

Ord. n. 116 R.O.Cingoli 24/11/2020

**OGGETTO: Norme per la macellazione dei suini e degli ovicapri, destinati all'esclusivo consumo familiare presso il domicilio dei privati – Periodo stagionale 2020-2021.**

## 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.F. 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 12139 del 19/11/2020 della PF Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
 Vista la nota del 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. 180514 del 26/11/2020 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 2020/2021, è consentita la macellazione dei suini e degli ovicapri di età inferiore ad un anno, allevati per il consumo familiare presso il domicilio nel periodo da **MERCOLEDÌ 09 DICEMBRE 2020 A SABATO 13 FEBBRAIO 2021**

A tal fine, viste le disposizioni sanitarie derivanti dalla pandemia da Covid-19 dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

1. La macellazione è consentita esclusivamente nel periodo sopra indicato, previa comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche Area Vasta 2 da farsi almeno 72 ore prima della macellazione, mediante prenotazione telefonica ai seguenti numeri:

0732/707930 per la sede di Fabriano

0731/534629 per la sede di Jesi

071/79092358 per la sede di Senigallia

071/8705587-77 per la sede di Ancona

Al momento della prenotazione l'allevatore dovrà comunicare il nominativo del macellatore;

2. La prenotazione potrà essere effettuata nei giorni dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle 12.00.

3. La mancata comunicazione della macellazione dei suini e degli ovicapri, per il consumo familiare o della presentazione degli organi previsti alla visita ispettiva di controllo, a un medico Veterinario Ufficiale è punita salvo che il fatto costituisca reato, con l'applicazione della sanzione amministrativa prevista dall'art. 62 del R.D. 3298/1928: Inoltre siffatte carni saranno sottoposte a sequestro e distruzione nelle modalità previste dalla legge;

4. Tutti gli allevatori che macellano suini, dovranno portare nelle sedi e negli orari indicati 50 g. di muscolo del diaframma del suino macellato, in contenitore di plastica a chiusura ermetica;

5. nel caso in cui il macellatore sia persona formata professionalmente o avente tre anni di pratica alle operazioni di macellazione, non dovranno essere versati i diritti sanitari e verrà effettuata una visita del 10% della corate, su chiamata del sanitario. La persona formata dovrà comunicare qualsiasi anomalia rilevata durante la macellazione;

6. Nel caso in cui il macellatore non sia persona formata, dovranno essere visitate tutte le corate degli animali macellati e dovranno essere versati i diritti veterinari, stabiliti in euro 8.49 per ogni caprino suino e ovino presso gli uffici del CUP dei distretti sanitari o in alternativa sui CCP Pagamento su Conto Corrente Postale n. 16767600 (Fabriano)-16656605 (Jesi)-17549601 (Senigallia)-17338609 (Ancona) o tramite bonifico bancario sul Conto : Tesoreria Unicredit IBAN IT 94 U 0200802626000105662445, intestato all'ASUR Marche con l'indicazione della causale "macellazione di suini/ovicaprino per uso familiare".

Copia dell'attestazione di avvenuto pagamento dovrà essere consegnata al Medico Veterinario all'atto della visita sanitaria;

7. Potranno essere macellati a domicilio dell'allevatore, sino a 4 suini per nucleo familiare detenuti in una azienda in possesso di un codice di registrazione aziendale, il cui arrivo sia stato preventivamente comunicato all'Unità Operativa Sanità Animale dell'ASUR Area Vasta 2 per l'esclusivo fabbisogno del nucleo familiare del proprietario dell'allevamento e per i quali si dimostrabile l'esatta origine all'atto della visita ispettiva delle carni mediante presentazione dell'attestazione di provenienza dei suini introdotti in allevamento (All. 2);

8. Potranno essere macellati a domicilio dell'allevatore ovicapri fino a un massimo di 4, di età inferiore ai 12 mesi, oppure 8 agnelli-capretti di peso inferiore ai Kg 15, di età inferiore ai 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 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 ispettiva delle carni mediante presentazione della "Comunicazione di macellazione domiciliare di ovicapri e suini (All. 2) Non è consentita la macellazione di ovicapri di età superiore ai 12 mesi;

9. Gli animali devono essere storditi prima della macellazione nel rispetto della normativa sul benessere animale (Reg. 1099/09 CE) mediante pistola a proiettile captivo o stordimento elettrico;

10. Il mancato stordimento dei suini prima della macellazione è punito salvo che il fatto non costituisca reato, con la sanzione amministrativa prevista dal D.L.vo 131 del 06/11/2013;

11. La visita sanitaria delle corate verrà effettuata nelle sedi, giorni e orari riportati in allegato.

12. All'atto della visita sanitaria dovranno essere presentati al medico veterinario:

a) i seguenti organi, tutti interi, in contenitore rigido a tenuta stagna: lingua, esofago, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma, milza, reni, linfonodi, mesenterici (collare). Per gli ovicapri dovrà essere presentata anche la testa;

b) la comunicazione di macellazione domiciliare di suini e ovicapri (All. 3);

c) Il modello 4 di acquisto animali;

d) nei casi previsti, la ricevuta di versamento di euro 8.49 come indicato al punto 6, riportante il nome del proprietario degli animali, la sede del domicilio e la causale;

13. Prima di consumare liberamente la carne dei suini 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 per la trichina, l'organo accertatore dovrà dare immediata comunicazione telefonica al Servizio e le carni degli animali saranno sequestrate e distrutte, nel rispetto della normativa vigente in materia di sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 con spesa a carico dei proprietari degli animali);

14. E' vietata la commercializzazione a qualsiasi titolo delle carni ottenute dai suini e degli ovicapri macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati e la macellazione per conto terzi al di fuori di macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004: Tali attività sono punite, ai sensi dell'art. 6 del D.L.vo 06/11/2007 n. 193: Inoltre siffatte carni/preparazione o prodotti ottenuti saranno sottoposti a sequestro distruzione con le modalità previste dalla legge;

15. Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV -2 al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus. Per i privati cittadini che devono usufruire della prestazione sanitaria, è vietato presentarsi nei punti di raduno per la ispezione delle carni in caso di sintomatologia temperatura superiore a 37.5 C, tosse, mal di gola, spossatezza; è inoltre obbligatorio indossare la mascherina; rispettare il distanziamento di almeno un metro, quando si è in attesa della visita, esibire prima della visita ispettiva la dichiarazione prevista dalle norme al fine del contenimento del virus (che si troverà in loco), debitamente compilata e firmata.

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.

IL SINDACO

Dott. Michele VITTORI

