



**Macellazione dei suini per il consumo familiare dal 01.11.2014 al 31.03.2015**

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. Regione Lombardia n. 9405 del 23/10/2012

**E' CONSENTITA**

**nel periodo novembre 2014 - marzo 2015 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, 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 - 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 sabato. La tariffa prevista è quella stabilita dal Tariffario Regionale in vigore:

Fino a due suini 13.47 €

Per ogni suino in più 6.72 €

L'importo ottenuto va aumentato del 2% per ENPAV

Sul totale così ottenuto va aggiunto il ticket (forfettario) di 7.5 €

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 della programmata macellazione con almeno 48 ore di anticipo, nei giorni da lunedì a venerdì - dalle 8.30 alle 12.30, chiamando gli uffici del Distretto Veterinario al n. 0376/334505 indicando il nominativo del norcino formato.

In alternativa :

1) 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.

2) 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. Massimo Ghinzelli

Distretto Veterinario di Mantova

via dei Toscani 1 - 46100 Mantova - Tel.0376 334505 - Fax 0376 331993 - e-mail [vet.mantova@aslmn.it](mailto:vet.mantova@aslmn.it)

