

OGGETTO : Approvazione "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari";

CERTIFICAZIONE DELLE RISULTANZE DELL'ESAME DELL'ATTO

SI ATTESTA che nel corso dell'odierna seduta della Giunta Regionale, PRESIDENTE Claudio Burlando, con la partecipazione dei seguenti Componenti, che si sono espressi in conformità di quanto a fianco di ciascuno indicato:

	I COMPONENTI DELLA GIUNTA - SIGNORI		
	PRESENTI	ASSENTI	4
Claudio Burlando	X		
Claudio Montaldo	X		
Giovanni Barbagallo		X	
Angelo Berlangieri		X	
Giovanni Botiano	X		
Renata Briano	X		
Gabriele Cascino	X		
Renzo Guccinelli	X		
Raffaella Pata	X		
Lorena Rambaudi	X		
Sergio Rossetti	X		
Matteo Rossi	X		
Giovanni Enrico Vesco	X		
- Assessore			9
- Assessore			X
- Assessore			X
- Assessore			X
- Assessore			
- Assessore			X
- Assessore			X
- Assessore			X
- Assessore			X
- Assessore			X
- Vice Presidente			
- Presidente			X
		FAVOR.	
		ASTEN.	
		CONTR.	

RELATORE alla Giunta Claudio Burlando - Altro Relatore: Giovanni Barbagallo e con l'assistenza del Segretario Generale e del dott.ssa Roberta Rossi, che ha svolto le funzioni di SEGRETARIO

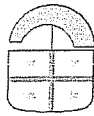
LA GIUNTA REGIONALE

all'unanimità HA APPROVATO il provvedimento proposto secondo lo schema il cui testo integrale è riportato in originale da pag. 1 a pag. 3 della presente cartella, autenticato dal Segretario della Giunta Regionale.

Data - IL SEGRETARIO
 30/09/2013 (Roberta Rossi)

Il presente ATTO viene contraddistinto col numero, a margine indicato, del REGISTRO ATTI DELLA GIUNTA REGIONALE - Parte I

SCHEMA N. NP/18594 DEL PROT. ANNO 2013		REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale Dipartimento Salute e Servizi Sociali Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore	
OGGETTO : Approvazione "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari";			
N. 1181		DATA 30.9.2013	
LA GIUNTA REGIONALE			
PREMESSO che: - il settore zootecnico ligure, nel suo complesso, ed in particolare l'allevamento di ovini e caprini è caratterizzato da sistemi tradizionali di allevamento; - attualmente sono censiti, in Liguria, circa 3.000 allevamenti di ovini e caprini per un numero di capi di poco inferiore a 26.000 unità, con un numero medio per azienda vicino a 10 esemplari; CONSIDERATO che: - i soggetti che allevano ovini e caprini hanno la necessità di abbattere alcuni capi con la finalità di utilizzare le carni per il consumo "domestico privato"; - la macellazione a domicilio degli ovicaprini, finalizzata al consumo domestico privato, rappresenta una pratica di antica tradizione; VISTO IL Regio Decreto n. 3298 del 20 dicembre 1928, "Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni;" pubblicato nella Gazz. Uff. 12 febbraio 1929, n. 36 che all'articolo 13 prevede la possibilità, a richiesta dell'interessato di effettuare macellazione a domicilio e definisce le modalità operative dal punto di vista sanitario per la macellazione a domicilio prevedendo che: «I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni»;			
VERIFICATO che la regolamentazione in argomento necessita, tuttavia, di specifiche indicazioni operative al fine di adeguarla ai radicali mutamenti maturati nel corso degli anni, sia di carattere epidemiologico, sia di carattere normativo.			
CONSIDERATO che il Regolamento (CE) n. 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004			
Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO 24/9/2013 (Dott. Danilo Pallasasgrande)		Data - IL SEGRETARIO 30/09/2013 (M)	
Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore 26/9/2013 (Riccardo Favero)		AUTENTICAZIONE COPIE SETTORE SANITARIO REGIONALE ESTERMINATA P. DISTRIBUTORE (Giulia Incani)	
CODICE PRATICA macelovi		PAGINA : 1	
COD. ATTO : DELIBERAZIONE		ATTO	



“che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”, non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato e per la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

CONSIDERATO inoltre che la macellazione per uso domestico privato non rientra nel campo di applicazione del Reg.(CE) n. 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 “sull’igiene dei prodotti alimentari” in quanto le carni ottenute non sono destinate all’immissione sul mercato e pertanto, la medesima, non è soggetta registrazione;

