



COMUNE DI FOSSOMBRONE
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ORIGINALE

Registro Generale n. 45

ORDINANZA DEL SINDACO

N. 20 DEL 04-12-2020

Ufficio: SETTORE IV

**Oggetto: ordinanza macellazione dei suini a domicilio destinati al consumo familiare.
Campagna 2020-2021**

L'anno duemilaventi addì quattro del mese di dicembre,

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 di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Asur Marche Area Vasta 1 Fano 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 2020 al 28 Febbraio 2021**;
2. i privati che intendono eseguire la macellazione devono farne richiesta almeno tre giorni prima della data di macellazione previo pagamento dei diritti sanitari stabiliti in **€ 8,49 versamento da effettuare presso tutte le casse dell'ASUR Marche Area Vasta 1**, o con bonifico bancario alle seguenti coordinate bancarie:
(IBAN) IBAN IT 55 W 02008 24309 000105662437
ASUR MARCHE AREA VASTA 1 FANO
causale: Servizio Veterinario (SIAOA) – Macellazione suino a domicilio;
3. dopo la macellazione, i proprietari dei suini devono sottoporre a visita ispettiva i seguenti visceri interi (CORATA): 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;
4. in alternativa al punto 3 (portare la corata) è possibile portare 50 grammi di muscolo del diaframma **accompagnato da un'autocertificazione rilasciata dal norcino** (la persona che ha macellato il

suino) come previsto dalla nota della P.F. Veterinaria a Sicurezza Alimentare della Regione Marche prot. 0012139 del 19/11/2020, “alla luce della situazione emergenziale causata del COVID-19 è concessa la possibilità, ai proprietari dei suini macellati a domicilio, di non portare alla visita la corata ma soltanto 50 grammi di muscolo del diaframma per procedere all’esame per la ricerca delle trichinelle. Tale possibilità è concessa solamente se la macellazione a domicilio è stata effettuata da persona formata, cioè “persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie. Il possesso di tali competenze può essere comprovato dal possesso di specifici titoli di studio, da attestati di specifici corsi di formazione, da documentata esperienza professionale nel settore attraverso la **presentazione di una autocertificazione redatta ai sensi dell’art. 46 del D.P.R. n. 445/2000, alla quale può essere allegata la documentazione attestante la formazione/esperienza**”. In tale evenienza e cioè nel caso la macellazione sia condotta da persona formata e venga portato nelle sedi preposte soltanto 50 grammi di diaframma per la ricerca delle trichinelle, l’attività di sorveglianza effettuata da codesto Servizio non dà luogo al pagamento di alcun importo”;

5. non si possono macellare a domicilio per uso familiare più di 4 suini per allevatore;
6. 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;
7. 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;
8. i proprietari degli animali devono essere in possesso della documentazione inerente la provenienza degli stessi secondo la vigente normativa in materia;
9. 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;
10. 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;
11. durante le operazioni di macellazione dovrà essere utilizzata acqua con caratteristiche di potabilità;
12. per l’effettuazione della visita i proprietari possono usufruire, a loro scelta, **esibendo la ricevuta dell’avvenuto pagamento (tranne nel caso di cui al punto 4) , codice aziendale e identificativo dell’animale di uno dei seguenti punti:**

TERRE ROVERESCHE: Mattatoio Comprensoriale di Schiette Terre Roveresche:

Lunedì ore 14.30-15.00
Mercoledì ore 09.00-09.30
Giovedì ore 14.30-15.00
Sabato ore 12.00-12.30

PERGOLA: Ex Mattatoio Comunale di Pergola:

Lunedì e Giovedì ore 11.30-12.00

PESARO: Mercato Ittico:

Lunedì, Martedì, Giovedì e Venerdì ore 12.00-12.30

CAGLI: Ex Mattatoio di Cagli –Via Tiratore 17 :

Lunedì e Giovedì ore 10.00-10.30
Sabato ore 10.00-10.30

MACERATA FELTRIA: Mattatoio di Mercatale di Sassocorvaro- Zona industriale Mercatale di Sassocorvaro:

Lunedì e Giovedì ore 10.00-10.30
Sabato ore 10.00-10.30

URBANIA: Mattatoio di Urbania - località Cà Grascellino – Urbania:

Lunedì e Mercoledì ore 07.00 - 07.30
Sabato ore 11.00-11.30;

URBINO: Sede Presidio Veterinario di Urbino - via Guido da Montefeltro 45:

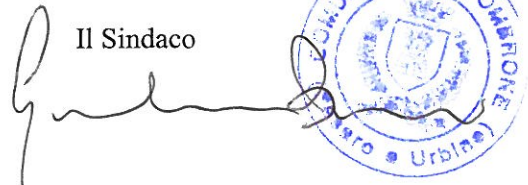
Lunedì e Giovedì alle ore 16.30-17.00
Sabato ore 12.00-12.30.

13. **considerata l'attuale situazione di emergenza COVID-19, l'accesso presso le sedi indicate sarà consentito solo a una persona alla volta munita di mascherina, dopo aver compilato il modello di autocertificazione allegato che sarà comunque disponibile in loco;**
14. è fatto obbligo garantire la tracciabilità di ogni parte di ciascuna carcassa e relativi visceri, per permettere gli eventuali provvedimenti sanitari;
15. le carni dei suini macellati non potranno essere consumate prima della visita sanitaria effettuata dal Medico Veterinario ed esito favorevole dell'esame trichinoscopico;
16. 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, li 04/12/2020

Il Sindaco



ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Della suestesa ordinanza viene iniziata oggi la pubblicazione all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi dal
al
Lì

IL SEGRETARIO COMUNALE