

ALL'AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE UOC dei SERVIZI VETERINARI

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

Il/la 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 _____

mail _____

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

n. _____ capi suini presso il proprio allevamento in via: _____

numero civico _____ località _____

dichiara:

1. che **CHIEDE LA VISITA** da parte del veterinario dell'AULSS 4 per la macellazione di suini al di fuori del macello per autoconsumo, corrispondendo la tariffa prevista nell'articolo 7, comma 1, del dlgs 32/2021 **(se si crocetta detta richiesta dovranno essere eliminati i punti dal n. 4 al n. 8 seguenti)**
2. che la tipologia di allevamento è: **brado/semibrado** oppure con **stabulazione controllata** (*cancellare la voce non pertinente*) e che il/i suino/i è/sono stato/i allevato/i **per un periodo minimo di 30 giorni** presso detto allevamento;
3. le operazioni di macellazione **saranno/non saranno** svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);

oppure dichiara

4. che **NON CHIEDE LA VISITA** da parte del veterinario dell'AULSS 4 e 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 SERVIZI VETERINARI AULSS4 (*cancellare la voce non pertinente*) dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 12:30:
 - SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO STANZA SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI
 - PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 23 – TERZO PIANO STANZE 315 a e b
5. di essere informato che il diaframma è quell'organo a forma di cupola, formato da muscoli e tendini, che separa i polmoni ed il cuore dal pacchetto gastro-intestinale; che il campione prelevato deve essere contenuto in un sacchetto di cellophane per alimenti, pulito; e che in attesa del conferimento all'AULSS4 i campioni vanno conservati in frigorifero alla normale temperatura di refrigerazione (+ 2/+ 4);
6. di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS4 eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;

7. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS4 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/SOA;
8. di essere a conoscenza che in caso di comportamento o situazioni anomale degli animali o di presenza di lesioni o quadri non fisiologici dopo la macellazione deve contattare i Servizi Veterinari dell'AULSS4 per verificare l'eventuale presenza di malattia trasmissibile agli animali e all'uomo;

infine dichiara di essere a conoscenza che

9. 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;
10. 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;
11. le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura maggiore di 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione;
12. nel caso non si ricevesse la comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura;
13. in caso di mancato rispetto alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA (**tramite Ditta riconosciuta ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009, sempre che non sia possibile la loro collocazione in concimaia previa idonea fase di neutralizzazione -pretrattamento mediante bollitura o eventuale disinfettante idoneo allo scopo, fra quelli ammissibili per il conferimento in concimaia del SOA ai fini di un successivo spargimento agronomico**) e del farmaco veterinario l'AULSS4 adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche;
14. anche in assenza di conclamata sintomatologia riferibile alla peste suina africana/PSA, la presenza di animali inappetenti, poco vitali e la mortalità improvvisa, devono essere comunicate, anche per le vie brevi, al servizio veterinario di Sanità Animale AULSS4 per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti; la mancata segnalazione, in caso di successiva conferma del focolaio comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme;
15. è fondamentale ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso gli allevamenti familiari in cui sono presenti suini;
16. il personale che partecipa alla macellazione e/o lavorazione delle carni, compreso il norcino, deve lavare e disinfettare attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature, ed altri oggetti usati a conclusione dell'attività e non si deve recare presso altri allevamenti di suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali, senza prima aver provveduto in tal senso;
17. durante le attività di macellazione e/o lavorazione delle carni di suino deve essere esclusa la presenza libera di animali domestici (cani e gatti) che possano veicolare e diffondere nell'ambiente, anche in aree esterne, il virus della PSA;
18. 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.)- e che pertanto andranno rispettate le eventuali indicazioni per il contenimento e la gestione del COVID-19 e delle forme influenzali, impartite dalle Autorità preposte.

Fatto a _____ il _____

L'interessato _____