

<u>Uffici Comunali</u>	0422/600153
<u>telefax uff. segreteria</u>	0422/600187
<u>telefax uff. anagrafe</u>	0422/600302
<u>telefax uff. tecnico</u>	0422/600772
<u>polizia locale</u>	0422/600214
<u>telefax polizia locale</u>	0422/607224
<u>biblioteca</u>	0422/600207



Comune di Breda di Piave

Provincia di Treviso

Via Trento e Trieste n. 26
31030 BREDA DI PIAVE

C.F. 80006200267 - P.IVA 00559560263

e-mail: protocollo@comunebreda.it

PEC: protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it

ORDINANZA N. 48 DEL 12/10/2016

PROT. n. 12927 del 12/10/2016

MACELLAZIONE SUINI PER USO FAMILIARE

IL SINDACO

VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298/28;

VISTO il regolamento (CE) n. 1099/2009, relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento, in particolare il considerando 35 e l'art.10;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2013, n. 131 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali";

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1251 del 28 settembre 2015 "Revisione del Tariffario Unico Regionale delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS del Veneto di cui alla DGR n. 2714 del 29 dicembre 2014";

VISTA la D.G.R.V. n. 2560 del 16.09.2008, avente per oggetto "Indicazioni sull'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche ed integrazioni" in particolare l'allegato F per cui la ricerca trichinologica nei suini grassi allevati e macellati a domicilio in questo comune non è obbligatoria;

VISTA la nota del Servizio Veterinario dell'A.U.L.S.S. 9 di Treviso, prot. n. 111362 del 10/10/2016, con la quale si intende continuare la sperimentazione della procedura dipartimentale di controllo sanitario basato sul rischio che assicuri gli obiettivi di sicurezza alimentare per la popolazione ma rispetti altresì i criteri di efficacia ed efficienza delle risorse del Servizio Sanitario Nazionale;

VISTE le definizioni nella citata procedura dipartimentale e in particolare di "richiedenti", "nucleo privato", "condizioni vincolanti", "Persona Formata" e "sorveglianza veterinaria";

VISTO il decreto legislativo n. 200 del 26.10.2010 (Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini) che definisce l'allevamento familiare l'«allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di 4 animali, destinati all'autoconsumo e non a scopo commerciale, che non movimenta animali verso altri allevamenti»;

VISTI i documenti di valutazione del rischio elaborati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie nel 2011 e in particolare quello del 2013 (prot. 9348/2013 del 25/09/2013 - Direttore del Dipartimento di Sicurezza Alimentare Dr.ssa A. Ricci) che propone le misure per la gestione di potenziali rischi per i consumatori di prodotti derivanti dalla macellazione e preparazione delle carni dei suini macellati tradizionalmente a domicilio per uso domestico privato;

ACCERTATO che l'art. 13 del R.D. n. 3298/28 prevede un'autorizzazione apposita del Sindaco ma che, per criteri di efficienza ed efficacia dell'Autorità Amministrativa, si intende trasformare l'autorizzazione prevista per i singoli casi di macellazione in una autorizzazione complessiva permanente data dalla presente Ordinanza;

CONSIDERATO che il procedimento di applicazione del disposto art 13 del R.D. n. 3298/28 può essere semplificato considerando l'Azienda U.L.S.S. 9 tramite delle comunicazioni degli interessati all'Autorità Sindacale;

CONSIDERATO che la gestione della macellazione tradizionale possa essere effettuata da norcini qualificati ed adeguatamente formati e l'attività di controllo da parte dell'A.U.L.S.S. possa essere concentrata su un campione casuale statisticamente significativo di attività di macellazione calcolato su una numerosità che consenta, con un livello di confidenza del 95%, di rilevare eventuali situazioni improprie di igiene di macellazione presenti ad un livello inferiore al 2%;

CONSIDERATO che per il passato sono stati indetti corsi di formazione di "PERSONA FORMATA" alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio con varie edizioni, finalizzati ad effettuare in modo adeguato, nel rispetto del benessere animale, tutte le operazioni di movimentazione, stordimento e dissanguamento degli animali; riconoscere i sintomi clinici di malattia negli animali vivi e riconoscere, attraverso le caratteristiche delle lesioni a carico degli organi, le principali patologie che colpiscono il suino; applicare i criteri di buona prassi igienica durante le fasi di sezionamento e di trasformazione delle carni;

CONSIDERATO che anche per l'anno in corso è prevista una nuova edizione del corso di formazione di "PERSONA FORMATA" alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio;

CONSIDERATO che a tutti i partecipanti dei corsi "PERSONA FORMATA", previa verifica, verrà rilasciato un attestato individuale valevole 5 anni, rinnovabili;

