



Comune di Fontanelle

Provincia di Treviso

MACELLAZIONE TRADIZIONALE A DOMICILIO DEI SUINI PER USO DOMESTICO PRIVATO

*La nuova procedura sperimentale per la macellazione tradizionale a domicilio dei suini
prosegue anche per la stagione 2018-2019
nei Comuni del Distretto Treviso dell'AULSS 2 Marca Trevigiana.*

Iniziata nel 2013, prosegue anche per la stagione 2018-2019, nei Comuni del Distretto Treviso dell'ULSS 2 Marca Trevigiana, la nuova procedura sperimentale 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 2 strade alternative:

1. Utilizzare la rete dei macelli esistenti; per es. nella nostra ULSS 2 Marca Trevigiana Distretto Treviso ci sono 4 impianti autorizzati; poi lavorare le carni presso il proprio domicilio rispettando il successivo decalogo.
2. Eseguire tutto a casa propria rispettando scrupolosamente queste regole recepite nell'ordinanza sindacale in vigore, della quale riassumiamo i principi sotto forma di

DECALOGO

1. Registrare l'allevamento (insediamento) presso l'anagrafe suina.
2. Allevare i suini da almeno 30 giorni.
3. 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 all'indirizzo www.aulss2.veneto.it/area-dowload-sicurezza-alimentare.
4. Presentare la notifica con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione esibendola di persona presso il Servizio Veterinario - Distretto Treviso ovvero presso le sedi delle unità operative veterinarie di Oderzo o di Roncade, oppure trasmettendola via Fax al numero 0422 323729 oppure via mail all'indirizzo segveterinariotv@aulss2.veneto.it.
5. Macellare un numero di suini grassi congruo alla composizione del nucleo privato (massimo due suini all'anno).
6. Assicurare l'esecuzione della macellazione e preparazione delle carni ad opera di "PERSONA FORMATA".
7. Escludere tassativamente qualsiasi commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.
8. Rispettare sempre il benessere animale in tutte le fasi compreso lo stordimento obbligatorio.
9. Eseguire tutte le operazioni sotto il diretto controllo di una Persona Formata (norcino).
10. Lavorare le carni secondo buona prassi igienica.
11. Destinare i prodotti al solo consumo domestico del nucleo privato con divieto di commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.

INDICAZIONI UTILI ALL'UTENZA:

1. l'ufficio competente: Ufficio Socio Economico
2. il responsabile del procedimento: Giacomini Sandro
3. il responsabile dell'istruttoria: Battistella Nadia
4. n. tel. 0422 809157 – n. fax 0422 809138
5. l'orario di apertura al pubblico dell'ufficio è il seguente:
dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.45,
sabato dalle 9.00 alle 11.30, martedì pomeriggio dalle 17.00 alle 18.20.

Fontanelle, lì 12.11.2018



Responsabile dell'Area Affari Generali
rag. Sandro Giacomini