REGIONE DEL VENETO
ULSS6 EUGANEA

Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA
www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA
Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Prot. n. 0175427 **Padova, 31/10/2022**

Tit. XII Clas. 16

AI COMUNI DEL TERRITORIO
DELL'AZIENDA ULSS 6 EUGANEA

SIGNORI SINDACI
UFFICI COMMERCIO
COMANDI POLIZIA LOCALE
Pec

Oggetto: **Macellazione dei suini per il consumo domestico privato.**
Campagna 1.11.2022 – 28.2.2023.
Procedure a seguito dell'entrata in vigore del D. Lgs. 27/2021

E' ormai imminente l'avvio della campagna di macellazione dei suini per consumo domestico privato 2022 – 2023. Il D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 ha apportato, dallo scorso anno, rilevanti novità nelle tradizionali procedure amministrative e sanitarie, atte a garantire la sicurezza alimentare delle carni macellate. Per l'attuale campagna di macellazione nulla è cambiato rispetto alla precedente e, di conseguenza, prosegue il sostanziale disimpegno delle Amministrazioni Comunali nella gestione delle pratiche autorizzative con il trasferimento delle incombenze in capo ai Servizi Veterinari dell'Azienda ULSS.

La disciplina regionale di cui alla nota della Regione Veneto prot. 0484757 del 22/10/2021 prevede che:

- il periodo della campagna di macellazione dei suini si protragga dal 1.11.2022 al 28.2.2023;

- solamente gli allevatori registrati in Banca Dati Nazionale -BDN (produttori primari) possono macellare i suini (da loro stessi allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni), al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del consumo domestico privato **in <u>un numero massimo di due capi macellabili nella stessa seduta di macellazione o in giornate diverse</u>**;

- l'obbligatorietà della "**comunicazione"** all'Azienda ULSS territorialmente competente sull'allevamento da parte del privato interessato, contenente informazioni del luogo e della data e ora della macellazione; tale comunicazione è esente da bollo;

- **continua a non essere prevista l'emanazione dell'Ordinanza Sindacale annuale**;

- non vi sia più l'obbligo dell'ispezione sistematica delle carni di tutti i suini macellati, al di fuori del macello per il consumo domestico privato da parte del veterinario dell'Azienda ULSS, essendo contemplato un controllo ufficiale discrezionale eseguito a campione in base alla valutazione del rischio. Tuttavia i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni all'Azienda ULSS;

- la macellazione dei suini **resta vietata al di fuori dell'orario di servizio dei Veterinari Ufficiali** (prima delle ore 6,00 dopo le ore 18,00 dal lunedì al venerdì; prima delle ore 6,00 e dopo le ore 13,00 il sabato e i giorni pre-festivi 7, 24, 31 dicembre 2022 e 5 gennaio 2023), **nei giorni festivi** (domeniche, 1 novembre, 8, 25 e 26 dicembre 2022, 1 e 6 gennaio 2023);

- **Il consumo delle carni è subordinato all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**;

- Il pagamento della tariffa di cui alle vigenti disposizioni è previsto nel solo caso sia l'interessato a richiedere l'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale, mentre per il controllo ufficiale eseguito a campione su iniziativa del Servizio Veterinario non è contemplato alcun onere.

Alla luce di quanto sopra si riportano le principali disposizioni operative relative alla campagna di macellazione 2022/2023 dei suini per il consumo domestico privato al di fuori del macello:

1. Il privato allevatore di suini che intende macellare presso il proprio domicilio comunica preventivamente al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS e **con 72 ore di anticipo** ogni macellazione indicando la tipologia di allevamento, la data, l'ora e il luogo macellazione.

2. Il privato interessato potrà assumere le informazioni per la macellazione e scaricare la modulistica direttamente dal sito dell'Azienda ULSS 6 all'indirizzo **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale.**
Per chiarimenti può contattare il Servizio Veterinario ai numeri di telefono sotto riportati.

3. La comunicazione, conforme al modulo allegato, deve essere trasmessa, a cura del privato interessato, al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS a mezzo mail all'indirizzo **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, ovvero consegnata direttamente presso le sedi territoriali del Servizio Veterinario sotto indicate dove verranno fornite anche telefonicamente dalle ore 9.00 alle ore 12.00 (dal lunedì al venerdì) tutte le informazioni preventive del caso.

