

SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Prot. n. 44286 del 4/11/2015

San Giorgio di Piano, 4/11/2015

MACELLAZIONE DEI SUINI PER USO PRIVATO Stagione invernale 2015-2016

IL RESPONSABILE SUAP - COMMERCIO

Visti gli artt. n. 1 e 13 del R.D.n. 3298 del 20-12-1928;

Visto l'art.5 della L.R.n.19 del 4-5-1982;

Vista la Legge n. 833 del 3-12-1978;

Vista la Direttiva CE 409/1988;

Visto il Reg 1099/2009; ([benessere animale](#))

Vista la deliberazione dell'AUSL di Bologna n° 1 del 18/01/2012; ([nuovo tariffario](#))

Visto il Regolamento 2075/05 CE; ([presenza trichine nelle carni](#))

Vista l'Ordinanza 12/04/08 con la quale il Ministero della Salute definisce come allevamento familiare "l'allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di quattro suini in accrescimento non a scopo commerciale e che non movimentata animali verso altri allevamenti";

Visto il Regolamento locale di Igiene per la tutela della salute e dell'ambiente.

A U T O R I Z Z A

la macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo familiare per il periodo 15 Novembre 2015 – 1 Marzo 2016

O R D I N A

1. I proprietari di suini che intendono avvalersi della possibilità di macellare gli animali presso il proprio domicilio dovranno effettuare la prenotazione, come di consueto, o in Comune o presso gli Uffici Veterinari Locali (tel. 051/6644711) con almeno due giorni di anticipo, **concordando con il Veterinario Ufficiale l'ora di inizio della macellazione**; è possibile prenotare la visita anche via Internet mediante il seguente percorso: 1) sito internet dell'Ausl di Bologna (<http://www.ausl.bologna.it/> - 2) sulla sinistra della pagina in campo azzurro scegliere Per i Cittadini e Macellazione a domicilio – si aprirà la pagina web di presentazione della prestazione alla fine della quale è riportato il link di collegamento al Modulo di prenotazione on line.
2. Le visite sanitarie verranno effettuate solo nelle giornate di **martedì, mercoledì, giovedì e sabato** dalle ore 8,00 alle ore 14,00. Il suino macellato dovrà essere

presentato in mezzene; è **vietato allontanare dal luogo di macellazione organi e visceri prima dell'avvenuta visita sanitaria.**

3. Per ragioni di ordine igienico sanitario e ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 e dell'Ordinanza 12/04/08, la macellazione a domicilio è consentita esclusivamente per i suini allevati (**almeno 90 giorni di permanenza presso l'azienda**) ed in numero proporzionato (**massimo 4 capi**) ai componenti il nucleo familiare.
4. La macellazione a domicilio è permessa **solo per il consumo familiare** delle carni ed è **vietata la vendita** delle carni e dei salumi provenienti da macellazione a domicilio.
5. I suini, prima di iniziare le operazioni di macellazione, dovranno essere storditi con pistola a proiettile captivo o altro mezzo autorizzato e dovranno essere evitate inutili sofferenze (Reg. 1099/2009).
6. Le carni ottenute potranno essere consumate solo dopo l'effettuazione dell'esame trichinoscopico. Dette carni potranno comunque essere lavorate e trasformate, **senza allontanarle dalla sede di macellazione.**
7. Il compenso per le visite effettuate dal Veterinario dell'Az. U.S.L. è fissato in € 9,00 per ogni capo macellato. Il pagamento della visita avverrà al ricevimento di fattura emessa dall'AUSL di Bologna

Si ricorda inoltre che:

- Chiunque macelli senza preavviso e senza controllo veterinario, a norma dell'art. 13 del RD 3298/28, è punito ai sensi dell'art. 358 del T.U.LL.SS, modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/1999, a cui si aggiunge il sequestro amministrativo cautelare e la successiva possibile distruzione previsti nella Legge 689/81 e suo regolamento di attuazione;
- Chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio è soggetto alla sanzione da € 1.500 a € 9.000 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del DLvo 193/07 oppure da € 3.000 a € 18.000 ai sensi dell'art. 6, comma 10, del DLvo 193/07;
- Chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo è punito con sanzione da € 2.000 a € 6.000 ai sensi del DLgs n. 131 del 6/11/2013, salvo che il fatto non costituisca reato.

IL RESPONSABILE SUAP - COMMERCIO

Dott.ssa Anna Bruzzo