



PROT. 0086821 del 19 NOV. 2020

Ai Sigg. SINDACI dei Comuni di

Bagnolo S. Vito
Borgo Virgilio
Castel D'Ario
Castelbelforte
Castellucchio
Curtatone
Mantova
Marmirolo
Porto Mantovano
Rodigo
Roncoferraro
Roverbella
San Giorgio Bigarello
Villimpenta

Trasmissione via E-MAIL

OGGETTO : Macellazione dei suini per uso familiare 2020 - 2021

Con l'inizio del periodo tradizionalmente destinato alla macellazione dei suini a domicilio per uso familiare si trasmette la disposizione che disciplina l'attività sotto il profilo sanitario, amministrativo ed organizzativo.

Al fine di informare opportunamente gli utenti interessati e di garantire il regolare svolgimento dell'attività e degli adempimenti ad essa legati, si pregano cortesemente le SS.LL. di dare la necessaria diffusione al documento allegato .

Ringraziando per la consueta e preziosa collaborazione, si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DEL DISTRETTO VETERINARIO
Dr. Marco Venturini



Per informazioni: Alessandra Minieri (tel. 0376/334226 – e-mail alessandra.minieri@ats-valpadana.it)
Responsabile del Procedimento: Dr. Marco Venturini



Macellazione dei suini per il consumo familiare dal 01.11.2020 al 31.03.2021

CONSIDERATO l'approssimarsi della campagna di macellazione dei suini per uso familiare, si richiamano le norme che disciplinano tale servizio ai fini della vigilanza igienico-sanitaria sulle carni e della profilassi delle malattie infettive ed infestive dei suini trasmissibili all'uomo;

VISTO il D.g.g. Regione Lombardia n. 9405 del 23/10/2012

E' CONSENTITA

nel periodo novembre 2020 - marzo 2021 la macellazione dei suini per uso familiare nella misura massima di n. 4 suini per nucleo familiare, allevati per al meno 30 giorni presso il domicilio del richiedente. Le mezzene ed i visceri degli animali macellati devono essere sottoposti a visita sanitaria obbligatoria ed a prelievo per la ricerca delle trichine. Gli interessati potranno, a loro scelta, richiedere la presenza del veterinario ufficiale o avvalersi della collaborazione di un norcino in possesso di attestato di formazione.

Si riassumono di seguito le varie possibilità e le relative procedure da seguire :

1) macellazione a domicilio con Veterinario ufficiale (sistema tradizionale)

- La richiesta telefonica , indicando il giorno, l'ora e il luogo della macellazione, dovrà essere inoltrata, con almeno 48 ore di anticipo, nei giorni da lunedì a venerdì - dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30 - ai Veterinari Ufficiali o agli uffici del Distretto Veterinario al n. 0376/334505
- la macellazione a domicilio, potrà essere effettuata solo nei giorni feriali in normale orario di servizio, da lunedì a venerdì. La tariffa prevista è quella stabilita dal Tariffario Regionale in vigore:

per ogni seduta di macellazione con 1 o 2 suini	15 €
per ogni seduta di macellazione con 3 suini	18 €
dal quarto suino in poi , per ogni suino	6 €

L'importo ottenuto va aumentato del 2% per ENPAV

Sul totale va aggiunto il ticket (forfettario) di 5 €

La fattura, con bollettino postale per effettuare il pagamento, verrà successivamente recapitata al domicilio del richiedente.

2) macellazione a domicilio con Norcino in possesso di attestato di formazione (nuova possibilità)

- L'interessato dovrà dare comunicazione telefonica, della programmata macellazione, con almeno 48 ore di anticipo, nei giorni da lunedì a venerdì - dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30, chiamando gli uffici del Distretto Veterinario al n. 0376/334505 indicando il nominativo del norcino formato.

In alternativa :

A) macellazione presso allevamento dotato di locale di macellazione autorizzato

- è possibile acquistare un suino vivo presso un allevamento dotato di locale di macellazione autorizzato. L'animale viene quindi macellato sul posto mentre la lavorazione avviene presso domicilio privato. In questo caso sarà il titolare dell'allevamento/macello a richiedere la visita sanitaria.

B) mezzene o carni provenienti da macello riconosciuto

- in tal caso la visita sanitaria/prelievo viene sempre effettuata dal veterinario ufficiale presso il macello pertanto il privato potrà procedere alla lavorazione senza ulteriori adempimenti e senza avvisare il Distretto Veterinario competente

REGOLE GENERALI

- La macellazione deve sempre avvenire con l'impiego di pistola a proiettile captivo al fine di assicurare il rispetto delle norme di macellazione in vigore.
- Gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni di igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni.
- **Le carni ottenute ed i prodotti derivati dalla macellazione/lavorazione a domicilio, sono destinati ad ESCLUSIVO CONSUMO DEL NUCLEO FAMILIARE RICHIEDENTE e pertanto NON POSSONO ESSERE VENDUTE (O CEDUTE) AD ALTRI. NON POTRA' ESSERE ASPORTATA OD UTILIZZATA ALCUNA PARTE FINO ALL'AVVENUTA ISPEZIONE E ALL' ESITO DELLE ANALISI DI LABORATORIO.**

IL DIRETTORE DEL DISTRETTO VETERINARIO

Dr. Marco Venturini