VISTA la legge 30 aprile 1962, n. 283, “Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con r.d. 27 luglio 1934, n. 1265 : Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” che all’art. 1 dispone che «sono soggetti a vigilanza per la tutela della salute pubblica la produzione ed il commercio delle sostanze destinate all’alimentazione»;

CONSIDERATO che l’art.13 del Regio Decreto sopra richiamato prescrive invece il controllo veterinario “post mortem” di determinati visceri ed organi, non disponendo invece obblighi relativi all’esecuzione di visita “ante mortem”;

VISTA la nota del Ministero della Salute DG SAN prot.4978-p-25/02/2010 nel merito delle macellazioni per uso domestico privato, che prevede che le macellazioni di ovini e caprini debbano avvenire soltanto presso il domicilio del produttore primario;

VALUTATO che l’adozione di indicazioni in materia di macellazioni a domicilio degli ovini e dei caprini, finalizzata al consumo domestico privato delle carni e dei derivati: consente di mantenere in vita una «consuetudine» funzionale all’economia domestica; -permette l’applicazione di forme di controllo sugli animali macellati e sull’applicazione delle norme sul benessere degli animali;

-comporta che le carni provenienti dalla macellazione domiciliare e i prodotti da queste ottenuti siano destinati esclusivamente al consumo domestico privato;

CONSIDERATO comunque che sia necessario garantire:

- buone pratiche di macellazione
- il rispetto delle norme in materia di benessere degli animali
- buone pratiche di igiene degli alimenti destinati al consumo umano
- controlli adeguati ed omogenei a livello regionale, nel rispetto dei vincoli di natura organizzativa, operativa ed economica del personale preposto a tali controlli;

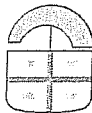
Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
24/9/2013
Dott. Danilo Dellacasagrande
IL SEGRETARIO
30/08/2013

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
26/9/2013
Riccardo Favero
IL RESPONSABILE

ALTO

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA
macelovi



CONSIDERATO inoltre che appare necessario indicare un numero annuo massimo di capi per ciascun soggetto richiedente di cui consentire la macellazione a domicilio, per il consumo domestico privato delle carni e dei prodotti derivati;

RITENUTO pertanto opportuno, sulla base delle considerazioni in premessa, disciplinare la pratica della macellazione a domicilio di ovini e caprini per il consumo domestico privato con le modalità indicate nell'allegato I "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per il consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari", che insieme all'allegato II recante il modello di istanza costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Su proposta dell'Assessore incaricato alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini, Vicepresidente della Giunta Regionale e dell'Assessore incaricato alla Agricoltura, Floricoltura, Pesca e Acquacoltura

DELIBERA

- Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate, di disciplinare la pratica della macellazione a domicilio, presso l'allevamento di ovini e caprini, per il consumo domestico privato, secondo le modalità indicate nell'allegato I "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per il consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari" che insieme all'allegato II recante il modello di istanza costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

- L'adozione del presente provvedimento non comporta oneri a carico della Regione.

Averso al presente provvedimento può essere presentato ricorso al TAR Liguria o ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 60 e 120 giorni dalla data di notifica del presente atto.

-----FINE TESTO-----

Si attesta la regolarità amministrativa, tecnica e contabile del presente atto.

Data IL DIRIGENTE
(Dott. Daniela Zappavigna)
24/9/13

Data - IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Franco Bonanni)

Data - IL DIRIGENTE - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
(Dott.ssa Gloria Vignaroli)
26/9/2013

Data - IL DIRETTORE GENERALE - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
(Dott. Luca Ferrina)
22/9/13

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
24/9/2013
(Dott. Danilo DeIacuasgrande)

Data - IL SEGRETARIO
30/09/2013

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
(Ricardo Favero)
26/9/2013

ATTO

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA

maceiovi



COD. ATTO : DELIBERAZIONE		PAGINA : 1
		ALLEGATO
		AL/ATTO
CODICE PRATICA :	maceiovi	

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO *24/9/2013*
 (Dott. Danilio DellaCasagrande)
Dott. Danilio DellaCasagrande

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO *26/4/2013*
 (Riccardo Favero)
Riccardo Favero
 della Pesca - Settore

ALLEGATO I recante "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari" da pag. 2 a pag. 4;
 ALLEGATO II recante modello di istanza da pag. 5 a pag. 7;
 PER UN TOTALE COMPLESSIVO DI PAGINE N. 7

----- FINE TESTO -----

DOCUMENTI ALLEGATI COSTITUITI DAL NUMERO DI PAGINE A FIANCO DI CIASCUNO INDICATE

OGGETTO : Approvazione "Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari";

	N. <i>1181</i> IN DATA: <i>20.9.2013</i>
	SCHEMA N.NP/18594 DEL PROT. ANNO2013
REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale Dipartimento Salute e Servizi Sociali Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore	

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della

Pesca - Settore

(Riccardo Favero)

7/6/13

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL SEGRETARIO

(Dott. Danilo Dellamasgrande)

24/9/2013

30/08/2013

Sono consentite le macellazioni a domicilio degli animali della specie ovina e caprina, per autoconsumo, soltanto presso l'allevamento, nel rispetto delle norme in materia di benessere degli animali durante la l'abbattimento e macellazione nonché di quelle in materia di eliminazione dei SOA e del MRS.

