



# COMUNE DI CALVANICO

## Provincia di Salerno

Prot. 8089 del 17.12.2019

### DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE DEI SUINI e CINGHIALI ALLEVATI

#### AVVISO

Il locale Servizio Veterinario ha comunicato con nota Prot. PG/2019/294378 del 11/12/2019 che, anche per quest'anno, è possibile ricorrere alla macellazione domiciliare dei suini le cui carni sono destinate esclusivamente al consumo privato;

Al fine di ottenere l'autorizzazione alla macellazione e di consentire ai Medici Veterinari dell'ASL Salerno di procedere alla visita sanitaria degli animali e delle carni, gli interessati dovranno presentare, direttamente alla Unità Operativa Veterinaria competente per territorio o tramite gli uffici comunali indicati, richiesta scritta come da modello disponibile anche presso il Comune o da ritirare presso la Unità Operativa Veterinaria - UOSD VET.3 - ex Distretto 67 M.S.SEVERINO, ubicata in Mercato S. Severino (SA), alla via Vanvitelli n. 66 (tel. 089692737- 089692388, mail dp.uov66\_67\_68@pec.aslsalerno.it), compilandolo in ogni sua parte e allegando quanto richiesto.

Il compenso della visita è fissato secondo il vigente tariffario regionale per prestazioni espletate, a favore di enti e privati da parte del Servizio Veterinario dell'ASL Salerno in € 16.20 (sedici/venti) per ogni suino macellato, comprensivo dell'esame trichinoscopico, da versare su apposito bollettino di c/c postale n. 17438847 ovvero IBAN IT 20A0760115200000017438847 intestato a - ASL SA Medicina Veterinaria -, indicando nella causale: **macellazione suini uso domestico**

Il rilascio dell'autorizzazione a macellare i suini per uso familiare è a cura del Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria, o suo delegato, quale Autorità Competente, che stabilirà il giorno e l'ora della macellazione con lo scopo di poter compiere una completa ed accurata visita sanitaria.

#### **L'autorizzazione viene rilasciata con le seguenti prescrizioni**

- è consentita la macellazione dei suini per uso familiare presso il domicilio dei privati nelle frazioni e nelle altre località del territorio comunale fuori dal centro urbano;
- la macellazione è consentita per un solo suino o al massimo di due per ogni nucleo familiare;
- la macellazione dei suini è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo e nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere ed il trasporto degli animali.
- gli addetti alla macellazione devono avere un adeguato livello di competenza in materia al fine di evitare inutili sofferenze agli animali da macellare ai sensi degli art. 7, 10 e 21 del Reg. CE 1099/2009. Tale requisito viene evidenziato attraverso il rilascio, da parte dell'Autorità Competente, di una attestazione/certificazione di un adeguato livello di competenza per gli operatori che effettuano l'attività di macellazione;
- è vietata la macellazione durante le ore notturne;
- le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell'animale, da effettuarsi come previsto dal Regolamento (CE) n. 1099/2009 (pistola a proiettile captivo oppure con elettronarcosi); l'inosservanza di tale disposizione, fatto salva ogni rilevanza penale eventuale è punita con sanzione amministrativa da Euro 258,00 a Euro 1.549,00, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs n. 333/98. Il successivo dissanguamento mediante la recisione dei grossi vasi del collo (iugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo. A tal fine colui che esegue le attività di stordimento e dissanguamento deve avere l'evidenza di una adeguata formazione in merito, ai sensi del Reg. CE 1099/2009 art. 7,10 e 21.
- le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in buone condizioni igienico-sanitarie, in particolare vi sia una netta separazione tra la zona di abbattimento, dissanguamento e depilazione e gli ambienti di lavorazione delle carni.
- utilizzare solo acqua con le caratteristiche di potabilità.
- le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, devono essere sottoposte ai prescritti atti ispettivi da parte del Medico Veterinario Ufficiale della ASL Salerno, il quale in caso di esito favorevole della visita ispettiva, rilascerà apposita attestazione che i privati dovranno conservare fino al completo consumo delle carni e dei prodotti da esse derivati
- nessuna parte dell'animale macellato può essere asportata o allontanata prima della visita del Medico Veterinario dell'ASL Salerno;
- rendere disponibili per la visita sanitaria oltre la carcassa degli animali, compresa la testa, i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni, milza ed intestino

- i smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati

#### DISPONE

La divulgazione della presente avviso mediante affissione di manifesti e la pubblicazione sul sito web del Comune di CALVAMICO e all'Albo Pretorio.

#### AVVERTE

Gli interessati che non ottemperano saranno soggetti al pagamento di sanzioni ai sensi delle vigenti disposizioni.

