

OGGETTO: **CAMPAGNA MACELLAZIONE A DOMICILIO SUINI PER USO FAMILIARE ANNO 2014/15****IL SINDACO**

- Visto il regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. N.3298 del 20/12/1928 – artt. 1, 9 e 13;
- Visto il regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. N. 320 del 8/12/1954;
- Visto il Reg. CE 1099/2009 e 2075/2005;
- Vista la D.G.R. n. 92 del 28/01/2008 ( Sez. II Cap. XII);
- Vista l'Ordinanza del Ministero della Salute 12/04/2008;
- Visto l'art. 50 del D.Lgs n. 267/2000;
- Visto il D.Lgs N. 333 del 01/09/1998 ( protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento);
- Sentito il servizio Igiene Alimenti di Origine Animale della A.S.U.R. zona territoriale N.8 di Civitanova Marche
- Visto l'art. 38 della legge N. 142/1990 ed il Reg. 2075/04;

**ORDINA**

1-E' permessa, ai proprietari di aziende ad uso familiare in possesso del relativo codice di stalla, la macellazione a domicilio di un numero massimo di 4 suini allevati per nucleo familiare, dal 01/12/2014 fino al 07/02/2015;

2-Gli interessati dovranno fare richiesta della relativa autorizzazione che verrà rilasciata dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale della A.S.U.R. Area Vasta 3 Macerata sede di Civitanova Marche di volta in volta presso i sottoelencati luoghi ove si effettueranno le relative muniti del codice fiscale del proprietario dell'azienda ad uso familiare, del relativo codice aziendale e della dichiarazione di provenienza dell'animale (Mod. 4 acquisito al momento dell'acquisto.

3- La macellazione potrà riguardare solo suini in buono stato di salute, allevati in proprio, per l'esclusivo fabbisogno del proprio nucleo familiare, detenuti presso la propria azienda per almeno tre mesi precedenti la macellazione.

4- L'abbattimento dell'animale dovrà avvenire nel tempo più rapido possibile, ad opera di idoneo operatore, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo e successivamente dissanguamento rapido e completo mediante rescissine dei grossi vasi del collo ( Reg. CE 1099/2009).

5- La macellazione dovrà essere effettuata con utensili ed attrezzature in buone condizioni igienico-sanitarie, usando esclusivamente acqua potabile.

6- E' vietato consumare le carni prima che sia stata accertata la loro idoneità al consumo umano mediante visita ispettiva favorevole (che risulterà dall'attestazione veterinaria rilasciata al momento di tale visita e che l'interessato dovrà avere cura di conservare) ed esame trichinoscopico che sarà effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico sperimentale di Macerata. Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale informerà l'interessato solo in caso di esame sfavorevole nel più breve tempo possibile e comunque entro 72 ore dalla visita.

7- Qualora al momento della macellazione compaiano segni di alterazione della carcassa o nei visceri, essendo indispensabile determinare la natura per esprimere il giudizio ispettivo, ne va data segnalazione al servizio Igiene Alimenti di origine Animale nel più breve tempo possibile tenendo le carni ed i visceri a disposizione per gli opportuni accertamenti.

8- La suddetta visita ispettiva obbligatoria dei suini macellati, che deve essere effettuata entro le 24 ore dalla macellazione mediante esame dei visceri seguenti : lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato e milza e reni sarà eseguita dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, nei luoghi, nei giorni e nelle ore sotto indicati:

**DAL 01.12.2014 AL 10.01.2015**

**Morrovalle** : tutti i giorni feriali dalle ore 9.00 alle ore 10.00 presso la Palazzina Multiservizi (dietro il Poliambulatorio di Trodica) in Via Tiziano;

**Potenza Picena:** tutti i giorni feriali dalle ore 11.00 alle ore 12.00 presso "Agriturismo Il Transumante", C.da Marolino 3 (S.S.Regina Km.8).

**Civitanova Marche, Monte San Giusto, Recanati, Montefano, Montelupone, Montecosaro:** rivolgersi presso i punti degli altri Comuni;

**DAL 12.01.2015 AL 07.02.2015**

**Civitanova M.:** tutti i giorni feriali dalle ore 9.00 alle ore 10.00 presso il Servizio Veterinario sito in Via Ginocchi 1.

**Potenza Picena:** tutti i giorni feriali dalle ore 9.00 alle ore 10.00 presso "Agriturismo Il Transumante", C.da Marolino 3 (S.S.Regina Km.8) n. 3.

09-All'atto della suddetta visita gli interessati dovranno esibire l'autorizzazione di cui al precedente punto 2.

10-I diritti di visita veterinaria e trichinoscopica, stabiliti con decreto del P.G.R. n. 375 del 15.06.1993, pari ad euro 8,66, dovranno essere versati all'atto del rilascio dell'autorizzazione alla macellazione;

11-Gli inadempienti a quanto sopra disposto saranno passibili delle sanzioni previste dalla legge.

Gli utenti, residenti nel territorio della ASUR Marche Area Vasta 3 Macerata sede di Civitanova Marche potranno scegliere a loro piacimento il luogo dove ottenere l'autorizzazione alla macellazione ed effettuare la relativa visita.

