



CITTA' DI AMANTEA
(Prov. di Cosenza)

C.A.P. 87032 – Tel.: 0982/4291 - 429214 Fax: 41013 Cod. Fiscale 86000330786

ORDINANZA N. 135 DEL 1-6 DIC. 2018

MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER IL CONSUMO FAMILIARE
IL SINDACO

- Visto il Regolamento di Polizia Veterinaria n. 3298 del 1928 Art.1, Art. 13;
- Visto il Decreto della Giunta Regionale n. 13311 del 24.10.2011 sulla vigilanza sanitaria delle macellazioni dei suini destinati al consumo familiare;
- Vista la nota della task-force Veterinaria della regione Calabria-Assessorato alla Salute n.352692/Siar del 24 ottobre 2012, che recepisce le linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n° 2075/2005 (controlli ufficiali relativi alla presenza Trichinella nelle carni BURC n.7 parti I° e II° del 01.04.08);
- Vista la comunicazione del Servizio Veterinario "Area Funzionale Igiene degli Alimenti di origine animale" dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza n.164/S.V.B del 09.11.2018, con allegati il Modello di istanza di macellazione e procedure operative;
- Ritenuto necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

AUTORIZZA

I cittadini residenti nel Comune di Amantea, nel rispetto di quanto contenuto del DCA n.91/2015, alla macellazione dei suini privati a domicilio per il consumo familiare per la campagna 2018-2019 con l'osservanza delle seguenti disposizioni;

1. la macellazione dei suini presso il proprio domicilio per l'esclusivo uso familiare, è consentita nel periodo compreso dalla data dell'ordinanza **al 28 febbraio 2019**;
2. è consentita la macellazione **fino ad un massimo di 4 (quattro) suini per nucleo familiare**;
3. gli interessati possono procedere alla macellazione dei suini a domicilio previa comunicazione al Sindaco o al Servizio veterinario dell'Asp di Cosenza- Distretto Tirreno- sede di Amantea **dalle ore 8,30 alle ore 12,30 dal lunedì al venerdì** inoltrata almeno 2 (due) giorni lavorativi di anticipo, per concordare il giorno, l'ora ed il luogo di macellazione, utilizzando il Modello predisposto dalla citata Azienda Sanitaria, che può essere ritirato presso gli uffici dei servizi veterinari presenti sul territorio o scaricarlo da internet presso il Comune di Appartenenza;
4. Il Servizio Veterinario dell'ASP effettuerà la visita ispettiva al fine di verificare l'idoneità al consumo delle carni e; contestualmente, procederà al campionamento di tessuto muscolare per il controllo ufficiale relativo alla presenza di trichinella spiralis e della malattia vescicolare;
5. è fatto divieto assoluto di commercializzare le carni dei suini macellati a domicilio per uso familiare e prodotti derivati (insaccati ecc.);
6. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
7. la macellazione dovrà essere eseguita da persona esperta con stordimento a stordimento a proiettile captivo, in luogo coperto ed igienicamente predisposto, nel rispetto del D.Lgvo n.333/98 e successive modifiche. I trasgressori saranno perseguibili a norma del citato decreto legislativo;
8. la lavorazione delle carni potrà iniziare dopo la visita sanitaria post-mortem effettuata dal Veterinario Ispettore, il quale rilascerà apposita **"attestazione di idoneità della carni"** da conservare per eventuali controlli;
9. **è fatto assoluto divieto depositare presso i punti di raccolta dei rifiuti solidi urbani gli scarti di macellazione**, ma provvedere al loro infossamento ai sensi del DPR 320/54 e dalla normativa e legislazione vigente;
10. non verrà accettata richiesta di macellazione se non si è in possesso della dichiarazione di provenienza dell'animale (modello 4 rosa);
11. gli interessati alla macellazione dei suini dovranno corrispondere **all'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza, la somma di € 22,00 nei giorni feriali e di € 32,00 nei giorni festivi, da versare tramite la seguenti opzioni:**
 - a) con c/c Postale n.1635872 intestato ad ASP Cosenza SVET con causale "Macellazione suini privati a domicilio"
 - b) con Bonifico Bancario **IBAN IT082R0100516200000000218500**
 - c) direttamente all'atto della visita sanitaria allo stesso Operatore Sanitario che rilascerà idonea certificazione dell'avvenuta visita sanitaria e dei diritti riscossi;

I TRASGRESSORI ALLA PRESENTE ORDINANZA INCORRERANNO NELLE SANZIONI PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA

La presente Ordinanza entra immediatamente in vigore e viene trasmessa alla Polizia Municipale, al Corpo Forestale dello Stato, alla Stazione dei Carabinieri e al Servizio Veterinario dell'ASP di Cosenza.

IL SINDACO

Il Sindaco
(Dott. Mario Pizzino)

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE SUINI

RICHIESTA VISITA SANITARIA DOMICILIARE

(DCA n.91 del 21 Agosto 2015)

(Compilare correttamente in stampatello tutte le parti. La non corretta compilazione comporterà l'annullamento di tale richiesta.)

Il/La sottoscritto/a Sig./ra _____

Nato/a a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ Prov. _____

Località/Via _____

Recapito telefonico _____

Recapito E-MAIL _____

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Oppure Codice di Stalla

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Chiede l'autorizzazione alla macellazione e le visite sanitarie su n. _____ suino/i (massimo 4), di sua proprietà, contrassegnati con i numeri di identificazione-tatuaggio _____

destinati al consumo familiare, per il giorno _____ alle ore _____

in località _____

Si allega il Modello 4 (Dichiarazione di provenienza degli animali) per i suini che non sono nati in azienda.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

1. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso della macellazione;
2. Utilizzare solo acque con caratteristiche di potabilità
3. Macellare suini in stato di salute e qualora dovessero esservi segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4. Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5. Procedere al completo dissanguamento;
6. A rendere disponibili per la visita sanitaria, nella località indicata al Servizio Veterinario, i seguenti VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRACHEA, CUORE E POLMONE, DIAFRAMMA E FEGATO ANATOMICAMENTE CONNESSI, MILZA E RENI e le mezzene.
7. Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi d'acqua; 8) Smaltire i prodotti secondo normativa vigente. 9) Dichiaro inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.

8. A lasciare integro il cuore per permettere il prelievo del coagulo di sangue.

Data _____

Firma del proprietario del suino/i _____

A.S.P COSENZA -SERVIZIO VETERINARIO Igiene Alimenti di O.A.

SI/NO AUTORIZZA

Il Direttore U.O.C./Resp. U.O.S.

(Timbro e firma)