CONSIDERATO che il Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S. 9 di Treviso assicurerà un monitoraggio dei suini macellati in presenza di una PERSONA FORMATA (o Qualificata da altra Autorità Competente) alla macellazione secondo il piano predisposto nella valutazione dei rischi, nonché la visita ispettiva con sopralluogo a domicilio nei casi di anomalia segnalati dalla medesima PERSONA FORMATA;

ATTESO che per poter gestire la richiesta di macellazione di suini da parte di persone sprovviste di qualifica, così come quella di coloro che detengono suini da meno di 30 giorni, sono disponibili in loco infrastrutture di macellazione riconosciute ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 sufficienti a soddisfare tali esigenze e pertanto tali privati non beneficiano dell'art. 13 del R.D. n. 3298/28;

ORDINA

- Che i cittadini interessati alla macellazione dei suini a domicilio per il consumo domestico privato lo comunichino all'Azienda U.L.S.S. 9 di TREVISO con un congruo anticipo di almeno 72 ore dall'inizio delle operazioni, mediante l'invio dell'apposito modulo compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:
 - consegna a mano presso la sede a Treviso "La Madonnina" Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario – Strada Castellana n° 2 negli orari di apertura al pubblico oppure presso le sedi distrettuali veterinarie di Oderzo in via Manin n° 46 o di Roncade in via San Rocco n° 8.

Il modulo verrà acquisito in copia e restituito all'interessato in quanto riutilizzabile per gli anni successivi

<u>Uffici Comunali</u>	0422/600153
<u>telefax uff. segreteria</u>	0422/600187
<u>telefax uff. anagrafe</u>	0422/600302
<u>telefax uff. tecnico</u>	0422/600772
<u>polizia locale</u>	0422/600214
<u>telefax polizia locale</u>	0422/607224
<u>biblioteca</u>	0422/600207



Comune di Breda di Piave

Provincia di Treviso

Via Trento e Trieste n. 26
31030 BREDA DI PIAVE

C.F. 80006200267 - P.IVA 00559560263

e-mail: protocollo@comunebreda.it

PEC: protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it

- b. a mezzo Fax al numero 0422-323729
 c. via posta elettronica al seguente indirizzo e-mail: segveterinariotv@ulss.tv.it
Non sono ammesse notifiche telefoniche;
2. Che durante l'abbattimento e le operazioni correlate siano risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
 3. Che le operazioni di macellazione comprendano il preventivo stordimento dell'animale, da effettuarsi come previsto dal regolamento (CE) n. 1099/2009 Allegato I (pistola a proiettile captivo, elettronarcosi, proiettile libero);
 4. Che le attrezzi, 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;
 5. Di utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
 6. Di rendere disponibili i suini vivi, e la carcassa dell'animale/degli animali, compresa la testa e i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, polmoni, cuore, diaframma e fegato, reni e milza e intestino per l'eventuale visita veterinaria secondo la procedura di valutazione del rischio elaborata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (monitoraggio e/o a seguito di segnalazione da parte di Persona Formata);
 7. Di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
 8. Di consentire la macellazione fino a n. 2 capi suini grassi per seduta ed un massimo di n. 2 sedute per anno solare per ogni nucleo privato;
 9. Di vietare la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
 10. Di vietare la macellazione durante le ore notturne e nei giorni festivi;
 11. Di vietare la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio nonché dei prodotti da esse derivati;
 12. Di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca di *Trichinella spp.* le carni di suini riproduttori nonché degli esemplari che hanno trascorso un periodo di ingrasso in zone al di sopra dei 300 metri sul livello del mare.

AUTORIZZA

Per i mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio di ogni anno, nei giorni lavorativi (non festivi) da lunedì a venerdì dalle ore 7:00 alle ore 16:00 e il sabato dalle ore 7:00 alle ore 12:00, la macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il consumo domestico del proprio nucleo privato, da parte dei cittadini interessati domiciliati in questo comune, per un massimo di 2 (due) capi di suini grassi per seduta e comunque non oltre 2 (due) sedute per anno solare per nucleo privato.

Le condizioni vincolanti per l'efficacia dell'autorizzazione sono:

- Registrazione dell'insediamento presso l'anagrafe suina;
- Allevare i suini da almeno 30 giorni;
- Presentare la notifica al Servizio Veterinario con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione esibendola di persona presso le sedi veterinarie di Treviso o di Oderzo o di Roncade, oppure trasmettendola via Fax al numero 0422323729 oppure via e-mail all'indirizzo segveterinariotv@ulss.tv.it;
- Compilare l'apposito modello per la presentazione della notifica in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (codice aziendale, ecc.);
- Macellare un numero di suini grassi congruo alla composizione del nucleo privato;
- Assicurare l'esecuzione della macellazione e preparazione delle carni ad opera di "PERSONA FORMATA";
- Escludere tassativamente qualsiasi commercializzazione delle carni e/o dei prodotti derivati.