- **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
  Sede di Camposampiero Centro De Rossignoli Via Cao del Mondo – 049/9822198

- **Comuni del Cittadellese**
  Sede di Fontaniva Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

- **Comuni di Padova, cintura e Colli**
  Sede di Padova via Frà Paolo Sarpi 76 - 049/8215233
  Sede di Selvazzano Dentro via Bressan 4 049/8217301

- **Comuni del Piovese**
- Sede di Piove di Sacco via S. Rocco 4 - 049/9718027

- **Comuni del Conselvano e Monselicese**
- Sede di Conselve via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598211

- **Comuni dell'Estense**
  Sede di Este via S. Fermo 10 - 0429/618517

- **Comuni del Montagnanase**
  Sede di Montagnana via Ospedale 1 - 0429/808615

4. Nel prendere atto della comunicazione pervenuta il Servizio Veterinario renderà edotto l'interessato attraverso istruzioni operative circa le misure da adottare in merito all'igiene della macellazione e lavorazione delle carni, al rispetto del benessere animale durante la macellazione, **alle procedure per l'esame trichinoscopico**, all'ammissione al consumo delle carni e dei prodotti ottenuti ed al pagamento della eventuale tariffa.
5. L'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale sarà eseguita a campione o nel caso il privato interessato lo richieda;

6. Nel caso in cui il privato interessato non richieda l'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale si deve fare carico del prelievo per la ricerca della trichinella (almeno 50 grammi di tessuto muscolare prelevato dai pilastri del diaframma) e del suo recapito presso le sedi territoriali dei Servizi Veterinari sopraelencate per l'invio all'Istituto Zooprofilattico.

La presente informativa, le istruzioni operative e la relativa modulistica sono consultabili presso il sito dell'Azienda ULSS 6 Euganea alla pagina www.aulss6.veneto.it. Dipartimento di Prevenzione - Servizio di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale

Si invitano le S. LORO a diffondere le presenti informazioni attraverso il sito istituzionale del Comune e assistere i privati che si rivolgono tradizionalmente al Comune indirizzandoli a contattare gli uffici dell'Azienda ULSS. di cui sopra per il disbrigo delle pratiche ovvero coadiuvarli nella compilazione e consegna all'Azienda ULSS. del modulo di comunicazione di cui al punto 1 secondo le istruzioni allegate.

IL DIRETTORE
Dr. Silvio Pittui
(documento firmato digitalmente)

ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

Il privato interessato (colui che intende effettuare la macellazione dei suini presso il proprio domicilio) deve:

1. Contattare il Servizio Veterinario, dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì, ALMENO TRE GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE, ai seguenti numeri:

   - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
     Sede di Camposampiero - Centro De Rossignoli - Via Cao del Mondo – 049/9822198

   - **Comuni del Cittadellese**
     Sede di Fontaniva - Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

   - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
     Sede di Padova via Frà Paolo Sarpi 76 - 049/8215233
     Sede di Selvazzano Dentro - via Bressan 4 049/8217301

   - **Comuni del Piovese**
   - Sede di Piove di Sacco - via S. Rocco 4 - 049/9718027

   - **Comuni del Conselvano e Monselicese**
   - Sede di Conselve - via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598211

   - **Comuni dell'Estense**
     Sede di Este via - S. Fermo 10 - 0429/618517

   - **Comuni del Montagnanase**
     Sede di Montagnana - via Ospedale 1 - 0429/808615

2. In alternativa, scaricare dal sito dell'Az. ULSS 6 all'indirizzo: **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale** il modello di comunicazione previsto inviandolo, compilato, al Servizio Veterinario tramite la mail **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, almeno 3 giorni prima della data prevista di macellazione. Sullo stesso modello deve essere specificata la eventuale richiesta di ispezione delle carni da parte del Veterinario dell'Az. ULSS (facoltativa);

3. Il modello può essere recapitato, nell'impossibilità di utilizzo di strumenti informatici, alle sedi territoriali soprariportate almeno 3 giorni prima della macellazione;

Il privato interessato deve rispettare le seguenti prescrizioni:

