

# Campagna di macellazione suini 2023-2024

Indicazioni dell' Dipartimento di prevenzione dell'Ulss 2 Marca Trevigiana in merito alla macellazione dei suini per il consumo domestico privato, al di fuori del macello – prescrizioni in relazione alla epidemia di Peste Suina Africana sul territorio nazionale.

1. La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di **massimo due suini** per ogni titolare di allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario il cui allevamento è correttamente registrato in BDN, che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni. La macellazione dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni relative alla biosicurezza contenute nell'all.2.
2. L'attività, in considerazione dei focolai presenti nel territorio nazionale, é consentita su tutto il territorio regionale **solo nel periodo compreso tra il 1 Novembre ed il 28 marzo.**
3. nelle aziende “non familiari” (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione degli animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in azienda ad eccezione del norcino che dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato al punto 1 dell'all. 2.
4. Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata con il modulo all. 3 all'AULSS con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e ora previste per la macellazione.
5. La comunicazione deve contenere:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
  - la data e l'ora e il luogo/indirizzo in cui avverrà la “macellazione per il consumo domestico privato”
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività
  - la dichiarazione di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione
  - la dichiarazione di aver preso visione delle disposizioni in materia di prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana all.2) e l'impegno ad una stretta osservanza delle stesse
6. Non vi è più l'obbligo, salvo per i suini allevati allo stato brado, dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS.
7. I privati interessati possono comunque richiedere all'AULSS l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento;
8. In relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animate (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali.
9. La persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate deve avere un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del “certificato di idoneità”. Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettronarcosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo.
10. Durante la macellazione devono essere rispettate le condizioni indicate nell'allegato “Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA”

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato pertanto l'AULSS:

1. disporrà il sopralluogo sistematico al momento della macellazione per i suini allevati allo stato brado/semibrado;
2. disporrà il sopralluogo a campione, sulla base del rischio, per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata.

In occasione dei sopralluoghi il veterinario potrà procedere al prelievo di altri campioni, oltre a quello per Trichinella (ad es. per il "piano Aujeszky").

Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. Il Campione deve essere accompagnato alla consegna dal modello All. 4. L'AULSS informa, qualora sia richiesto, il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS. Il prelievo del campione non si effettua sui suini appartenenti ad allevamenti accreditati per "trichinella".

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, **il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato e consegnato all'AULSS accompagnato dal modulo all. 4 ad uno degli indirizzi indicati nell'all.1 entro 24 ore dalla macellazione.** La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella, nei 10 giorni successivi alla macellazione, possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti; trascorsi i 10 giorni, dalla consegna del campione, l'esito stesso deve essere considerato come negativo.

I cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS" Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all'inizio delle operazioni mediante l'invio del modulo allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:

#### **ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA**

##### **Per la Comunicazione della macellazione:**

via posta elettronica ai seguenti indirizzi email [segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it)

##### **I campioni di trichinella possono essere recapitati:**

###### **per il Distretto di Pieve di Soligo**

- la sede del Distretto Veterinario di Vazzola – P.zza Vittorio Emanuele – Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 10.30
- l'ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 9.30

L'esito sarà refertato compatibilmente con i tempi di consegna del campione

**Leggi la Nota dell'AULSS2 - Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario prot. ( con allegati 1, 2, 3 e 4) e scarica gli allegati.**

I cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS" Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all'inizio delle operazioni mediante l'invio del modulo allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:

- per consegna a mano:
  - **Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana** Dipartimento di Prevenzione Sede di Montebelluna - Via Dante Alighieri, 12, 31044 Montebelluna TV: **da lunedì a venerdì 8.30-12.30**
- a mezzo Fax **0423295515**
- via posta elettronica ai seguenti indirizzi email:
  - [segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it); [svia@aulss2.veneto.it](mailto:svia@aulss2.veneto.it);

#### **Riferimenti normativi e disposizioni**

- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117
- Nota Regionale n. 532978 del 16.10.2024