

CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO

Stagione 2021/2022

VISTO Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27

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'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. 29.8.2005 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;

RICHIAMATA la finestra temporale entro cui la campagna di macellazione si colloca, che va dal 15 ottobre 2021 al 15 marzo 2022;

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;

SI COMUNICA CHE

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 dell'Autorità competente locale, né l'ispezione veterinaria sistematica, a condizione che il privato notifichi l'avvio delle attività al Servizio Veterinario, almeno 3 giorni feriali prima della macellazione, per l'espletamento della vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie e sulla destinazione delle carni e dei prodotti derivati.
2. Le comunicazioni devono essere inoltrate al Servizio Veterinario competente per il territorio con la compilazione dell'apposito modello di notifica che potrà essere consegnato direttamente oppure inviato via e-mail 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. 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.
4. E' vietata la lavorazioni 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.
5. E' vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.
6. **E' vietata la immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso domestico privato.**
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.