## COMUNE DI MELARA REGIONE VENETO – PROVINCIA DI ROVIGO





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





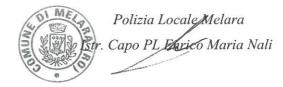
## MACELLAZIONE SUINI PER AUTOCONSUMO

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:

- ➤ <u>decade l'obbligo</u> 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 <u>"comunicazione del luogo e della data della macellazione all' AULSS territorialmente competente sull'allevamento"</u> (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.



#### Allegati:

- 1 comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato.
- 2 <u>regole per la macellazione di suini per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio</u> allevamento

in viain viain viain viainenti di Allevamento suino/ovino/ mobile coraprini (cancellare la voce non per numero civico	nil
nenti di Allevamento suino/ovino/ mobile e il giorno con aprini (cancellare la voce non per numero civico	il
menti di Allevamento suino/ovino/ mobile e il giorno con aprini (cancellare la voce non per numero civico	/caprino cod. IT  n inizio alle ore  rtinente) presso il proprio allevamento
menti di Allevamento suino/ovino/mobile e il giorno cor aprini (cancellare la voce non pernumero civico	n inizio alle ore  rtinente) presso il proprio allevamentolocalità
mobile coraprini (cancellare la voce non per numero civico	n inizio alle ore  rtinente) presso il proprio allevamento _località
aprini ( <i>cancellare la voce non per</i> numero civico  llevamento è: brado/semibrado	n inizio alle ore
aprini ( <i>cancellare la voce non per</i> numero civico llevamento è: brado/semibrado	rtinente) presso il proprio allevamento _località
numero civico  llevamento è: brado/semibrado	_località
	oppure con stabulazione controllata
azione saranno/non saranno svolta pertinente); e di suini, che preleverà e recapi muscolo del diaframma (50 gramichinella, presso: che i Servizi veterinari dell'AUL uini allevati allo stato brado/semil che i Servizi veterinari dell'Al rispetto delle condizioni di saluta e e di corretto smaltimento dei sotto	AULSS potranno effettuare controlli a te degli animali, di benessere animale, d toprodotti.
	pertinente); e di suini, che preleverà e reca muscolo del diaframma (50 gran ichinella, presso: che i Servizi veterinari dell'AUI uini allevati allo stato brado/semi che i Servizi veterinari dell'A l rispetto delle condizioni di salur

## Allegato 2

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

- Allevamento correttamente <u>registrato</u> in BDN (codice allevamento) come "familiare" (massimo 4 capi) o come "non familiare" (numero maggiore di 4).
- <u>Due suini</u> macellabili per ogni titolare di allevamento.
- Suini allevati dalla nascita o per un periodo minimo di <u>30 giorni</u> (fa fede quanto registrato in BDN)
- Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali
- Comunicare ogni macellazione con <u>almeno 72 ore di anticipo</u> (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 <u>tra il 15 novembre ed il 28 febbraio</u>, 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 elettronarcosi 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.