



ORDINANZA N. 106 del 25/11/2011

Oggetto: Norme per la macellazione dei suini destinati all'esclusivo consumo familiare presso il domicilio dei privati – periodo stagionale 2011/2012.

IL SINDACO

Visto l'art. 13 del R.D. 20/12/1928 n. 3298 "Regolamento sulla Vigilanza Sanitaria delle carni";

Vista l'O.M. Sanità 30 ottobre 1958 e succ. modifiche, sulla prevenzione trichinosi;

Vista la legge 30/04/1962 n. 283 e il suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26/03/1980 n. 327 sulla disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Vista la L.R. 18/12/1981 n. 41 di riordino del Servizio Veterinario e delle funzioni amministrative in materia veterinaria nelle unità sanitarie locali;

Visto il D.Lgs. 01/09/1998 n. 333 sulla protezione degli animali durante la macellazione;

Visto il regolamento CE n. 2075/2005 che definisce le norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichina nelle carni;

Vista l'ordinanza del Ministero della Salute del 23 febbraio 2006 inerente le norme sanitarie per lo spostamento dei suini;

Vista l'Ordinanza del Ministero della Salute del 12/04/2008 inerente norme concernenti l'identificazione, la registrazione delle aziende, dei capi suini nonché le relative movimentazioni;

Visto il Reg. CE N. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano;

Vista la nota del Direttore del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 sede di Jesi di prot. n° 0031014 del 16/11/2011 con la quale si indicano le modalità da espletare al fine di consentire la macellazione dei suini a domicilio ad esclusivo uso familiare;

ORDINA

- **Per il periodo stagionale 2011 - 2012, è consentita la macellazione dei suini allevati per il consumo familiare presso il domicilio**

DA SABATO 10 DICEMBRE 2011 A SABATO 11 FEBBRAIO 2012

A tal fine dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

1. La macellazione è consentita esclusivamente nel periodo sopra indicato nell'orario diurno e previa comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 – sede di Jesi, da farsi **almeno 48 ore prima della macellazione**, mediante versamento dei diritti veterinari stabiliti in **€ 8,49 per ogni suino sul c.c.p. n. 16656605, intestato all'ASUR Marche Z.T. n. 5 di Jesi** con l'indicazione della causale **"macellazione di suino a domicilio per uso familiare"**. Copia dell'attestazione di avvenuto pagamento dovrà essere consegnata al Medico Veterinario all'atto della visita sanitaria;
2. Potranno essere macellati a domicilio esclusivamente suini detenuti in un'azienda in possesso di un codice di registrazione aziendale, il cui arrivo sia stato preventivamente



- comunicato all'Unità Operativa Sanità Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 sede di Jesi, per l'esclusivo fabbisogno del nucleo familiare del proprietario dell'allevamento e per i quali sia dimostrabile l'esatta origine all'atto della visita ispettiva delle carni mediante presentazione dell'attestazione di provenienza dei suini introdotti in allevamento (MOD 4-ROSA).
3. Gli animali devono essere storditi prima della macellazione nel rispetto della normativa in materia di benessere animale (D.L.vo n.333/98) mediante pistola a proiettile captivo;
 4. **La visita sanitaria delle carni verrà effettuata nelle sedi, giorni e orari stabiliti dal f/f Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Area Vasta n. 2 sede di Jesi riportati in allegato e dovrà essere effettuata entro il termine di 48 ore dalla macellazione. All'atto della visita sanitaria dovranno essere presentati al Medico Veterinario Ufficiale:**
 - a) **I seguenti organi, tutti interi, in contenitore rigido a tenuta stagna: lingua, esofago, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma, milza, reni e linfonodi meseraici (collare);**
 - b) **L'attestazione di provenienza degli animali introdotti nel proprio allevamento (MOD 4 Rosa);**
 - c) **La ricevuta di versamento di € 8,49= mediante c.c.p. come indicato al punto 1 riportante il nome del proprietario degli animali, la sede del domicilio e la causale;**
 5. **La visita sanitaria dei suini macellati a domicilio per uso familiare è obbligatoria.** Prima di consumare "liberamente" le carni si dovranno attendere 72 ore dalla data della visita, dovendo essere eseguito presso l'IZS dell'Umbria e delle Marche di Ancona la ricerca della Trichina nelle carni. Nel caso di riscontro di positività per la Trichina, dovrà dare immediata comunicazione telefonica all'interessato e le carni degli animali dovranno essere sequestrate e distrutte nel rispetto della normativa vigente in materia di sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009) a spesa dei proprietari degli animali;
 6. E' vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati e la macellazione per conto terzi al di fuori di macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Tali attività sono penalmente punite, ai sensi dell'art. 6 – comma 1 – del D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007, con l'arresto 6 mesi a 1 anno o con l'ammenda fino ad €150.000,00=. Inoltre siffatte carni/preparazione o prodotti ottenuti saranno sottoposti a sequestro e la distruzione con le modalità previste al punto 5.
 7. La mancata comunicazione della macellazione dei suini per il consumo familiare o presentazione degli organi previsti alla visita ispettiva di controllo da parte di un Medico Veterinario Ufficiale è punita, salvo che il fatto non costituisca reato, con applicazione della sanzione amministrativa prevista dall'art. 62 del RD n. 3298/1928. Inoltre, siffatte carni saranno sottoposte al sequestro e distruzione con le modalità previste al punto 5.
 8. Il mancato stordimento dei suini prima della macellazione è punito, salvo che il fatto non costituisca reato, con la sanzione amministrativa dell'art. 15 del D.Lgs. n. 333/1998;
 9. La macellazione dei suini a domicilio per uso familiare al di fuori del periodo sopra indicato è consentita solo nel caso di incidenti traumatici o disturbi che richiedono la macellazione di urgenza dell'animale, purché sia stata effettuata una visita ante-mortem da parte di un Medico Veterinario che attesti l'assenza di malattie infettive e la motivazione della macellazione, e sia stata ottenuta la preventiva autorizzazione da parte di un Medico Veterinario Ufficiale del Servizio Igiene di Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 sede di Jesi, il quale fissa la sede e l'orario della visita delle carni. Al fine dell'ottenimento dell'autorizzazione preventiva della macellazione gli interessati devono telefonare da lunedì

Città di Filottrano

Provincia di Ancona



IL SINDACO
Avv. Francesco COPPARI

a sabato dalle ore 08,30 alle ore 13,00 alla sede Servizio Igiene Alimenti Origine Animale (tel. 0731/534629) o, al di fuori di tali orari, al Medico Veterinario di turno (tel. 336/811768).

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore dalla data di pubblicazione e sarà comunicata alla cittadinanza mediante la pubblicazione di manifesti e sul sito internet www.comune.filottrano.an.it nonché inviata agli agenti di forza pubblica sotto indicati che vengono incaricati del controllo del rispetto della medesima:

- Al Comando di Polizia Municipale
- Al Comando dell'Arma dei Carabinieri
- All'ASUR Area Vasta n. 2 di Jesi – Dipartimento di Prevenzione.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Il Sindaco
Avv. Francesco Coppari

Settore Segreteria

La presente ordinanza viene pubblicata all'Albo pretorio da oggi col n. _____

Filottrano lì

Il Messo Comunale
Renzo Galizia