



Comune di Vedelago
P.za Martiri della Libertà, 16
31050 vedelago
Tel. 0423 7027
comune.vedelago.tv@pecveneto.it
www.vedelago.gov.it

DATI DEL PROTOCOLLO GENERALE



C_L706 - - 1 - 2022-11-08 - 0026903

VEDELAGO

Codice Amministrazione: **C_L706**

Numero di Protocollo: **0026903**

Data del Protocollo: **martedì 8 novembre 2022**

Classificazione: **8 - 4 - 0**

Fascicolo:

Oggetto: **POSTA CERTIFICATA: INDICAZIONI IN MERITO ALLA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO, AL DI FUORI DEL MACELLO.**

Note:

MITTENTE:

AZIENDA ULSS N. 2 MARCA TREVIGIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO - Area B: Igiene Degli Alimenti Di Origine AnimaleTreviso 07/11/22
Prot. 0205569Ai Sigg. Sindaci dei Comuni afferenti
all'Azienda .Ulss 2 Marca Trevigiana
Loro Sedi

Via Pec

OGGETTO: indicazioni in merito alla macellazione dei suini per il consumo domestico privato, al di fuori del macello.

In riferimento all'oggetto si ritiene opportuno, ricordato che non è più prevista l'emanazione da parte dei Sindaci di un' ordinanza per regolare la materia, fornire indicazioni in merito a quanto deve essere rispettato dagli allevatori che intendano effettuare la macellazione di suini per uso domestico privato.

Richiamato che la Regione Veneto, a seguito dell'entrata in vigore del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 e della conseguente abrogazione del Regio Decreto 20 dicembre 1928 n. 3298, il cui articolo 13 era la norma di riferimento nazionale per la regolamentazione dell'attività di macellazione degli ungulati domestici, ha prodotto la nota regionale prot. n. 484757 del 22 ottobre 2021: "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", si ricorda che:

- **la macellazione per il consumo domestico** privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di massimo due suini per ogni titolare di allevamento è **consentita esclusivamente al produttore primario** il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni;
- l'attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo **nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo**;
- ogni macellazione deve essere **preventivamente comunicata all'AULSS con almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.
La comunicazione deve contenere:
 - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado);
 - la data e l'ora e il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il "consumo domestico privato";
 - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
 - la dichiarazione di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione;
- non vi è più l'obbligo, salvo per i suini allevati allo stato brado, dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS.
- I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento;
- in relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali;
- la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate deve avere un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroanestrosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo.



A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato l'AULSS dispone il sopralluogo sistematico, al momento della macellazione, per i suini allevati allo stato brado/semibrado o il sopralluogo a campione, sulla base del rischio, per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata.

In occasione dei sopralluoghi il veterinario può procedere al prelievo di altri campioni, oltre a quello per Trichinella (ad es. per il "piano Aujeszky").

Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Si ricorda inoltre che, al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi ai suini macellati **deve essere prelevato un campione di muscolo** (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. L'AULSS informa, qualora sia richiesto, il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS. Il prelievo del campione non si effettua sui suini appartenenti ad allevamenti accreditati per "trichinella".

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, **il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato e consegnato all'ULSS, accompagnato dal modulo allegato**, ad uno degli indirizzi indicate in allegato alla presente nota, entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella, nei 10 giorni successivi alla macellazione, possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti; trascorsi i 10 giorni, dalla consegna del campione, l'esito dello stesso deve essere considerato come negativo.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Il Direttore del Servizio di
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
(Dr. Paolo Zanin)



ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA

i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all' inizio delle operazioni mediante l' invio del modulo allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:

consegna a mano presso

- **per il Distretto di Treviso**

la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2

le unità operative veterinarie di:

- Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9,
- Roncade in via San Rocco, 8, negli orari di apertura, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;

- **per il Distretto di Pieve di Soligo**

la sede di Conegliano, presso, Ospedale "De Gironcoli" Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 9,30;

l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

- **per il Distretto di Asolo-Montebelluna**

la sede di Asolo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 10;

la sede di Montebelluna, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 12.30;

oppure

a mezzo Fax ai numeri

0422 323729 (Treviso); 0438 664357 (Pieve di Soligo); 0423 295515 (Asolo-Montebelluna);

oppure

via posta elettronica ai seguenti indirizzi e.mail

segveterinariotv@aulss2.veneto.it;

svia@aulss2.veneto.it;



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO - Area B: Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale

ALL'AZIENDA ULSS _____

**ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI DI DIAFRAMMA A SEGUITO DI MACELLAZIONE PER
CONSUMO DOMESTICO**

Il/la sottoscritto/a _____

Cod. All. IT _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

n. CAMPIONI (DA CONSEGNARE IDENTIFICATI SE LAVORATI SINGOLARMENTE)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**SERVIZIO VETERINARIO - Area B: Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale**

ALL'AZIENDA ULSS _____

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato .

Il sottoscritto/a (*cognome*) _____ (*nome*) _____

residente a _____ in via _____ n. _____

Nato/a a _____ il _____

Codice fiscale n. _____

Registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento suino/ovino/caprino cod. IT _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

numero _____ capi suini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento

in via: _____ numero civico _____ località _____

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona formata/non formata;
- 3 che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato, ai fini della ricerca della Trichinella, presso: _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____