Mod._01_POS_18

COMUNE DI GIUNGANO
Provincia di Salerno

Prot. n. 4709 del 12/12/2019

DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI PRIVATE DEI SUINI e CINGHIALI ALLEVATI

AVVISO

Il locale Servizio Veterinario ha comunicato con nota n° PG/2019/294015 del 11/12/2019 che, anche per quest'anno, è possibile ricorrere alla macellazione domiciliare dei suini le cui carni sono destinate esclusivamente 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 Capaccio/Roccadaspide, ubicata in Capaccio Paestum Piazza Santini (tel. 0828/724795 – fax 0828/730524 mail g.masiello@aslsalerno.it– dp.uov_70@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 €. 15,30 (quindici/30) 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

- è 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.
- gli addetti alla macellazione devono avere un adeguato livello di competenza in materia al fine di evitare inutili sofferenze agli animali da macellare ai sensi degli gli art. 7, 10 e 21 del Reg. CE 1099/2009. Tale requisito viene evidenziato attraverso il rilascio, da parte dell'Autorità Competente, di una attestazione/certificazione di un adeguato livello di competenza per gli operatori che effettuano l'attività di macellazione;
- è vietata la macellazione durante le ore notturne;
- 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 elettronarcosi); 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. Il successivo dissanguamento mediante la recisione dei grossi vasi del collo (iugulazione) deve avvenire in modo rapido e completo. A tal fine colui che esegue le attività di stordimento e dissanguamento deve avere l'evidenza di una adeguata formazione in merito, ai sensi del Reg. CE 1099/2009 art. 7,10 e 21.
- 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.
- 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;
- 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
- i smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati

DISPONE

La divulgazione della presente avviso mediante affissione di manifesti e la pubblicazione sul sito web del Comune di Giungano (SA) e all'Albo Pretorio.

AVVERTE

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

MANDA

- ✓ All'Ufficio Notifiche per la pubblicazione del presente Avviso all'Albo Pretorio per un periodo di giorni 20 (venti).
- ✓ Al Settore Responsabile per la pubblicazione sul sito web del Comune.
- ✓ Alla Polizia Municipale.
- ✓ Copia al Responsabile dell'Unità Operativa Veterinaria ASL Salerno del Distretto di Capaccio-Roccadaspide.

Il Sindaco

Cav. Giuseppe Orlotti