



COMUNE DI PAESE

PROVINCIA DI TREVISO

Via Senatore Pellegrini, 4 - 31038 Paese (TV) - C.F. e P. IVA 00389950262

Ordinanza n. 120

Paese, 24-10-2014

Ufficio: SPORTELLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Oggetto: MACELLAZIONE TRADIZIONALE SUINI A DOMICILIO PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO - STAGIONE 2014-2015

IL SINDACO

VISTO l' art. 13 del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298/28;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1099/2009, relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l' abbattimento, in particolare l' art. 10;

VISTO il D.G.R.V. n. 3888 del 31.12.2001, il quale fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL regionali;

VISTA la DGR n. 2560 del 16.09.2008, avente per oggetto "Indicazioni sull'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche ed integrazioni" in particolare l' allegato F per cui la ricerca trichinologica nei suini grassi allevati e macellati a domicilio in questo comune non è obbligatoria;

VISTA la nota del Servizio Veterinario dell' A.U.L.S.S. 9 - Treviso, prot. n. 112938 del 17 ottobre 2014 con la quale si intende proseguire la sperimentazione della procedura dipartimentale di controllo sanitario basato sul rischio e assicurazione degli obiettivi di sicurezza alimentare per la popolazione;

VISTI i risultati favorevoli di efficacia, efficienza e formazione, valutati su degli indicatori obiettivi, della sperimentazione iniziata a novembre 2013 della procedura dipartimentale;

VISTE le definizioni nella procedura dipartimentale e in particolare di "richiedenti", "nucleo privato", "condizioni vincolanti", Persona Formata" e "sorveglianza veterinaria";

VISTO il decreto legislativo n. 200 del 26.10.2010 (Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini) che definisce l'allevamento familiare l'insediamento fino ad un massimo di 4 suini da ingrasso per il solo autoconsumo, non a scopo commerciale e che non movimentata verso altri allevamenti.

VISTI i documenti di valutazione del rischio elaborati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie nel 2011 e in particolare quello più recente del 2013 (prot. 9348/2013 del 25 /09/2013 Direttore del Dipartimento di Sicurezza Alimentare Dr.ssa A. Ricci) che propone le misure per la gestione di potenziali rischi per i consumatori di prodotti derivanti dalla macellazione e preparazione delle carni sei suini macellati a domicilio per uso domestico privato.

ACCERTATO che l'art.13 del R.D. 3298/28 prevede una autorizzazione apposita del Sindaco, ma che, per criteri di efficienza ed efficacia dell'Autorità Amministrativa, si intende trasformare l'autorizzazione prevista per i singoli casi di macellazione in una autorizzazione complessiva permanente data dalla presente Ordinanza;

CONSIDERATO che il procedimento di applicazione del disposto art 13 del R.D. n3298/1928 può essere semplificato considerando l'Azienda ULSS9 tramite delle comunicazioni degli interessati all'Autorità sindacale;

CONSIDERANDO che la gestione della macellazione possa essere effettuata da persone (norcini) qualificate ed adeguatamente formate e l'attività di controllo da parte dell'AULSS possa essere concentrata su un campione casuale statisticamente significativo di attività di macellazione calcolato su una numerosità che consenta con un livello di confidenza del 95%, di rilevare eventuali situazioni improprie di igiene di macellazione presenti ad un livello inferiore al 2%;

CONSIDERANDO che il numero di richieste di macellazioni tradizionali di suini a domicilio possa variare nel tempo per cui in tal caso si dovrà ricalcolare il numero adeguato di visite ispettive di monitoraggio in base all' andamento stagionale;

CONSIDERATO che i corsi di formazione di PERSONA FORMATA alla macellazione dei suini a domicilio realizzati nel 2013 con varie edizioni hanno dato risultati favorevoli con rilascio a 577 persone del titolo;

CONSIDERANDO, come da monitoraggio svolto dal Servizio Veterinario dell' AULSS 9 Treviso, che i contenuti di tali corsi si sono dimostrati efficaci nel 2013-2014 a consentire di effettuare in modo adeguato:

- il rispetto del benessere animale comprese le operazioni di movimentazione, stordimento e dissanguamento degli animali;
- il riconoscimento di sintomi clinici di malattia negli animali vivi;
- il riconoscimento attraverso le caratteristiche delle lesioni a carico degli organi, delle principali patologie che colpiscono il suino;
- l' applicazione dei criteri di buona prassi igienica durante le fasi di sezionamento e di trasformazione delle carni;

