



rev.03/2022 referente dott. Denis Marchesan

ALL'AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE UOC dei SERVIZI VETERINARI

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/ovino/caprino cod. IT _____

recapito telefonico _____ mobile _____

mail _____

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

n. _____ capi suini presso il proprio allevamento in via: _____

numero civico _____ località _____.

dichiara:

1. che chiede la visita da parte del veterinario dell'AULSS 4 per la macellazione di suini al di fuori del macello per autoconsumo, corrispondendo la tariffa prevista nell'articolo 7, comma 1, del dlgs 32/2021 (*se si crocetta detta richiesta dovranno essere eliminati i punti dal 4 al 8 seguenti*)
2. che la tipologia di allevamento è: **brado/semibrado** oppure con **stabulazione controllata** (*cancellare la voce non pertinente*) e che il/i suino/i è/sono stato/i allevato/i **per un periodo minimo di 30 giorni** presso detto allevamento;
3. le operazioni di macellazione **saranno/non saranno** svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);

oppure dichiara

4. 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 SERVIZI VETERINARI AULSS4 (*cancellare la voce non pertinente*) dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 8:30:
 - SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 PIANO TERRA STANZA 5 ANAGRAFE ANIMALE (guardando il nuovo edificio AULSS4 entrare per la porta posta sulla parte a sinistra)
 - PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 43 AMBULATORIO VETERINARIO AULSS4 (vecchia sede dei Servizi Veterinari)
5. di essere informato che il diaframma è quell'organo a forma di cupola, formato da muscoli e tendini, che separa i polmoni ed il cuore dal pacchetto gastro-intestinale; che il campione prelevato deve essere contenuto in un sacchetto di cellophane per alimenti, pulito; e che in attesa del conferimento all'AULSS4 i campioni vanno conservati in frigorifero alla normale temperatura di refrigerazione (+ 2/+ 4);



rev.03/2022 referente dott. Denis Marchesan

6. di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS4 eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;
7. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS4 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;
8. di essere a conoscenza che in caso di comportamento o situazioni anomale degli animali o di presenza di lesioni o quadri non fisiologici dopo la macellazione deve contattare i Servizi Veterinari dell'AULSS4 per verificare l'eventuale presenza di malattia trasmissibile agli animali e all'uomo;

infine dichiara

9. di essere a conoscenza che le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia;
10. di essere a conoscenza che è vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi;
11. di essere a conoscenza che le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura maggiore di 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione;
12. di essere a conoscenza che, nel caso non si ricevesse la comunicazione dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura;
13. di essere a conoscenza che in caso di mancato rispetto alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'AULSS4 adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche;
14. di essere a conoscenza che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), e che pertanto verranno rispettate le eventuali indicazioni per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____