



Servizio Veterinario Igiene degli
Alimenti di Origine Animale

Direttore: Dott. Fabrizio Lodi
Tel. 085 4253528 - fax 085 4253545
fabrizio.lodi@asl.pe.it
PEC: veterinarioigienealimenti.aslpe@pec.it

MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI PER IL CONSUMO PRIVATO

STAGIONE 2022 - 2023

AVVISO

Visto il D. Leg.vo n.27/2021
Visto il Decr. Lgs. n.32/2021
Vista la L.R. 23dicembre 2004 n. 50
Ordinanza 12 Aprile 2008
Vista La L.R. 27 ottobre 2010 n. 45
Visti il REG. Regionale 21 dicembre 2011 n.2
Visto il PPRIC della Regione Abruzzo 2020-22
Visto il REG. 24 settembre 2009 n. 1099 CE
Considerata la favorevole situazione sanitaria esistente sul territorio di competenza nei riguardi delle malattie dei suini
Ravvisata l'opportunità di autorizzare la macellazione a domicilio dei suini per uso privato e familiare

E' AUTORIZZATA

la macellazione a domicilio dei suini per il consumo familiare durante il periodo dal **01 dicembre 2022 al 31 gennaio 2023**

La visita sanitaria delle carni sarà effettuata dal Servizio Veterinario della ASL nelle sedi sottoelencate, secondo il seguente orario:

PESCARA Pubblico Macello via Raiale
da lunedì a venerdì
Dalle ore 8.00 alle ore 11.00

CIVITELLA Pubblico Macello
Martedì 9.00 – 12.00

Macello L'Angolana srl- Via Po 72 COLLECORVINO
Lunedì – Mercoledì – Venerdì 9.00 – 12.00

SCAFA Ufficio Veterinario Via Baiocchi
Lunedì 9.00 - 11.00
Giovedì 9.00 - 11.00
Sabato 9.00 - 11.00

PENNE Distretto Sanitario di Base – Località Carmine
Sabato 9.00 - 12.00

Dal 01 al 28 febbraio 2023, la visita veterinaria sarà effettuata solo presso il Pubblico Macello di Pescara (martedì e venerdì) e Macello Civitella (martedì), medesimi orari.

Sono autorizzati alla macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo diretto, gli allevatori in possesso di regolare codice di stalla o azienda, nel limite di 4 suini/adulti/anno o 10 suinetti <25Kg./anno.

Limitatamente alla campagna di abbattimento stagionale dei suini, dovrà essere fatta domanda su appositi moduli distribuiti c/o gli Uffici Veterinari della ASL e presso le sedi comunali; tale domanda dovrà essere presentata all'atto della visita. Ove le operazioni di abbattimento siano effettuate a domicilio, le stesse devono essere eseguite da persona esperta, in luogo coperto, igienicamente predisposto e previo stordimento degli animali da effettuarsi nel rispetto delle norme sul benessere animale previste dal D. Leg.vo n. 333 del 01/09/98 e Reg.1099/09 CE; l'inosservanza comporta gravi sanzioni penali ed amministrative.

All'atto della visita dovrà essere esibita, in idonei contenitori l'intera corata (lingua, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma) del suino macellato unitamente ai reni e alla milza.

Le carni prodotte non sono commercializzabili e sono riservate unicamente al consumo familiare che rimane condizionato all'accertamento trichinoscopico che verrà effettuato dopo la visita.

Le carni dovranno essere conservate in luogo fresco e pulito, al riparo degli animali, insetti ed altre cause di contaminazione tenendo presente che in caso di esame sfavorevole degli organi di cui sopra, l'intera carcassa dovrà essere sottoposta ad ispezione. Il costo dell'ispezione per ogni suino macellato a domicilio è di € 16,22, per due suini € 22,44, per tre € 28,66 e per quattro € 34,88.

Dette somme dovranno essere versate prima della visita, utilizzando l'apposito bollettino di conto corrente postale n°17222654 (distribuito dagli uffici Veterinari della ASL) intestato a:

“ASL PESCARA RISCOSSIONE PRESTAZIONI - SERVIZIO VETERINARIO - SERVIZIO TESORERIA” specificando la seguente causale “C.D.C. 119 Macellazione suini a domicilio”.

Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

Il Direttore del
Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Dott. Fabrizio Lodi