



Ord. n. 34

Codognè, 02.11.2020

MACELLAZIONE TRADIZIONALE DEI SUINI A DOMICILIO PER IL SOLO CONSUMO DOMESTICO PRIVATO – 2020/2021

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;

VISTO Il Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni, che prevede siano sottoposte ad esame sistematico per accertare la presenza di Trichine tutte le carcasse provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata;

VISTA la L.R. n.19 del 25/10/2016 che ha disposto la ridefinizione e il riassetto organizzativo delle Aziende ULSS, individuando i nuovi ambiti territoriali delle stesse e prevedendo l'incorporazione di talune ULSS in altre, in modo da individuare nell'ambito regionale complessivamente nove ULSS; il quarto comma dell'art. n. 14 della predetta L.R. dispone che, a far data dal 1 gennaio 2017, l'ULSS n. 9 Treviso modifica la propria denominazione in "Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana", mantenendo la propria sede legale a Treviso incorporando le sopresse ULSS n. 7 Pieve di Soligo e n. 8 Asolo-Montebelluna, assumendo conseguentemente una estensione territoriale corrisponde a quella della circoscrizione della Provincia di Treviso;

RITENUTO di mantenere efficace nel Distretto di Treviso (ex ULSS n. 9) anche per la stagione 2020-2021 la sperimentazione della procedura dipartimentale di controllo sanitario basato sul rischio, che assicuri gli obiettivi di sicurezza alimentare per la popolazione e che rispetti altresì i criteri di efficacia ed efficienza delle risorse del Servizio Sanitario Nazionale;

RITENUTO di estendere tale sperimentazione della procedura dipartimentale anche agli altri due Distretti, di Pieve di Soligo e di Asolo-Montebelluna (ex ULSS n. 7 e n. 8);

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

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. 3298/28 prevede una 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. 3298/1928 può essere semplificato tramite delle comunicazioni degli interessati all’Autorità Competente nel controllo ufficiale (Dipartimento Funzionale di Sicurezza Alimentare);

CONSIDERATO che la gestione della macellazione tradizionale dei suini allevati nell’Az. ULSS 2 “Marca trevigiana”, nel quale è ricadente questo Comune, possa essere effettuata da norcini qualificati ed adeguatamente formati e l’attività di controllo da parte dell’AULSS 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 ed a 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 sono previste tre edizioni 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, viene rilasciato un attestato individuale valevole 5 anni, rinnovabili,

CONSIDERATO che il Servizio Veterinario dell’Azienda ULSS 2 Marca trevigiana assicurerà un monitoraggio dei suini macellati in presenza di una PERSONA FORMATA (o Qualificata da altra Autorità Competente o in possesso di attestato di frequenza del corso di formazione per le P.P.L. – Piccole Produzioni Locali) 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 quelli 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. 3298/28.

ORDINA

1) che i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato lo comunichino all’Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore l’inizio delle operazioni e mediante invio del modulo Allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:

a. consegna a mano presso:

- per il Distretto di Treviso
 - la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - “La Madonnina” - in Strada Castellana, 2, negli orari di apertura al pubblico;
 - le unità operative veterinarie di Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9, o di Roncade in via San Rocco, 8, negli orari di apertura, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;
- per il Distretto di Pieve di Soligo
 - la sede di Conegliano, presso Distretto Socio Sanitario Sud, sito in via Galvani, dal lunedì al sabato dalle ore 8,30 alle ore 9,30;



- la sede di Vittorio Veneto, presso Distretto Socio Sanitario Nord, sito in piazza Foro Boario, dal lunedì al sabato dalle ore 08,30 alle ore 9,30;
- l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al sabato dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

- per il Distretto di Asolo-Montebelluna

- la sede di Asolo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 10;
- la sede di Vedelago, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;
- la sede di Montebelluna, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 12.30;

b. a mezzo Fax ai numeri:

0422 323729 (Treviso); 0438 664357 (Pieve di Soligo); 0423 295515 (Asolo-Montebelluna)

c. via posta elettronica ai seguenti indirizzi email:

segveterinariotv@aulss2.veneto.it

svia@aulss2.veneto.it

veterinaria.asolo@aulss2.veneto.it

d. 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, elettroarcosi, proiettile libero);
- 4) che 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;
- 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, 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 a domicilio di 2 suini per nucleo familiare all'anno e le carni siano destinate all'autoconsumo e non a scopo commerciale, e non siano destinate a terzi;
- 9) di consentire la macellazione fino a 2 capi di suini grassi per seduta;
- 10) di vietare la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
- 11) di vietare la macellazione durante le ore notturne e nei giorni festivi;
- 12) **di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca di *Trichinella spp.* tutte le carcasse**, ad eccezione dei suini di aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata;



13) di osservare le necessarie misure di sicurezza nel rispetto della vigente normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, previste anche in ambiente privato;

14) che i trasgressori alla presente Ordinanza saranno puniti a norma di legge;

A U T O R I Z Z A

Da lunedì 2 novembre 2020 al 6 marzo 2021, nei giorni lavorativi (non festivi) da lunedì a venerdì dalle ore 7:00 alle ore 16:00 e 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 appartenente all'Azienda ULSS 2 Marca trevigiana, **per un massimo di 2 suini per nucleo familiare all'anno.**

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 con almeno tre giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione esibendola ai recapiti sopra indicati; oppure trasmettendola via Fax ai numeri sopra indicati; oppure via e.mail agli indirizzi sopra indicati.
- 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 (massimo due suini all'anno).
- 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.
- **Ai fini di sottoporre a controllo parassitologico per la ricerca di *Trichinella spp.* tutte le carcasse**, ad eccezione dei suini di aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata, per ogni suino macellato dev'essere consegnato nelle sedi sopra indicate, già utilizzate per la notifica, da parte del norcino o da parte del richiedente la macellazione, un campione di carni del diaframma.

L'apposito modulo per la notifica è disponibile nel sito istituzionale del Comune all'indirizzo www.comune.codogne.tv.it nonché nel sito dell'Azienda ULSS 2 Marca trevigiana.

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 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;
3. svolgerà la sorveglianza veterinaria.

TARIFFE in caso di segnalazione da parte della Persona Formata, o nel caso sia richiesta la visita del Veterinario perché il Norcino non è Persona Formata:

L'importo per la visita ispettiva dei suini macellati a domicilio, stabilito dalla DGR 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'AULSS 2 Marca trevigiana, e cioè mediante versamento su conto corrente postale allegato alla fattura inviata a domicilio dal Servizio Veterinario.

Le visite svolte nell'attuazione del monitoraggio veterinario non sono tariffate.

Il Sindaco

F.to - Dott.ssa Tommasella Lisa