#### MANDA

- ✓ All'Ufficio Notifiche per la pubblicazione del presente Avviso all'Albo Pretorio per un periodo di giorni 20 (venti).
- ✓ Al Settore Staff Sindaco per la pubblicazione sul sito web del Comune.
- ✓ Alla Polizia Municipale.
- ✓ Al Servizio Appalti – Contratti – Assicurazioni – Demanio e Patrimonio per la fornitura dei manifesti.
- ✓ Al Settore Tributi per l'affissione dei manifesti.
- ✓ Copia al Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria ASL Salerno –UOSD VET.3 – ex Distretto 67 Mercato S. Severino.

CALVAMICO, 17/12/2019



Il Sindaco

IL SINDACO

Dr. Francesco Gismondi

PROCEDURA OPERATIVA STANDARD

P.O.S. n.18

MACELLAZIONE DOMICILIARE SUIDI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

Rev 2

Applicazione norme: TULLS 1265/1934, R.D. 3298/1928, Reg. CE 882/2004, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004, Reg. CE 1099/2009, DGRC 2234 /2002, 1979/2006, 1973/2007, DCA 93/2011 e 39/2012

mano/FAX/mail

Mod\_02\_POS\_18

Parte riservata alla UOV

n° prenot. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Spett.le Asl Salerno  
Servizio Veterinario

U.O.V. \_\_\_\_\_

Oggetto: richiesta autorizzazione per la macellazione suini a domicilio per consumo domestico

Il sottoscritto Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_),  
il \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
titolare dell'allevamento suino, codice \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_  
alla via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ telef. \_\_\_\_\_ mail \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni previste dal D.P.R. 445/2000 connesse al rilascio di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti, uso o esibizione di atti falsi,

CHIEDE

l'autorizzazione per la macellazione per autoconsumo di n. \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ che sarà effettuata presso l'allevamento/domicilio sopra indicato in data \_\_\_\_\_ presumibilmente alle ore \_\_\_\_\_

A tal fine dichiara:

- che l'/gli animale/i è nato/sono nati in azienda ovvero che è stato/ sono stati introdotto/i da più di tre mesi, con mod. 4 n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, da azienda sottoposta ai controlli di Stato;
- che saranno messe in opera tutte le misure atte alla salvaguardia del benessere animale, ivi compreso l'uso della pistola a proiettile captivo, per lo stordimento e che nel corso delle operazioni di macellazione non si arrecherà disturbo alle abitazioni vicine;
- l'operatore che eseguirà le operazioni di stordimento e dissanguamento ha un adeguato livello di competenza in materia; le operazioni saranno effettuate dal sig. \_\_\_\_\_ c.f. \_\_\_\_\_ che ha acquisito la necessaria certificazione di competenza del che il n° di attestazione \_\_\_\_\_ rilasciato da \_\_\_\_\_
- di utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità; di non spandere liquami per non contaminare fossi e corsi d'acqua e di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
- di essere consapevole di non poter consumare le predette carni fino all'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca delle trichine o di altre analisi ritenute opportune e/o necessarie e pertanto di tenere a disposizione del Servizio Veterinario tutti i visceri e la carcassa e che l'inosservanza di quanto disposto comporterà l'immediata denuncia all'Autorità Giudiziaria;
- dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare;
- di consentire in ogni momento, anche successivo alla macellazione, l'accesso ai locali della propria abitazione per eventuali ulteriori ispezioni da parte del Servizio Veterinario.
- di aver provveduto al versamento a favore dell'Asl Salerno

Si allega

- ✓ copia mod. 4 di introduzione in azienda, se non nato in azienda
- ✓ ricevuta versamento a favore ASL Salerno

Addi \_\_\_\_\_

In fede

da compilarsi a cura della UOV

Il sottoscritto dr. \_\_\_\_\_ dichiara che a seguito di accertamenti documentali esprime parere favorevole alla richiesta esprime parere NON favorevole alla richiesta per i seguenti motivi \_\_\_\_\_  
data \_\_\_\_\_ il R.UOV \_\_\_\_\_

ATTESTAZIONE DI AVVENUTA MACELLAZIONE

Il sottoscritto dr. \_\_\_\_\_ dichiara di aver eseguito la vista sanitaria delle carni e dei visceri degli animali oggetto di domanda e che gli stessi sono posti momentaneamente in blocco ufficiale e saranno licenziati a libero consumo previo esito favorevole degli esami di laboratorio.  
data \_\_\_\_\_ il D.V. ispettore \_\_\_\_\_

REV.	motivo revisione	STESURA	CONVALIDA RGQ	APPROVAZIONE	DATA	PAG
2	aggiornamento	Dr G. Bruno	Referenti SGQ Dr. P. Perito	Direttore Dipartimento di Prevenzione Dr D. Della Porta	02/09/2019	13 di 17