# COMUNE DI POVOLETTO

**PROVINCIA DI UDINE**

Prot. n. 11343
Reg. n. 54

## MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO FAMILIARE

## IL SINDACO

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 D.G.R. n. 2094 dd. 29.8.2005;
VISTI i regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio 2006;
VISTA la Circolare del Ministero della Salute prot. n. 20151 dd. 24.05.2006;
VISTA la Circolare Direzione Regionale prot. n. 17886/SPS-VETAL dd.06.10.2008;
VISTA l'istruttoria del Servizio Veterinario dell'A.S.U.I.UD;
RITENUTO necessario pubblicizzare le nuove norme che regolamentano la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio;

## AVVISA

1. **I privati che intendono macellare suini a domicilio devono presentare presso il Comune di Povoletto, Ufficio Commercio, dalle ore 10.00 alle ore 13.00, dal Lunedì al Venerdì, la notifica di inizio attività (NOTIFICA) compilata sull'apposito modello almeno DUE 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 dovranno abbattere gli animali presso un macello autorizzato, anziché presso il proprio domicilio, salvo specifica autorizzazione da richiedere all'autorità sanitaria.
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 macellazione dei suini per conto di terzi. E' vietata, altresì, la commercializzazione delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso familiare.
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. Il personale addetto alla macellazione (norcini) dovrà essere munito di pistola a proiettile captivo, con la quale vanno obbligatoriamente abbattuti i suini prima della iugulazione.
8. L'ispezione del veterinario ufficiale continuerà ad essere assicurata solo su richiesta del 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.
9. Solo in caso di ispezione effettuata dal veterinario ufficiale su richiesta del norcino, la stessa sarà soggetta al pagamento dell'importo previsto dal vigente tariffario regionale.

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 di legge.

Povoletto, lì 20/10/2016

IL SINDACO
Andrea ROMITO