3. MACELLAZIONE DEGLI OVINI E DEI CAPRINI

20 agnelli o capretti peso vivo < 15 Kg.

10 ovini o caprini adulti,

"UGB (Unita Grande Bovino)" I UGB corrisponde a:

Materiale specifico a rischio (MSR): come definiti dal Reg. (CE) n. 999/2001 e successive modifiche e integrazioni; animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma; sottoprodotti di origine animale (SOA): come definiti dal Reg. 1069/2009, corpi interi o parti di animali, prodotti di origine qualunque forma di cessione a terzi (vendita, somministrazione, etc.); anche a titolo non oneroso. Consumo domestico privato: consumo limitator al proprietario del capo macellato ed al suo nucleo famigliare. E' esclusa

Ai fini delle presenti linee guida si applicano le seguenti definizioni :

2. DEFINIZIONI

- Nota Ministero della Salute n. 4978 del 25/02/2010 - Macellazioni per uso domestico privato.
- R.D. 20/12/1928, n. 3298, Regolamento per la vigilanza igienico-sanitaria delle carni - art 13;
- articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti
- Regolamento (CE) n.142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il
- REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme
- l'abbattimento (applicabile dal 1° gennaio 2013, abroga la direttiva 93/119/CE);
- Reg. (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante
- animali;
- verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli
- Reg. (CE) n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a
- l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Reg. (CE) n. 854/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per
- materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e integrazioni;
- Reg. (CE) n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in
- Reg. (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encetalopatie spongiformi trasmissibili;
- Reg (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la

1. NORME DI RIFERIMENTO

"Linee guida riguardanti la macellazione a domicilio di ovini e caprini per consumo domestico privato e relativi controlli igienico sanitari."

ALLEGATO I

SCHEMA N°.....NP/18594	REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale
DEL PROT. ANNO 2013	Dipartimento Salute e Servizi Sociali
	Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore

SCHEMA N. NP/18594
DEL PROT. ANNO 2013

REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Dipartimento Salute e Servizi Sociali
Prevenzione, Sanità Pubblica, Frasec deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore

Gli allevamenti di provenienza degli animali devono essere registrati presso i servizi veterinari dell'A.S.L. di competenza ai sensi del D.P.R. n. 317 del 30 aprile 1996 e ss.mm. in applicazione della normativa comunitaria.
Le carni ottenute dalla macellazione a domicilio devono essere consumate tal quali o previa trasformazione esclusivamente all'interno del nucleo familiare; è pertanto vietata qualsiasi forma di commercializzazione, di cessione delle carni e dei prodotti da essi derivati.
E' consentita la macellazione a domicilio di capi ovini e caprini in numero massimo di 0,5 UCB/anno solare per allevatore esclusivamente finalizzata al consumo domestico privato delle carni.
Deve essere garantito che le carni ivi ottenute non entrino nel circuito di commercializzazione e non vengano cedute ad alcun titolo.

4. MODALITA' OPERATIVE E AUTORIZZAZIONE

La macellazione potrà avvenire solo previa autorizzazione del Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio.
Gli allevatori che intendono macellare gli ovi-caprini a domicilio dovranno presentare istanza alla S.C. Sicurezza Alimentare dell'ASL territorialmente competente almeno con tre giorni lavorativi di anticipo, comunicando, tramite specifico modello di cui all'allegato II, luogo e orario della macellazione, numero, categoria ed età degli animali macellati e i metodi per l'eliminazione e l'eventuale conservazione temporanea di SOA e MSR.
L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, così come previsto all'art. 10 del Reg.(CE) n. 1099 del 24 settembre 2009 e può essere effettuato dal titolare dell'allevamento o, sotto la sua responsabilità, da altra persona in possesso di adeguate e dimostrabili competenze tecniche.
Al fine di consentire alle persone che effettuano l'abbattimento degli animali un adeguato livello di conoscenza in materia di benessere durante la macellazione, la Regione Liguria provvede all'elaborazione ed alla diffusione di manuali/guide di buone pratiche.
Gli animali macellati a domicilio devono essere annotati con apposita menzione nel registro di carico/scarico dell'allevamento previsto dal D.P.R. 317/1996; copia dell'autorizzazione e dell'attestazione di avvenuta visita post-mortem delle carni, rilasciate dall'ASL, devono essere conservate con il registro per 5 anni.

