



COMUNE di BELVEDERE MARITTIMO

(PROVINCIA di COSENZA)

Ordinanza n. 246 del 1°/12/2017

MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER IL CONSUMO FAMILIARE IL SINDACO

- ◊ Visto il Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle carni R.D. n. 3298 del 20/12/1928 e successive modifiche ed integrazioni;
- ◊ Visto il reg. CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- ◊ Visto il Reg. CE n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni;
- ◊ Visto il D. Lgs n. 333 del 14/09/1998 e successive modifiche ed integrazioni;
- ◊ Visto il D.C.A. n. 91 del 21 agosto 2015 inerente la vigilanza sanitaria sulle macellazioni dei suini destinati al consumo familiare;
- ◊ 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 cittadini residenti nel territorio comunale alla macellazione dei suini privati a domicilio per il consumo familiare per la stagione invernale 2017/18, con l'osservanza delle seguenti disposizioni:

1. la macellazione dei suini presso il proprio domicilio per l'esclusivo uso familiare, è consentita dal **01 dicembre 2017 al 28 febbraio 2018**;
2. è consentita la macellazione fino ad un **massimo di 4(quattro) suini per nucleo familiare**;
3. gli interessati possono procedere alla macellazione dei suini a domicilio previa comunicazione al Sindaco o al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza – Distretto Tirreno – **Tel 0982/ 41201 dalle ore 08,30 alle ore 12,30 dal lunedì al venerdì**, almeno 2(due) giorni prima, per concordare il giorno, l'ora ed il luogo di macellazione. Il modello di richiesta può essere ritirato presso il Comune di appartenenza (sito internet) o presso il Servizio Veterinario nelle ore di cui sopra;
4. il Servizio Veterinario effettuerà la visita ispettiva al fine di verificare l'idoneità al consumo delle carni e, contestualmente, procederà al campionamento di tessuto muscolare (diaframma) per il controllo ufficiale relativo alla presenza di trichinella spiralis e della malattia vescicolare;
5. è fatto assoluto divieto di commercializzare le carni dei suini macellati a domicilio per uso familiare e prodotti derivati (insaccati, ecc);
6. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
7. la macellazione dovrà essere eseguita da persona esperta, in luogo coperto ed igienicamente predisposto, nel rispetto del D.Lgvo n. 333/98 e successive modifiche.
8. la lavorazione delle carni potrà iniziare dopo la visita sanitaria post-mortem effettuata dal Veterinario Ispettore, il quale rilascerà apposita **"attestazione di idoneità delle carni"** da conservare per eventuali controlli;
9. è fatto assoluto divieto depositare presso i punti di raccolta dei rifiuti solidi urbani gli scarti di macellazione e di attenersi, scrupolosamente, ai regolamenti di igiene e/o alla normativa vigente in materia.
10. Non verrà accettata richiesta di macellazione se non si è in possesso della dichiarazione di provenienza dell'animale da sottoporre a macellazione (modello 4).
11. gli interessati alla macellazione dei suini dovranno corrispondere all'ASP di Cosenza la somma forfettaria di **euro 22,00 nei giorni feriali e di €. 32,00 nei giorni festivi e domenica**, da versare tramite le seguenti opzioni:
 - a) con C/C postale n. **16353872** intestato a: Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza indicando nella causale **"Macellazione suini privati a domicilio per uso familiare"**, da esibire all'atto della visita ispettiva;
 - b) con bonifico bancario IBAN IT082R0100516200000000218500 oppure se disposto dall'Autorità Sanitaria direttamente al Veterinario Ispettore all'atto della visita sanitaria che rilascerà apposita ricevuta dei diritti riscossi.

I TRASGRESSIONI ALLA PRESENTE ORDINANZA ANDRANNO INCONTRO ALL'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA.

La presente Ordinanza entra immediatamente in vigore e viene trasmessa alla Polizia Municipale, alla Stazione dei Carabinieri e al Servizio Veterinario dell'ASP di Cosenza.



IL SINDACO

H. SINDACO

Ing. Enrico...



