

## Allegato 2

### REGOLE PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO PRESSO IL PROPRIO DOMICILIO O IL PROPRIO ALLEVAMENTO

- Allevamento correttamente **registrato** in BDN (codice allevamento) come “familiare” (massimo 4 capi) o come “non familiare” (numero maggiore di 4).
- **Due suini** macellabili per ogni titolare di allevamento.
- Suini allevati dalla nascita o per un periodo minimo di **30 giorni** (fa fede quanto registrato in BDN)
- Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.
- Comunicare ogni macellazione con **almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all’ora previste per la macellazione all’AULSS competente per territorio trasmettendo il modulo debitamente compilato:

Distretto 1 di Rovigo (ex ULSS 18 di Rovigo)	Distretto 2 di Adria (ex ULSS 19 di Adria)
Fax: 0425 393776	Fax: 0426 940127
Email: <a href="mailto:veter.ro@aulss5.veneto.it">veter.ro@aulss5.veneto.it</a>	Email: <a href="mailto:veterinari.adria@aulss5.veneto.it">veterinari.adria@aulss5.veneto.it</a>
Per info: Tel. 0425 393741-394743	Per info: Tel. 0426 940156-940157

Tale attività, come da tradizione, era consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 novembre ed il 28 febbraio, esteso dal 15 ottobre al 31 marzo compatibilmente con le condizioni climatiche, come previsto dalle nuove disposizioni regionali.

#### PRESCRIZIONI OPERATIVE.

Per lo svolgimento delle operazioni di macellazione, come nelle precedenti campagne di macellazione, è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia 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; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e all’igiene degli alimenti, è necessario:

- che le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in perfette condizioni igienico-sanitarie e che le parti degli animali macellati non destinate al consumo umano vengano smaltite nel rispetto delle normative vigenti;
- il divieto di commercializzare, a qualsiasi titolo, le carni ottenute ed i prodotti derivanti dalla macellazione per uso familiare.