



COMUNE DI BUTTRIO

Provincia di Udine

Via Divisione Julia 36 - 33042 Buttrio - (UD) -

Prot. N. 13002/P del 23.10.2018

Registro ORDINANZE N° 12/2018

A V V I S O

CAMPAGNA MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO FAMILIARE

dal 15/10/2018 al 15/03/2019

IL SINDACO

RICHIAMATA la nota Prot. 0077707/P/GEN/VET-DIR datata 05/10/2018 del Servizio Sanitario Nazionale Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine – Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. Assistenza Veterinaria Area B, trasmessa a mezzo PEC e registrata al Prot. 12179/A in data 05/10/2018, ad oggetto “Macellazione dei suini a domicilio per uso familiare. Campagna 2018/2019 – CIRCOLARE;

VISTO il Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928, n.3298;

VISTO il T.U.LL.SS approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265;

VISTA la Circolare del Ministero della Salute prot.n. 20151 dd.24.05.2006

CONSIDERATO che il Regolamento CE 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare e non si applica, ai sensi dell’articolo 1, comma 2, alla preparazione, alla manipolazione ed alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

CONSIDERATO che la D.G. R. n. 2094 dd. 29.8.2005 disciplina nella Regione Friuli Venezia Giulia la macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato;

VISTA la nota della Direzione Regionale prot.n.17886/SPS-VETAL dd. 06.10.2008;

VISTI i regolamenti comunitari del cosiddetto “Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare” in vigore dal 1 gennaio 2006;

VISTA l’istruttoria del Servizio Veterinario dell’A.S.U.I.U.D di cui alla nota sopra richiamata con la quale vengono anche stabilite le modalità operative di detta attività, riferite al territorio di competenza;

RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, richiamare le norme che regolano la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio per uso domestico privato;

RICHIAMATA la finestra temporale entro cui la campagna di macellazione si colloca, che va dal 15 ottobre 2018 al 15 marzo 2019;

RITENUTO necessario pubblicizzare le nuove norme che regolamentano la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio;

A V V I S A

1. La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato può essere effettuata fino a 4 capi all’anno per nucleo familiare. Non è prevista l’autorizzazione comunale né l’ispezione veterinaria sistematica, a condizione che il privato notifichi l’avvio delle attività, almeno 3 giorni feriali prima della macellazione, al Servizio Veterinario, per l’espletamento della vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie e sulla destinazione delle carni e dei prodotti derivati.

2. **I privati che intendono macellare suini a domicilio devono presentare presso l’ufficio Protocollo del Comune di Buttrio, dalle ore 9.00 alle ore 12.30, dal Lunedì al Venerdì, la notifica di inizio attività (NOTIFICA) compilata sull’apposito modello almeno tre giorni prima della macellazione stessa, specificando l’ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare (max 4/anno) nonché il nominativo del norcino.**

3. Le comunicazioni saranno inoltrate al personale dell’Ufficio comunale tramite e-mail al Servizio veterinario competente per i successivi adempimenti sanitari, entro le ore 13 della stessa giornata di presentazione;

4. Coloro che non abbiano ottemperato in tempo utile alla disposizione del precedente punto e oltre il limite di 4 suini all’anno la macellazione è consentita unicamente presso macelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04.

5. E’ vietata la lavorazione delle carni ottenute da macellazione a domicilio per uso domestico privato nei locali registrati ai sensi del Reg. 852/04 di esercizi agrituristici, unità di ristorazione e/o laboratori di produzione di prodotti di salumeria.

6. E’ vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.

7. **E’ vietata la immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso domestico privato.**

8. Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie.

9. Per risparmiare agli animali dolori e sofferenze evitabili, l'operazione di stordimento immediatamente precedente a quella di dissanguamento, deve essere praticata con pistola a proiettile captivo penetrante, secondo le prescrizioni dell'art. 10 del Regolamento CE 1099/2009.

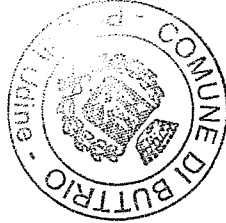
10. Per l'intervento del veterinario ufficiale, nell'ambito dell'attività di vigilanza e per il campionamento ai fini dell'esame per la ricerca delle trichine non è previsto il versamento di alcun importo.

11. Solo nel caso in cui sia richiesta (dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (non salute) dell'animale prima dello stordimento oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomo-patologici rinvenuti) la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dell'importo della relativa tariffa regionale.

12. Copia del presente avviso verrà inviato alle locali associazioni di categoria degli allevatori, al Servizio Veterinario dell'A.S.U.I.UD e al Distretto Veterinario competente.

I trasgressori saranno puniti a norma delle leggi vigenti in materia.

Buttrio, lì 23 ottobre 2018



IL SINDACO
Giorgio Sincerotto