



COMUNE DI CASTELNUOVO DI CONZA

— PROVINCIA DI SALERNO —

Ordinanza n. 37 del 4.12.2018

DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE DEI SUINI e CINGHIALI ALLEVATI AVVISO

Il locale Servizio Veterinario ha comunicato con nota Prot. 289183/2018 del 04/12/2018 che, anche per quest'anno, è possibile ricorrere alla macellazione domiciliare dei suini le cui carni sono destinate al consumo privato;

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 di Eboli,

ubicata in Eboli ne, alla via San Giovanni n° (tel. 0828 362383 – fax 361808

(mail dp.uov64_65@aslsalerno.it), compilandolo in ogni sua parte e allegando quanto richiesto.

Il compenso della visita è fissato secondo dal vigente tariffario regionale per prestazioni espletate, a favore di enti e privati da parte del Servizio Veterinario dell'ASL Salerno in € 15,00(quindici/00) 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, quale Autorità Competente, che stabilirà il giorno e l'ora della macellazione con lo scopo di poter compiere una completa ed accurata visita sanitaria.

L'autorizzazione viene rilasciata con le seguenti prescrizioni

- 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;
- La macellazione è consentita per un solo suino o al massimo di due per ogni nucleo familiare;
- 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.
- E' vietata la macellazione durante le ore notturne;
- 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.
- Che il successivo dissanguamento mediante la recisione dei grossi vasi del collo (iugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo.
- 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.
- Di utilizzare solo acqua con le caratteristiche di potabilità.
- 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
- nessuna parte dell'animale macellato può essere asportata o allontanata prima della visita del Medico Veterinario dell'ASL Salerno;
- Di rendere disponibili per la visita sanitaria oltre la carcassa degli animali, compresa la testa, i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni, milza ed intestino
- Di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;