

Direttore: Dott.ssa Francesca De Paulis

## CAMPAGNA DI MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI PER IL CONSUMO PRIVATO 2018-2019

Viste le linee di indirizzo per la macellazione dei suini per uso familiare: profilassi della trichinosi e dell'echinococcosi/iatidiosi della Regione Abruzzo

Ritenuto di dover disciplinare la macellazione dei suini per uso familiare, divulgare istruzioni tecniche inerenti gli adempimenti amministrativi, le operazioni di macellazione e l'esecuzione della visita sanitaria da svolgersi da parte del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Vista la Legge Regionale 27 Ottobre 2010 n° 45

Visto il Regolamento 21 dicembre 2011 "Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie ai sensi dell'art. 4 della L.R. n° 45 del 27.10.2010"

### SI RENDE NOTO

1. Nel periodo 01 dicembre 2018 - 28 febbraio 2019 è consentita la macellazione domiciliare dei suini per il consumo familiare, nel rispetto delle condizioni stabilite dalle suddette norme, effettuando direttamente il versamento di Euro 7,75 per capo, sul conto corrente postale n° C/C 10398675 intestato a: ASL 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila, Servizio tesoreria con causale: Serv. Vet. IAOA macellazione n° \_\_\_\_\_ suini uso familiare;
2. Ai fini della comunicazione i possessori di suini utilizzeranno l'apposito modulo disponibile presso il Servizio Veterinario IAOA e presso gli Uffici Comunali. Copia di esso unitamente alla ricevuta di versamento sarà consegnata al veterinario ufficiale al momento della visita ispettiva nei luoghi e negli orari stabiliti;
3. Le macellazioni a domicilio devono essere eseguite da personale esperto, in luogo idoneo ed in condizioni igienico-sanitarie favorevoli, e nel rispetto delle norme relative al benessere animale ai sensi del Reg. (CE) 1099/2009 e Reg. (CE) 1069/2009;
4. Gli interessati dovranno sottoporre alla visita del medico veterinario la carota intera costituita dai seguenti visceri: lingua, amigdale, trachea, polmone, cuore, fegato, diaframma, milza e reni;
5. Le carni ed i prodotti da esse derivati sono destinate all'esclusivo uso familiare e pertanto non possono essere commercializzate ad alcun titolo;
6. Le visite ispettive verranno eseguite esclusivamente nei luoghi e nei giorni comunicati dal Servizio Veterinario della ASL e riportati in tabella;
7. È pericoloso consumare le carni prima della visita sanitaria e nei primi sei giorni dopo la visita, necessari per l'esame trichinoscopico (ricerca delle trichinelle). Le carni possono essere consumate solo dopo completa e prolungata cottura; l'esito, in mancanza di comunicazione all'interessato, potrà essere considerato favorevole, dopo sei giorni dalla consegna del campione;
8. Nei giorni che precedono la macellazione, l'allevatore deve segnalare al Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL ogni eventuale malattia dell'animale.

Li, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Sede di L'AQUILA  
Via G. Bellisari  
Tel 0862.368908  
Fax 0862.368854

Sede di AVEZZANO  
Via Monte Velino, 14/16  
Tel 0863.499838  
Fax 0863.499873

Sede di SULMONA  
Via Garzia, 4  
Tel 0864.499627  
Fax 0864.212045

Sede di...  
Via De...  
tel 0864...  
fax 0864.859606



## TABELLA RITROVI VISITA ISPETTIVA SUINI MACELLATI A DOMICILIO

### MACROAREA MARSICA

COMUNE	LOCALITA'	GIORNO	ORARIO
AVEZZANO	SEDE SERVIZIO VIA MONTE VELINO 14/16	LUNEDI' MERCOLEDI' VENERDI	Dalle ore 8.30 alle 9.30
AIELLI	MATTATOIO SFORZA CARNI - LOC. LA STANGA STR. 16	LUNEDI	Dalle ore 9.30 alle 10.30
CARSOLI	MATTATOIO CENTRO CARNI TOZZI - LOC. CAMPORA	LUNEDI'	Dalle ore 9.30 alle 10.30
COLLELONGO *	MATTATOIO COMUNALE - LOC. CASALINE	GIOVEDI'	Dalle ore 9.30 alle 10.30

