



COMUNE DI MELARA
REGIONE VENETO – PROVINCIA DI ROVIGO

Servizio Polizia Locale

Piazza Bernini n°1 -45037 MELARA (RO) – Pec: polizia.melara@pec.it
tel. 0425/89077 – fax 0425/89078



MACELLAZIONE SUINI PER AUTOCONSUMO

Con l'abrogazione del R.D. 3298/1928, ed in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs. 2 febbraio 2021 n° 27, sono entrate in vigore le nuove disposizioni in materia di macellazione suini per autoconsumo.

In particolare:

- **decade l'obbligo** da parte delle Amministrazioni Comunali di emettere una specifica ordinanza sindacale come avveniva nelle precedenti campagne di macellazione.
- “l'autorizzazione dall'Autorità comunale” è sostituita da una “comunicazione del luogo e della data della macellazione all' AULSS territorialmente competente sull'allevamento” (**allegato 1**) da inoltrare direttamente dagli allevatori o per il tramite dell' Ufficio di Polizia Locale.

Si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti in merito.



Polizia Locale Melara

Istr. Capo PL Enrico Maria Nali

Allegati:

1 - comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato.

2 - regole per la macellazione di suini per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento

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 _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

numero _____ capi suini/ovini/caprini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento
in via: _____ numero civico _____ località _____.

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);
3. 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: _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado e di ovini o caprini;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS 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.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____

Allegato 2

REGOLE PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO PRESSO IL PROPRIO DOMICILIO O IL PROPRIO ALLEVAMENTO

- Allevamento correttamente **registrato** in BDN (codice allevamento) come “familiare” (massimo 4 capi) o come “non familiare” (numero maggiore di 4).
- **Due suini** macellabili per ogni titolare di allevamento.
- Suini allevati dalla nascita o per un periodo minimo di **30 giorni** (fa fede quanto registrato in BDN)
- Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.
- Comunicare ogni macellazione con **almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all’ora previste per la macellazione all’AULSS competente per territorio trasmettendo il modulo debitamente compilato:

Distretto 1 di Rovigo (ex ULSS 18 di Rovigo)	Distretto 2 di Adria (ex ULSS 19 di Adria)
Fax: 0425 393776	Fax: 0426 940127
Email: veter.ro@aulss5.veneto.it	Email: veterinari.adria@aulss5.veneto.it
Per info: Tel. 0425 393741-394743	Per info: Tel. 0426 940156-940157

Tale attività, come da tradizione, era consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 novembre ed il 28 febbraio, esteso dal 15 ottobre al 31 marzo compatibilmente con le condizioni climatiche, come previsto dalle nuove disposizioni regionali.

PRESCRIZIONI OPERATIVE.

Per lo svolgimento delle operazioni di macellazione, come nelle precedenti campagne di macellazione, è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del “*certificato di idoneità*”. Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroanestesi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e all’igiene degli alimenti, è necessario:

- che le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in perfette condizioni igienico-sanitarie e che le parti degli animali macellati non destinate al consumo umano vengano smaltite nel rispetto delle normative vigenti;
- il divieto di commercializzare, a qualsiasi titolo, le carni ottenute ed i prodotti derivanti dalla macellazione per uso familiare.