



Comune di Arnara

Provincia di Frosinone

i Fossi, 10 – P.I. 00274910603 – Tel. 0775/231079 – Fax 0775/231233 – e-mail: info@comune.arnara.fr.it
SITO WEB: www.comune.arnara.fr.it

ORDINANZA N. 14 DEL 10.12.2018

MACELLAZIONE DEI SUINI AD USO FAMILIARE ED ESAME TRICHINOSCOPICO

IL SINDACO

- Vista la legge 23.12.1978 n. 833;
- Visti gli articoli 1 e 13 del Regolamento per la vigilanza delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
- Visti i Regolamenti 853/2004/CE, 854/2004/CE e 882/04;
- Le linee guida per l'applicazione del Reg. 853/2004/CE del 22.03.2010 (S.O. 97 BURL n. 19 del 21.05.2010)
- Visto il Regolamento UE2015/1375 del 10.08.2015;
- Vista la nota prot. n. 8967 53/01 del 22.01.2010 della Regione Lazio;
- Visto il Regolamento 1099/2009/CE;
- Visto il Decreto Legislativo n. 131 del 06.11.2013

RENDE NOTO

1. La macellazione dei suidi ad uso familiare deve essere effettuata nei macelli autorizzati, nei giorni e negli orari di attività;

AUTORIZZA

2. In deroga al punto 1 e per effetto del presente provvedimento, la macellazione presso il proprio domicilio;

AVVISA CHE

1. La macellazione deve essere eseguita da personale esperto, deve avvenire nelle ore diurne, previo stordimento per assicurare il rispetto delle norme di stordimento in vigore;
2. Gli strumenti e gli utensili, devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;
3. Tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati o ceduti a terzi;
4. Deve essere utilizzata solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- E' vietata la macellazione durante le ore notturne e nei centri urbani
- E' vietata la macellazione di animali con evidenti segni di malattia o in non perfetto stato di salute, per cui tali evenienze dovranno essere segnalate tempestivamente al Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale competente per territorio
5. La visita veterinaria verrà svolta in luoghi di concentrazione (raduni) secondo orari prestabiliti dal servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale competente;
6. Per ogni suide macellato è necessario l'esame trichinoscopico per digestione, che può essere effettuato presso:
 - a. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana;
 - b. Altro laboratorio accreditato che può effettuare esami ufficiali per la ricerca di trichinella ai sensi dell'art. 12 Reg. CE 882/2004, Reg. UE 1375/15;
7. In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni potranno essere lavorate ma non esitate al consumo; il servizio veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro 7 gg successivi alla visita;

OBBLIGA

I suddetti cittadini che intendono effettuare la macellazione a domicilio per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza a presentare al momento dell'effettuazione della visita sanitaria:

- le parti necessarie dell'animale macellato (organi della cavità toracica: trachea, bronchi polmoni, cuore, diaframma, più fegato e reni) nei punti di ritrovo indicati dal Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale nell'Azienda Sanitaria Locale;
- Dichiarazione di provenienza degli animali
- L'attestazione di avvenuto versamento delle somme dovute (€20,00 da versare esclusivamente presso gli sportelli del CUP Aziendale codice LVE12)
- L'attestazione di avvenuto pagamento dell'esame trichinoscopico

I contravventori alle prescrizioni della presente saranno soggetti alle sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni, fatti salvo i casi di reato che comportano il deferimento all'autorità giudiziaria.



IL SINDACO
Filippo CAPOGNA