

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
U.O. Semplice Dipartimentale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione
conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati"

MACELLAZIONI di suini AD USO FAMILIARE

Istruzioni per accedere alla prestazione di ispezione degli animali e delle carni da parte del Servizio Veterinario competente per territorio – campagna di macellazione 2022/2023.

Con l'emanazione del Decreto L. vo n. 27 del 02 febbraio 2021, che ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, il legislatore, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, all'art. 16 ha dettato le nuove disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli registrati e/o riconosciuti, individuando nelle Regioni la competenza di disciplinare tale pratica.

Pertanto, non è più necessaria l'emissione di Ordinanze dei Sindaci per l'avvio e la regolamentazione della campagna di macellazione di suini ad uso familiare, data l'abrogazione dell'art.13 Regio Decreto n. 3298.

In attesa della formalizzazione del provvedimento di competenza della Regione Emilia-Romagna, sentito il competente Servizio della Regione E.R., al fine di consentire nei comuni della Provincia di Piacenza il mantenimento della tradizionale macellazione e lavorazione di suini ad uso familiare da parte dei privati, si forniscono di seguito le indicazioni per accedere alla prevista prestazione di ispezione degli animali e delle carni da parte del Servizio Veterinario dell'Ausl di Piacenza.

Stante le misure per arrestare la diffusione della Peste Suina Africana (PSA) sul territorio nazionale, in via prioritaria si comunica che

- A) **NON È CONSENTITO il RIPOPOLAMENTO DEGLI "ALLEVAMENTI DI SUINI FAMILIARI PER AUTOCONSUMO"** nella Provincia di Piacenza, in applicazione dell'Ordinanza della Regione Emilia Romagna n. 141 del 10 ottobre 2022;
- B) **NON È CONSENTITA LA MACELLAZIONE AD USO FAMILIARE NEI COMUNI DI OTTONE E ZERBA**, che rientrano nei territori soggetti a restrizione parte I di cui al Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 e s.m.i.

Nei rimanenti Comuni del territorio provinciale **I SUINI DA SOTTOPORRE A MACELLAZIONE AD USO FAMILIARE al domicilio del privato DOVRANNO PROVENIRE**

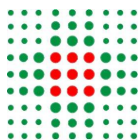
1. da allevamenti autorizzati, regolarmente registrati in BDN da ingrasso e/o da riproduzione, che nel caso specifico effettuino la **movimentazione SOLO con causale "USCITA PER LA MACELLAZIONE DOMICILIARE PER AUTOCONSUMO"**;
2. **esclusivamente NELL'IMMEDIATEZZA DELLA MACELLAZIONE**, che dovrà essere effettuata **SENZA CHE I SUINI SOGGIORNINO presso L'ABITAZIONE DEL PRIVATO CITTADINO**;
3. **ACCOMPAGNATI DAL DOCUMENTO PER LA MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI** emesso dall'allevamento di partenza.

NON È CONSENTITA, ai fini della macellazione ad uso familiare, la movimentazione da un allevamento ad un altro allevamento.

Il responsabile del procedimento
File:

Ig. della prod., trasf., commerc., conserv. trasp. degli
alimenti di orig. animale e loro derivati –
 P.le Milano, 2 – 29121 Piacenza
 T. +39.0523.317930 – F. +39.0523.317927
 e.mail : F.Vergani@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
 Sede legale: Via Antonio Anguissola 15 29121 Piacenza
 T. +39.0523.3011 11 – F. +39.0523.398775
 Codice fiscale 91002500337



Inoltre:

Le macellazioni di suini presso il domicilio dei privati ai fini dell'autoconsumo sono consentite nel periodo novembre-febbraio (**FINO AL 28/02/2023**);

le carni e i prodotti derivati dovranno essere utilizzati per il consumo esclusivo del nucleo familiare nel rispetto del **numero massimo di 3 suini/ nucleo familiare**;

la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso familiare è vietata.

La comunicazione della macellazione, comprensiva di luogo e data, deve essere effettuata da parte del privato **ALMENO 48 ORE PRIMA** al fine dell'attivazione della successiva prestazione ispettiva del Servizio Veterinario competente per territorio.

La richiesta di macellazione dovrà essere fatta telefonando al numero **0523 317930** – Segreteria Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Veterinario di Piacenza – Ufficio di P. le Milano 2 - dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.00 e il sabato dalle 8.30 alle 12.30 o alla sede del servizio veterinario competente per territorio.

Le operazioni di macellazione ed il successivo esame ispettivo delle carni e dei visceri si effettueranno esclusivamente nei giorni feriali, con esclusione del sabato pomeriggio, della domenica e dei giorni festivi.

I suini macellati il sabato mattina devono essere pronti per la visita ispettiva post mortem entro e non oltre le ore 10.00.

La macellazione deve avvenire nel **rispetto delle norme di benessere animale** e gli animali sono abbattuti solo previo stordimento (pistola a proiettile captivo) eseguito da personale di comprovata esperienza. I norcini e i prestatori di opera impiegati nelle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni dovranno essere in possesso del previsto Attestato di formazione alimentaristi di cui alla Legge Regionale n. 11 del 24 giugno 2003 e successive modifiche.

Al momento della visita ispettiva a cura del Veterinario Ufficiale deve essere presentato il documento per la movimentazione degli animali emesso a cura dell'allevamento di partenza.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie compreso il sangue devono essere sottoposte ad esame sistematico, al fine di evidenziare segni di inidoneità al consumo. Il servizio veterinario competente per territorio procederà anche all'effettuazione del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella.

Il consumo delle carni dovrà essere effettuato solo dopo esito favorevole dell'esame per la ricerca di Trichinella.

I diritti sanitari relativi alle prestazioni ispettive saranno riscossi dallo scrivente Servizio in applicazione del tariffario in vigore.