5. MSR e SOA

Gli animali di cui al presente provvedimento dovranno essere trattati nel rispetto della normativa inerente la prevenzione ed il controllo delle encefalopatie spongiformi trasmissibili di cui al Reg.(CE) n. 999 del 22 maggio 2001 e ss.mm.
A tal proposito il **Materiale Specifico a Rischio (MSR)** dovrà essere rimosso ed eliminato a cura dell'interessato sempre secondo quanto previsto dal Reg.(CE) n. 999 del 22 maggio 2001 e ss.mm e nel rispetto di quanto indicato dal Reg.(CE) n. 1069/2009 e dal Regolamento (CE) n. 142/2011 secondo una delle modalità di sotto riportate:
a) consegna diretta a un impianto di magazzino o di trasformazione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009 o a un contenitore collettivo refrigerato autorizzato dalla Regione Liguria ai sensi delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n.1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotto di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano" e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 (Accordo Stato/Regioni 20/01 del 07 febbraio 2013);
b) ritiro presso l'allevamento da parte di ditta autorizzata ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009.

I SOA ed il MSR derivanti dalla macellazione e lavorazione delle carni a domicilio devono essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) n.1069/2009 e dal Regolamento (CE) n.142/2011 : in caso di impossibilità ad avviare i residui al riutilizzo o allo smaltimento, tramite ditta autorizzata, entro ventiquattro ore dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati/congelati in contenitore dedicato.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

24/9/2013
Data - IL SEGRETARIO
Dott. Danilo Dellacasagrande
M. Dellacasagrande

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della

Fisca - Settore
26/9/2013
(Riccardo Favero)
SELT. ...
P. ...
LIGURIA
(Cinzia Incani)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
 24/9/2013
 (Dott. Danilo Dellacasa grande)
 Data - IL SEGRETARIO
 30/08/2013 M.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
 26/11/2013
 (Riccardo Favero)
 (CINZIA MCGANI)
 DIRETTORE
 (CINZIA MCGANI)

8. ALTRE INDICAZIONI

E' facolta della Regione Liguria predisporre e pubblicare sui siti web www.agrilliguria.net e www.informasalute.it un manuale inerente le buone prassi di macellazione, lavorazione e conservazione delle carni nonche di smaltimento dei sottoprodotti riferito a questa tipologia di attivita.

7. TARIFFE
 AASSLL

Con apposito provvedimento saranno definite la tariffe per le prestazioni erogate dai servizi veterinari delle

Le AASSLL detengono un registro sul quale sono annotate le macellazioni a domicilio degli ovini e dei caprini destinati al consumo domestico privato.

Il veterinario che ha eseguito la visita post-mortem rilascia all'interessato apposita attestazione di idoneita al consumo delle carni.

La visita sanitaria post-mortem puo essere effettuata presso la sede dell'allevamento in cui gli animali sono stati macellati o presso apposite strutture organizzate sul territorio da parte dei Comuni o delle Associazioni di categoria e messe a disposizione dell'ASL, mediante presentazione dei visceri addominali (escluso l'intestino) e toracici.

La visita sanitaria post-mortem puo essere effettuata presso la sede dell'allevamento in cui gli animali sono stati macellati o presso apposite strutture organizzate sul territorio da parte dei Comuni o delle Associazioni di categoria e messe a disposizione dell'ASL, mediante presentazione dei visceri addominali (escluso l'intestino) e toracici.

La ASL competente per territorio, ricevuta l'istanza ed autorizzato il proprietario degli animali a procedere alla macellazione a domicilio per uso famigliare, esegue la sola visita "post mortem" delle carni, senza effettuare visita "ante mortem", a condizione che non si riscontrino vincoli o impedimenti previsti dal D.P.R. 8.2.1954, n. 320 "Regolamento di polizia veterinaria" e ss.mm., relativi a malattie delle specie ovina e caprina trasmissibili agli animali o all'uomo.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue sono sottoposti ad esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro idoneita al consumo.

6. CONTROLLI VETERINARI

Per gli obblighi di registrazione previsti dal regolamento (CE) n. 1069/2009, ai sensi dell'art. 9 punto 3.3 dell'Accordo Stato/Regioni 20/01 del 07 febbraio 2013, e' sufficiente la conservazione per almeno 2 anni dei documenti commerciali di accompagnamento delle partite.

