



## MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO PRIVATO



### NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO FAMILIARE PRESSO IL DOMICILIO DEGLI ALLEVATORI PERIODO 02 novembre 2020 - 5 marzo 2021

- nel periodo 02 novembre 2020 – 5 marzo 2021 è consentita ai privati in possesso di specifica autorizzazione la macellazione dei suini presso il proprio domicilio per l'esclusivo consumo familiare delle carni e dei prodotti derivati;
- il numero massimo di suini che si consente di macellare è di **due per ogni nucleo familiare**;
- coloro che intendono macellare altri suini o coloro che intendono farlo in un periodo diverso da quello stabilito dovranno abbattere gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004;
- coloro che non sono in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la macellazione dei suini presso il proprio domicilio e che intendono ottenerla, devono rivolgere la domanda a questo Comune, che rilascerà un'autorizzazione permanente, valida anche nei prossimi anni;
- la prenotazione della visita veterinaria deve essere effettuata, **con almeno 72 ore di anticipo**, al competente Servizio Veterinario;
- le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 19.00 e il sabato mattina dalle ore 08,30 alle ore 13.00; al di fuori di tali giorni e di tali orari non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga comunque resa, sarà applicata una tariffa maggiorata;
- le tariffe per le prestazioni sono le seguenti:
- € 15.00 per ogni capo e € 8.00 per ogni capo successivo a cui si aggiungono le spese di trasferta di € 20.00;
- sono vietate le macellazioni dei suini per conto di terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
- la macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del Medico Veterinario dell'Azienda Ulss 8 Berica;
- le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in adeguate condizioni igieniche;
- la lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita *post-mortem* effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda Ulss che rilascia un'apposita dichiarazione di commestibilità delle carni;
- il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di una adeguata formazione ai sensi del Reg. (CE) 1099 del 24.09.2009, inoltre detto personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.