

SPORTELLLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Prot. n. 53045/2018

San Giorgio di Piano, 15/10/2018

MACELLAZIONE DEI SUINI PER USO PRIVATO Stagione invernale 2018-2019

IL RESPONSABILE SUAP - COMMERCIO

Visti gli artt. n. 1 e 13 del R.D.n. 3298 del 20-12-1928;
Visto l'art.5 della L.R.n.19 del 4-5-1982;
Vista la Legge n. 833 del 3-12-1978;
Visto il Reg 1099/2009; (benessere animale)
Vista la deliberazione dell'AUSL di Bologna n° 1 del 18/01/2012; (nuovo tariffario)
Visto il Regolamento 1375/15 CE; (presenza trichine nelle carni)
Vista l'Ordinanza 12/04/08 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 animali verso altri allevamenti";
Visto il Regolamento locale di Igiene per la tutela della salute e dell'ambiente;
Visto lo Statuto dell'Unione Reno Galliera;
Visto il Regolamento dell'Unione Reno Galliera per la disciplina del procedimento amministrativo e amministrazione digitale, approvato con delibera del Consiglio n. 3 del 16/03/2010, modificato con delibera del Consiglio n. 8 del 11/02/2014, esecutive;
Dato atto che ai sensi del D.Lgs 33/2013, ss.mm.ii., del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza, adottato con Deliberazione di Giunta n. 13/2017, esecutiva, sono stati assolti gli adempimenti volti alla verifica dell'assenza di cause di conflitto d'interesse;
Visto il Decreto del Presidente dell'Unione Reno Galliera n. 09 del 28 Dicembre 2017, ad oggetto "Nomina Titolare di Posizione Organizzativa Servizio "SUAP Commercio" – 2018;
Ai sensi del D.P.R. 447/98, così come modificato dal D.P.R. 440/00;
Vista la Convenzione per la gestione associata dello Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) Intercomunale – Prot. N. 14058/2008 dell'Unione Reno Galliera.

A U T O R I Z Z A

la macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo familiare per il periodo 15 Novembre 2018 – 1 Marzo 2019

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 (tel. 051/6644711) 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 Azienda USL -->
- Chi siamo -->
- L'organizzazione -->
- I dipartimenti di produzione territoriale -->
- Il dipartimento 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/of_spv/macellazione-suini-a-domicilio/prenotazione-visita-suini/view

2. Le visite sanitarie verranno 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; **è vietato allontanare dal luogo di macellazione organi e visceri prima dell'avvenuta visita sanitaria.**
3. Per ragioni di ordine igienico sanitario e ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 e dell'Ordinanza 12/04/08, la macellazione a domicilio è consentita esclusivamente per i suini allevati (**almeno 90 giorni di permanenza presso l'azienda**) ed in numero proporzionato ai componenti il nucleo familiare (**massimo 4 capi** fatto salvo situazioni contingenti concordate tra questa Amministrazione e il Servizio Veterinario dell'Ausl di Bologna).
4. La macellazione a domicilio è permessa **solo per il consumo familiare** delle carni ed **è vietata la vendita** delle carni e dei salumi provenienti da macellazione a domicilio.
5. 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).
6. 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.**

7. Il compenso per le visite effettuate dal Veterinario dell'Az. U.S.L. è fissato in € 9,00 per ogni capo macellato. Il pagamento della visita avverrà 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 RD 3298/28, è punito ai sensi dell'art. 358 del T.U.L.L.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 689/81 e suo regolamento di attuazione;
- Chi vende carni (o prodotti derivati) dei suini macellati a domicilio è soggetto alla sanzione da € 1.500 a € 9.000 ai sensi dell'art. 6, comma 3, del DLvo 193/07 oppure da € 3.000 a € 18.000 ai sensi dell'art. 6, comma 10, del DLvo 193/07;
- Chi non sottopone gli animali a stordimento preventivo è punito con sanzione da € 2.000 a € 6.000 ai sensi del DLgs n. 131 del 6/11/2013, salvo che il fatto non costituisca reato.

San Giorgio di Piano, 15 Ottobre 2018

IL RESPONSABILE SUAP - COMMERCIO
Dott.ssa Anna Bruzzo

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale"
(D. Leg.vo 82/2005)