

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 4 al 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. nel caso di macellazione di suini, 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 7:30 alle ore 8:30:
  - SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 PIANO TERRA STANZA 5 ANAGRAFE ANIMALE (guardando il nuovo edificio AULSS4 entrare per la porta posta sulla parte a sinistra)
  - 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);

rev.04/2023 referente dott. Denis Marchesan

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;
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'AULSS4 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 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 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. 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 verranno rispettate le eventuali indicazioni per il contenimento e la gestione del COVID-19;
16. per quanto riguarda gli allevamenti suini dal 3 maggio 2023 nello stesso sito non risulta più possibile registrare in BDN:
  - più allevamenti familiari aperti per la stessa specie (anche se con diversi operatori)
  - un allevamento familiare e uno o più allevamenti ordinari aperti della stessa specie (anche se con diverso operatore);

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

L'interessato (firma leggibile) \_\_\_\_\_