

Per informazioni, riporto stralci dell'articolo 2 del regolamento "Olimasant" sottotitolo: Macelli del Norcino Bergamo, in cui si definisce la funzione omilologica, con lo sviluppo dei Macelli per Autoconsumo e connesso Laboratorio per lavorazione carni suine. Ringrazio, per la messa a disposizione del materiale,



Saluti

Normativa generale e regionale sulla macellazione del suino di

La macellazione è regolata da norme nazionali che, seppur vecchie, è sempre valida, ovvero la legge del 1928, articolo 13, prevede che: "I privati che, seguito a domanda, hanno ottenuto dall'autorità locale l'autorizzazione di macellare a domicilio, devono avvertire il giorno innanzi l'autorità veterinaria locale o a chi lo sostituisce. Il detto sanitario deve aver luogo prima della visita e della macellazione allo scopo di permettere la completa ed accurata ispezione delle carni".

Rispetto l'attuale regolamento molte cose, dopo che sono state modificate. Il veterinario che è stato sostituito dal veterinario che ha la licenza (Lo le). In molte regioni, in Lombardia, le funzioni sono state modificate, ma sono presenti le stesse attività. L'Autorità competente in materia è l'Autorità veterinaria. Per le esigenze, che possono essere diverse, si deve rispettare le norme, che sono strettamente vincolanti. Si nota che l'articolo 13 del R. 3298 prevede che la macellazione deve essere fatta in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere idoneo a questo scopo. Si tratta di norme che sono state modificate, ma sono ancora valide. Per i problemi legati alla macellazione e al trattamento delle carni, si è ritenuto che la macellazione e il trattamento delle carni deve essere fatto in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere idoneo a questo scopo. Si tratta di norme che sono state modificate, ma sono ancora valide. Sempre l'articolo 13 prevede che la macellazione deve essere fatta in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere preventivamente autorizzato.

Ovviamente, nelle regioni che sono particolarmente frequentate, la macellazione deve essere fatta in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere preventivamente autorizzato. Per i problemi legati alla macellazione e al trattamento delle carni, si è ritenuto che la macellazione e il trattamento delle carni deve essere fatto in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere idoneo a questo scopo. Si tratta di norme che sono state modificate, ma sono ancora valide. Sempre l'articolo 13 prevede che la macellazione deve essere fatta in un locale che sia idoneo a questo scopo. La limitazione è che il locale deve essere preventivamente autorizzato.

quello che si... alle... Responsabili dei
ipertimenti Veterinari, l'inizio... è autorizzato il
mellazione omiliare... in...
Tutto fiss... e li obbl... solitamente
inviato nei 4... 11 novembre... In più, oltre reole partioli
rispettare, le... le situazioni lo... il veterinario...
Il Reio... evinfatti... l'or...
mellazione... propri... nel...
is... non... tipo,
ffin...
corrett.

Un aspetto... art 13... a domicilio... per “
privati” e “...
Il termine “privati”... mellazione...
protti, sono... in i, implicitamente, è vietato
formi om...
vietato i o... 852/04, norma
le is... zione per li limenti...
ons mo...
Il se on o te...
omi ilio, e...
io h f tto n... il privato... q...
n s ino vivo p... il... ilio p...
llev rlo n ter... effett... ilio
ell' llev tore, ... ver e prop... vit i
mellazione p... re nel...
ommer i le.
r n sit zio... possibilit... on il
e reto ell i nt Re ion... 14572 el 31... 02...
on t le provve imento sono st te re te... te “m...
to ons mo”, e estin te... i servizio... confronti el
liente-priv to.

Rest imm tto il prin ipio che t li rni, proprio per... n m... zione ssimil t
q ell omiliare, non evono in ness n mo o entr nel in ito ommer i le.

La norma... i requisiti str tti r li previsti per t li m... to ons mo,
requisiti vol ti ppositamente non impe n tivi per evol re l re ol rizz zione i t li impi nti,
n he l fine i n in remento i re ito per l' llev tore.

I requisiti prin ip li sono quelli ener li per t tte le ttivit i pro zione liment re, ovvero:

- P vimenti e p reti lis i e f ilmente l v bili,
- Attrezz t re per l sospensione ell' nim le;
- L v bo om n o non m n le on q l e fre e sterilizz tore per oltelli;
- Lo le o rm io per eposito vesti rio;
- Servizio i ieni o per il person le m si p ò tilizz re n he q ello ell' bit zione p r hè
vi ino e ot to i om n i non m n li;

- A q
- S r

Per l'inizio è

(Se n l zione

l'impi nto.

An he per q

es l siv men

Non è previsto

n o pi' r

e t per

l ons mo m no.

osì ome per l m ell z

n' ttivit il vor zione

In sost nz le rni ven o

str tt re, on il vin olo

l vor zione.

L vor zione in

ell pro zione

I req isiti str tt

e iverse tt

e le ttrezz t r

L' ttivit il vor zione

m ell zione. Non è possib

L Re ione Lomb r i non

per effetto ell le e osti

Il'Unione rope è p

In t 16/09/2010 il iri

ir ol re, estin t i i p

per lo svol imento ell' t

L visit nte-mortem, q

f olt tiv e effett rs

v l t zione he ten

servizio.

Seguono argomenti sulla "Normativa per la macellazione del suino"

- Norm tiv spe
- iss n mento
- Visit ispettiv ;
- s me tri hinos
- Boll t r s nit ri ;
- Re istr zione;
- L fi r el "nor ino".