



## **COMUNE DI VIGOLZONE**

*Provincia di Piacenza*

---

### **ORDINANZA N. 27 del 27/10/2017**

**Oggetto:** *MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI STAGIONE 2017/2018*

#### **IL SINDACO**

**Visti** gli art. 1 e 13 del del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928 n. 3298;

**Visto** l'articolo unico del D.P.R. 23.06.1972 n.1066 recante modifiche all'artic.1 del predetto regolamento;

**Vista** la Legge 833 del 03/12/1978 (istituzione del SSN);

**Visto** il Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

**Richiamata** la disciplina contenuta nell'artic.10 del Reg. CE 1099/2009 relativa alla protezione animale durante la macellazione;

**Visto** il Regolamento CE 2075/2005 sui controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

**Visto** l'art. 5 della L.R. 04.05.1982 n. 19;

**Visto** l'art. 50 del D.L. vo n. 267 del 18.08.2000;

**Atteso** che sul territorio comunale è ormai consolidata da diversi anni la consuetudine di macellare suini a domicilio per uso familiare;

**Ritenuto** di dover disciplinare ulteriormente tale materia al fine di meglio garantire che la prevista attività di macellazione a domicilio avvenga nel rispetto delle finalità perseguite dal legislatore, delle norme poste a tutela e protezione degli animali, di quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e di tutte le disposizioni applicabili;

**Vista** la nota prot. n.2017/0088948 del 23/10/2017 dell'Azienda USL di Piacenza – dipartimento di Sanità Pubblica- Programma di Sicurezza Alimentare;

#### **A U T O R I Z Z A**

ai sensi dell'artic.13 del R.D. n. 3298/1928 la macellazione a domicilio dei suini per uso esclusivo familiare **dalla data odierna fino al 31/12/2018 alle seguenti condizioni:**

- 1) Le carni ed i salumi derivati dovranno essere utilizzati per il **consumo esclusivo del nucleo familiare** nel rispetto del limite massimo di **n. 3 (tre) capi**;
  - 2) Lo stordimento dei suini dovrà essere effettuato con metodi consentiti dalla normativa vigente (Reg. CE 1099/2009) ed eseguito da personale di comprovata esperienza;
  - 3) Le carni, gli organi ed i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione ed il loro consumo dovrà essere effettuato solo dopo l'esecuzione della visita sanitaria effettuata dal Veterinario Ufficiale dell'Az. USL di Piacenza e dopo esito favorevole dell'esame trichinoscopico;
  - 4) I norcini e i prestatori d'opera impiegati nella macellazione e lavorazione delle carni, dovranno conformarsi ai contenuti della L.R. n. 11 del 24/06/2003 (corso alimentaristi);
  - 5) Le macellazioni ed il successivo esame ispettivo delle carni e dei visceri potranno essere effettuate solamente **nei giorni feriali con esclusione del sabato pomeriggio e dei festivi**;
  - 6) I suini macellati il sabato mattina dovranno essere pronti per la visita sanitaria citata al precedente punto 5 entro e non oltre le ore 10.00;
  - 7) le prestazioni veterinarie rese per la macellazione dei suini ad uso familiare saranno tariffate secondo il Tariffario Regionale in vigore (a cui andrà sommato il rimborso chilometrico forfetario); a seguito di emissione di fattura da parte dell'Azienda USL.
- Gli interessati dovranno obbligatoriamente contattare **almeno tre giorni prima** della macellazione la sede territoriale del Servizio Veterinario dell'A.S.L. di Piacenza al fine di concordare il giorno e l'ora della visita.

**Sede territoriale di Piacenza tel. 0523 317930 - fax 0523 317927**

**Sede territoriale di Fiorenzuola d'Arda tel. 0523 989800 - fax 0523.989817**

**Sede territoriale di Borgonovo V. T. tel. 0523 880536 - fax 0523 880530**

Salvo che il fatto costituisca reato più grave, le violazioni alla presente ordinanza saranno punite a norma di legge.

**IL SINDACO**  
F.to digitalmente