

COMUNE DI OTTONE

Provincia di Piacenza

Ord. n. 56/2020

Ottone, li 21.11.2020

IL SINDACO

Visti gli art. 1 e 13 del del Regolamento per la Vigilanza Sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928 n. 3298;

Visto l'articolo unico del D.P.R. 23.06.1972 n.1066 recante modifiche all'artic.1 del predetto regolamento;

Vista la Legge 833 del 03/12/1978 (istituzione del SSN);

Visto il Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Richiamata la disciplina contenuta nell'artic.10 del Reg. CE 1099/2009 relativa alla protezione animale durante la macellazione;

Visto il Regolamento CE 1375/2015 sui controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

Visto l'art. 5 della L.R. 04.05.1982 n. 19;

Visto l'art. 50 del D.L. vo n. 267 del 18.08.2000;

Atteso che sul territorio comunale è ormai consolidata da diversi anni la consuetudine di macellare suini a domicilio per uso familiare;

Ritenuto di dover disciplinare ulteriormente tale materia al fine di meglio garantire che la prevista attività di macellazione a domicilio avvenga nel rispetto delle finalità perseguite dal legislatore, delle norme poste a tutela e protezione degli animali, di quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e di tutte le disposizioni applicabili;

Vista la nota prot. n. 3916 del 20.11.2020 dell'Azienda USL di Piacenza – Dipartimento di Sanità Pubblica-Programma di Sicurezza Alimentare

A U T O R I Z Z A

ai sensi dell'art.13 del R.D. n. 3298/1928

la macellazione a domicilio dei suini per uso esclusivo familiare **dalla data odierna fino al 31.03.2021 alle seguenti condizioni:**

- 1) Le carni ed i salumi derivati dovranno essere utilizzati per il **consumo esclusivo del nucleo familiare** nel rispetto del limite massimo **di n. 3 (tre) capi**;
- 2) Lo stordimento dei suini dovrà essere effettuato con metodi consentiti dalla normativa vigente (Reg. CE 1099/2009) ed eseguito da personale di comprovata esperienza;
- 3) Le carni, gli organi ed i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione ed il loro consumo dovrà essere effettuato solo dopo l'esecuzione della visita sanitaria effettuata dal Veterinario Ufficiale dell'Az. USL di Piacenza e dopo esito favorevole dell'esame trichinoscopico;
- 4) I norcini e i prestatori d'opera impiegati nella macellazione e lavorazione delle carni, dovranno conformarsi ai contenuti della L.R. n. 11 del 24/06/2003 e s.m. (corso alimentaristi);
- 5) Le macellazioni ed il successivo esame ispettivo delle carni e dei visceri potranno essere effettuate solamente **nei giorni feriali con esclusione del sabato pomeriggio e dei festivi**;
- 6) I suini macellati il sabato mattina dovranno essere pronti per la visita sanitaria citata al precedente punto 5 entro e non oltre le ore 10.00;
- 7) le prestazioni veterinarie rese per la macellazione dei suini ad uso familiare saranno tariffate secondo il Tariffario Regionale in vigore (a cui andrà sommato il rimborso chilometrico forfetario); a seguito di emissione di fattura da parte dell'Azienda USL.

Gli interessati dovranno obbligatoriamente contattare **almeno tre giorni prima** della macellazione la sede territoriale del Servizio

Veterinario dell'A.S.L. di Piacenza al fine di concordare il giorno e l'ora della visita.

Salvo che il fatto costituisca reato più grave, le violazioni alla presente ordinanza saranno punite a norma di legge.

IL SINDACO

Dott. FEDERICO BECCIA



