



## COMUNE di FONTANAFREDDA

Via Puccini n. 8 33074 Fontanafredda (Pordenone) Tel. 0434 567611

[www.comune.fontanafredda.pn.it](http://www.comune.fontanafredda.pn.it) [info@comune.fontanafredda.pn.it](mailto:info@comune.fontanafredda.pn.it) [comune.fontanafredda@certgov.fvg.it](mailto:comune.fontanafredda@certgov.fvg.it)

C.F. e Partita IVA 00162440937

### CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO 2024/2025

#### IL SINDACO

**VISTO** l'art. 16 c. 3 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625"

**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 2024 al 15 marzo 2025;

**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;

**VISTA** la nota della Regione Friuli Venezia Giulia Prot. n. 0623965/P/GEN dd. 14.10.2024 con la quale si dispone il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione per il tramite di ditte autorizzate, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative di cui alla DGR 2017/2021, nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti;

**CONSIDERATA** l'allerta nazionale legata al rischio di diffusione del virus della Peste Suina Africana (PSA)

#### INFORMA

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

Distretto	Indirizzo ufficio Veterinario	Orario di apertura al pubblico
Distretto del Livenza (Ovest)	<b>SACILE</b> – via Ettoreo 4	<b>Venerdì</b> dalle 10.30 alle 12.30
	<b>AVIANO</b> – Via de Zan 9	<b>Lunedì</b> dalle 8.00 alle 9.30 <b>Martedì</b> dalle 8.30 alle 11.00
Distretto delle Dolomiti Friulane (Nord)	<b>MANIAGO</b> – Fratta, via Rosa Brustolo, 54	<b>Giovedì</b> dalle 14.00 alle 16.00
	<b>SPILIMBERGO</b> – via Raffaello 1	<b>Martedì e Mercoledì</b> dalle 8.30 alle 10.00
Distretto del Noncello (Urbano)	<b>SAN QUIRINO</b> – via Valle d'Istria 2	<b>Mercoledì e Venerdì</b> dalle 11.00 alle 12.30
Distretto del Sile (Sud)	<b>AZZANO DECIMO</b> – via Belvedere 2	<b>Lunedì e Venerdì</b> dalle 11.00 alle 12.30

Oppure all'indirizzo Pec: [asfo.protgen@certsanita.fvg.it](mailto:asfo.protgen@certsanita.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. È 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. È vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.
6. **È 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 anatomico-patologici rinvenuti) per la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dell'importo della relativa tariffa di cui al D. Lvo 32/2021.
11. **I sottoprodotti di origine animale residuati dall'attività di macellazione devono essere smaltiti tramite ditta autorizzata. La conservazione dei documenti di consegna è utile a dimostrare alle autorità preposte al controllo la corretta gestione dei sottoprodotti.**

Fontanafredda, lì 23/10/2024

IL SINDACO

Michele Pegolo