



# **COMUNE DI CASTROCARO TERME E TERRA DEL SOLE**

## **AREA SERVIZI AI CITTADINI**

### **ORDINANZA N. 28 del 12/11/2019**

**OGGETTO:MACELLAZIONE A DOMINCILIO DEI SUINI DESTINATI AL CONSUMO  
PRIVATO**

Visti gli art. 1 e 13 del Regolamento per la Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con Regio Decreto 20-12-1928, n°3298 e s. m.  
 Vista la Direttiva 88/409;  
 Visti i Regolamenti CE 852/2004 - 853/2004 e 854/2004;  
 Visto il Regolamento CE 1375/15 del 10-08-2015;  
 Visto il Regolamento CE 1099/2009, art 10;  
 Vista la Legge 23.12.1978, n. 833;  
 Vista la Legge Regionale 04.05.1982, n. 19;  
 Vista la Legge Regionale 16.05.1994, n. 19;  
 Visto il Decreto Legislativo n.112 del 31.03.1998 art.117;  
 Visto il Decreto Legislativo n. 267/2000;  
 Vista la DGR n. 1084/2011 approvata con delibera Assemblea legislativa RER n. 69 del 22/12/2011;  
 Visto il Regolamento Comunale D'Igiene Veterinaria, ove approvato;  
 Vista la proposta di emissione di specifica ordinanza sindacale per la macellazione di suini destinati al consumo privato, nel periodo 18/11/2019 – 07/03/2020, dell'U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale di Forlì, prot.10660 del 30/10/2019;

## ORDINA

### - Ai fini della campagna di macellazione dei suini a domicilio per consumo privato dal 18 Novembre 2019 al 07 Marzo 2020

- Ai privati che intendono macellare a domicilio i suini per l'esclusivo uso familiare, di presentare domanda, anche telefonica, **esclusivamente dal lunedì al venerdì**, al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. della Romagna - Forlì tel. 0543 733770/72 specificando cognome, nome e indirizzo, nonché il giorno, ora e il luogo in cui avverrà la macellazione, **almeno 2 giorni lavorativi prima della data di macellazione**, al fine di consentire la prescritta visita sanitaria; l'orario di ufficio per richiedere la visita va dalle 08.00 alle 13.30 dal lunedì al venerdì, dalle 15.00 alle 17.00 solo al martedì e giovedì;
- La macellazione è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo fino ad un numero massimo di quattro capi per detentore/proprietario, così come presente in BDN (banca dati nazionale) o nelle banche dati locali (servizio veterinario);
- **E' fatto assoluto divieto di immettere sul mercato carni che sono destinate esclusivamente per consumo privato;**
- Gli animali dovranno essere macellati nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere, ai sensi dell'art.10 del Reg. CE n.1099/09, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento e nello specifico da personale esperto, proprietario o da altra persona sotto la responsabilità ed il controllo dello stesso, i suddetti devono essere in grado di svolgere tutte le operazioni necessarie, con l'utilizzo d'idonei mezzi di stordimento ( pistola a proiettile captivo o apparecchi che utilizzano la corrente elettrica); all'abbattimento deve seguire l'immediata recisione dei grossi vasi sanguigni del collo; gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione;
- **È fatto divieto di allontanare dal luogo di macellazione le carni e/o gli organi prima dell'avvenuta visita sanitaria;**
- Che la visita sanitaria dei visceri (cuore, polmoni, fegato, milza, reni, lingua, intestino e muscolo diaframmatico) sarà eseguita presso la sede di macellazione indicata dal richiedente unicamente nei giorni lavorativi, **sabato compreso**, con esclusione dei pomeriggi prefestivi. **Gli animali dovranno essere pronti per l'ispezione veterinaria entro la mattinata del giorno concordato al momento della prenotazione. La visita sarà effettuata compatibilmente con le disponibilità del servizio ispettivo nell'arco della giornata o al più tardi nella mattinata del giorno lavorativo successivo.**
- Il Veterinario Ufficiale che conduce la visita sanitaria provvede al prelievo di un campione di muscolo per la ricerca delle trichine, **in attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico effettuato presso la sezione di Forlì dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale le carni possono essere lavorate, ma consumate solo previa cottura; il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro le 48 ore successive alla visita (72 ore in caso di macellazione in giorno prefestivo);**
- Costi come previsti da tariffario regionale:
  - € 9,00 per ogni capo macellato (comprensivo dell'esame trichinoscopico presso Istituto Zooprofilattico);
  - € 4,50 a visita, quale rimborso forfettario per le spese di trasporto

**Salvo che il fatto costituisca più grave reato, le violazioni alla presente ordinanza saranno punite a norma di Legge** (violazione art. 13 del R.D. 3298/1928, punita ai sensi dell'art. 16 comma 1 D.L. 196/1999, con la sanzione amministrativa da € 1549,00 a € 9296,00; violazione Art. 10 del Reg. CE 1099/09 punita con la sanzione amministrativa da € 1000,00 a € 3000,00) **e nel caso ai sensi dell'art. 650 del Codice Penale.**

LA CAPO AREA SERVIZI AI CITTADINI

Patrizia Pretolani

documento sottoscritto digitalmente