

COMUNE di _____

**CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO
2019/2020**

IL SINDACO

CONSIDERATO:

- ✓ che l'art.13 del Regio Decreto 3298 del 1928 prevede che i privati, i quali *"in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale"*;
- ✓ che ai sensi della D. G. R. FVG n. 2094 dd. 29.8.2005 recante disciplina nella Regione Friuli Venezia Giulia della macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato, e da ultimo della circolare del Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria n. 699 dell'11.1.2019, l'autorizzazione sopra richiamata è stata sostituita da un atto generale dell'Amministrazione comunale che prevede i requisiti e le prescrizioni cui devono attenersi i beneficiari;
- ✓ 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'art. 1, c.2, alla macellazione a domicilio per uso domestico privato a condizione che le carni non siano immesse sul mercato;
- ✓ che la campagna di macellazione per uso domestico privato decorre dal 15 ottobre 2019 al 15 marzo 2020;
- ✓ che la nota prot.// dd. // del Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale dell'AAS2 stabilisce le modalità operative di detta attività di macellazione;

COMUNICA

1. che la macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato può essere effettuata fino a 4 capi all'anno per nucleo familiare, dal 15 ottobre 2019 al 15 marzo 2020, senza preventiva autorizzazione, alle condizioni che seguono.
2. L'interessato deve comunicare al Servizio Veterinario i dati della macellazione con l'apposito modello di notifica che dovrà essere:
 - inviato via FAX al numero 0432.921858, via e-mail all'indirizzo sicurezza.alimenti.aa@aas2.sanita.fvg.it oppure
 - consegnato negli uffici del servizio veterinario a Palmanova, in via Molin, 21, o a Gorizia, in via Vittorio Veneto, 169, palazzina A;

almeno tre giorni prima della macellazione stessa, specificando l'ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare nonché il nominativo del norcino.
3. 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;
 - ✓ la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio;
 - ✓ l'immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso domestico privato.
4. Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati e mantenuti in adeguate condizioni igienico-sanitarie, per non contaminare gli alimenti.
5. Devono essere risparmiati 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.
6. Il Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale svolge una supervisione delle macellazioni a domicilio di suini (comprendente un piano di campionamento non sistematico per la ricerca delle trichine) per la quale non sono previsti costi a carico dell'interessato.

7. Il norcino richiede l'ispezione veterinaria *ante* o *post mortem*, in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato anormale dell'animale. Per tale ispezione è previsto il pagamento della tariffa regionale.

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

_____, li _____

IL SINDACO