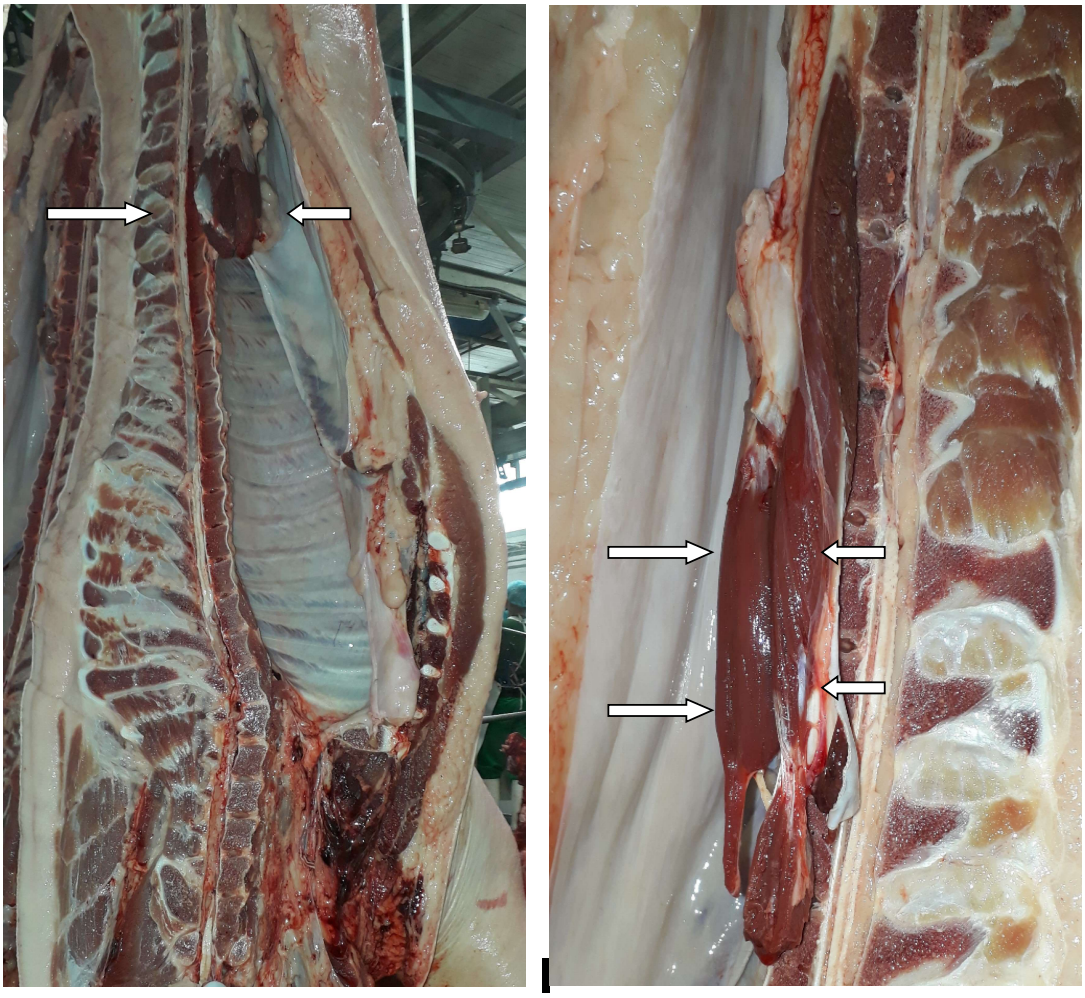
- stordire preventivamente i suini con pistola a proiettile captivo per dissanguarli successivamente;
- attuare le norme igieniche finalizzate ad una corretta macellazione e lavorazione delle carni;
- Gli intestini devono essere svuotati dal loro contenuto in concimaia per il successivo utilizzo come budelli. Gli eventuali sottoprodotti che dovessero residuare devono essere smaltiti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009;
- Le carni dei suini macellati possono essere consumate previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni, per i 10 giorni successivi al prelievo. Dopo tale periodo, in assenza di comunicazione contraria da parte dell'Az. ULSS, si possono consumare le carni lavorate senza cottura;

IMPORTANTE – si rammenta che in assenza della visita ispettiva veterinaria il privato interessato deve:

- Prelevare almeno 50 grammi di muscolo dai pilastri del diaframma e recapitarli alle sedi territoriali dei Servizi Veterinari dell'Azienda ULSS sopraripportate entro 24 ore dall'avvenuta macellazione negli orari previsti. **SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL'ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO;**

Al privato interessato che abbia richiesto l'ispezione da parte del Veterinario dell'Az. ULSS verrà recapitata la fattura per il pagamento pari ad un importo pari a euro 35 per il primo suino e 43 nel caso di macellazione contemporanea di 2 suini.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA



Responsabile del Procedimento: Dr. Silvio Pittui
PADOVA Via Frà Paolo Sarpi n. 76/1 - 35138
Segreteria: Tel. 049 8215206 e-mail: suiniadomicilio@aulss6.veneto.it,

ALL'AZIENDA ULSS N. 6 "EUGANEA"

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 cod. **IT** _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

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

numero _____ capi suini 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;
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.
6. **Di chiedere la visita ispettiva veterinaria per la macellazione SI NO**

Fatto a_____ il_____

L'interessato (firma leggibile) _____