

MACELLAZIONI A DOMICILIO

Disposizioni per il territorio dell'AULSS 7 Pedemontana ai tempi della pandemia

REGIONE DEL VENETO

ULSS7 PEDEMONTANA

LE MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO NEL TERRITORIO DELL'AULSS N. 7 PEDEMONTANA

Macellazione a domicilio

Gli animali da macello delle specie zootecniche bovina, bufalina, equina/asinina, suina, ovina e caprina, di regola, devono essere macellati negli stabilimenti di macellazione riconosciuti.

Non può essere consentita in nessun caso ed in nessun luogo, l'uccisione di animali di qualsiasi specie, per finalità ricreative né, tantomeno, l'uccisione degli animali può essere oggetto di spettacolarizzazione.

Con particolare riferimento alla specie suina, in via eccezionale, quando ricorrano giustificati motivi, l'autorità comunale può autorizzare a macellare a domicilio, nel numero massimo di due capi[1], esclusivamente i produttori primari che conducono un allevamento "da ingrasso", "da riproduzione" o "familiare", anche di un solo suino che sia stato detenuto da almeno 30 gg, di norma nel periodo invernale (novembre – marzo).

Gestione operativa delle richieste

Al fine di semplificare i flussi informativi, in accordo con le amministrazioni comunali competenti per il territorio, gli interessati, almeno tre giorni feriali prima della prevista macellazione, possono richiedere l'autorizzazione a macellare presso il proprio domicilio e contestualmente concordare la data e l'ora della macellazione con la segreteria del Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale, consegnando a mano, via fax, a mezzo posta elettronica o PEC oppure a mezzo Whatsapp, apposita domanda redatta in carta semplice utilizzando il modello scaricabile in formato Pdf e Word dal sito dell'AULSS 7 Pedemontana.

La domanda, redatta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, deve contenere:

a) nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza o domicilio se diverso dalla residenza;

b) codice fiscale o partita IVA per la tariffazione delle spese della visita sanitaria;

c) numero di codice dell'allevamento[2];

d) motivo per cui si richiede l'esecuzione della macellazione al proprio domicilio;

e) numero e categoria dei capi da macellare;

f) Comune e località, la data e l'orario in cui avrà luogo la macellazione;

g) nominativo e recapito del norcino autorizzato ad eseguire l'abbattimento degli animali;

h) modalità con la quale si desidera ricevere copia dell'autorizzazione comunale, del referto della visita e ogni altra comunicazione relativa alla procedura.

La domanda redatta in ogni sua parte, unitamente alla copia del documento di identità, deve essere datata e

[1] Il numero di suini che è consentito di macellare a domicilio nella regione del Veneto è stato fissato in due capi (di categoria non specificata) dall'Art. 3 dell'Allegato A della DGR 3710/2007, senza tuttavia specificare con quale frequenza periodica possa essere reiterata tale autorizzazione da parte dell'autorità comunale.
[2] Gli allevamenti nel quali sono detenuti uno o più suini devono essere identificati obbligatoriamente con codice univoco e iscritti in BDR/BDN.

firmata e presentata secondo le modalità di seguito indicate:

1) in formato cartaceo, a mano presso le sedi operative del servizio veterinario di igiene degli alimenti[3] dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana:

   a) Sede Operativa di Rosà - Via Monsignor Filippi, 7, nella cassetta postale dedicata posta all'entrata;

   b) Sede Operativa di Thiene - Via Boldrini, n. 1, presso la portineria del Centro Sanitario Polifunzionale di Thiene (ex Ospedale)

2) In formato digitale (pdf o immagine), trasmettendola:

   c) via e-mail[4] a sicurezza.alimentare@aulss7.veneto.it

   d) via Whatsapp[4] al n. 348 2635523

   e) via Fax[4] al n. 0445 389271

Alla domanda dovranno applicarsi due marche da bollo del valore di 16 euro cadauna[5].

