

Allegato A

REGOLAMENTO

delle attività di macellazione domiciliare dei suini e degli ovicapri effettata per il consumo domestico privato delle carni

è consentita la macellazione presso il domicilio del privato cittadino per il consumo domestico privato delle carni degli animali delle specie suina ed ovicaprina alle seguenti condizioni:

– la macellazione potrà eseguirsi per animali della specie suina ed ovicaprina, con numero massimo di soggetti macellati per nucleo familiare, stabilito dall'autorità locale, che non deve comunque superare 1 UGB/UBA per anno. In considerazione di quanto sopra di seguito viene riportata la tabella con il numero massimo di animali che è possibile macellare per anno solare per nucleo familiare.

– Numero massimo di animali che è possibile macellare relativo ad ogni specie/gruppo per il consumo privato delle carni / anno solare per nucleo familiare		
– SPECIE/ GRUPPO	– SUINI	– OVICAPRINI
– NUMER O CAPI	– 5 suini oppure – 20 suinetti peso vivo inf. 15 Kg	– 10 ovini/capri oppure – 20 agnelli/ capretti peso vivo inf. 15 Kg

– tutti coloro che intendono macellare o far macellare a domicilio, per uso familiare, debbono darne comunicazione, in conformità con l'art. 16 del D.lvo 27/2021, con almeno 72 ore di anticipo sulla macellazione, contattando le UU.FF SPVSA zonali nei giorni e negli orari riportati sul sito web dell'Azienda USL Toscana sud est.

– gli organi e visceri, di seguito elencati, di tutti i suini e ovicapri macellati a domicilio per uso familiare devono essere sottoposti a visita sanitaria.

La U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare fornisce il servizio di controllo dei visceri di tutti gli animali macellati a domicilio per uso privato dal 1 Dicembre al 28 Febbraio; in tale periodo il controllo dei visceri sarà eseguito dal Medico Veterinario nei luoghi di concentrazione negli orari che saranno resi disponibili dalle Unità Funzionali territorialmente competenti.

Coloro che richiedono il controllo, rispettando le 72 ore di preavviso, si devono presentare nei luoghi di visita all'orario stabilito.

Regole per la macellazione:

L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

- sottoscrizione di apposito modulo, fornito dalla U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, dichiarante l'osservazione delle disposizioni in esso contenute;
- non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- macellare animali in buono stato di salute e, qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
- procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
- procedere al completo dissanguamento;
- qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, segnalare quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);

- non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente (per la macellazione a domicilio della specie ovi-caprina si dovrà, inoltre, presentare dichiarazione in cui si evidenzia il sistema di smaltimento dei materiali specifici a rischio quali testa e midollo spinale degli ovi-caprini con più di 12 mesi di età o ai quali è spuntato un incisivo permanente);
- far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della Azienda USL Toscana Sud Est, presso i PUNTI DI CONCENTRAMENTO, nelle modalità e nei tempi stabiliti di: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma (almeno 150 grammi), fegato, milza, reni, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni (nel caso di ovini di età superiore ai 12 mesi, devono presentare anche la testa intera).
- dovrà essere resa disponibile la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Pagamento della tariffa:

Per tariffe e modalità di pagamento è possibile rivolgersi direttamente alle singole sedi di Zona delle UU.FF. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare territorialmente competenti.

Esame trichinoscopico:

Tutti i suini devono essere sottoposti a campionamento per esame trichinoscopico, da eseguirsi presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana; l'esito sarà fornito col sistema del silenzio/assenso nei tempi concordati con le UU.FF. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare territorialmente competenti.

Fino all'esito favorevole dell'esame è vietato consumare le carni del suino macellato, se non sufficientemente cotte, in funzione dell'inattivazione di eventuali forme parassitarie.

I Medici Veterinari della Azienda USL Toscana Sud Est ed il Personale Amministrativo sono incaricati, ognuno per la parte di propria competenza, della esecuzione della presente disposizione.

