

## ***Protocollo operativo macellazioni uso famiglia***

### ***Scopo e campo di applicazione***

il presente protocollo nasce dall'esigenza di uniformare, a livello di ASL e dei Comuni ad essa afferenti, le procedure operative per l'espletamento delle macellazioni uso famiglia, eseguite presso gli allevamenti e i macelli riconosciuti, con particolare riferimento al rilascio delle autorizzazioni di cui all.art. 1,13 del R.D. 20-12-1928 n. 3298.

Si propone inoltre, allo scopo di fornire agli allevatori e ai titolari di macelli, indicazioni chiare per la corretta applicazione della normativa vigente in materia di commercializzazione delle carni.

### ***Riferimenti normativi:***

Art. 1-13 R.D. 20.12.1928 n. 3298

Reg. CE 852/853/854/2004

Decreto piano di eradicazione P.S.A. E P.S.C.

Decreto piano di sorveglianza della malattia vescicolare del suino n. 54 del 09.11.10

Regolamento CE 2075/2005, norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichina nelle carni;

D.P.R. 317 del 30.04.96 relativo all'identificazione e registrazione degli animali.

### ***Macellazioni private presso gli allevamenti***

Presso gli allevamenti, contrassegnati da apposito numero ( codice aziendale ) rilasciato dal Servizio di Sanità Animale della ASL di appartenenza, possono essere macellati gli animali ivi allevati delle seguenti specie:

suini, conigli e volatili da cortile, quando la destinazione delle loro carni è il consumo personale.

La macellazione dei conigli e dei volatili da cortile non è subordinata ad autorizzazione e ne ad obbligo di comunicazione all'ASL. La macellazione dei suini dev'essere autorizzata dal Comune di appartenenza ed è soggetta ai controlli sanitari da parte dei Veterinari della ASL.

Pertanto l'allevatore che intende macellare presso il proprio allevamento, suini o cinghiali allevati, deve comunicare, anche telefonicamente, all'ufficio del Comune nel cui territorio si intendono effettuare le macellazioni, la relativa richiesta con l'indicazione delle proprie generalità, la località dell'allevamento ed il proprio numero telefonico. Il Comune provvederà ad inoltrare tramite fax al Servizio Veterinario di Igiene Alimenti di Origine Animale del distretto di appartenenza, la suddetta richiesta, con i relativi dati e il numero telefonico.

Al fax del Comune viene attribuito il significato di autorizzazione del Sindaco alla macellazione e quindi il Veterinario incaricato concorderà con i singoli allevatori l'orario delle visite ispettive. I numeri di fax dei servizi veterinari sono i seguenti:

Distretto di Sassari: 079-2062834

Distretto di Alghero: 079-9955209

Distretto di Ozieri: 079-7853006

Le giornate riservate alle visite ispettive delle carni uso-famiglia sono: il sabato o altra giornata concordata col Veterinario. L'allevatore dovrà effettuare un versamento sul conto corrente postale n°122093 intestato a: ASL n°1 SS Tesoreria Banco di Sardegna per un importo di € 5,79 per ogni capo adulto e di € 1 per suinetto macellato. Nella causale dovrà essere indicato il codice A15 macellazioni uso famiglia.

Il Veterinario Ispettore incaricato prima dell'espletamento delle macellazioni U.F. deve accertarsi, tramite il supporto del Servizio di Sanità Animale e le sue postazioni ( Sassari, Alghero, Ozieri, Thiesi, Bono ) che l'allevamento risulti registrato in Banca Dati Nazionale.

Il Veterinario nell'ambito della visita ispettiva, eseguirà il prelievo di un pezzo del pilastro del diaframma per l'esame trichinoscopico e, solo per animali adulti, il prelievo di una provetta di sangue per l'esame sierologico della P.S.A. e M.V.S e rilascerà copia della certificazione sanitaria, comprovante la regolarità della macellazione. In caso di positività per presenza di trichina nelle carni, sarà cura del Servizio Veterinario avvisare con la massima urgenza, il proprietario e avviare tutte le procedure sanitarie del caso.

***Il Responsabile di Settore  
Dott. Marino Solinas***