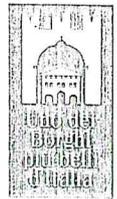




Comune di Cingoli

"Balcone delle Marche"



Piazza Vittorio Emanuele II, 1 - 62011 - P.I. 00129810438 tel.0733 601903 - fax 0733 602961 e-mail: urbanistica@comune.cingoli.mc.it

Ord. n. 166 R.O.

Cingoli 25. XI. 2019

OGGETTO: norme per la macellazione dei suini e degli ovicaprini, destinati all'esclusivo consumo familiare presso il domicilio dei privati – Periodo stagionale 2019/2020.

IL SINDACO

Visto l'art. 1 e 13 del R.D. 20/12/2008 n. 3298 Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni;

Visto l'O.M. Sanità 30/10/1958 e succ. modifiche, sulla prevenzione della trichinosi;

Visto il Reg. 178/02 CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Reg. 852/04 CE sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il D.Lgs 193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti nel medesimo settore";

Visto il Reg. CE 1099/2009 sulla protezione degli animali durante la macellazione e il D.Lgs n. 131 del 06/11/2013, sanzionato dal suddetto Regolamento;

Visto il Reg. CE n. 1375/2015 che definisce le norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichina nelle carni;

Viste "Le linee di indirizzo per l'attività di macellazione degli animali della specie ovicaprina effettuate per il consumo domestico delle carni" della P.E. Veterinaria e Sicurezza Alimentare;

Visto il Re. CE 21/2004 e smi "Che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione della specie ovina e caprina che modifica il Reg. 172/02 e le direttive 92/102 CEE e 64/432 CEE";

Vista l'Ordinanza del Ministero della Salute del 23/02/2006 inerente le norme sanitarie per lo spostamento dei suini;

Visto il D.Lgs n. 200 del 26/10/2010 "Attuazione direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini";

Visto il Reg. CE n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano;

Vista la nota del f/f Direttore del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale – U.O.C. "Prodotti Avicunicoli, Selvaggina e Carni Rosse" dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 sede di Jesi, di prot. n. 178174 del 22/11/2019 con la quale si indicano le modalità da espletare al fine di consentire la macellazione dei suini a domicilio ad esclusivo uso familiare

ORDINA

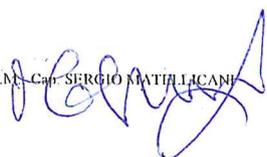
per la campagna stagionale 2019/2020, è consentita la macellazione dei suini e degli ovicaprini di età inferiore ad un anno, allevati per il consumo familiare presso il domicilio nel periodo da lunedì 2 dicembre 2019 a sabato 15 febbraio 2020. A tal fine dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

1. La macellazione è consentita esclusivamente nel periodo sopra indicato nell'orario diurno e previa comunicazione al Servizio Igiene di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2, da farsi almeno 48 ore prima della macellazione, mediante versamento dei diritti veterinari stabiliti in € 8,49 per ogni suino, ovino o caprino presso gli uffici CUP dei distretti sanitari, su c.c.p. n. 16656605 o tramite Bonifico bancario sul conto IBAN IT 94U0200802626000105662445, intestato all'ASUR Marche con l'indicazione della causale "macellazione di suino/ovino-caprino a domicilio per uso familiare". Copia dell'attestazione di avvenuto pagamento dovrà essere consegnata al Medico Veterinario all'atto della visita sanitaria.

