatore (norcino) dimostrare all'Autorità Competente come ha acquisito la competenza richiesta. Per cui sarà necessario poter dimostrare di aver ricevuto comunque una formazione in merito, da parte di altri operatori, Enti, Associazioni di categoria o quant'altro. Non è richiesto necessariamente che la formazione sia effettuata o comunque avallata da un organo ufficiale (ASL).

#### **Dissanguamento**

Il dissanguamento deve essere effettuato rapidamente dopo lo stordimento, preferibilmente sull'animale sospeso, con incisione dei grossi vasi del collo e deve essere completo.

La posizione dell'animale sospeso facilita un completo dissanguamento, oltre che migliorare sicuramente le condizioni igieniche e microbiologiche delle carni

#### **Visita ispettiva**

L'animale deve essere sottoposto a visita ispettiva preferibilmente prima che si inizi la lavorazione, e comunque prima che qualsiasi parte venga allontanata dal luogo di macellazione.

Per permettere al veterinario di poter effettuare correttamente la visita è necessario preparare tutte le frattaglie (lingua, cuore, polmoni, fegato, reni e milza) e lasciare comunque a disposizione anche tutte le altre parti, in particolare il tubo digerente (stomaco e intestino).

#### **Esame trichinoscopico**

L'obbligo di effettuare l'esame trichinoscopico su tutti i suini macellati era stato previsto da una Ordinanza del Ministero della Sanità in data 30.10.1958, ed è stato ribadito in Regione Lombardia dal Decreto Direzione Generale Sanità n 14049 del 27.11.07.

Vengono esentati dall'obbligo dell'esame trichinoscopico solo gli animali provenienti direttamente da un allevamento riconosciuto esenta da Trichinella, ai sensi del Regolamento (CE) 2075/05-

L'esame trichinoscopico deve essere effettuato mediante la tecnica per digestione e quindi in un laboratorio pubblico appositamente accreditato come lo sono tutte le sezioni dell'Istituto Zooprofilattico. Il veterinario ufficiale che effettua la visita ispettiva procede al prelievo di un campione di muscolo, preferibilmente dal diaframma, e lo invia all'Istituto Zooprofilattico.

In attesa dell'esito le carni possono essere lavorate ma non consumate.

Il veterinario ufficiale, o comunque il servizio, informerà il proprietario delle carni sull'esito dell'esame, e quindi sulla possibilità di consumare liberamente le carni in caso di esito negativo.

### ***Bollatura sanitaria***

Il veterinario ufficiale che ha effettuato la visita sanitaria procede alla bollatura delle carni, utilizzando un timbro diverso da quello utilizzato presso i macelli riconosciuti.

La Unità Operativa veterinaria della regione Lombardia, con la circolare 30856/2010 ha dato istruzioni affinché la bollatura possa essere effettuata anche in attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico.

### ***Registrazione***

A prova dell'avvenuta visita sanitaria il veterinario ufficiale compila una ricevuta in due copie (madre e figlia), di cui quest'ultima viene rilasciata al proprietario dell'animale, in cui vengono registrati nome, cognome e indirizzo dello stesso, numero, specie e categoria degli animali macellati, data ed esito della visita. Sulla ricevuta viene solitamente annotato che le carni non si possono consumare in attesa di comunicazione dell'esito dell'esame trichinoscopico.

La ricevuta viene firmata sia dal veterinario che dall'interessato per presa visione di quanto sopra.

*Segue : La figura del norcino*

*mf*