



Comune di Fontanelle

Provincia di Treviso

MACELLAZIONE TRADIZIONALE A DOMICILIO DEI SUINI PER USO DOMESTICO PRIVATO

La procedura per la macellazione tradizionale a domicilio dei suini prosegue anche per la stagione 2020-2021 nei Comuni dell'ULSS 2 "Marca Trevigiana".

Prosegue anche per la stagione 2020-2021, nei Comuni dell'ULSS 2 Marca Trevigiana, la procedura di visita veterinaria dei suini macellati tradizionalmente a domicilio per uso domestico privato.

In questi anni si è passati dalla visita veterinaria sistematica ad un monitoraggio dell'attività e a controlli mirati solo su segnalazione delle Persone Formate cioè da parte di norcini che hanno seguito un corso specifico e superata la relativa prova di apprendimento.

Per produrre in maniera casalinga i tipici insaccati trevigiani quali: salami, sopresse, musetti, salsicce, ossocolli ecc... ci sono due strade alternative:

- utilizzare la rete dei macelli esistenti; per es. nella nostra ULSS 2 Marca Trevigiana Distretto di Treviso ci sono 4 impianti autorizzati; poi lavorare le carni presso il proprio domicilio rispettando il successivo Decalogo.

- eseguire tutto a casa propria rispettando scrupolosamente le regole sottoindicate, recepite nell'ordinanza sindacale in vigore, della quale riassumiamo i principi sotto forma di

DECALOGO

- Registrare l'allevamento (insediamento) presso l'anagrafe suina.
- Allevare i suini da almeno 30 giorni.
- Compilare l'apposito modulo per la presentazione della notifica in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (codice aziendale, ecc). Il modulo è disponibile presso l'Ufficio Socio-Economico e nel sito istituzionale del Comune all'indirizzo www.comune.fontanelle.tv.it o nel sito dell'ULSS 2 Marca Trevigiana.
- Presentare la notifica con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione esibendola di persona presso la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2, negli orari di apertura al pubblico, oppure presso l'unità operative veterinaria di Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9; oppure trasmettendola via Fax al numero 0422 323729, oppure via mail all'indirizzo segveterinariotv@aulss2.veneto.it.
- Macellare un numero di suini grassi congruo alla composizione del nucleo privato (massimo due suini all'anno).
- Assicurare l'esecuzione della macellazione e preparazione delle carni ad opera di "PERSONA FORMATA".
- Escludere tassativamente qualsiasi commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.
- Rispettare sempre il benessere animale in tutte le fasi compreso lo stordimento obbligatorio.
- Eseguire tutte le operazioni sotto il diretto controllo di una Persona Formata (norcino).
- Lavorare le carni secondo buona prassi igienica.
- Destinare i prodotti al solo consumo domestico del nucleo privato con divieto di commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.
- **Ai fini di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca di *Trichinella spp.* tutte le carcasse**, ad eccezione dei suini di aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata, per ogni suino macellato consegnare nelle sedi sopra indicate, già utilizzate per la notifica, da parte del norcino o da parte del richiedente la macellazione, un campione di carni del diaframma.

Fontanelle, lì 22.10.2020



Responsabile dell'Area Affari Generali
rag. Sandro Giacomini