



## DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE DEI SUINI e CINGHIALI ALLEVATI

### AVVISO

Il locale Servizio Veterinario ha comunicato con nota n° pg.292180 del 10/12/2019 che, anche per quest'anno, è possibile ricorrere alla macellazione domiciliare dei suini le cui carni sono destinate esclusivamente al consumo privato;

Al fine di ottenere l'autorizzazione alla macellazione e di consentire ai Medici Veterinari dell'ASL Salerno di procedere alla visita sanitaria degli animali e delle carni, gli interessati dovranno presentare, direttamente alla Unità Operativa Veterinaria competente per territorio o tramite gli uffici comunali indicati, richiesta scritta come da modello disponibile anche presso il Comune o da ritirare presso Ufficio della Unità Operativa Veterinaria Distretto di Eboli, ubicata in Colliano e, alla via nazionale loc. bagni n°1 (tel. 0828995171- fax 0828995678 mail dp.uov64\_65@aslsalerno.it), compilandolo in ogni sua parte e allegando quanto richiesto.

Il compenso della visita è fissato secondo dal vigente tariffario regionale per prestazioni espletate, a favore di enti e privati da parte del Servizio Veterinario dell'ASL Salerno in € 16,20( sedici/20) per ogni suino macellato, comprensivo dell'esame trichinoscopico, da versare su apposito bollettino di c/c postale n. **17438847** ovvero IBAN **IT 20A0760115200000017438847** intestato a - ASL SA Medicina Veterinaria -, indicando nella **causale: macellazione suini uso domestico**

Il rilascio dell'autorizzazione a macellare i suini per uso familiare è a cura del Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria, o suo delegato, quale Autorità Competente, che stabilirà il giorno e l'ora della macellazione con lo scopo di poter compiere una completa ed accurata visita sanitaria.

#### **L'autorizzazione viene rilasciata con le seguenti prescrizioni**

- è consentita la macellazione dei suini per uso familiare presso il domicilio dei privati nelle frazioni e nelle altre località del territorio comunale fuori dal centro urbano;
- la macellazione è consentita per un solo suino o al massimo di due per ogni nucleo familiare;
- la macellazione dei suini è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo e nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere ed il trasporto degli animali.
- gli addetti alla macellazione devono avere un adeguato livello di competenza in materia al fine di evitare inutili sofferenze agli animali da macellare ai sensi degli art. 7, 10 e 21 del Reg. CE 1099/2009. Tale requisito viene evidenziato attraverso il rilascio, da parte dell'Autorità Competente, di una attestazione/certificazione di un adeguato livello di competenza per gli operatori che effettuano l'attività di macellazione;
- è vietata la macellazione durante le ore notturne;
- le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell'animale, da effettuarsi come previsto dal Regolamento (CE) n. 1099/2009 (pistola a proiettile captivo oppure con elettroanestesi); l'inosservanza di tale disposizione, fatto salva ogni rilevanza penale eventuale è punita con sanzione amministrativa da Euro 258,00 a Euro 1.549,00, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs n. 333/98. Il successivo dissanguamento mediante la recisione dei grossi vasi del collo (iugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo. A tal fine colui che esegue le attività di stordimento e dissanguamento deve avere l'evidenza di una adeguata formazione in merito, ai sensi del Reg. CE 1099/2009 art. 7,10 e 21.
- le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in buone condizioni igienico-sanitarie, in particolare vi sia una netta separazione tra la zona di abbattimento, dissanguamento e depilazione e gli ambienti di lavorazione delle carni.
- utilizzare solo acqua con le caratteristiche di potabilità.
- le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, devono essere sottoposte ai prescritti atti ispettivi da parte del Medico Veterinario Ufficiale della ASL Salerno, il quale in caso di *esito favorevole della visita ispettiva, rilascerà apposita attestazione che i privati dovranno conservare fino al completo consumo delle carni e dei prodotti da esse derivati*
- nessuna parte dell'animale macellato può essere asportata o allontanata prima della visita del Medico Veterinario dell'ASL Salerno;
- rendere disponibili per la visita sanitaria oltre la carcassa degli animali, compresa la testa, i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni, milza ed intestino

- di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati

### **DISPONE**

La divulgazione della presente avviso mediante affissione di manifesti e la pubblicazione sul sito web del Comune di Valva e all'Albo Pretorio.

### **AVVERTE**

Gli interessati che non ottemperano saranno soggetti al pagamento di sanzioni ai sensi delle vigenti disposizioni.

### **MANDA**

- ✓ All'Ufficio Notifiche per la pubblicazione del presente Avviso all'Albo Pretorio per un periodo di giorni 20 (venti).
- ✓ Al Settore Staff Sindaco per la pubblicazione sul sito web del Comune.
- ✓ Alla Polizia Municipale.
- ✓ Al Servizio Appalti – Contratti – Assicurazioni – Demanio e Patrimonio per la fornitura dei manifesti.
- ✓ Al Settore Tributi per l'affissione dei manifesti.
- ✓ Copia al Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria ASL Salerno del Distretto di\_\_\_\_\_.

**Il Sindaco**  
**Prof. Vito Falcone**

