



ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO AULSS 4 "VENETO ORIENTALE"

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di due suini per ogni titolare di allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato), il cui allevamento è correttamente registrato in BDN, che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN).

Tale attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo, compatibilmente con le condizioni climatiche; i due suini possono essere macellati al di fuori del macello nella stessa seduta di macellazione o in due sedute diverse.

Non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, sulle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato.

I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento (vedi capitolo TARIFFA PER LA VISITA).

La macellazione dei suini **resta vietata al di fuori dell'orario di servizio dei Veterinari Ufficiali:**

- dal lunedì al venerdì prima delle ore 7:00 dopo le ore 17:00
- il sabato prima delle ore 7:00 e dopo le ore 11:00
- domeniche e giorni festivi.

Il privato interessato deve comunicare all'AULSS4 tramite il modulo predisposto (ALLEGATO1), che dovrà essere compilato completamente ed in modo corretto e comprensibile; detto modulo di comunicazione potrà essere:

portato a mano presso le sedi dei Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 9:30

- SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO STANZA 7
- PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 23 TERZO PIANO UFFICIO 316

oppure per i Comuni del Sandonatese inviato tramite posta elettronica all'indirizzo:

servet@aulss4veneto.it

oppure per i Comuni del Portogruarese inviato tramite posta elettronica all'indirizzo:

servep@aulss4.veneto.it

I privati interessati che effettuano la macellazione di suini, preleveranno e recapiteranno personalmente o tramite persona delegata, entro 24 ore dalla macellazione (il lunedì in caso di macellazione del venerdì e sabato), un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato (vedi INDIVIDUAZIONE DEI PIASTRI DEL DIAFRAMMA), ai fini della ricerca della Trichinella, con il modulo previsto (ALLEGATO2) presso SERVIZI VETERINARI AULSS4 dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 8:30:

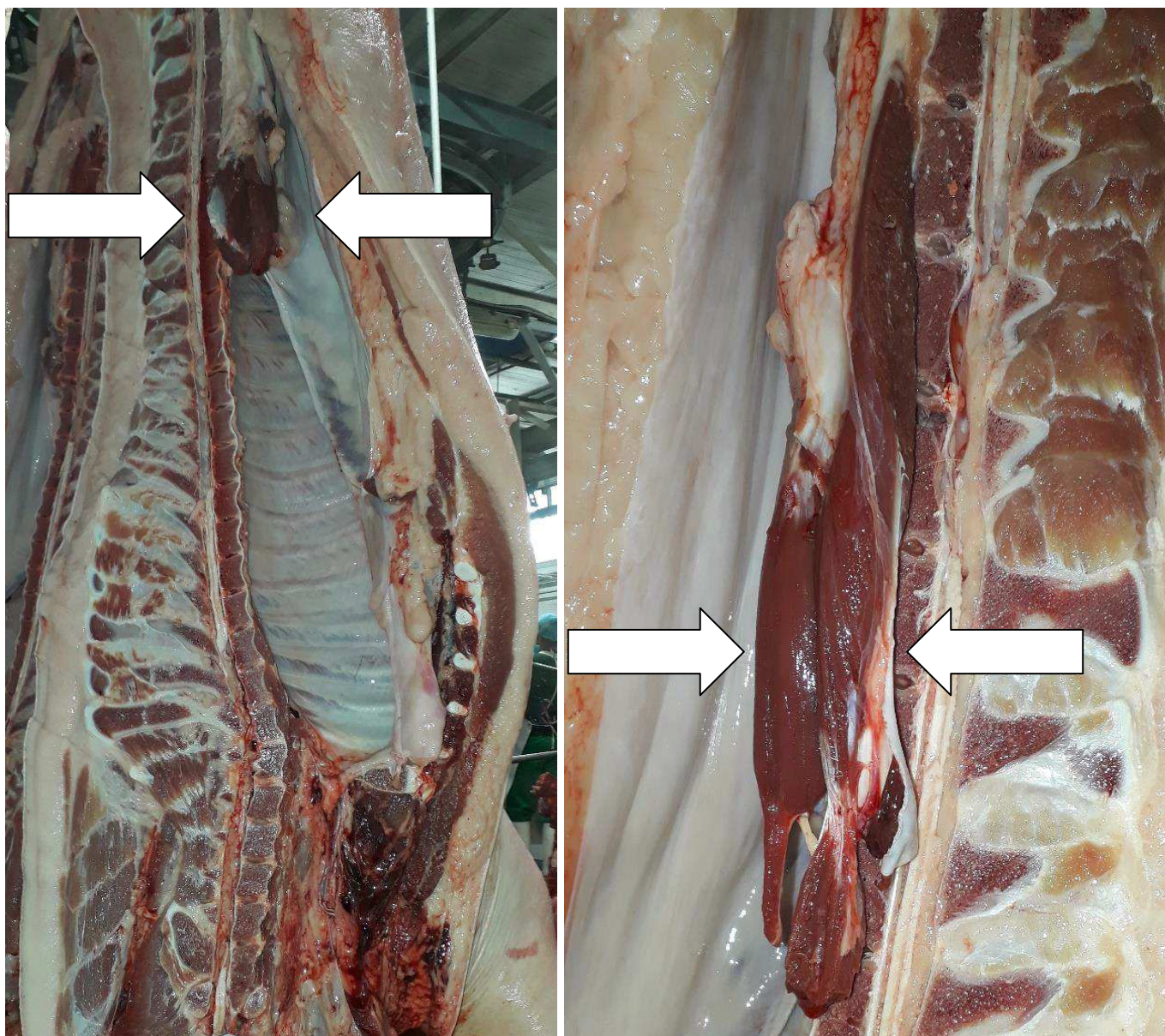
- SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 PIANO TERRA STANZA 5 ANAGRAFE ANIMALE (guardando il nuovo edificio AULSS4 entrare per la porta posta sulla parte a sinistra)
- PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 43 AMBULATORIO VETERINARIO AULSS4 (vecchia sede dei Servizi Veterinari)



SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL'ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA

(foto gentilmente concesse da AULSS6 EUGANEA)



Il privato interessato deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- stordire preventivamente i suini con pistola a proiettile captivo per dissanguarli successivamente;
- attuare le norme igieniche finalizzate ad una corretta macellazione e lavorazione delle carni;



- gli intestini devono essere svuotati dal loro contenuto in concimaia per il successivo utilizzo come budelli; gli eventuali sottoprodotti che dovessero residuare devono essere smaltiti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009;
- le carni dei suini macellati possono essere consumate nei 10 giorni successivi alla macellazione previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni (si consiglia una temperatura superiore ai 60°C a cuore per almeno 12 minuti);
- se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS4 entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura;
- 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;
- è 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.

TARIFFA PER LA VISITA

Qualora sia richiesta la visita del Veterinario Ufficiale, oppure qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado/semibrado viene applicata la tariffa prevista ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.

Tariffa (per seduta di macellazione)	Euro
a) tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio	15
b) tariffa forfettaria per ogni animale ispezionato successivo al primo	5

Alle tariffe di cui alla presente sezione devono essere aggiunte le spese per analisi di laboratorio (ad esempio ricerca della Trichinella), ove previste.

Raccomandazioni finali per le operazioni di macellazione a domicilio

Considerato che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene necessario rammentare l'obbligo di rispettare eventuali raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, impartite dalle Autorità preposte.