L'autorità comunale che riceve la domanda, valutata la conformità con le norme in materia e delle disposizioni al momento vigenti per la protezione e prevenzione del rischio biologico per CoV-19, autorizza la richiesta ove ne ricorrano i presupposti o, in caso contrario, la rigetta dandone comunicazione motivata all'interessato.

In seguito all'autorizzazione rilasciata dall'autorità comunale il servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale dell'azienda ULSS 7 Pedemontana - ferme restando le disposizioni vigenti riguardo il contenimento della pandemia in corso - dà seguito alla visita veterinaria nell'orario concordato con l'interessato, dal lunedì al venerdì in orari da concordare e dalle ore 08:00 alle ore 12:00 del sabato, con esclusione delle giornate festive.

Precisazioni

Il norcino deve essere in possesso del titolo formativo abilitante e dell'attrezzatura necessaria ad assicurare l'uccisione degli animali senza provocare inutili sofferenze.

Le carni ottenute da macellazioni a domicilio sono destinate all'esclusivo consumo in ambito domestico privato e sono quindi escluse da qualsiasi forma di commercializzazione.

Raccomandazioni ai fini del contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019

Considerato 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.), deve essere raccomandato di limitare la presenza di persone non conviventi alle stringenti necessità, adottando

[3] la domanda sarà dematerializzata (scansionata) in formato PDF a cura del personale dello sportello dell'azienda ULSS n. 7 Pedemontana che provvederà alla successiva trasmissione via PEC per conto del richiedente all'autorità comunale competente ad emettere l'autorizzazione.
[4] la domanda sarà successivamente protocollata digitalmente dal servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale dell'azienda ULSS n. 7 Pedemontana e trasmessa via PEC per conto del richiedente all'autorità comunale competente ad emettere l'autorizzazione.
[5] Le domande di autorizzazioni e concessioni comunali sono soggette all'imposta di bollo € 16,00, come pure i relativi provvedimenti di rilascio per istanze e su provvedimenti della Pubblica Amministrazione. Ne consegue che, al momento della presentazione della domanda, la stessa deve essere bollata e deve riportare un'ulteriore marca a fini del rilascio dell'autorizzazione. L'assenza della marca da bollo non compromette la validità, ne' l'efficacia della domanda o del provvedimento, ma concretizza un'irregolarità unicamente fiscale, sanabile con il pagamento di un importo maggiorato.

nel contempo le seguenti delle misure di protezione:

- in presenza di febbre (oltre i 37.5) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengano da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.
- il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- qualora l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è necessario l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie;
- La visita sanitaria delle carni e dei visceri e l'eventuale prelievo di campioni per analisi di laboratorio (trichine) da parte del veterinario incaricato dovrà svolgersi in presenza del solo richiedente o del norcino, preferibilmente all'aperto, al riparo da agenti atmosferici, utilizzando i dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettando rigorosamente il distanziamento fisico di almeno un metro.

Non di meno, l'attuale prospettiva epidemica impone di raccomandare il ricorso alla macellazione convenzionale dei suini destinati alla produzione di carni e salumi per il consumo familiare essendo gli stabilimenti di macellazione del territorio in grado di assicurare con continuità un servizio qualificato e un presidio sanitario puntuale e sicuro.

Costi del servizio veterinario

Le tariffe previste nel Tariffario Unico Regionale delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS del Veneto per l'ispezione delle carni di animali macellati a domicilio per autoconsumo, compresi gli accertamenti diagnostici di laboratorio, sono pari a 15,00 € per il primo capo macellato e a 8,00 € per ogni capo successivo (voce 9.2). A queste tariffe vanno aggiunte le spese di trasferta di 20,00 € per ogni intervento (voce1.1).

Per informazioni:

@	sicurezza.alimentare@aulss7.veneto.it
📞	0445 389356
🌐	https://www.aulss7.veneto.it/svia

La **Domanda di autorizzazione alla macellazione al proprio domicilio** può essere scaricata qui:

https://www.aulss7.veneto.it/svia/domanda_privato_macellazione_pdf

https://www.aulss7.veneto.it/svia/domanda_privato_macellazione_doc