### MACROAREA L'AQUILA

COMUNE	LOCALITA'	GIORNO	ORARIO
L'AQUILA	Presso la sede del Servizio Veterinario IAOA Collemaggio (Via Bellisari L'Aquila)	DAL LUNEDI' AL VENERDI'	dalle ore 8.30 alle 9.30
CESAPROBA	IMPIANTO DI MACELLAZIONE GRIMALDI	MARTEDI'	dalle ore 12.00 alle 13.00
CAPITIGNANO	IMPIANTO DI MACELLAZIONE DE ANDREIS	MARTEDI'	dalle ore 12.00 alle 13.00
CASTEL DEL MONTE	IMPIANTO DI MACELLAZIONE PETRONIO	MERCOLEDI'	dalle ore 10.00 alle 11.00

### MACROAREA SANGRO PELIGNA

COMUNE	LOCALITA'	GIORNO	ORARIO
ATELETA su richiesta	LOCALI COMUNALI	LUNEDI'	Dalle ore 13.00 alle 13.30
ALFEDENA/BARREA/CASTEL DI SANGRO/SCONTRONE/VILLETTA BARREA/CIVITELLA/ALFEDENA/PESCASSEROLI/OPI	MATTATOIO COMUNALE CASTEL DI SANGRO	LUNEDI'	Dalle ore 12.00 alle 13.00
RIVISONDOLI/PESCOCOSTANZO/ROCCARASO	MATTATOIO COMUNALE PESCOLOSTANZO	LUNEDI'	Dalle ore 09.00 alle 11.00
PRATOLA PELIGNA	LOCALI COMUNALI	LUNEDI' VENERDI'	Dalle ore 09.00 alle 10.00 Dalle 13.00 alle 13.30
CASTELVECCHIO SUBEQUO	LOCALI COMUNALI	MARTEDI'	Dalle ore 11.30 alle 12.30

\* Servizio garantito nelle more delle reali sedute di macellazione.

**MODELLO 2 - NOTIFICA MACELLAZIONE A DOMICILIO PER IL CONSUMO FAMILIARE DELL'ALLEVATORE**

Al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di Origine Animale e loro derivati  
ASL 1 Abruzzo

Il sottoscritto (Cognome) \_\_\_\_\_ (Nome) \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_ data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e domiciliato in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ nel Comune di \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ reperibile al Tel. \_\_\_\_\_

**NOTIFICA LA MACELLAZIONE** in data \_\_\_\_\_ presso il proprio domicilio

(solamente suini)

N°	SPECIE	CATEGORIA	ETA'	SESSO	PV/kg	MARCA

provenienti dal proprio allevamento c/o l'Azienda (Cod. Aziendale) IT \_\_\_\_\_ AQ \_\_\_\_\_ sita nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

La macellazione è programmata per il giorno \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

**Si impegna a**

- a) Utilizzare le relative carni per il ristretto ed esclusivo ambito del proprio nucleo familiare;
- b) Effettuare le operazioni di macellazione in aree idonee a tale scopo;
- c) Non arrecare disturbo o turbamento alle persone che abitano vicino nel corso delle operazioni di macellazione;
- d) Utilizzare solo acqua pulita;
- e) Macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali non effettuare la macellazione e richiedere la visita veterinaria;
- f) Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, o con strumenti idonei di elettroanestesi prima del dissanguamento, nel rispetto delle norme sul benessere animale;
- g) Procedere al completo dissanguamento;
- h) Rendere disponibili per la visita veterinaria, nella località indicata dal servizio veterinario igiene degli alimenti di origine animale i seguenti visceri lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmone, diaframma, milza e fegato completi e connessi anatomicamente;
- i) Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- j) Smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente.

Autorizza il trattamento dei dati personali per fini amm.vi. Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**AUTODICHIARAZIONE:**

Il sottoscritto consapevole di quanto disposto dall'art. 76 del D.P.R. 28 Dicembre 200 n.455 per le ipotesi di falsità in atti e/o dichiarazioni mendaci sui dati indicati e le dichiarazioni rese in modo non veritiero DICHIARA, con questa notifica, che nell'azienda con il codice \_\_\_\_\_ non sono superati i limiti di macellazione previsti dalla normativa in vigore.

Data e firma

La macellazione è stata effettuata e l'ispezione eseguita in data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Il Veterinario Ispettore \_\_\_\_\_