



La nuova procedura per la macellazione tradizionale a domicilio dei suini prosegue anche per la stagione 2016-2017. Ecco il decalogo.

Iniziata nel 2013 la nuova procedura di visita veterinaria dei suini macellati tradizionalmente a domicilio per uso domestico privato prosegue anche per la stagione 2016-2017 in tutti Comuni dell'Azienda ULSS9 Treviso.

In questi anni si è passati dalla visita veterinaria sistematica ad un monitoraggio dell'attività e a controlli mirati solo su segnalazione delle Persone Formate cioè da parte di norcini che hanno seguito un corso specifico e superata la relativa prova di apprendimento.

Per produrre in maniera casalinga i tipici insaccati trevigiani quali salami, sopresse, musetti, salsicce, ossocolli ecc... ci sono 2 strade:

- I. Utilizzare la rete dei macelli esistenti (nella nostra azienda ULSS 9 ci sono 4 impianti autorizzati) e poi lavorare le carni presso il proprio domicilio rispettando in punti 1,2,8,9, e 10 successivi.
- II. Eseguire tutto a casa propria rispettando scrupolosamente queste regole recepite in ordinanze sindacali in vigore delle quali riassumiamo i principi sotto forma di

DECALOGO:

1. Registra l' allevamento (insediamento) nella Banca Dati Regionale.
2. Introduci con regolare con mod. 4 rosa il maiale e allevalo secondo buona prassi per almeno 30 giorni.
3. Notifica la macellazione almeno 3 giorni prima al Servizio Veterinario (via *mail* segveterinariotv@ulss.tv.it o via fax al numero 0422323729).
4. Rispetta sempre il benessere animale in tutte le fasi compreso lo stordimento obbligatorio.
5. Esegui tutte le operazioni sotto il diretto controllo di una Persona Formata (norcino).
6. Metti a disposizione carni e organi per il monitoraggio in quanto la visita veterinaria sistematica non è prevista, ma è possibile il controllo di monitoraggio.
7. Segnala tempestivamente le anomalie eventuali sull'animale vivo o dopo la macellazione al Servizio Veterinario (tel. 0422 323753 o se serve 118).
8. Lavora le carni secondo buona prassi igienica.
9. Destina i prodotti al solo consumo domestico del tuo nucleo privato con divieto di commercializzazione.
10. Limita il numero totale di capi macellati (quattro), il numero di sedute (due) per anno solare e al solo periodo stagionale freddo (da novembre a febbraio).

Buon lavoro!