



COMUNE DI MONTELABBATE
Provincia di Pesaro e Urbino

ORDINANZA DEL SINDACO
N. 89 DEL 27/11/2020

OGGETTO: MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO DA PARTE DEI PRIVATI PER AUTO CONSUMO. CAMPAGNA 2020/2021

Vista la nota dell'Unità Operativa Veterinaria dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale – AREA VASTA N.1 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.C. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SIAOA) di Fano prot. n. 0089573|23/11/2020|ASURAV1|F-IAOA/P assunta a questo protocollo in data 23/11/2020 n. 13805;

Visto il Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20/12/1928 e successive integrazioni e modificazioni;

Visto l'art. 32 della legge 833/1978 e succ. modif;

Visto l'art.50 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 5 della Legge Regionale n.41 del 12 dicembre 1981 e s.m.i.;

Visto il vigente Statuto Comunale,

Viste le proprie competenze inerenti la materia;

ORDINA

1)La macellazione dei suini a domicilio destinati al consumo familiare è consentita dal **1° 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 (otto/49) versamento da effettuare presso **le casse dell'ASUR MARCHE AREA VASTA 1** o con bonifico bancario alle seguenti coordinate bancarie:

(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 interni (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 (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 informata, 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 una sua autocertificazione redatta ai sensi dell’art.46 del DPR 445/2000, alla quale può essere allegata la documentazione attestante la formazione/esperienza.” In tale evenienza e cioè nel caso che 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 cotesto Servizio non dà luogo al pagamento di alcun importo;

5) non si possono macellare a domicilio per uso familiare più di 4 (quattro) 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, codice aziendale e identificativo dell’animale di uno dei seguenti punti:**

TERRE ROVERESCHE: Mattatoio Comprensoriale di Schieppe 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 nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 11.30 alle ore 12.00;

PESARO: Mercato Ittico lunedì, martedì, giovedì e venerdì dalle ore 12,00 alle ore 12.30;

CAGLI: Ex Mattatoio di Cagli – Via Tiratore 17, nei giorni di lunedì, giovedì e sabato dalle ore 10.00 alle ore 10.30;

MACERATA FELTRIA: Mattatoio di Mercatale di Sassocorvaro- Zona Industriale Mercatale di Sassocorvaro nei giorni di lunedì, giovedì e sabato dalle ore 10.00 alle ore 10.30;

URBANIA: Mattatoio di Urbania –località Cà Grascellino –Urbania, nei giorni di lunedì e mercoledì dalle ore 07.00 alle ore 07.30; il sabato dalle ore 11.00 alle ore 11.30;

URBINO: Sede Presidio Veterinario di Urbino – Via Guido da Montefeltro n.45, nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 16.30 alle ore 17.00 – il sabato dalle ore 12.00 alle ore 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 avere 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 e 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 Locale sono incaricati dell'esecuzione della presente ordinanza.

IL SINDACO
Cinzia Ferri

Le firme in formato digitale sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D.lgs. 07/03/2005 n° 82 e s.m.i. (C.A.D.). La presente ordinanza è conservata in originale negli archivi informatici del Comune di Montelabbate, ai sensi dell'art. 22 del D.lgs n° 82/2005