

VADEMECUM PER LA MACELLAZIONE A DOMICILIO IN VALLE D'AOSTA

Cosa si può macellare?

- Tutti i suini/cinghiali allevati
- I bovini con età al di sotto dei 12 mesi
- Gli ovicaprini di età inferiore ai 18 mesi

Chi può richiedere la macellazione?

- Qualunque cittadino, un cittadino per ogni nucleo familiare

Chi può consumare queste carni?

- Solo le persone del proprio nucleo familiare
- E' vietata la vendita o la cessione delle carni al di fuori del nucleo familiare.

Quanti animali si possono macellare?

Per nucleo familiare e per anno si possono macellare

- 1 bovino
- 2 suini
- 2 pecore o capre (più di 6 mesi, meno di 18 mesi)
- 5 agnelli o capretti (meno di 6 mesi)

Come si abbatte l'animale?

- Si stordisce l'animale con pistola a proiettile captivo
- E' vietata la macellazione di rito

Come si deve fare?

- Seguire apposito corso di formazione di 4 ore (chiedere all'AREV) o essere in possesso di certificato di cui all'art 21 del Reg. CE 1099/09 (patentino per l'abbattimento al macello). In alternativa individuare una persona con queste caratteristiche che si presti per l'abbattimento dell'animale.
- Presentare domanda e ottenere l'autorizzazione alla macellazione del Comune di residenza
- Verificare la corretta e completa identificazione degli animali prima del sopralluogo del veterinario (se richiesto) e comunque prima della macellazione
- Verificare il corretto caricamento in Anagrafe dell'animale per cui si richiede la macellazione
- Prenotare la macellazione presso la SC IAOA 72 ore prima della stessa (tel 0165 77 46 44)
- Dichiarare durante la prenotazione se si richiede la visita a domicilio o si conferiranno le frattaglie al punto di concentramento
- Procedere al pagamento dei diritti sanitari prima della macellazione secondo indicazioni della SC IAOA
- Predisporre il luogo/locale indicato nella autorizzazione per la macellazione
- Predisporre le attrezzature necessarie (pistola ecc.) e i documenti (modello 4 ecc.)
- Predisporre i Dispositivi di Protezione Individuale per la macellazione di ovicaprini con + di 12 mesi.
- Attendere la visita ante mortem del veterinario e l'autorizzazione a proseguire (se richiesto all'atto della prenotazione)
- Procedere alla macellazione all'ora e al giorno dichiarato all'atto della prenotazione avvenuta almeno 72 ore prima
- Solo la persona indicata sull'autorizzazione come esecutore dell'abbattimento deve procedere allo stesso
- Il richiedente la macellazione (se diverso dall'abbattitore) deve essere sempre presente durante tutte le fasi di macellazione.
- Attendere la visita del veterinario e la bollatura delle carni (se richiesto all'atto della prenotazione). In questo caso la corata dell'animale deve essere in connessione anatomica con la carcassa.
- Portare le frattaglie richieste e la testa con gli auricolari (cranio con orecchie e auricolare, lingua, tonsille, trachea, esofago, polmoni, cuore, fegato, reni e milza) al veterinario nei punti di concentramento (se richiesto all'atto della prenotazione)
- Tenere a disposizione, senza procedere alla lavorazione o al sezionamento, comunque fino a visita veterinaria, le carni e i sottoprodotti (tutto) sia che il veterinario venga a domicilio o che si portino le frattaglie al punto di concentramento
- Procedere al sezionamento e lavorazione delle carni
- Procedere alla gestione dei sottoprodotti.

N.B. in caso di segni e sintomi in ante e post mortem di malattia, avisare sempre il veterinario SC IAOA competente per territorio

Cosa devo esibire al Veterinario ufficiale al momento della visita?

- l'autorizzazione sindacale alla macellazione per consentirne la sua vidimazione
- il Mod. 4 di dichiarazione di provenienza, con registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati
- eventuale passaporto dell'animale
- ricevuta di versamento della tariffa per la prestazione
- ricevuta rilasciata dalla Ditta che ha effettuato il ritiro dei sottoprodotti o certificato di distruzione per la macellazione precedente a quella in essere

Come possono essere gestiti i sottoprodotti?

- Ritiro ad opera di ditta con mezzi registrati ai sensi del Reg. CE 1169/09
- Consegna da parte dell'allevatore con sua cassetta comunicata all'AUSL ai sensi del Reg. CE 1169/09 a ditta riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1169/09 (disinfezione cassetta presso ditta).
- Consegna da parte del privato con cassetta indicata nell'autorizzazione alla macellazione a ditta riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1169/09 (disinfezione cassetta presso ditta).
- Consegna da parte di allevatore o privato con cassetta comunicata o indicata come sopra a punto di transito di sottoprodotti. Non potendo essere disinfettata la cassetta è previsto l'utilizzo di un doppio sacco monouso poi smaltibili come RSU.

Cosa devo smaltire obbligatoriamente?

- Suini: tutte le parti non riutilizzate
- Bovini (età inferiore ai 12 mesi): tutte le parti non riutilizzate, in special modo zampini e pelle, (per gli animali nati e/o provenienti da zone diverse dall'Italia e dagli altri paesi a rischio trascurabile per TSE vedere specifica normativa)
- Ovicapri con età inferiore a 12 mesi: obbligatoriamente tutte le parti non riutilizzate, in special modo zampini e pelle.
- Ovicapri con età fra 12 e 18 mesi: cranio compreso cervello, occhi e midollo spinale (Materiali a rischio specifico) e tutte le parti non riutilizzate, in special modo zampini e pelle.
- Tutti gli organi che presentano lesioni fisiopatologiche giudicati non idonei al consumo all'atto della visita veterinaria.

Come procedo al pagamento dei diritti sanitari?

Prestazione		Importo DGR	2% ENPAV	Totale
Macellazione domiciliare con visita nei punti di concentramento individuati	Bovini (capo)	€ 5,00	0,10	5,10
	Ovini e caprini (capo)	€ 5,00	0,10	5,10
	Suini (capo) compreso esame trichinoscopico	€ 10,00	0,20	10,20
Macellazione domiciliare con visita domiciliare	Bovini (capo)	€ 50,00	1,00	51,00
	Ovini e caprini (capo)	€ 30,00	0,60	30,60
	Suini (capo) compreso esame trichinoscopico	€ 30,00	0,60	30,60
Attestazione di idoneità al consumo dei suidi macellati a domicilio dei privati per uso familiare (compreso esame trichinoscopico), per ogni capo, capi successivi al primo macellati nella stessa giornata		€ 10,00	0,20	10,20

Gli importi possono essere versati in alternativa:

- Tramite Conto Corrente Bancario IBAN IT 12F0200801210000103793253 - UNICREDIT S.p.a. – Agenzia di Avenue du Conseil des Commis, 19 - AOSTA, intestato a USL Regione Valle d'Aosta con causale "Igiene alimenti orig. an.le - Bollettario n° _____, Bolletta n° _____ del _____".
- tramite c/c postale n° 10148112 intestato al Servizio Tesoreria della A.U.S.L. della V.D.A, barrando nella causale le caselle "Igiene alimenti orig. an.le", e compilando le parti "Bollettario n° _____", "Bolletta n° _____" del _____" come indicato dalla Segreteria SC IAOA all'atto della prenotazione. Il bollettino precompilato può essere richiesto alla segreteria