CONSIDERATO che il Servizio Veterinario dell' Azienda ULSS 9 Treviso continuerà ad assicurare anche per la stagione 2014-2015:

- il monitoraggio dei capi macellati in presenza di una PERSONA FORMATA secondo il piano predisposto nella valutazione dei rischi e
- le visite su segnalazione di anomalie in ante o post mortem;

CONSIDERANDO che per poter gestire la richiesta di macellazione tradizionale di suini da parte di persone sprovviste di qualifica è stata predisposta una nuova edizione di corso "Persona formata" e che sono aperte le iscrizioni;

ATTESO che i privati che detengono suini da meno di 30 giorni non potrebbero beneficiare dell'art. 13 del R.D. 3298/28 ma possono rivolgersi *in loco* ad infrastrutture di macellazione riconosciute ai sensi del regolamento (CE) n.853/2004 sufficienti a soddisfare le loro esigenze.

ORDINA

1. Che i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il consumo domestico privato lo comunichino all' Azienda ULSS 9 TREVISO. Lo facciano con congruo anticipo di almeno 72 ore l' inizio delle operazioni e mediante invio del modulo Allegato compilato in ogni sua parte, assicurando quindi la partecipazione alle operazioni di macellazione di una Persona Formata. Le modalità di comunicazione all' Azienda ULSS 9 Treviso sono una delle seguenti:
 - a. Consegna a mano presso la sede a Treviso "La Madonnina" Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario– Strada Castellana 2 negli orari di apertura al pubblico oppure presso le sedi distrettuali veterinarie di Oderzo in via Manin 46 o di Roncade in via San Rocco 8 .
 - b. A mezzo Fax al numero 0422 323729;
 - c. Via posta elettronica al seguente indirizzo e mail segveterinario@ulss.tv.it

Non sono ammesse notifiche telefoniche.
2. Che i suini vivi, le loro carni e visceri appena dopo la macellazione e prima di ogni altra lavorazione o consumo alimentare, siano sottoposti a visita veterinaria da parte del Veterinario Ufficiale secondo la procedura di valutazione del rischio elaborata dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie a seguito di segnalazione da parte di Persona Formata;
3. Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni siano in buone condizioni igienico-sanitarie, in particolare vi sia una netta separazione tra la zona di abbattimento, dissanguamento e depilazione e gli ambienti di lavorazione delle carni;
4. Di utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;

5. Di rendere disponibili per l'eventuale visita veterinaria di monitoraggio oltre la carcassa dell'animale/degli animali, compresa la testa, i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni e milza e intestino;
6. Di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
7. Di consentire la macellazione fino ai 2 capi per seduta ed un massimo di 2 sedute per anno solare di suini grassi per ogni nucleo privato;
8. Di vietare la macellazione tradizionale per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
9. Di vietare la macellazione durante le ore notturne e nei giorni festivi;
10. Di vietare la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio nonché dei prodotti da esse derivati;
11. Di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca di *Trichinella spp.* le carni di suini riproduttori nonché degli esemplari che hanno trascorso un periodo di ingrasso in zone al di sopra dei 300 metri sul livello del mare, come da dichiarazione dell'interessato.

AUTORIZZA

Per i mesi di novembre, dicembre 2014 e gennaio e febbraio 2015 nei giorni lavorativi (non festivi) da lunedì a venerdì dalle ore 7 alle ore 16 e sabato soltanto dalle 7 alle 12 la macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il consumo domestico del proprio nucleo privato, da parte dei cittadini interessati domiciliati in questo comune, per un massimo di 2 capi per seduta e comunque non oltre le 2 sedute per anno solare di suino grasso per nucleo privato .

Le condizioni vincolanti per l'efficacia dell'autorizzazione sono:

- Che le operazioni di macellazione e correlate rispettino il benessere animale alla macellazione come previsto all' art. 10 del regolamento (CE) 1099/2009 e in particolare:
 - ✓ durante l' abbattimento e le operazioni correlate siano risparmiati agli animali dolori, ansia e sofferenze vitali,
 - ✓ siano applicati metodi di stordimento (pistola a proiettile captivo oppure con elettroanestesi),
 - ✓ il norcino sia in possesso di adeguato livello di competenze per l' esecuzione dell' abbattimento e delle operazioni correlate come da attestato di Persona formata rilasciato dall' ULSS 9 o altra Autorità competente;
- Registrazione presso l' anagrafe suina dell' insediamento;
- detenzione del o dei suini da almeno 30 giorni;
- notificazione al Servizio Veterinario con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all' inizio della macellazione nelle modalità via Fax al numero 0422323729, di persona presso le sedi veterinarie di Treviso o di Oderzo o di Roncade oppure via e mail all' indirizzo segveterinario@ulss.tv.it .
- Compilazione dell' apposito modello di notifica in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (il codice aziendale ecc).
- Macellazione di un numero di suini grassi congruo con la composizione del nucleo privato.
- Assicurazione dell' esecuzione della macellazione e preparazione delle carni ad opera di "Persona Formata".
- Esclusione tassativa di qualsiasi commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.

