



COMUNE DI CASALE SUL SILE

Provincia di Treviso

Via Vittorio Veneto 23 – 31032 Tel 0422 – 784511 / Fax 0422 – 784509
P.I. 01557090261 C.F. 80008210264

ORDINANZA DEL SINDACO N. 45 DEL 20-10-2016

Registro settoriale n. 9

Note: _____

Oggetto: MACELLAZIONE TRADIZIONALE DEI SUINI A DOMICILIO PER IL SOLO CONSUMO DOMESTICO PRIVATO.

IL SINDACO

VISTO il 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 il considerando 35 e l'art.10.

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2013, n. 131 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali.

VISTO la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1251 del 28 settembre 2015 Revisione del Tariffario Unico Regionale delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS del Veneto di cui alla DGR n. 2714 del 29 dicembre 2014.

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 (non riproduttori) 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. 111362 del 10/10/2016 con la quale si intende continuare la sperimentazione della 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 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 tradizionalmente 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. n. 3298/1928 può essere semplificato considerando l'Azienda ULSS 9 tramite delle comunicazioni degli interessati all'Autorità Sindacale.

CONSIDERATO che la gestione della macellazione tradizionale 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%.

CONSIDERATO che per il passato sono stati indetti corsi di formazione di PERSONA FORMATA alla macellazione tradizionale 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.

CONSIDERATO che anche per l'anno in corso è prevista una nuova edizione del corso di formazione di PERSONA FORMATA alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio.

CONSIDERATO che a tutti i partecipanti dei corsi "PERSONA FORMATA", previa verifica, viene 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 FORMATA (o Qualificata da altra Autorità Competente) alla macellazione secondo il piano predisposto nella valutazione dei rischi, nonché la visita ispettiva con sopralluogo a domicilio nei casi di anomalia segnalati dalla medesima PERSONA FORMATA.

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 beneficino dell'art. 13 del r.d. 3298/28.

O R D I N A

1. Che i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato lo comunichino all'Azienda ULSS 9 TREVISO con un 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. Il modulo verrà acquisito in copia e restituito all’interessato in quanto riutilizzabile per gli anni successivi;

b. A mezzo Fax al numero 0422 323729;

c. Via posta elettronica al seguente indirizzo e mail segveterinariotv@ulss.tv.it
Non sono ammesse notifiche telefoniche.

2. Durante l’abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;

3. Che le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell’animale, da effettuarsi come previsto dal regolamento (CE) n.1099/2009 Allegato I (pistola a proiettile captivo, elettroanestesi, proiettile libero);

4. Che 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. Di utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;

6. Di rendere disponibili i suini vivi, e 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 per l’eventuale visita veterinaria 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);

7. Di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;

8. Di consentire la macellazione fino ai 2 capi suini grassi per seduta ed un massimo di 2 sedute per anno solare 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 nonché dei prodotti da esse derivati;

12. 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.

A U T O R I Z Z A

Per i mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio di ogni anno, nei giorni lavorativi (non festivi) da lunedì a venerdì dalle ore 7:00 alle ore 16:00 e sabato dalle ore 7:00 alle ore 12:00, 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 (due) capi di suini grassi per seduta e comunque non oltre 2 (due) sedute per anno solare per nucleo privato .

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

Registrazione dell'insediamento presso l'anagrafe suina.

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 esibendola di persona presso le sedi veterinarie di Treviso o di Oderzo o di Roncade, oppure trasmettendola via Fax al numero 0422323729 oppure via e mail all'indirizzo segveterinariotv@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 (codice aziendale, ecc).

Macellare un numero di suini grassi congruo alla 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 presso gli uffici comunali, nel sito istituzionale del Comune all'indirizzo www.comunecasale.tv.it nonché 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 per un'anomalia riscontrata in vita o dopo la macellazione;
2. Sottoporrà ad un monitoraggio ispettivo di 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 la macellazione;
3. Svolgerà la sorveglianza veterinaria.

TARIFFE / SANZIONI

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 dalla DGR n. 1251 del 28 settembre 2015 Revisione del Tariffario Regionale della Deliberazione della Giunta Regionale n. 2714 del 29 dicembre 2014, allegato A è composto dalle seguenti voci :

1.1 VOCI GENERALI Spese di trasferta (per intervento) € 20,00;

1.2 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE Ispezione delle carni di animali macellati a domicilio per autoconsumo compreso esame per la ricerca delle trichine (ove previsto) ed altri eventuali accertamenti diagnostici di laboratorio € 15,00 per un capo, (€ 8,00 per un eventuale secondo capo) per un totale di € 35,00 per un capo (di € 43,00 per 2 capi nella stessa seduta di macellazione).

