



Comune di Bevilacqua

Provincia di Verona

oooooooooooo

COPIA

ORDINANZA N. 5 del 27-11-2018

**Oggetto: NORME PER LA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI A DOMICILIO
PER USO PRIVATO**

IL SINDACO

Visti:

- il R.D. 20/12/1928, n. 3298, Regolamento per la vigilanza igienico-sanitaria delle carni - art. 13;
- il Reg. (CE) n.852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il Reg. (CE) n.853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e integrazioni;
- il Reg. (CE) n. 854/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento CE n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- il Decreto Legislativo 01/09/1998, n. 333 "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento (applicabile sino al 31/12/2012);
- il Reg. (CE) n.1099/2009 del Consiglio del 24/09/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (applicabile dal 1° gennaio 2013, abroga la direttiva 93/119/CE),
- il Reg. (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- la proposta del servizio Veterinario dell'Azienda Ulss 9 Scaligera, sede di Legnago, prot. n. 190830 del 20/11/2018, prot. ns. atti n. 6009 del 20/11/2018;

Ritenuto necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

AUTORIZZA

i residenti del territorio comunale, nella stagione invernale, a macellare a domicilio per consumo familiare gli animali della specie suina, **attenendosi alle seguenti disposizioni:**

1. sono consentire, di norma nel periodo da **NOVEMBRE a MARZO**, le macellazioni, presso il proprio domicilio privato, degli animali della specie suina in numero massimo di 2 (due) suini per nucleo familiare, nel rispetto delle norme in materia di benessere, trasporto e protezione degli animali alla macellazione;
2. è sempre vietata, al di fuori dei macelli autorizzati e riconosciuti, la macellazione degli animali della specie bovina, dei solipedi e degli ovi-caprini;
3. è sempre consentita e non soggetta a restrizioni la macellazione per uso privato degli animali di bassa corte (volatili e conigli);
4. la macellazione domiciliare di suini è consentita, previa autorizzazione ed esclusivamente nell'orario di attività del Servizio Veterinario, presso gli insediamenti in cui si allevano o detergono tali animali, registrati presso il servizio veterinario, ai sensi dell'O.M. 12/04/2008 e del D.Lgs. n. 200 del 26/10/2010 e ss.mm.ii.;

5. le carni ottenute dalla macellazione dei suini presso il domicilio privato devono essere consumate tali quali o previa trasformazione, all'interno del nucleo familiare; è pertanto vietata qualsiasi forma di commercializzazione o di cessione delle carni e dei prodotti da esse derivati;
6. coloro che intendono ottenere l'autorizzazione per macellare i suini a domicilio dovranno comunicarlo, con almeno due giorni lavorativi di anticipo, alla segreteria del Distretto del servizio Veterinario dell'Azienda ULSS 9 Scaligera competente per territorio, lasciando nome, cognome e recapito telefonico per concordare luogo e orario della macellazione, che viene in questo modo autorizzata;
7. il Servizio Veterinario provvede ad eseguire l'ispezione sanitaria integrandola con l'esame trichinoscopico o altri accertamenti previsti dalla normativa in vigore;
8. l'abbattimento dei suini deve avvenire previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
9. immediatamente dopo lo stordimento si deve procedere al dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo; il dissanguamento deve avvenire in modo rapido e completo;
10. La lavorazione deve avvenire nel modo più igienico possibile, con attrezzature ed utensili puliti, sanificati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
11. tutte le parti della carcassa e le frattaglie dei suini macellati, sono tenute a disposizione del Servizio Veterinario per l'esecuzione della visita ispettiva;
12. le carni potranno essere lavorate soltanto dopo l'esito favorevole dell'ispezione sanitaria;
13. a seguito dell'esito favorevole dell'ispezione sanitaria, il Servizio Veterinario compila la richiesta di pagamento delle somme previste dal tariffario regionale approvato con D.G.R. n. 1251 del 28/09/2015 con la voce tariffa 9.2 "Ispezione delle carni di animali macellati a domicilio per autoconsumo"; all'utente sarà recapitato successivamente il bollettino MAV per effettuare il pagamento della prestazione;
14. la macellazione dei suini senza la preventiva autorizzazione o la macellazione degli animali della specie bovina, equina ed ovo-caprina fuori dai centri di macellazione autorizzati, qualora il fatto non costituisca più grave reato, comporta violazione dell'art. 13 del Regolamento per la vigilanza igienico-sanitaria delle carni approvato con R.D. 3298 del 20/12/1928, sanzionato con l'art. 62 del citato Regio Decreto (il quale rimanda all'art. 358 del T.U.LL.SS. n. 1205/1934 così come modificato dall'art. 16 del D.Lgs. n. 196/1999) con la sanzione amministrativa da € 1.549,00 a € 9.296,00;
15. pertanto, qualsiasi suino macellato senza la preventiva autorizzazione o qualsiasi animale della specie bovina, equina o ovi-caprina, macellato fuori dai centri di macellazione, autorizzati, dovrà essere immediatamente sequestrato ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 327/1980 ai fini della confisca e distrutto con spese a carico del detentore, con le modalità previste del Reg. (CE) 1069/09.
16. i sottoprodotti di origine animali derivanti dalla macellazione domiciliare dovranno essere gestiti ai sensi del reg. CE 1069/2009;
17. contro il presente provvedimento può essere proposto ricorso per vizi di legittimità, entro 60 (sessanta) giorni dalla pubblicazione, al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto o in alternativa, entro 120 (centoventi) giorni dalla pubblicazione, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.
18. La presente ordinanza è resa pubblica mediante affissione all'albo pretorio comunale, è immediatamente esecutiva e rimarrà in vigore fino a diversa determinazione.

Dalla Residenza Municipale, li 27 novembre 2018

Il Sindaco
F.to Falamischia Fosca