

**MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO**  
**PERIODO : NOVEMBRE 2020 – MARZO 2021**  
**IL SINDACO**

**VISTO**

- ✓ Il Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con R.D.n 3298 del 20/12/1928 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare l'art 13;
- ✓ la delibera di giunta della Regione Campania n. 2244 del 07 giugno 2002 che disciplina le macellazioni private;
- ✓ il Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ il Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ✓ il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- ✓ il Regolamento CE n. 625/17 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, .....;
- ✓ il Regolamento CE n.1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- ✓ il Regolamento (UE) n. 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- ✓ il Decreto n.125 del 28 aprile 2017 Regione Campania che disciplina le attività di macellazione a domicilio;
- ✓ la Decisione 2018/1669/CE;
- ✓ la nota 150 del 04/01/2019 del Ministero della Salute;
- ✓ la nota prot. 2020.0225660 del 12 maggio 2020 della Regione Campania;

**RITENUTO** che la macellazione dei suini a domicilio , per esclusivo ambito familiare , per il periodo **NOVEMBRE 2020 – MARZO 2021** avvenga nel rispetto di quanto stabilito con nota prot. n. 849 dell'11 novembre 2020- dal Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale – ASL AVELLINO

**COMUNICA**

1. La macellazione a domicilio è permessa solo per il consumo familiare delle carni ed è vietata la loro vendita e quella dei salumi provenienti da macellazione a domicilio;
2. È consentito macellare per autoconsumo **massimo quattro suini** per nucleo familiare, purché i richiedenti abbiano adempiuto all'obbligo di registrazione dell'allevamento in banca dati (BDN) . Questo adempimento è obbligatorio anche per coloro che detengono un solo capo. In tale fattispecie non ricadono, invece, coloro che detengono il capo per il tempo strettamente necessario per provvedere alla macellazione. In tal caso la macellazione viene autorizzata dal servizio veterinario dell'UOC AREA B competente per territorio, solo se viene garantita la tracciabilità della movimentazione dell'animale , dall'allevamento di ingrasso al domicilio del destinatario , mediante la compilazione del modello 4 che deve riportare l'indicazione del nome, codice fiscale del destinatario e l'indirizzo del luogo ove si procederà alla macellazione. La causale deve riportare la seguente dicitura: uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo.
3. La macellazione domiciliare dei suini appartenenti ad allevamenti registrati come "familiari" deve assicurare la tracciabilità degli animali, pertanto il destinatario se è in possesso del : codice aziendale deve procedere allo **scarico dell'animale dalla BDN entro e non oltre 7 giorni dalla data di avvenuta macellazione**; codice fiscale (destinatari non registrati in BDN di cui al punto 1), l'operazione di scarico dell'animale si intende adempiuta dall'allevamento di provenienza quando la causale della movimentazione, nel Mod. 4, riporta la dicitura: "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".
4. **Differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria qualora siano evidenti segni di sospetta malattia;**
5. Stordire l'animale con pistola a proiettile captivo, o altro mezzo autorizzato prima del dissanguamento ed evitare di provocare inutili sofferenze all'animale (Reg.1099/2009);
6. Rendere disponibili per la visita veterinaria, oltre alla carcassa dell'animale /degli animali i seguenti visceri: Lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato completi e connessi anatomicamente, reni, milza.
7. Qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità segnalarlo quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione il tutto;
8. Non spandere i liquami e non contaminare i corsi d'acqua;
9. E' fatto divieto assoluto di consumare le carni prima della visita del veterinario e della comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, ed è consentita la lavorazione e trasformazione delle stesse dopo la visita, purché i prodotti derivati siano tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria competente sino alla comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico;

**COMUNICARE , ALMENO 3 GIORNI PRIMA, LA DATA PREVISTA PER LA MACELLAZIONE**

specificando :nominativo del proprietario/detentore dell'allevamento – recapito telefonico – luogo , ora e numero di suini da macellare . Le comunicazioni devono essere fatte **ESCLUSIVAMENTE** tramite :

**MAIL : ADELLERARIO@ASLAVELLINO.IT**

**TEL . 0827.216813** (dal lunedì al venerdì; dalle ore 08.00 alle ore 13.30).

**FAX 0827.216814**

**EVITARE L'ACCESSO DIRETTO AGLI UFFICI.**

- Il tariffario regionale vigente approvato con DPGR della Campania n 94 del 5.11.2018 prevede il **pagamento** di **EURO 15.30** per ogni capo macellato ( 2% Enpav) da versare preventivamente su **ccp n 13431838** intestato all' ASL AVELLINO con causale " *macellazione di suini a domicilio* " .

I trasgressori saranno sanzionati a norma delle leggi vigenti in materia.

COMUNE DI MORRA DE SANCTIS (AV)

PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO

DAL 12/11/2020 AL 31/03/2024

OPPOSIZIONI .....

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL MESSO

