



COMUNE DI

DOMANICO

IL SINDACO

Vista la nota dell'A.S.P. di Cosenza – Servizio Veterinario Area Igiene degli alimenti ricevuta in data 30.11.2023 e protocollata al n. 3790 che richiama la nota del Dirigente della Regione Calabria prot. n. 522541/2023 del 24.11.2023, relativa alle procedure operative per la macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare anno 2023/2024;

AVVISA LA CITTADINANZA

Che è consentita la macellazione dei suini a domicilio per il consumo della carne e la produzione di salumi destinati esclusivamente al consumo familiare.

Gli interessati possono comunicare la macellazione dei suini ai fini del consumo domestico privato compilando l'apposito modulo, in carta semplice (All. 1 Mod 1A), da presentare al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza, anche per il tramite del competente Ufficio Comunale.

Tali moduli saranno reperibili presso il Comune, i Servizi Veterinari e scaricabili dal sito dell'ASP di Cosenza al seguente link <http://www.asp.cosenza.it/?p=igiene-alimenti-origine-animale-modulistica>. La comunicazione dovrà essere presentata con almeno tre giorni lavorativi di anticipo.

Nel modulo dovranno essere indicati, in particolare, le generalità dell'interessato, il codice di registrazione dell'azienda suina, il numero di suini da macellare (non più di 4 per nucleo familiare), il giorno, l'ora e il luogo della macellazione, il recapito telefonico e l'eventuale indirizzo di posta elettronica.

Per gli animali nati in azienda occorre esibire, prima della visita sanitaria, il registro dell'azienda.

Per gli animali che non sono nati in azienda, occorre allegare alla richiesta il Modello 4 (Dichiarazione di provenienza degli animali).

La visita sanitaria potrà essere condotta da “Persona formata” *persona che possiede adeguate nozioni e capacità, attestato dal certificato di formazione conseguito a seguito della frequenza del corso professionalizzante rilasciato dal Direttore del Servizio Veterinario Competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale territoriale, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali delle specie suina, nel rispetto dei requisiti del presente decreto. Sono altresì da ritenere persone formate tutti*



Via San Giovanni, 2
87030 Domanico (CS)



Tel. 0984/633005
Fax 0984/633330



info@comune.domanico.cs.it
comunedománico@pec.it



www.comune.domanico.cs.it



coloro in possesso di idonea formazione acquisita attraverso la frequenza di specifici corsi attinenti i relativi compiti da svolgere con conseguimento di attestato formativo rilasciato da Enti o altre autorità Competenti, e tutti coloro che svolgono attività specificata attività lavorativa nel settore carni in possesso di valido attestato di formazione per alimentarista.

Sono in possesso del titolo di persona formata tutti i laureati che hanno sostenuto esami universitari sull'ispezioni delle carni.

Su tutti i suini macellati dovrà essere effettuato l'esame trichinoscopico per la ricerca della Trichinella Spp, pertanto i richiedenti dovranno consegnare presso i punti di ricezione campioni (All.2) porzione muscolare del diaframma o della lingua di almeno 50 gr e relativo modello (All1 Mod 1B) attestante la consegna.

Si precisa che per la ricerca della trichina non viene richiesto il pagamento di alcuna tariffa.

In mancanza di tale adempimento è vietato il consumo della carne e non sarà possibile effettuare lo scarico dell'animale dalla BDN – Banca Dati Nazionale-

È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella.

Nelle more dell'esito della analisi, è consentita la lavorazione delle carni ai fini della trasformazione.

È possibile richiedere la visita sanitaria al Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale presso il domicilio del richiedente in tutti i casi di riscontro di sospetta patologia o dubbi, previo pagamento della tariffa indicata al punto successivo.

Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato, evitandone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

È sottinteso che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate garantendo i requisiti minimi di igienicità.



Tariffe, per prestazioni richieste al Servizio Veterinario dell'ASP di Cosenza:

Per la visita, richiesta all'Autorità Competente e preventivamente concordata, è dovuta la tariffa prevista dal decreto Legislativo n.32 del 02 Febbraio 2021 (allegato2, Sezione 9) corrispondenti a € 15,00 quale tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio ed € 5,00 per ogni animale ispezionato successivamente al primo nella stessa seduta.

È possibile richiedere la visita sanitaria presso il domicilio del richiedente in tutti i casi di sospetta patologia o dubbi, previo pagamento della tariffa indicata al punto precedente.

Sulle richieste pervenute verranno effettuate visite sanitarie a campione, da parte del competente Servizio Veterinario, su almeno il 10% delle comunicazioni presentate, al fine di verificare il rispetto della normativa vigente, in considerazione del rischio legato ai dati storici, tipologia d'allevamento numeri di capi macellati o altro.

La somma da corrispondere per ogni suino macellato, sottoposto a visita dal Servizio Veterinario competente, potrà essere versata attraverso uno dei seguenti metodi di pagamento.

- **C/C Postale N° 16353872 Intestato ad A.S.P.** di Cosenza – Causale Macellazione Suini privati a domicilio- Campagna 2022/2023
- **Bonifico su Codice IBAN:** IT82R0100516200000000218500 Banca Nazionale del Lavoro - filiale di Cosenza 87100 C.so Mazzini, 86 - Cosenza
Partita IVA: 02853720783
Causale Macellazione Suini privati a domicilio Campagna 2022/2023
- **Pagamento diretto** tramite Ufficio Cassa ove presente.



Il Sindaco

Arch. Gianfranco SEGRETI BRUNO