L'apposito modulo ALLEGATO, è disponibile anche presso gli uffici comunali e nel sito istituzionale del Comune all' indirizzo www.comune.paese.tv.it e dell' Azienda ULSS all' indirizzo www.ulss.tv.it .

Il Servizio Veterinario provvederà ai controlli sanitari di competenza secondo la procedura di valutazione del rischio elaborata dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; in particolare:

1. Sottoporrà ad ispezione *ante* e *post mortem* tutti i suini segnalati tempestivamente dalla Persona Formata che conduce la macellazione tradizionale domiciliare per un'anomalia in vita o dopo;
2. Sottoporrà a visita veterinaria un numero rappresentativo di capi macellati sotto la conduzione di una Persona Formata alla macellazione domiciliare ma non oggetto di segnalazione di alcuna anomalia in vita o dopo;
3. Svolgerà la sorveglianza veterinaria.

Le visite svolte nell'attuazione del monitoraggio non vengono tariffate.

L'importo per la visita ispettiva dei suini macellati a domicilio in caso di segnalazione da parte della Persona Formata, stabilito dal Tariffario Regionale, è di Euro 8,00 (otto) per il primo suino e Euro 4,00 (quattro) per ogni suino successivo, oltre ai Diritti Enpav (2%) finchè previsti, più un unico rimborso spese previsto in Euro 13,00 (tredici) per un totale di Euro 21,16 per n. 1 suino e Euro 25,24 per n. 2 suini macellati nella stessa seduta. Tali importi dovranno essere versati secondo le indicazioni dell' AULSS 9 di Treviso e cioè contestualmente alla visita ispettiva con bancomat o carta di credito oppure posticipatamente mediante versamento su conto corrente postale allegato alla fattura inviata a domicilio dal Servizio Veterinario.

I trasgressori della presente Ordinanza saranno puniti secondo i termini di Legge.

La macellazione non autorizzata è punita con una sanzione fino a Euro 774 e con il sequestro e la distruzione delle carni nonché dei prodotti derivati.

L' inosservanza delle norme relative al benessere animale all' abbattimento e correlate fatto salva ogni rilevanza penale eventuale, è punita con sanzione amministrativa da Euro 1000 a Euro 3000, ai sensi dell' art. 6 del D.Lgs n. 131/2013.

Avverso la presente ordinanza è consentito il ricorso al TAR competente entro 60 giorni ovvero entro 120 giorni al Presidente della Repubblica dalla notifica pubblicazione.

La presente viene pubblicata all'Albo Pretorio del Comune fino al 28/02/2014 ritenendola in tal modo notificata personalmente a chi di interesse.

f.to Il Sindaco
- dott. Pietrobon Francesco -

OGGETTO: Comunicazione di richiesta di macellazione suino/i a domicilio per il consumo domestico privato.

Il/la sottoscritto/a

(cognome) _____ (nome) _____

residente a _____ in via _____ n. _____

Nato/a a _____ il _____

Codice fiscale n. _____

Registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento Suino cod. **IT** _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

uno *oppure* due capi suini (*cancellare il numero non richiesto*) presso il proprio domicilio in via:

_____ numero civico ____ località _____

Chiede l'autorizzazione ai sensi dell'ordinanza sindacale MACELLAZIONE SUINI A

DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO avendone i requisiti.

Dichiara

1. di essere a conoscenza dell'Ordinanza Sindacale relativa alla MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO e di rispettarla.
2. che le operazioni di macellazione saranno svolte da PERSONA FORMATA alla macellazione e preparazione suini per uso domestico privato .
3. Il suino/i oggetto della presente notifica **ha / non ha** soggiornato in un comune montano o collinare, (*cancellare la condizione non propria*)
4. Il suino/i oggetto della presente notifica **è / non è** un riproduttore (es. scrofa,) , (*cancellare la condizione non propria*)

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile)