

SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Prot. n. 32568 del 4/11/2014

San Giorgio di Piano, 4/11/2014

MACELLAZIONE DEI SUINI PER USO PRIVATO
Stagione invernale 2014-2015

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 movimentati animali verso altri allevamenti";
Visto il Regolamento locale di Igiene per la tutela della salute e dell'ambiente.

AUTORIZZA

la macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo familiare per il periodo 15 novembre 2014 – 15 marzo 2015

ORDINA

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 con almeno due giorni di anticipo, **concordando con il Veterinario Ufficiale l'ora di inizio della macellazione.**
2. Le visite sanitarie verranno effettuate di norma nelle giornate di **martedì, giovedì e sabato** dalle ore 8,00 alle ore 14,00 salvo specifici accordi con il Veterinario. 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

Anna Bruzzo