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 comporta il sequestro e la distruzione delle carni nonché dei prodotti derivati e la sanzione amministrativa da € 1549,00 a € 9296,00 (violazione all'art. 13 del Regio Decreto 3298/28 sanzionato dall'art. 62 che rimanda all'art. 358 del T.U.LL.SS modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/99).

La macellazione svolta senza preventivo stordimento come previsto dal sopra citato Regolamento 1099/2009, fatto salva ogni rilevanza penale eventuale, è punita con sanzione amministrativa da Euro 2.000,00 a 6.000,00 Euro, ai sensi dell'art. 4 comma 1 del D. Lgs n. 06/11/2013 n.131.

La presente ordinanza vale quale notifica personale ed è consentito il ricorso avverso entro 60 giorni al TAR competente ovvero entro 120 giorni al Presidente della Repubblica dalla notifica pubblicazione.

INDICAZIONI UTILI ALL'UTENZA :

1. l'ufficio competente: Ufficio Commercio e Attività Produttive
2. il responsabile del procedimento: Forlin Lorena
4. l'orario di apertura al pubblico dell'ufficio è il seguente: Lunedì dalle ore 10,00 alle ore 13,00 - Giovedì dalle ore 09,00 alle ore 11,00



IL SINDACO
GIULIATO STEFANO

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

N. 1097 del R. P. 2016

Il sottoscritto messo Comunale dichiara che il presente atto viene pubblicato all'Albo Pretorio ove rimarrà
esposto a partire dal 21 OTT. 2016

Casale sul Sile, li 21 OTT. 2016



Il Messo Comunale

Stefano Bacchin
Stefano Bacchin

4

oppure via e-mail:

Il/la sottoscritto/a

in via en.

Recapito telefonico

[illegible]

48

***La nuova procedura per la macellazione tradizionale a domicilio dei suini
prosegue anche per la stagione 2016-2017. Ecco il decalogo.***

Iniziata nel 2013 la nuova procedura di visita veterinaria dei suini macellati tradizionalmente a domicilio per uso domestico privato prosegue anche per la stagione 2016-2017 in tutti Comuni dell'Azienda ULSS9 Treviso.

In questi anni si è passati dalla visita veterinaria sistematica ad un monitoraggio dell'attività e a controlli mirati solo su segnalazione delle Persone Formate cioè da parte di norcini che hanno seguito un corso specifico e superata la relativa prova di apprendimento.

Per produrre in maniera casalinga i tipici insaccati trevigiani quali salami, sopresse, musetti, salsicce, ossocolli ecc... ci sono 2 strade:

- I. Utilizzare la rete dei macelli esistenti (nella nostra azienda ULSS 9 ci sono 4 impianti autorizzati) e poi lavorare le carni presso il proprio domicilio rispettando in punti 1,2,8,9, e 10 successivi.
- II. Eseguire tutto a casa propria rispettando scrupolosamente queste regole recepite in ordinanze sindacali in vigore delle quali riassumiamo i principi sotto forma di

DECALOGO:

1. Registra l' allevamento (insediamento) nella Banca Dati Regionale.
2. Introduci con regolare con mod. 4 rosa il maiale e allevalo secondo buona prassi per almeno 30 giorni.
3. Notifica la macellazione almeno 3 giorni prima al Servizio Veterinario (via *mail* segveterinariotv@ulss.tv.it o via fax al numero 0422323729).
4. Rispetta sempre il benessere animale in tutte le fasi compreso lo stordimento obbligatorio.
5. Esegui tutte le operazioni sotto il diretto controllo di una Persona Formata (norcino).
6. Metti a disposizione carni e organi per il monitoraggio in quanto la visita veterinaria sistematica non è prevista, ma è possibile il controllo di monitoraggio.
7. Segnala tempestivamente le anomalie eventuali sull'animale vivo o dopo la macellazione al Servizio Veterinario (tel. 0422 323753 o se serve 118).
8. Lavora le carni secondo buona prassi igienica.
9. Destina i prodotti al solo consumo domestico del tuo nucleo privato con divieto di commercializzazione.
10. Limita il numero totale di capi macellati (quattro), il numero di sedute (due) per anno solare e al solo periodo stagionale freddo (da novembre a febbraio).

Buon lavoro!