



COMUNE DI FOSSOMBRONE

(Provincia di Pesaro e Urbino)

ORDINANZA N. 50/2015

Oggetto: Macellazione suini a domicilio – campagna 2015/2016

IL SINDACO

VISTO il Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R.D. n° 3298 del 20 Dicembre 1928 e successive modificazioni;

VISTO l'Art. 32 della Legge 833/1978;

VISTO il Regolamento CE 2075 e s.m.i. che impone l'obbligo dell'esame trichinoscopico di tutti i suini macellati;

VISTO l'Art. 5 della Legge Regionale n° 41 del 12 Dicembre 1981;

PRESA VISIONE della nota del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Asur Marche Area Vasta 1 Fano protocollo n. 91322 del 16/11/2015 intesa a disciplinare il servizio di ispezione e vigilanza sulla macellazione dei suini destinati al consumo umano

ORDINA

1. la macellazione dei suini a domicilio destinati al consumo familiare è consentita dal 01 Dicembre 2015 al 29 Febbraio 2016;
2. i privati che intendono eseguire la macellazione devono farne richiesta almeno un giorno prima della data di macellazione previo pagamento dei diritti sanitari stabiliti in € 8,49 versamento da effettuare presso le casse dell'ASUR MARCHE AREA VASTA 1 FANO comprensivi anche di esame trichinoscopico e movimentazione informatica del capo macellato; è anche possibile effettuare il pagamento utilizzando il bollettino di c/c postale n° 10664613 con la causale: **Servizio Veterinario – Macellazione suino a domicilio**;
3. non si possono macellare a domicilio per uso familiare più di 4 suini per allevatore;
4. la macellazione potrà essere effettuata presso l'allevamento /azienda del proprietario/allevatore, senza arrecare disturbo alle abitazioni vicine e nel rispetto delle basilari norme igieniche;
5. le carni ed i prodotti derivati possono essere destinati all'esclusivo consumo nell'ambito familiare ed è vietato il loro utilizzo al di fuori di tale ambito;
6. i proprietari degli animali devono essere in possesso della documentazione inerente la provenienza degli stessi secondo la vigente normativa in materia;
7. possono essere macellati solamente animali in buono stato di salute. Il riscontro di qualunque anomalia evidente prima, durante o dopo la macellazione, riscontrabile sul suino, sulle carni o sulle frattaglie, va subito segnalata al Servizio Veterinario competente per territorio;

8. è fatto obbligo al personale addetto alla macellazione dei suini di procedere, prima del dissanguamento, allo stordimento degli animali in conformità alla normativa vigente, nel rispetto del benessere animale e delle corrette prassi igieniche;
9. durante le operazioni di macellazione dovrà essere utilizzata acqua con caratteristiche di potabilità;
10. dopo la macellazione, i privati cittadini, devono sottoporre a visita ispettiva i seguenti visceri interi: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza, reni. In caso di visita sanitaria presso appositi centri di controllo allestiti dal Servizio Veterinario IAOA competente per territorio, gli stessi organi sopradescritti dovranno essere sottoposti ad ispezione e trasportati con l'ausilio di idonei recipienti a tenuta "stagna" e muniti di coperchio;
11. per l'effettuazione della visita i proprietari possono usufruire, a loro scelta, **esibendo la ricevuta dell'avvenuto pagamento** di uno dei seguenti punti:

- **Mattatoio Comprensoriale di Schieppe di Orciano di Pesaro nei giorni di: Lunedì–Martedì – Mercoledì – Giovedì – Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 10.00;**
- **Distretto di Fossombrone c/o Palazzo Cappellani – Sede Servizio Veterinario nei giorni di: Lunedì–Martedì–Mercoledì–Giovedì–Venerdì dalle ore 08.00 alle ore 09.00;**
- **Ex Mattatoio Comunale di Pergola nei giorni di: Lunedì dalle ore 15.00 alle ore 16.00 e Giovedì dalle ore 12.00 alle ore 13.00;**
- **Fano - Ambulatorio del Servizio Veterinario sito in Via Borsellino 4 – Fano (Zona CODMA – Vicino Consorzio Agrario) nei giorni di: Lunedì – Martedì – Mercoledì – Giovedì – Venerdì dalle ore 08.00 alle ore 09.00
Sabato dalle ore 12.00 alle ore 13.00**

12. E' fatto obbligo garantire la tracciabilità di ogni parte di ciascuna carcassa e relativi visceri, per permettere gli eventuali provvedimenti sanitari;
13. le carni dei suini macellati non potranno essere consumate prima della visita sanitaria con esito favorevole effettuata la Medico Veterinario;
14. i proprietari dei suini, i macellatori ed i preparatori delle carni che dovessero eludere il controllo sanitario saranno considerati macellatori clandestini alla stessa stregua di chi macella suini senza previa autorizzazione e pagamento dei diritti sanitari e, come tali, perseguiti ai sensi di legge.

Gli Ufficiali e gli Agenti delle Forze Pubbliche nonché la Polizia Municipale sono incaricati all'esecuzione della presente ordinanza.

Dalla Residenza Municipale, 17 novembre 2015



IL SINDACO
(Dott. Maurizio Pelagaggia)