Ai contravventori saranno applicate le sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

**SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
MACELLAZIONE DOMICILIARE-**

SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -SICUREZZA ALIMENTARE

ZONA Valdichiana Aretina CASA DELLA SALUTE - via Capitini, 6 Camucia Cortona

ORARI AL PUBBLICO- PRENOTAZIONI – INFORMAZIONI

Telefono 0575 639979 - mail [vetvaldichiana.ar @uslsudest.toscana.it](mailto:vetvaldichiana.ar@uslsudest.toscana.it)

La comunicazione della macellazione dovrà avvenire esclusivamente via mail o per telefono agli indirizzi e negli orari sotto indicati. Nell'occasione verrà effettuata la prenotazione per la visita sanitaria dei visceri che avverrà esclusivamente nei giorni e negli orari indicati nella tabella seguente.

Nel rispetto delle indicazioni aziendali, l'accesso alle Strutture dovrà avvenire nel giorno e nell'orario di prenotazione stabilito.

APERTURA AL PUBBLICO

APERTURA AL PUBBLICO	
APERTURA AL PUBBLICO	LUNEDI' 09,30-12,30
	MARTEDI' 09,30-12,30
	MERCOLEDI' 09,30-12,30
	GIOVEDI 14,00-16,00
	VENERDI' 09,30-12,30

TARIFFE

Tariffa per i diritti sanitari dovuti per suini macellati nella stessa giornata:

1 suino = 23,26 € 2 suini = 36,32 € 3 suini= 44,51 €

4 suini= 49,61 € 5 suini= 54,71 €

(la cifra è comprensiva di Enpav ed esame trichinoscopico)

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento dovrà avvenire in forma anticipata (prima della giornata di macellazione) tramite PAGO PA

LA VISITA SANITARIA DEI VISCERI – LUOGHI E ORARI

ZONA	CENTRO DI RACCOLTA	GIORNO/ORARIO
Valdichiana ARETINA	MATTATOIO OSSAIA (tel. 0575 67128)	DAL LUNEDI' AL VENERDI ore 08,00 - 10,00



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Zona Valdichiana Aretina

Via Capitini 6, Camucia cap. 52044, Comune Cortona (AR)
Tel.0575/639979 - Fax 0575/639975
PEC ausltoscanasudest@postacert.toscana.it

Struttura
organizzata
certificata
ISO
9001:2015

MACELLAZIONE DOMICILIARE DI SUINI

Il/la sottoscritto/a Sig./ra _____ CODICE FISCALE _____
nato/a _____ il _____ residente nel Comune di _____
Loc./via _____ tel _____

_____ in qualità di:

- privato cittadino
 detentore dell'allevamento di suini registrato con codice IT _____

macellerà in data _____ alle ore _____ in Località _____ .n. _____ suino/i
di sua proprietà,

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità di

aver acquistato l'/gli animale/i presso l'allevamento _____, sito nel Comune
di _____ codice IT _____.

La macellazione verrà effettuata il giorno _____.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

1. non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
2. utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
3. macellare suini in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4. procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5. procedere al completo dissanguamento;
6. a rendere disponibili per la visita veterinaria, nelle località indicate dal Servizio Veterinario, i seguenti **VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRACHEA, CUORE, POLMONE, DIAFRAMMA E FEGATO COMPLETI E CONNESSI ANATOMICAMENTE, MILZA E RENI;**
7. non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
8. smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente.

Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.

Per gli animali acquistati in un allevamento, presentare alla visita sanitaria anche il modello 4 unificato, completo della "DICHIAZIONE PER IL MACELLO" debitamente firmata dall'allevatore.

Data _____

Il proprietario del /i suino/i _____

ATTESTATO DI AVVENUTO CONTROLLO SANITARIO

Il sottoscritto Veterinario Dr. _____ dichiara che:

- a) l'esame delle carni / dei visceri di n. _____ suino/i, effettuato presso _____ **ha evidenziato l'assenza di alterazioni o segni di malattie che rendano le carni non idonee al consumo umano;**
- b) è stato effettuato il prelievo del /i campione/i per la ricerca di *Trichine*, e che **il risultato dell'esame verrà notificato, se positivo, al proprietario.**

Osservazioni _____

Data _____

IL MEDICO VETERINARIO _____