



CITTÀ DI VILLORBA

PROVINCIA DI TREVISO

SETTORE V – SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO

☎ 0422 6178-6179331-332-334 fax 0422 61799

✉ e-mail: mail@comune.villorba.tv.it sito internet: www.comune.villorba.tv.it

Ordinanza n. 35207

OGGETTO: Macellazione suini per consumo domestico privato.

IL SINDACO

Visto il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n.3298/28;

Visto il Regolamento (CE) 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 D.G.R. 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. n. 9 – Treviso, prot. n. 113178 del 21.10.2013 con la quale s'intende sperimentare dal novembre 2013 una procedura dipartimentale di controllo sanitario basato sul rischio che assicuri gli obiettivi di sicurezza alimentare per la popolazione ma rispetti altresì i criteri di efficacia ed efficienza delle risorse del Servizio Sanitario Nazionale;

Viste le definizioni nella citata 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 dei 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 i 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. 3298/28 può essere semplificato considerando l'Azienda ULSS 9 tramite delle comunicazioni degli interessati all'Autorità sindacale;

Considerando che la gestione della macellazione possa essere effettuata da norcini qualificati ed adeguatamente formati 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 di suini a domicilio possa incrementare nel tempo, per cui in tal caso si calcola un numero di visite ispettive da effettuare superiori;

Considerato che sono stati indetti corsi di formazione di PERSONA FORMATA alla macellazione dei suini a domicilio con varie edizioni finalizzati ad effettuare in modo adeguato, nel rispetto del benessere animale, tutte le operazioni di movimentazione, stordimento e dissanguamento degli animali; riconoscere i sintomi clinici di malattia negli animali vivi ed a riconoscere attraverso le caratteristiche delle lesioni a carico degli organi, le principali patologie che colpiscono il suino; applicare i criteri di buona prassi igienica durante le fasi di sezionamento e di trasformazione delle carni;

Considerando che a tutti i partecipanti dei corsi "PERSONA FORMATA", previa verifica, verrà rilasciato un attestato individuale valevole 5 anni, rinnovabili;

Considerato che il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS 9 Treviso assicurerà un monitoraggio dei suini macellati in presenza di una PERSONA QUALIFICATA alla macellazione secondo il piano predisposto nella valutazione dei rischi;

Atteso che per poter gestire la richiesta di macellazione di suini da parte di persone sprovviste di qualifica, così come quelli che detengono suini da meno di 30 giorni, sono disponibili *in loco* infrastrutture di macellazione riconosciute ai sensi del regolamento (CE) n.853/2004 sufficienti a soddisfare tali esigenze e pertanto tali privati non beneficiano dell'art. 13 del r.d. 3298/28.

ORDINA

1. Che i cittadini interessati alla macellazione dei suini a domicilio per il consumo domestico privato lo comunichino all'Azienda ULSS 9 di Treviso con congruo anticipo di almeno 72 ore l'inizio delle operazioni e mediante invio del modulo Allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:
 - 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 ispezione *ante mortem* e ispezione *post mortem* da parte del Medico Veterinario Ufficiale secondo la procedura di valutazione del rischio elaborata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (monitoraggio e/o a seguito di segnalazione da parte di Persona Formata);
3. che le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell'animale, da effettuarsi come previsto dal regolamento (CE) n. 1099/2009 (con pistola a proiettile captivo oppure con l'elettronarcosi); l'inosservanza di tale disposizione, fatto salva ogni rilevanza penale eventuale, è punita con sanzione amministrativa da Euro 258 a Euro 1.549, ai sensi dell'art.15 del D.Lgs n. 333/98;
4. 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;

5. utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
6. 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, milza e intestino;
7. di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
8. di consentire la macellazione fino ai 2 capi per seduta ed un massimo di due sedute per anno solare di suini grassi per ogni nucleo privato;
9. di vietare la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
10. di vietare la macellazione durante le ore notturne e nei giorni festivi;
11. di vietare la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati;
12. di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca della *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.

AUTORIZZA

Per i mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio di ogni anno, nei giorni lavorativi (non festivi) da lunedì a venerdì dalle ore 7 alle ore 16 e sabato soltanto dalle 7 alle 12 la macellazione 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 2 sedute per anno solare di suino grasso per nucleo privato.

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

- Registrazione presso l'anagrafe suina dell'insediamento,
- Allevare i suini da almeno 30 giorni,
- Presentare la notifica al Servizio Veterinario con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione nelle modalità via Fax al numero 0422-323729, di persona presso le sedi veterinarie di Treviso o di Oderzo o di Roncade oppure via e mail all'indirizzo segveterinario@ulss.tv.it,
- Compilare l'apposito modello per la presentazione della notifica in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (il codice aziendale ecc),,
- Macellare un numero di suini grassi congruo con la composizione del nucleo privato,
- Assicurare l'esecuzione della macellazione e preparazione delle carni ad opera di "PERSONA FORMATA",
- Escludere tassativamente 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.villorba.tv.it o 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 domiciliare per un'anomalia in vita o dopo;
2. Sottoporrà ad ispezione *ante* e *post mortem* 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%), 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.

La presente vale quale notifica personale.

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.

Villorba, 19.11.2013



IL SINDACO
Marco Serena