SCHEMA N. NP/18594 DEL PROT. ANNO 2013 REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale Dipartimento Salute e Servizi Sociali Prevenzione, Sanita Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanita animale - Settore	
--	--

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore

(Riccardo Favero)

26/09/2013

IS (SETTORE POLITICHE AGRICOLE E DELLA PESCA)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Danilo Dellaasagrande)

24/09/2013

Data - IL SEGRETARIO

30/08/2013

N°	SPECIE	CATEGORIA (*)	ETA?

in data _____ alle ore _____ i seguenti animali della specie ovina/caprina:

l'autorizzazione a macellare per autoconsumo presso il proprio allevamento sito in: _____
Via/loc. _____ comune _____

CHIEDE

TITOLARE DI ALLEVAMENTO DI OVINI/CAPRINI IDENTIFICATO CON CODICE AZIENDALE
email: _____

RECAPITO TELEFONICO _____

RESIDENTE/DOMICILIATO A _____ VIA/LOC. _____

IL _____

C.F. _____ NATO A _____

IL SOTTOSCRITTO _____

S.C. Sicurezza Alimentare

ALL'ASL _____

ALLEGATO II

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
 24/19/2013
 Dott. Danilo Deillacasgrande
 (Firma)
 Data - IL SEGRETARIO
 30/08/2013 M

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della Pesca - Settore
 26/19/2013
 Riccardo Favero
 (Firma)
 (Cognome e Nome)

- ☐ pistola a proiettile captivo ☐ storditore elettrico ;
- con metodo:
 - ☐ dal sottoscritto
 - ☐ dal Sig.
- l'abbattimento sarà praticato:
 - ☐ che nel rispetto della normativa relativa alla protezione degli animali durante l'abbattimento di cui al Reg. (CE) n. 1099/2009
 - ☐ refrigerato/congelato
 - ☐ entro 24 ore dalla raccolta
 - ☐ mediatante temporaneo stoccaggio
 - ☐ consegna alla Ditta autorizzata
 - ☐ consegna diretta a contenitore collettivo sito in
 - ☐ consegna diretta allo stabilimento di magazzinaggio/trasformazione.....
- ☐ quanto previsto dal Reg.(CE) 999/01 e ss.mm. e dal Reg.(CE) 1069/09 con le seguenti modalità:
- ☐ che il materiale specifico a rischio (MSR) e i sottoprodotti di origine animale (SOA) verranno smaltiti secondo

DICHIARA ALTRESI':

- ☐ che l'animale/gli animali in oggetto non sono sottoposti a restrizioni di polizia veterinaria;
- ☐ di disporre di idonei contenitori per la raccolta differenziata del materiale specifico a rischio (MSR) e dei sottoprodotti di origine animale (SOA);
- ☐ di aver effettuato il versamento previsto dal Tariffario Regionale per le prestazioni rese nell'interesse del privato della somma di € in data..... mediante: ☐ bollettino c/p ☐ bonifico bancario

DICHIARA
 (ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445

che la visita sanitaria post-mortem sia effettuata: ☐ presso il proprio allevamento ☐ presso la struttura dedicata del Comune di.....

CHIEDE

(*) ovis/capri adulti - agnelli/capretti di peso vivo inferiore a 15 Kg.

SCHEMA N. NP/18594 DEL PROT. ANNO 2013	REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale Dipartimento Salute e Servizi Sociali Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore
--	---

30/08/2013 M. R. (Data - IL SEGRETARIO)

24/9/2013 (Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO)

(Dott. Danilo Dellacasa grande) (Dott. M. R. Dellacasa grande)

(Riccardo Favero)

Pesca - Settore (Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche Agricole e della)

(LIGURIA) (LIGURIA)



FINE TESTO

REGIONE LIGURIA - GIUNTA REGIONALE

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO
UFFICIO PROT. N.
VISTA LA RICHIESTA DI CUI SOPRA SI CONCEDE L'AUTORIZZAZIONE PER IL GIORNO
DATA
IL DIRIGENTE VETERINARIO

(Firma, qualifica e nome)

IL DIPENDENTE ADDETTO

(luogo e data)

La sottoscrizione della dichiarazione sostitutiva è stata apposta in mia presenza dall'interessato/a Sig. identificato mediante

A.S.L. n.

Ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o trasmessa insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente.

FIRMA

DATA

Il sottoscritto dichiara inoltre essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del decreto legislativo 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale
Dipartimento Salute e Servizi Sociali
Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale - Settore
SCHEMA N. NP/18594
DEL PROT. ANNO 2013