



## COMUNE DI CHIUSDINO

### Ordinanza Sindacale n. 8 del 17/11/2021

**Oggetto: Macellazione a domicilio di suini per il consumo domestico privato.**

Vista la nota (registrata al prot. 6512 dell'11/11/2021) dell'Azienda USL Toscana Sud Est – Dipartimento della Prevenzione – U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, con la quale si propone l'adozione di apposita ordinanza per la macellazione a domicilio di suini privati a scopo di autoconsumo, nel periodo dal 1° dicembre 2021 al 28 febbraio 2022;

Considerata la necessità di regolamentare la macellazione dei suini per uso familiare nel corso della campagna invernale 2021/2022;

Visti gli art.1 e 13 del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 che dettano norme generali per la macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni da parte dei cittadini;

Viste le Circolari Ministeriali 43/51, 95/50 e 87/52 ACIS;

Visto il Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

Vista la DGRT 932 del 20 luglio 2020 “Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni, abrogazione della DGRT n.745 del 31 agosto 2008;

Vista la Deliberazione del Direttore Generale n° 771 del 19/07/2018 “Approvazione Tariffario del Dipartimento della Prevenzione”;

Visto il Regolamento CE 852/04 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Visti i Regolamenti CE 1069/09 e 142/11 recanti norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale;

Vista la legge 25/12/1978, n°833 “Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale” e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il D. L. 18/08/2000, n°267 “Testo Unico delle Leggi sulle Autonomie Locali”;

Visto il Regolamento (UE) 2015/1375 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinelle nelle carni;

Visto la D.G.R.T. n.1281 del 20/11/2017 “Direttive inerenti l'applicazione del regolamento di esecuzione (UE)n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Delibera G.R. n. 910/2013”;

Ritenuto, su conforme parere dell'U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale e S.A. dell'Az. USL Toscana sud est, di provvedere in merito

### AUTORIZZA

La macellazione dei suini per uso familiare nel corso della campagna invernale 2021/2022 è consentita nel periodo dal 1° dicembre 2021 al 28 febbraio 2022.

### ORDINA

Le seguenti prescrizioni:

1. La macellazione dei suini potrà avvenire, oltre che nei macelli pubblici, anche presso il domicilio dei privati o presso l'allevamento ove questi capi vengono acquistati dal privato cittadino per il

consumo del proprio nucleo familiare, purché sussistano condizioni igienico-sanitarie sufficienti. Il numero massimo di animali che potranno essere macellati nel corso dell'anno non potrà superare quello di 5 suini grassi (1 UGB) per nucleo familiare.

Il numero massimo di animali, per i quali l'allevamento identificato mediante codice aziendale può accettare che i privati cittadini procedano alla macellazione per autoconsumo dell'animale acquistato presso l'allevamento stesso, 2 UGB/UBA annui.

2. Gli interessati alla macellazione dei suini per uso familiare dovranno in ogni caso richiedere il preventivo nulla-osta (allegato 2) impegnandosi a rispettare le disposizioni in esso contenute, e dovranno effettuare la prenotazione della visita ispettiva, con almeno due giorni di anticipo, presso gli uffici della SPV delle zone Valdichiana, Amiata Val d'Orcia, Senese e Alta Val d'Elsa, negli orari indicati nell'allegato 1 alla presente ordinanza.

3. L'ispezione veterinaria dei suini macellati per uso familiare a domicilio, integrata dall'esame trichinoscopico obbligatorio per tutti i soggetti macellati, sarà praticata dal Veterinario addetto nei luoghi, nei giorni e nelle ore indicate nel calendario riportato in allegato.

4. Per l'ispezione veterinaria dei suini macellati a domicilio, da praticarsi negli appositi luoghi di raduno, gli interessati dovranno presentare, per ogni animale macellato, i seguenti organi e visceri: **lingua- tonsille- esofago- trachea- polmoni- cuore- fegato- milza- reni- diaframma.**

5. A comprova dell'avvenuta visita sanitaria il Veterinario addetto rilascerà agli interessati apposita attestazione di idoneità al consumo.

Per l'esecuzione della visita sanitaria dei suini macellati a domicilio si applica la tariffa di cui alle vigenti disposizioni pari a euro 26,20 (visita sanitaria comprensiva di ENPAV + analisi ricerca trichine).

6. Le carni dei suini macellati a domicilio non potranno essere consumate crude o poco cotte prima dell'esito dell'esame trichinoscopico.

7. Qualora il proprietario noti segni di malattia nell'animale, deve richiedere la visita preventiva alla macellazione. Nel caso poi rilevi nella carcassa o sui visceri anomalie, deve segnalare tale fatto al servizio veterinario e tenere a disposizione l'intera carcassa per la visita post mortem.

8. Il personale di Vigilanza e Ispezione del Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda Usl Toscana Sud Est ed il Comando di Polizia Municipale sono incaricati, ciascuno per la propria competenza, di far osservare la presente ordinanza che entra in vigore il 1° dicembre e decade il 28 febbraio 2022.

## **DISPONE**

Che la presente ordinanza:

- Sia pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente e pubblicata all'albo pretorio online;
- Venga trasmessa in copia al comando di Polizia Municipale dell'Unione dei Comuni della Val di Merse, al comando dei Carabinieri della stazione di Chiusdino, alla Prefettura di Siena, al Direttore del Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda Usl Toscana Sud Est – sede operativa di Siena.

**IL SINDACO**

*F.to Dr.ssa Luciana Bartaletti*