



SERVIZI AL CITTADINO

ORDINANZA DEL SINDACO N. 56 del 12-10-2016

OGGETTO: MACELLAZIONE A DOMICILIO DI SUINI PRIVATI A SCOPO DI AUTOCONSUMO (DELIBERA REGIONALE 745/2009) – NUOVI LIMITI E MODALITA'

Visto l'art. 13 del R.D. 28/12/1928 n. 3298 che detta norme generali per la macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni da parte dei cittadini;

Visti i Regolamenti: CE 852/2004; CE 853/2004; CE 854/2004 e CE 882/2004;

Visto il Regolamento CE 2075/2005;

Viste le Circolari Ministeriali n. 95/50 e n. 87/52 ACIS;

Visto il Regolamento CE 1009/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 493 del 14 dicembre 1998 relativo alla bollatura sanitaria per le macellazioni ad uso familiare dei privati cittadini;

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 206 del 1 marzo 1999;

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 926 del 10/12/2007;

Visto il DGRT n. 89 del 4/01/2008;

Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 745 del 31 Agosto 2009 'Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni';

Considerato che è compito del Comune fissare, entro determinati limiti e criteri stabiliti a livello regionale, il numero delle macellazioni da autorizzare per ogni nucleo familiare;

Su parere dell'UF Sanità Pubblica veterinaria dell'Az. USL 3 di Pistoia;

Visto il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e successive modifiche ed integrazioni;

Ritenuto di dover provvedere in merito e al fine della difesa dell'incolumità e della salute dei cittadini;

ORDINA

che la macellazione domiciliare di suini per il consumo privato delle carni, ad esclusivo uso familiare, avvenga con i seguenti limiti e modalità:

- che il periodo per l'abbattimento dei capi sia dal **1 novembre 2016 al 31 marzo 2017**;
- che il numero massimo di animali macellabili sia di **due suini** all'anno per nucleo familiare, elevabile, nel caso di famiglie particolarmente numerose o per altri giustificati motivi;
- che gli interessati possano procedere alla macellazione domiciliare solo previa comunicazione da presentare al ASL **secondo il modello allegato 15** -DGRT 89/08 indicando luogo e data di macellazione;
- che durante le operazioni di macellazione non si arrechi disturbo alle abitazioni vicine;
- che si utilizzi solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- che si macellino suini in stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non si effettui la macellazione e si richieda la visita sanitaria;
- che si proceda allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
- che si proceda al completo dissanguamento;

- che, qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, si segnalino quanto prima al servizio veterinario e si tenga a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);
- che vengano rispettate le norme relative allo smaltimento dei reflui evitando di spandere liquami o contaminare fossi e corsi d'acqua;
- che vengano rispettate le norme vigenti di smaltimento dei sottoprodotti della macellazione;
- che dopo la macellazione, sia eseguita visita sanitaria dei seguenti visceri interi del suino, da parte del Veterinario della Azienda USL3: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza e reni presso il **punto di concentrazione** negli orari di seguito riportati.
- che siano, inoltre, presentati i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (mod. 4) nonché la **ricevuta del pagamento anticipato relativo alla prestazione di cui al tariffario Regionale alla voce SA12 (comprensivo del 2% di EMPAV) ed al costo dell'esame trichinoscopico**

1 suino

Euro 27,60

- che sia eseguita, a campione, la ricerca delle trichine comunicando il risultato sempre ed esclusivamente in caso di positività, all'interessato;
- che sia rilasciata apposita dichiarazione scritta del Medico Veterinario, in calce alla richiesta di macellazione, di avvenuto controllo sanitario;
- che l'eventuale eccedenza degli animali rispetto al fabbisogno familiare sia macellata esclusivamente presso gli stabilimenti di macellazione;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da essi derivati;

**PUNTI DI CONCENTRAMENTO MACELLAZIONE SUINI DOMICILIARI
(dal 01/11/2016 al 31/03/2017)
Zona Valdinievole**

Giorno	Dove	Presso	Orario
Lunedì, Martedì e Venerdì (escluso i festivi)	V. Ponte Buggianese n. 150/b - BUGGIANO (PT)	Stabilimento ITALPORK	Dalle ore 9.30 alle ore 11.00

Zona Pistoia

Giorno	Dove	Presso	Orario
Mercoledì e Venerdì	Via Le Matteotti n. 19 PISTOIA	Ex Laboratorio di Biotossicologia	Dalle ore 8.30 alle ore 12.30
Previo appuntamento	Via Le Code n. 1471 SAN MARCELLO PISTOIESE	Ex Macello di San Marcello	

Il presente atto viene confermato e sottoscritto.

IL SINDACO
ORESTE GIURLANI

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del DLgs 07/03/2005 n. 82 e s.m.i (CAD), il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa. Il presente documento è conservato in originale nella banca dati del Comune di Pescia ai sensi dell'art. 3-bis del CAD.