

COMUNE DI SIMAXIS

Provincia di Oristano

REGOLAMENTO DI DISCIPLINA DELLE MACELLAZIONI DI SUINI PER USO FAMIGLIA

Approvato con deliberazione consiliare n. 65 del 16.12.2005

*Il Sindaco
Dr. Francesco Cossu*

*Il Segretario Comunale
Dr.ssa Annarella Miscali*

Titolo I

Campo di applicazione

Art. 1

Il presente regolamento stabilisce le norme di applicazione alla “Macellazione di suini per auto consumo familiare” nell’ambito del territorio Comunale in attuazione dell’art.13 del Regolamento di vigilanza sanitaria sulle carni, Regio Decreto n.3298 del 20/12/1928.

Tale possibilità, quando fondati motivi lo giustificano, è autorizzata dall’Autorità Sanitaria Locale (Sindaco Comunale) previo parere favorevole del Servizio Veterinario su delega del Sindaco del Comune.

Art. 2

La macellazione di suini per uso famiglia è consentita “una tantum” non ha scopo commerciale, ma finalizzata al ristretto ed esclusivo uso personale delle famiglie degli allevatori di animali che hanno ottemperato agli obblighi richiesti dal D.P.R. n.317/96 e successive modificazioni e integrazioni in relazione alla registrazione delle aziende e della anagrafatura dei suini;

Le macellazioni avverranno di regola dal lunedì al venerdì, eccezionalmente potrà essere utilizzata la giornata del sabato previo consenso esplicito del Veterinario operante nel territorio.

Art. 3

Il locale destinato alla macellazione dovrà essere sufficientemente attrezzato ed adeguato allo scopo in modo da effettuare le operazioni nel modo più igienico possibile.

Art. 4

La macellazione per uso familiare è consentita esclusivamente per i suini.

Considerata la particolare situazione epidemiologia delle Peste Suina Africana, allo scopo di incentivare la regolarizzazione delle macellazioni ed avere un ulteriore controllo sanitario sulla popolazione suina il servizio sarà gratuito, così come espressamente indicato dai Servizi Veterinari Regionali

Titolo II

Modalità procedurali

Art. 5

L’allevatore in regola con gli articoli precedenti deve effettuare richiesta almeno tre giorni prima al Servizio Veterinario delegato all’attuazione del presente regolamento secondo un modello apposito predisposto dal Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario dell’Az. USL stabilirà il giorno e l’ora della visita ante - mortem dell’animale e quella successiva per le carni.

A conclusione della visita verrà redatta la certificazione e la relativa bollatura delle carni in ottemperanza a quanto previsto dal R.D. e secondo modello predisposto dal Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario è tenuto a comunicare all’Autorità sanitaria Locale il prospetto riepilogativo della autorizzazioni rilasciate.

Titolo III

Sottoprodotti della macellazione e sequestri

Art.6

I visceri sequestrati e i sottoprodotti della macellazione dovranno essere inceneriti presso una struttura autorizzata o in mancanza di questa potranno essere inceneriti o trattati con idonee soluzioni denaturanti ed interrate ad un'adeguata profondità, in terreno distante da corsi d'acqua o sorgenti, previo assenso del Veterinario Ufficiale.

Art.7

Nelle zone soggette a restrizione è necessario il prelievo di sangue e la visita premacellazione in allevamento per la verifica dello stato sanitario, della consistenza e della tenuta del regolare registro di stalla.

Art.8

La certificazione dell'avvenuta visita sanitaria deve essere allegata al registro di stalla e sullo stesso deve essere annotato lo scarico con la dicitura "macellazione uso famiglia".

Art.9

Chi effettua la macellazione uso famiglia senza la preventiva autorizzazione prevista dall'art. 13 del R.D. 20/12/1928, n.3298, salvo che il fatto costituisca più grave reato, è punito con la sanzione amministrativa fino a € 774,00.