



COMUNE DI CESENA

SETTORE TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

SERVIZIO IGIENE E SANITA', BENESSERE ANIMALE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, INQUINAMENTO
ACUSTICO

Piazza del Popolo, 10 - 47521 CESENA (FC)

e-mail: ambiente@comune.cesena.fc.it

Tel. 0547/356356

Fax 0547/356396

P.G.N. 111801/115
2016/AMB_ANIMALI/4
MM/ml

Oggetto: MACELLAZIONE A DOMICILI DEI SUINI DESTINATI AL CONSUMO PRIVATO.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

- **VISTA** la disciplina contenuta nel D.Lgs. n. 333 dell'1 settembre 1998 in materia di "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento";
- **RILEVATO** che detta norma, all'art. 9, permette espressamente di effettuare la macellazione a domicilio, per consumo familiare, di talune specie animali, tra le quali rientrano i suini;
- **VISTA** la disciplina contenuta nel Regolamento (CE) n. 1099/2009 approvato il 24 settembre 2009 dal Consiglio dell'Unione Europea relativo alla "Protezione degli animali durante l'abbattimento", entrato in vigore il 1° gennaio 2013;
- **RILEVATO** che detto Regolamento, all'art. 10 "Consumo domestico privato" individua le specifiche prescrizioni da applicare alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri, e alle operazioni correlate effettuate al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, a fini di consumo domestico privato;
- **CONSIDERATO** che tali norme dispongono che i privati debbano agire, pur derogando alla disciplina generale, nel rigoroso rispetto della tutela degli animali durante la macellazione;
- **CONSIDERATO** che nel periodo autunno-inverno si rinnova la consuetudine di macellare a domicilio i suini e che il numero delle macellazioni, sul territorio comunale, è significativo;
- **RITENUTO** di dover disciplinare ulteriormente tale materia, al fine di meglio garantire che la prevista attività di macellazione a domicilio avvenga nel rispetto delle finalità perseguite dal legislatore, delle norme poste a tutela e protezione degli animali, di quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e di tutte le disposizioni applicabili;
- **VISTO** l'art. 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928 n. 3298 "Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni";
- **VISTO** il Regolamento n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **VISTO** il Regolamento n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichinelle* nelle carni;
- **VISTE** la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 "Istituzione del Servizio sanitario Nazionale" e la Legge Regionale n. 19 del 12 maggio 1994 recante "Norme per il riordino del Servizio sanitario regionale ai sensi del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, modificato dal decreto legislativo 7 dicembre 1993, n. 517";
- **VISTA** la deliberazione di Consiglio Regionale n. 69 del 5 dicembre 2011 recante "Approvazione del tariffario delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende Unità Sanitarie Locali, di cui all'art. 14 della L.R. 4 maggio 1982, n. 19 (Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e Sanità pubblica, veterinaria e farmaceutica)";
- **CONSIDERATO** che, di norma, la macellazione dei suini per uso familiare, deve effettuarsi nel macello pubblico nei giorni e negli orari stabiliti previo accordo col Veterinario Ufficiale dell'A.U.S.L.;
- **RITENUTO** necessario autorizzare e regolamentare la macellazione dei suini per autoconsumo familiare;

- **PRESO ATTO** che la Direzione U.O. Sanità Animale e la Direzione U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Sanità Pubblica - Cesena dell'Azienda U.S.L. della Romagna, al fine di fornire agli interessati una puntuale erogazione del servizio, hanno ritenuto di dover stabilire, per tale attività, procedure omogenee su tutto il territorio di propria competenza;
- **ACQUISITO** il parere favorevole delle succitate Direzioni dell'Azienda U.S.L. della Romagna (Prot. n. 108034 del 25 ottobre 2016) e la disponibilità delle stesse ad effettuare l'ispezione sanitaria dei suini e delle carni macellate al domicilio dei richiedenti;
- **ATTESA** la propria competenza ai sensi dell'art. 107 – 5° comma - del Dlgs. 18 agosto 2000 n. 267 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali" e successive modifiche ed integrazioni;
- Su conforme proposta congiunta della Direzione U.O. Sanità Animale e della Direzione U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Sanità Pubblica - Cesena dell'Azienda U.S.L. della Romagna;

DISPONE

- Dal **16 novembre 2016 al 28 febbraio 2017** coloro che intendono macellare i suini a domicilio dovranno richiedere l'effettuazione della visita ispettiva al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. della Romagna – Dipartimento di Sanità Pubblica Cesena, **con almeno 48 ore di anticipo**, rivolgendosi presso gli uffici di tale Servizio in Via Marino Moretti n. 99 - Cesena - telefono **0547 – 352061**, per concordare data e ora della macellazione.
- La macellazione è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo e fino ad un numero massimo di 4 (quattro) capi per detentore/proprietario, così come presente in BDN (Banca dati Nazionale) o nelle banche dati locali (servizio veterinario).
- E' fatto assoluto divieto di immettere sul mercato (commercializzare) le carni che sono destinate esclusivamente per consumo privato.
- La macellazione dei suini deve essere eseguita, ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 1099/09, nel rispetto delle norme che disciplinano la protezione degli animali durante l'abbattimento e nello specifico da personale esperto, il proprietario o altra persona sotto la responsabilità ed il controllo dello stesso proprietario, che deve essere in grado di svolgere tutte le operazioni necessarie con l'utilizzo d'idonei mezzi di stordimento (pistola a proiettile captativo o apparecchi che utilizzano la corrente elettrica); all'abbattimento deve seguire l'immediata recisione dei grossi vasi sanguigni del collo (jugulazione).
- Gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni.
- Le carni, gli organi e i visceri dell'animale macellato non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima dell'avvenuta visita veterinaria.
- In attesa dell'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca delle *Trichinelle*, effettuato presso la sezione di Forlì dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, le carni possono essere lavorate ed eventualmente consumate previa cottura. Il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole, entro le 48 ore successive alla visita (72 ore in caso di macellazione in giorno prefestivo).

Il pagamento dei diritti veterinari, pari a **€ 9,00 (euro nove/00) per ciascun suino** e comprensivo dell'esame trichinoscopico presso Istituto Zooprofilattico e dell'onere relativo alle spese di trasporto fissato dall'Azienda U.S.L. della Romagna - sede di Cesena - nella misura forfettaria di **€ 4,50 (euro quattro/50)**, è a totale carico del richiedente, e dovrà essere effettuato tramite bollettino di conto corrente postale o bonifico bancario secondo le indicazioni riportate nella nota debito successivamente inviata a mezzo posta.

Gli agenti della forza pubblica sono incaricati di controllare il rispetto delle presenti disposizioni ed i trasgressori agli obblighi di cui sopra saranno puniti ai sensi delle vigenti disposizioni.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, le violazioni della presente Ordinanza saranno punite a norma di Legge (violazione art. 13 del R.D. 3298/1928, punita ai sensi dell'art. 16 comma 1 D.L. 196/1999, con la sanzione amministrativa da € 1.549,00 a € 9.296,00; violazione art. 10 del

Regolamento CE 1099/09 punita con la sanzione amministrativa da € 1.000,00 a € 3.000,00) e nel caso ai sensi dell'art. 650 del Codice Penale.

Cesena, 3 novembre 2016

IL DIRIGENTE DI SETTORE
DOTT. PAOLO CARINI