



Piazza D. Moro n.33 – 33075 Morsano al Tagliamento  
Tel. 0434.696 605 - fax. 0434.696 028 - e-mail: polizia.municipale@comune.morsanoaltagliamento.pn.it  
pec: comune.morsanoaltagliamento@certgov.fvg.it

## CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO 2018/2019

### IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

del Comune di Morsano al Tagliamento, Toneguzzo Dott.ssa Barbara, giusto Decreto dell'Assessore Regionale alle autonomie locali, sicurezza, immigrazione, politiche comunitarie e corregionali all'estero n. 1988/AAL del 02.10.2018:

**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'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;

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

**CONSIDERATA** la nota prot. 73133/P DEL 16.10.2018 del Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale Azienda Sanitaria 5 , 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;

### COMUNICA

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. Le comunicazioni, con la compilazione dell'apposito modello di notifica, devono essere inoltrate ad uno dei seguenti Distretti Veterinari:

- Fratta di Maniago      Tel. 0427/700014  
                                    Fax 0427/700226
- Spilimbergo            Tel. 0427/595731  
                                    Fax.0427/595610
- San Quirino            Tel. e Fax 0434/91336
- Fiume Veneto          Tel. 0434/561217  
                                    Fax 0434/560770
- San Vito al Tagliamento Tel. 0434/841772  
                                    Fax.0434/257119
- Sacile                    Tel. 0434/736362  
                                    Fax.0434/736424
- Aviano                    Tel. e Fax 0434/668820

Oppure all'indirizzo e-mail: [daniele.sisto@as5\\_sanita.fvg.it](mailto:daniele.sisto@as5_sanita.fvg.it)

**almeno tre giorni prima** della macellazione stessa, specificando l'ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare.

3. 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 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.

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.

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

Morsano al Tagliamento, li 18.10.2018

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
TONEGUZZO dott.ssa Barbara  
(atto sottoscritto digitalmente)