



**Comune di
San Cesario sul Panaro**

**Settore: Affari Istituzionali
Servizio: Segreteria generale e Servizi interni**

Telefono: 059936707 -708 -723
e-mail: segreteria@comune.sancesariosulpanaro.mo.it

COMUNE DI S. CESARIO S.P.



UFFICIO PROTOCOLLO
Nr.0016108 Data 31/10/2015
Tit. 10.04 Partenza

SINDACO

Ord n. **54**

IL SINDACO

Vista la disciplina contenuta nel Regolamento CE 1099/2009 relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;

Rilevato che detto Regolamento, all'art. 10 permette espressamente la macellazione a domicilio, per consumo domestico privato, di talune specie animali, tra le quali rientrano i suini;

Considerato che tali norme dispongono che i privati debbano agire secondo specifiche modalità che, pur derogando alla disciplina generale, riconducono tale attività entro criteri puntuali e rigorosi;

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 Legge n. 883/78;

Vista la Legge Regionale n. 19/94;

Visto il R.D. 20.12.1928 n. 3298 art 13 "Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni";

Visto il Regolamento Comunale di Igiene Veterinaria;

Visto il D.Lgs 267/2000, art. 50;

Visto il Regolamento CE 1099/2009.

ORDINA

- 1) La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal **01 Novembre 2015 al 31 Marzo 2016**;
- 2) Per poter effettuare detta macellazione a domicilio è obbligatorio inoltrare domanda Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena - C.so Libertà n. 66 San Cesario sul Panaro (Mo) tel. 059/929400 fax n. 059/929407, all'uopo incaricato che provvederà sia a rilasciare una ricevuta comprovante l'avvenuta notifica allo stesso, sia la visita sanitaria delle carni, degli organi, dei visceri ed al prelievo di un

- frammento di diaframma per l'esame trichinoscopico, per poter procedere alla bollatura sanitaria delle carcasse e licenziare al libero consumo le carni delle medesime;
- 3) Il giorno della macellazione deve essere comunicato con almeno 24 ore di preavviso, indicando il luogo e l'ora, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali e il sabato entro le ore 12;
 - 4) La macellazione deve essere eseguita esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenza al fine di evitare agli animali dolori, ansia e sofferenza inutile, deve avvenire nelle ore diurne, con l'impegno di pistola a proiettile captivo penetrante; al fine di assicurare il rispetto delle norme relative allo stordimento;
 - 5) Gli strumenti utilizzati e gli utensili, devono essere conservati in buone condizioni di igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;
 - 6) Le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
 - 7) Tutte le carni ed i prodotti derivanti sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo ceduti a terzi;
 - 8) Il compenso spettante per ogni suino visitato, deve essere calcolato nel seguente modo: per il primo suino € 9,00 per visita sanitaria, € 2,07 per rimborso spese, € 9,00 per ogni suino in più;
 - 9) In periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è premessa solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto delle norme del Regolamento CE 853/2004 e 1099/2009;
 - 10) Le macellazioni clandestine ed ogni altro abuso saranno puniti a norma di legge, e qualora integrino il maltrattamento di animali assumono rilevanza penale e comportano l'informativa alla Procura della Repubblica.

Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena, e la Polizia Municipale sono incaricati dell'esecuzione e del rispetto della presente Ordinanza.

IL SINDACO
(Gianfranco Gozzoli)

