



CITTA' DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Provincia di Udine
UFFICIO DI POLIZIA LOCALE

Via del Colle 10 - 33038 San Daniele del Friuli - p.i. 00453800302
www.comune.sandanieledelfriuli.ud.it centralino 0432 946511 - fax 0432 946534

Reg. Pobb. 1009

Prot. 11

Ordinanza n. 11/2020

San Daniele del Friuli 22/10/2020

MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO FAMILIARE

IL SINDACO

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

CONSIDERATO che la D.G.R. FVG n. 2094 dd. 29.08.2005 disciplina nella Regione Friuli Venezia Giulia la macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato;

CONSIDERATA la nota del Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale ASU FC, pervenuta in data 13 ottobre 2020 con la quale vengono 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;

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

COMUNICA

I privati che intendono macellare suini a domicilio dal giorno 15/10/2020 al 15/03/2021 devono **PREFERIBILMENTE INVIARE** lo stampato a mezzo mail a: f.pagnutti@san-daniele.it pec: comune.sandanieledelfriuli@certgov.fvg.it oppure presentare presso la sede comunale, **ESCLUSIVAMENTE** previo appuntamento telefonico:

Ufficio protocollo Villa Serravallo	Tel. 0432/946511
Ufficio polizia locale Via Cesare battisti, 22	Tel. 0432/943080

1. la comunicazione 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 (max 4/anno) da macellare, nonché il nominativo del norcino.
2. 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 un macello riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04.
3. E' vietata la macellazione a domicilio presso strutture agrituristiche, unità di ristorazione e/o laboratori di produzione di prodotti di salumeria.
4. E' vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.
5. **E' vietata la IMMISSIONE SUL MERCATO DELLE CARNI E DEI PRODOTTI DERIVANTI DAI SUINI MACELLATI PER USO DOMESTICO PRIVATO.**
6. 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.
7. Per risparmiare agli animali dolori e sofferenze evitabili, 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.
8. 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.
9. Solo in 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 anatomico-patologico rinvenuti) la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dell'importo della relativa tariffa regionale.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.



IL SINDACO
Pietro Valent