2. Potranno essere macellati a domicilio dell'allevatore, esclusivamente suini detenuti in una azienda in possesso di un codice di registrazione aziendale, il cui arrivo sia stato preventivamente comunicato all'Autorità Operativa Sanità Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 di Jesi, per l'esclusivo fabbisogno del nucleo familiare del proprietario dell'allevamento e per i quali sia dimostrabile l'esatta origine all'atto della visita ispettiva delle carni mediante presentazione dell'attestato di provenienza dei suini introdotti in allevamento (ALL. 2).
3. Potranno essere macellati a domicilio dell'allevatore ovicaprini (fino ad un massimo di 4, di età inferiore a 12 mesi, oppure 8 agnelli-capretti di peso vivo inferiore a 15 kg di età inferiore a 12 mesi) detenuti in un'azienda in possesso di un codice di registrazione aziendale, il cui arrivo/nascita sia stato preventivamente comunicato all'Unità Operativa Sanità Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2, per l'esclusivo fabbisogno del nucleo familiare del proprietario dell'allevamento e per i quali sia dimostrabile l'esatta origine all'atto della visita delle carni mediante presentazione della "Comunicazione di macellazione domiciliare di ovicaprini e suini" (ALL. 2). Non è consentita la macellazione di ovicaprini di età superiore ai 12 mesi.
4. Gli animali devono essere storditi prima della macellazione nel rispetto della normativa in materia di benessere animale (Reg. CE 1099/2009) mediante pistola a proiettile captivo o stordimento elettrico.
5. La visita sanitaria delle carni verrà effettuata nelle sedi, nei giorni e negli orari stabiliti dal D/Dir. Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta n. 2 di Jesi, riportati in allegato e dovrà essere effettuata entro il termine di 2 giorni lavorativi dalla macellazione. All'atto della visita sanitaria dovranno essere presentati al Medico Veterinario Ufficiale: a) i seguenti organi, tutti interi e in contenitore rigido a tenuta stagna: lingua, esofago, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma, milza, reni, e linfonodi meseraici (collare); b) l'attestazione di provenienza degli animali introdotti nel proprio allevamento (ALL. 2); c) la ricevuta di versamento di € 8,49, come indicato nel punto 1., riportante il nome del proprietario degli animali, le sede del domicilio e la causale;
6. La visita sanitaria dei suini e degli ovicaprini macellati a domicilio per uso familiare è obbligatoria. Prima di consumare "liberamente" le carni si dovranno attendere 72 ore dalla data della visita, dovendo essere eseguito presso l'IZS dell'Umbria e delle Marche di Ancona la ricerca della Trichina nelle carni. Nel caso di riscontro di positività di cui sopra, l'organo accertatore dovrà dare immediata comunicazione telefonica al Servizio di cui sopra e le carni degli animali dovranno essere sequestrate e distrutte nel rispetto della normativa vigente di sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009) a spesa dei proprietari degli animali;
7. E' vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati e degli ovicaprini macellati a domicilio, dei prodotti da essi derivati e la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli riconosciuti ai sensi del Reg CR n. 853/2004. Tali attività sono punite, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.lgs 06/11/2007 n. 193. Inoltre siffatte carni/preparazione o prodotti ottenuti saranno sottoposti a sequestro e distruzione con le modalità previste al punto 5;
8. La mancata comunicazione della macellazione dei suini e degli ovicaprini per il consumo familiare o presentazione degli organi previsti alla visita ispettiva di controllo da parte di un Medico Veterinario Ufficiale è punita, salvo che il fatto non costituisca reato, con l'applicazione di sanzione amministrativa dall'art. 62 del RD n. 3298/1928. Inoltre siffatte carni saranno sottoposte al-sequestro ed alla distruzione ai sensi con le modalità previste al punto 6.
9. Il mancato stordimento dei suini prima della macellazione è punito, salvo il fatto che non costituisca reato, con sanzioni amministrative ai sensi del D.lgs n. 131 del 06/11/2013.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore dalla data di pubblicazione e sarà comunicata alla cittadinanza mediante affissione di appositi manifesti, nonché inviata agli agenti della forza pubblica sotto indicati che vengono incaricati del controllo del rispetto della medesima: Comando Polizia Locale, Comando Stazione Carabinieri, ASUR Area Vasta n. 2 di Jesi – Dipartimento Prevenzione.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

P.M. Cap. SERGIO MATILLACANI




IL SINDACO
Michele VITTORI
