

# **Comune di Valsamoggia**

Città Metropolitana di Bologna

**Servizio Proponente : Servizio Ambiente**

**REGISTRO ORDINANZE N. 364 DEL 12/11/2019**

## **ORDINANZA**

**OGGETTO: MACELLAZIONE DEI SUINI PER USO PRIVATO STAGIONE INVERNALE 2019  
- 2020.**

## IL RESPONSABILE DELL'AREA QUALITA' PROGRAMMAZIONE TERRITORIALE

**Visto** il Decreto del Sindaco del Comune di Valsamoggia protocollo n. 48727 del 17/9/2019, di proroga del precedente Decreto sindacale prot. n. 64003/2017, con il quale si disponeva che in caso di assenza dal servizio del Responsabile dell'Area Cura Territorio, Servizio Manutenzione, Squadre Esterne, Ambiente per ferie, malattia o altro permesso, nei casi contemplati dalle disposizioni vigenti, le funzioni e le attività conseguenti alla titolarità dell'incarico dovevano essere svolte dal Responsabile dell'Area Qualità Programmazione Territoriale, Lavori Pubblici, Mobilità;

**visti** gli articoli n. 1 e n. 13 del R.D. n. 3298 del 20/12/1928;

**visto** l'articolo 5 della L.R. n. 19 del 4/5/1982;

**vista** la Legge n. 833 del 3/12/1978;

**visto** il Regolamento 1099/2009 (benessere animale);

**vista** la deliberazione dell'AUSL di Bologna n. 1 del 18/1/2012 (nuovo tariffario);

**visto** il Regolamento 1375/15 CE (presenza trichine nelle carni);

**vista** l'Ordinanza 12/4/2008 con la quale il Ministero della Salute definisce come allevamento familiare *“l'allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di quattro suini in accrescimento non a scopo commerciale e che non movimentati verso altri allevamenti”*;

**visto** il Regolamento locale di Igiene per la tutela della salute e dell'ambiente;

### AUTORIZZA

la macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo familiare per il periodo dal

**15 novembre 2019 al 1 marzo 2020**

### ORDINA

1. I proprietari di suini che intendono avvalersi della possibilità di macellare gli animali presso il proprio domicilio dovranno effettuare la prenotazione, come di consueto, o in Comune o presso gli Uffici veterinari locali **con almeno due giorni di anticipo, concordando con il Veterinario Ufficiale l'ora di inizio della macellazione.**

E' possibile prenotare la visita anche via internet mediante il seguente percorso:

- Dal portale <http://www.ausl.bologna.it> pagina principale del sito internet della AUSL →
- Chi siamo →
- L'organizzazione →
- I dipartimenti di produzione territoriale →
- Il dipartimento di sanità pubblica →
- Sanità Pubblica Veterinaria Igiene Alimenti di Origine Animale →
- Macellazione suini a domicilio →
- Link macellazione a domicilio Richiesta on line

Il tutto riassunto nel link diretto:

<http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/ofspv/macellazione-suini-a-domicilio/prenotazione-visita-suini/view>

2. Le visite sanitarie saranno effettuate solo nelle giornate di **martedì', mercoledì', giovedì'** e **sabato dalle ore 8,00 alle ore 14,00**. Il suino macellato dovrà essere presentato in

mezzene; e' vietato allontanare dal luogo di macellazione organi e visceri prima dell'avvenuta visita sanitaria.

3. Al fine di salvaguardare la tradizione squisitamente territoriale della macellazione e lavorazione carni suine, **esclusivamente gli imprenditori agricoli potranno macellare a domicilio i suini anche se non allevati presso l'azienda agricola, in numero proporzionato ai componenti il nucleo familiare (massimo 4 capi** fatto salvo situazioni contingenti concordate tra questa Amministrazione e l'Ambito Veterinario dell'Azienda USL di Bologna).
4. Al fine di consentire il diritto alla macellazione, i **privati cittadini** potranno attivare forme di macellazione cumulativa presso macelli abilitati, sempre **in numero proporzionato ai componenti il nucleo familiare (massimo 4 capi** fatto salvo situazioni contingenti concordate tra questa Amministrazione e l'Ambito Veterinario dell'Azienda USL di Bologna).
5. La macellazione a domicilio e' permessa **solo per il consumo familiare** delle carni ed e' **vietata la vendita** delle carni e dei salumi provenienti da macellazione a domicilio.
6. I suini, prima di iniziare le operazioni di macellazione, dovranno essere storditi con pistola a proiettile captivo o altro mezzo autorizzato e dovranno essere evitate inutili sofferenze. (Reg. 1099/2009).
7. Le carni ottenute potranno essere consumate solo dopo l'effettuazione dell'esame trichinoscopico. Dette carni potranno comunque essere lavorate e trasformate, **senza allontanarle dalla sede di macellazione.**
8. Il compenso per le visite effettuate dal Veterinario dell'Azienda U.S.L. e' fissato in **Euro 9,00=** (Euro nove/00) **per ogni capo macellato.** Il pagamento della visita avverra' al ricevimento di fattura emessa dall'AUSL di Bologna.

**Si ricorda inoltre che:**

chiunque macelli senza preavviso e senza controllo veterinario, a norma dell'art. 13 del R.D. 3298/28, e' punito ai sensi dell'art. 358 del T.U.LL.SS. modificato dall'art. 16 del D.Lgs. 196/1999, a cui si aggiunge il sequestro amministrativo cautelare e la successiva possibile distruzione previsti nella Legge 689/1981 e suo regolamento di attuazione;

chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio e' soggetto alla sanzione da Euro 1.500,00 ad Euro 9.000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.Lgs. 193/2007, oppure da Euro 3.000,00= ad Euro 18.000,00= ai sensi dell'art. 6, comma 10, del D.Lgs. 193/2007;

chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo e' punito con la sanzione da Euro 2.000,00= ad Euro 6.000,00= ai sensi del D.Lgs. 6/11/2013, n. 131, salvo che il fatto non costituisca reato.

*In sostituzione del*  
RESPONSABILE DELL'AREA  
CURA TERRITORIO  
*geom. Dino Turatti*

*Il geom. Stefano Cremonini*  
*(documento sottoscritto digitalmente)*

## RELATA DI PUBBLICAZIONE

La presente ordinanza viene pubblicata all'Albo Pretorio del Comune di Valsamoggia dal  
al ai sensi dell'Art. 124 comma 1 del D.lgs. 18/8/2000, N°267

Valsamoggia,

**L'incaricato di Segreteria**

---