



Comune di Eboli

Area Posizione Organizzativa
Energy Manager, Servizio Ambiente

Comune di Eboli

Protocollo: 58380 del 12/12/2019

Titolario: 10 01 - Fascicolo:

Ordinanza n. 357 del 12/12/2019

DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE DEI SUINI E CINGHIALI ALLEVATI

IL SINDACO

Visto il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20/12/1928, n. 3298, in particolare l'articolo 13 che permette ai privati cittadini di macellare a domicilio gli animali, previa autorizzazione dell'autorità comunale, per il consumo delle carni nell'ambito del proprio nucleo familiare.

Visto i Regolamenti (CE) n. 882/04 - 852/04 - 854/04 - 2075/2005.

Vista la DGRC della Campania n. 2234 del 07/06/2002, avente ad oggetto la disciplina delle macellazioni private.

Considerato di dover prevenire illecite commercializzazioni di carni provenienti da macellazioni non autorizzate, che comportano rischi per la salute del consumatore, nonché concorrenza sleale a danno degli operatori economici del settore e dell'erario.

Considerata la necessità di disciplinare la macellazione dei suini le cui carni sono destinate al consumo privato.

Ritenuto necessario adottare provvedimenti a tutela della salute del consumatore.

Vista la Legge Regionale della Campania n. 13 del 08/03/1985;

Vista la Legge n. 189 del 20/07/2004;

Su parere favorevole del Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria ASL Salerno - del Distretto n. 64 di Eboli,

ORDINA

1. E' consentita la macellazione dei suini per uso familiare presso il domicilio dei privati nelle frazioni e nelle altre località del territorio comunale fuori dal centro urbano;
2. La macellazione è consentita per un solo suino o al massimo di due per ogni nucleo familiare;
3. La macellazione dei suini è consentita a qualsiasi privato che disponga di un luogo idoneo e nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere ed il trasporto degli animali;
4. E' vietata la macellazione durante le ore notturne;
5. Che le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell'animale, da effettuarsi come previsto dal Regolamento (CE) n. 1099/2009 (pistola a proiettile captivo oppure con elettroanestesi); l'inosservanza di tale disposizione, fatto salva ogni rilevanza penale eventuale è punita con sanzione amministrativa da Euro 258,00 a Euro 1.549,00, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs n. 333/98.
6. Che il successivo dissanguamento mediante la recisione dei grossi vasi del collo (iugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo.
7. 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.
8. Di utilizzare per la lavorazione solo acqua potabile.
9. Le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, devono essere sottoposte ai prescritti atti ispettivi da parte del Medico Veterinario Ufficiale della ASL Salerno, il quale in caso di esito favorevole della visita ispettiva, rilascerà apposita attestazione che i privati dovranno conservare fino al completo consumo delle carni e dei prodotti da esse derivati.



Comune di Eboli

Area Posizione Organizzativa
Energy Manager, Servizio Ambiente

10. Nessuna parte dell'animale macellato può essere asportata o allontanata prima della visita del Medico Veterinario dell'ASL Salerno.
11. Di rendere disponibili per la visita sanitaria oltre la carcassa dell'animale, compresa la testa, le seguenti viscere: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni, milza ed intestino.
12. Di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente.
13. E' vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

Al fine di ottenere l'autorizzazione alla macellazione e di consentire ai Medici Veterinari dell'ASL Salerno di procedere alla visita sanitaria degli animali e delle carni, gli interessati dovranno presentare, direttamente alla Unità Operativa Veterinaria competente per territorio o tramite gli uffici comunali indicati, richiesta scritta come da modello disponibile anche presso il Comune o da ritirare presso la Unità Operativa Veterinaria Distretto n 64 Eboli, ubicata in Eboli alla via San Giovanni n.1 (tel. 0828362510 - fax 0828361808 - mail dp.uov.eboli@pec.aslsalerno.it), compilandolo in ogni sua parte e allegando quanto richiesto.

Il compenso della visita è fissato secondo il vigente tariffario regionale per prestazioni espletate, a favore di enti e privati da parte del Servizio Veterinario dell'ASL Salerno, in € 13,36 (tredici /trentasei) per ogni suino macellato, comprensivo dell'esame trichinoscopico, da versare su apposito bollettino di c/c postale n.17438847 ovvero IBAN IT 20A0760115200000017438847 intestato a "ASL SA Medicina Veterinaria", indicando nella causale: macellazione suini uso domestico.

Il rilascio dell'autorizzazione a macellare i suini per uso familiare è a cura del Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria, o suo delegato, che stabilirà il giorno e l'ora della macellazione con lo scopo di poter compiere una completa ed accurata visita sanitaria.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservare e far osservare la presente Ordinanza che entra immediatamente in vigore.

DISPONE

La divulgazione della presente mediante la pubblicazione sul sito web del Comune di Eboli e all'Albo Pretorio.

AVVERTE

Gli interessati che non ottemperano saranno soggetti al pagamento di sanzioni ai sensi delle vigenti disposizioni.

MANDA

- all'Ufficio Ambiente per la pubblicazione della presente Ordinanza all'Albo Pretorio per un periodo di giorni 20 (venti);
- al Settore Staff Sindaco per la pubblicazione sul sito web del Comune;
- alla Polizia Municipale;
- al Settore Tributi;

Copia della presente deve essere inviata al Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria ASL Salerno del Distretto di Eboli affinché, per quanto di competenza, provveda per la corretta osservanza.

Il Responsabile dell'Area
Ing. Cosimo Polito



IL SINDACO
Massimo Cariello