

REGOLE PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO PRESSO IL PROPRIO DOMICILIO O IL PROPRIO ALLEVAMENTO

- L'allevamento deve essere correttamente **registrato** in Banca Dati Nazionale (BDN) con assegnato un codice allevamento "*familiare*" (massimo 4 capi) o "*non familiare*" (numero maggiore di 4).
- Il numero massimo di suini macellabili a domicilio è di n. **2 suini**.
- I suini devono essere allevati dalla nascita o per un periodo minimo di **30 giorni** (fa fede quanto registrato in BDN).
- Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.
- Vigè l'obbligo per l'allevatore di comunicare al Servizio Veterinario ogni macellazione con **almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione trasmettendo il modulo (allegato 1) debitamente compilato ai seguenti recapiti:

Distretto 1 di Rovigo (territorio ex ULSS 18) Fax: 0425 393776 Email: veter.ro@aulss5.veneto.it Per info: Tel. 0425 393741-394743	Distretto 2 di Adria (territorio ex ULSS 19) Fax: 0426 940127 Email: veterinari.adria@aulss5.veneto.it Per info: Tel. 0426 940156-940157
--	---

Come previsto dalle nuove disposizioni regionali, tale attività, compatibilmente con le condizioni climatiche, è attualmente consentita su tutto il territorio regionale nel seguente periodo: **15 ottobre - 31 marzo**

PRESCRIZIONI OPERATIVE.

Per lo svolgimento delle operazioni di macellazione, come nelle precedenti campagne di macellazione, è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia 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 elettroarcosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e all'igiene degli alimenti, è necessario:

- che le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in perfette condizioni igienico-sanitarie e che le parti degli animali macellati non destinate al consumo umano vengano smaltite nel rispetto delle normative vigenti;
- il divieto di commercializzare, a qualsiasi titolo, le carni ottenute ed i prodotti derivanti dalla macellazione per uso familiare.

ULTERIORI INDICAZIONI CORRELATE ALL'EMERGENZA PESTE SUINA AFRICANA (PSA).

La situazione epidemiologica in relazione alla Peste Suina Africana (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).
- Deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti (SOA) della macellazione. La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte dei Servizi Veterinari territorialmente competenti in occasione delle normali attività di controllo.
A meno di variazione dell’attuale situazione epidemiologica relativa alla 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.
- L’allevatore dovrà aggiornare la Banca Dati Nazionale, direttamente o tramite il proprio delegato, comunicando l’avvenuta macellazione a domicilio con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione (7gg dalla data di macellazione). 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 in materia di anagrafe zootecnica (per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa 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. 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.
- Anche in assenza di conclamata sintomatologia riferibile alla PSA, gli allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario la presenza di animali inappetenti, poco vitali e la mortalità improvvisa, anche per le vie brevi, per una compiuta valutazione e l’effettuazione degli opportuni approfondimenti. La mancata segnalazione in caso di successiva conferma di un focolaio di PSA comporta l’applicazione delle sanzioni previste dalle norme vigenti.