L'apposito modulo è disponibile presso l'ufficio tecnico comunale, nel sito istituzionale del Comune all'indirizzo <http://www.comune.bredadipiave.tv.it> (sezione 'Modulistica', sottosezione 'Moduli ufficio Tecnico') nonché dell'Azienda U.L.S.S. all'indirizzo www.ulss.tv.it.

Il Servizio Veterinario provvederà ai controlli sanitari di competenza secondo la procedura di valutazione del rischio elaborata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; in particolare:

1. Sottoporrà ad ispezione ante e post mortem tutti i suini segnalati tempestivamente dalla Persona Formata che conduce la macellazione domiciliare per un'anomalia riscontrata in vita o dopo la macellazione;
2. Sottoporrà ad un monitoraggio ispettivo di un numero rappresentativo di capi macellati sotto la conduzione di una Persona Formata alla macellazione domiciliare ma non oggetto di segnalazione di alcuna anomalia in vita o dopo la macellazione;

<u>Uffici Comunali</u>	0422/600153
<u>telefax uff. segreteria</u>	0422/600187
<u>telefax uff. anagrafe</u>	0422/600302
<u>telefax uff. tecnico</u>	0422/600772
<u>polizia locale</u>	0422/600214
<u>telefax polizia locale</u>	0422/607224
<u>biblioteca</u>	0422/600207



Comune di Breda di Piave

Provincia di Treviso

Via Trento e Trieste n. 26
31030 BREDA DI PIAVE

C.F. 80006200267 - P.IVA 00559560263

e-mail: protocollo@comunebreda.it

PEC: protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it

3. Svolgerà la sorveglianza veterinaria.

TARIFFE / SANZIONI

Le visite svolte nell'attuazione del monitoraggio non vengono tariffate.

L'importo per la visita ispettiva dei suini macellati a domicilio, in caso di segnalazione da parte della Persona Formata, stabilito dalla D.G.R. n. 1251 del 28 settembre 2015 "Revisione del Tariffario Regionale della Deliberazione della Giunta Regionale n. 2714 del 29 dicembre 2014", allegato A è composto dalle seguenti voci:

1.1 VOCI GENERALI Spese di trasferta (per intervento) €20,00

10.2 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE Ispezione delle carni di animali macellati a domicilio per autoconsumo compreso esame per la ricerca delle trichine (ove previsto) ed altri eventuali accertamenti diagnostici di laboratorio €15,00 per un capo (€8,00 per un eventuale secondo capo) per un totale di €35,00 per un capo (di €43,00 per 2 capi nella stessa seduta di macellazione).

Tali importi dovranno essere versati secondo le indicazioni dell'A.U.L.S.S. 9 di Treviso e cioè contestualmente alla visita ispettiva con bancomat o carta di credito oppure posticipatamente mediante versamento su conto corrente postale allegato alla fattura inviata a domicilio dal Servizio Veterinario.

I trasgressori della presente Ordinanza saranno puniti secondo i termini di Legge.

La macellazione non autorizzata comporta il sequestro e la distruzione delle carni nonché dei prodotti derivati e la sanzione amministrativa da € 1.549,00 a € 9.296,00 (violazione all'art. 13 del Regio Decreto n. 3298/28 sanzionato dall'art. 62 che rimanda all'art. 358 del T.U.LL.SS. modificato dall'art. 16 del D. Lgs. n° 196/99).

La macellazione svolta senza preventivo stordimento come previsto dal sopra citato Regolamento 1099/2009, fatta salvo ogni rilevanza penale eventuale. è punita con sanzione amministrativa da Euro 2.000,00 a Euro 6.000,00, ai sensi dell'art. 4 comma 1 del D. Lgs. 06/11/2013 n. 131.

La presente ordinanza vale quale notifica personale.

Avverso la presente ordinanza è consentito il ricorso al TAR competente entro 60 giorni ovvero al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla notifica pubblicazione.

IL SINDACO
Rossetto Moreno

INDICAZIONI UTILI ALL'UTENZA:

1. Ufficio competente: Ufficio Tecnico comunale
2. Responsabile del procedimento: Arch. Barbon Lorenzo
3. Responsabile dell'istruttoria: Sig. Zan Alberto
4. L'orario di apertura al pubblico dell'ufficio è il seguente: Lunedì e Giovedì ore 10,00 – 12,30
Mercoledì ore 16,00 – 18,00
Sabato ore 10,00 – 12,00
5. Telefono 0422/600153 i.3 – Telefax 0422/600772
6. E-Mail: tecnico@comunebreda.it – PEC protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it