COMUNE di BELVEDERE MARITTIMO

(PROVINTIA di COSENZA)

MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO FAMILIARE

Stagione 2017/2018

(D.C.A. n. 91 del 21.08.2015)

Dall'01/10/2017 e sino al 28/03/2018 è consentita la macellazione dei suini a domicilio per la produzione di salumi destinati esclusivamente al consumo familiare. Gli interessati possono richiedere la prescritta autorizzazione a decorrere dalla data odierna, compilando l'apposito modulo in carta semplice, da presentare presso il proprio Comune oppure presso l'Ufficio Veterinario Competente per territorio.

Il predetto modulo può essere ritirato presso gli uffici dei Servizi Veterinari presenti sul territorio dell'A S P, dal lunedì al venerdì, dalle ore 08,00 alle ore 13,00 oppure può essere scaricato dal sito internet.

La richiesta di macellazione dovrà essere presentata con almeno due giorni lavorativi di anticipo.

Nella richiesta dovranno essere indicati, in particolare, il codice di registrazione dell'azienda suina, il numero dei suini da macellare per l'autoconsumo e la provenienza dell'animale. E' consentita la macellazione di non più di quattro suini per nucleo familiare.

Per gli animali nati in azienda occorre esibire, al momento della presentazione della richiesta, il registro dell'azienda.

Per gli animali che non sono nati in azienda, occorre allegare alla richiesta il Mod. 4 (cosiddetto foglio rosa) da cui si evincono i dati di provenienza.

Non appena ottenuta l'autorizzazione, l'interessato ha l'obbligo di contattare l'Unità Operativa Veterinaria per fissare la data e l'ora di macellazione, ai fini dei controlli di competenza. Si sottolinea che il consumo delle carni non è consentito fino all'esito dell'esame di laboratorio per la ricerca delle trichine (l'esame viene effettuato presso le sezioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici o laboratori accreditati annessi ai macelli autorizzati).

Per ulteriori informazioni rivolgersi al Servizio Veterinario Area B sito in Via Trieste, 4/A del comune di Amantea. Tel. 0982/41201 -

BELVEDERE M. li 1/12/2017



IL SINDACO

IL SINDACO

Ing. Enrico Granata

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE SUINI

RICHIESTA VISITA SANITARIA DOMICILIARE

(DCA n.91 del 21 Agosto 2015)

(Compilare correttamente in stampatello tutte le parti. La non corretta compilazione comporterà l'annullamento di tale richiesta.)

Il/La sottoscritto/a Sig./ra _____

Nato/a a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ Prov. _____

Località/Via _____

Recapito telefonico _____

Recapito E-MAIL _____

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Oppure Codice di Stalla

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Chiede l'autorizzazione alla macellazione e le visite sanitarie su n. _____ suino/i (massimo 4), di

sua proprietà, contrassegnati con i numeri di identificazione-tatuaggio _____

destinati al consumo familiare, per il giorno _____ alle ore _____

in località _____

Si allega il Modello 4 (Dichiarazione di provenienza degli animali) per i suini che non sono nati in azienda.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

1. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso della macellazione;
2. Utilizzare solo acque con caratteristiche di potabilità
3. Macellare suini in stato di salute e qualora dovessero esservi segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4. Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5. Procedere al completo dissanguamento;
6. A rendere disponibili per la visita sanitaria, nella località indicata al Servizio Veterinario, i seguenti VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRACHEA, CUORE E POLMONE, DIAFRAMMA E FEGATO ANATOMICAMENTE CONNESSI, MILZA E RENI e le mezzene.
7. Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi d'acqua; 8) Smaltire i prodotti secondo normativa vigente. 9) Dichiaro inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.
- 8. A lasciare integro il cuore per permettere il prelievo del coagulo di sangue.**

Data _____

Firma del proprietario del suino/i _____

A.S.P COSENZA -SERVIZIO VETERINARIO Igiene Alimenti di O.A.

SI/NO AUTORIZZA

Il Direttore U.O.C./Resp. U.O.S.

(Timbro e firma)