



COMUNE DI FOSSOMBRONE
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ORIGINALE

Registro Generale n. 56

ORDINANZA DEL SINDACO

N. 10 DEL 20-11-2017

Ufficio: SETTORE IV

Oggetto: Macellazione suini a domicilio - campagna 2017/2018

L'anno duemiladiciassette addì venti del mese di novembre,

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. 96255 del 17/11/2017 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 2017 al 28 Febbraio 2018;
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 di **Mondavio (presso Distretto) - Mondolfo (presso Distretto) - Calcinelli (presso Distretto) – Fossombrone (presso Ospedale) – Fano (via Borsellino 4 – vicino Consorzio Agrario) – Pergola (presso Ospedale)** comprensivi anche di esame trichinoscopico e movimentazione informatica del capo macellato; è anche possibile effettuare il versamento con bonifico bancario (IBAN) IT81F031110260000000008161 **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, codice aziendale e identificativo dell'animale di uno dei seguenti punti:**

- **Mattatoio Comprensoriale di Schieppe di Orciano di Pesaro nei giorni di:
Lunedì–Martedì – Mercoledì – Giovedì – Venerdì alle ore 08:30;**
- **Ex Mattatoio Comunale di Pergola nei giorni di: Lunedì e Giovedì alle ore 12:00;**
- **Fano - Ambulatorio del Servizio Veterinario sito in Via Borsellino 4 – Fano (Zona CODMA – Vicino Consorzio Agrario) nei giorni di:
Lunedì – Giovedì alle ore 08:30
Sabato alle ore 11:00**

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 "crude" prima della visita sanitaria effettuata dal Medico Veterinario ed esito favorevole dell'esame trichinoscopico;
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, 21 novembre 2017



IL SINDACO
(Gabriele Bonci)