



Direzione Generale

Tel. 0881 884609

Mail dirgen.segreteria@aslfg.it

PEC direttoregenerale@mailcert.aslfg.it

Disciplinare per la macellazione dei suini a domicilio stagione 2023-2024

La macellazione dei suini a uso familiare è consentita da novembre 2022 a marzo 2023. Per contrastare il commercio delle carni e dei prodotti derivati, ogni famiglia anagrafica può macellare al massimo quattro suini per campagna di macellazione.

Il privato cittadino dovrà comunicare luogo e data della macellazione almeno 48 ore prima della stessa, per consentire l'attivazione della successiva visita sanitaria ispettiva del servizio veterinario competente.

In merito, l'ASL riscuoterà i diritti sanitari relativi alle prestazioni ispettive, applicando il tariffario regionale DGR. 1782 del 05/11/2021 (15 euro per il primo capo macellato euro, 5 per i successivi, più importo per l'esame trichinoscopico).

Le operazioni di macellazione e il successivo esame ispettivo delle carni e dei visceri potranno essere effettuate durante l'intero arco della settimana, tenuto conto delle consuetudini locali.

Le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista igienico sanitario e in modo da non recare disturbo al vicinato.

Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere idonei ed in buone condizioni igienico-sanitarie.

L'acqua utilizzata deve avere caratteristiche di potabilità.

I rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Dovrà essere indicato se gli operatori impiegati nelle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni ad uso familiare sono abilitati o meno.

La macellazione deve avvenire nel rispetto delle norme del benessere animale (Reg. CE 1099/2009). E' vietata la macellazione che non preveda lo stordimento dell'animale.

Al momento della visita ispettiva a cura del Veterinario Ufficiale dovranno essere presentati: il documento per la movimentazione degli animali, emesso a cura dell'allevamento di partenza, e la ricevuta di pagamento a favore dell'IZS per l'esecuzione degli esami trichinoscopici.

Direzione Generale

Tel. 0881 884609

Mail dirgen.segreteria@aslfg.it

PEC direttoregenerale@mailcert.aslfg.it

Le carni e i visceri degli animali macellati dovranno essere sottoposti a lavorazione solo dopo la visita ispettiva del Veterinario Ufficiale.

Le carni ottenute potranno essere consumate soltanto dopo l'effettuazione dell'esame trichinoscopico.

Queste carni potranno comunque essere lavorate e trasformate, senza allontanarle dalla sede di macellazione.

Gli animali da sottoporre a macellazione possono provenire:

- dal proprio allevamento regolarmente registrato in Bdn, anche nel caso di "allevamento familiare per autoconsumo";
- da allevamenti registrati in Bdn che effettuino la movimentazione esclusivamente con causale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".

La commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso familiare è vietata.