



COMUNE DI PESCOSOLIDO

PROVINCIA DI FROSINONE

Via Umberto I, 39 - 03030 **PESCOSOLIDO** (FR) - Tel. 0776 886020 - Fax 0776 1801023 - Codice Fiscale 00199660606

Sito Web www.comune.pescosolido.fr.it

E-mail: comune@comune.pescosolido.fr.it

Ordinanza n. 42 del 17.12.2015

Pec: comunepescosolido@arcmediapec.it

IL SINDACO

VISTA la legge 23.12.1978 n° 833;

VISTI gli articoli 1 e 13 del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;

VISTI i Regolamenti n° 853/04/CE, 854/04/CE e 882/04;

VISTO il Regolamento n° 2075/2005/CE del 05.12.2005;

VISTA la nota prot. n° 27 53/01 del 22.01.2010 della Regione Lazio;

VISTE le linee guida per l'applicazione del Regolamento 2075/05/CE approvate con determinazione n° D2860 del 31/08/2007 (S.O. n. 2 BURL n. 28);

VISTO il Regolamento UE2015/1375 del 10.08.2015;

VISTO il Regolamento 1162/2009/CE;

VISTO il Regolamento 1099/2009/CE;

VISTO il Decreto Legislativo n. 131 del 06.11.2013;

VISTA la nota prot. n. 272/2015 dell'AUSL - Frosinone - U.O. Settore Igiene Alimenti di origine animale - Distretto "C" di Sora;

RAVVISATA la necessità di provvedere alla disciplina per la vigilanza sanitaria delle carni suine da macellarsi per consumo privato a domicilio;

ORDINA

1. La macellazione dei suini ad uso familiare deve essere effettuata nei macelli autorizzati, nei giorni e negli orari di attività;
2. E' consentita, in deroga al punto 1 e per effetto della presente ordinanza, la macellazione presso il proprio domicilio;
3. La macellazione deve essere eseguita da personale esperto, deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo, al fine di assicurare il rispetto delle norme di stordimento in vigore;
4. 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;
5. Tutte le carni e i prodotti derivanti sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo ceduti a terzi;
6. Le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
7. La visita veterinaria deve essere svolta in luoghi di concentrazione (raduni) secondo orari prestabiliti;
8. Per ogni suino macellato è necessario l'esame trichinoscopico per digestione, che può essere effettuato presso:
 - a) Istituto Zooprofilattico Sperimentale di 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. CE 2075/2005, Determinazione R.L. n. 2860/07 e Reg. CE 1162/2009;
9. In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni possono essere lavorate e consumate solo previa cottura; Il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro 7 giorni successivi alla visita;
10. Al momento della visita ispettiva gli interessati dovranno esibire:
 - a) dichiarazione di provenienza degli animali;
 - b) attestazione dell'avvenuto versamento delle somme dovute (€ 20,00 da versare esclusivamente agli sportelli del CUP aziendale codice LVE12);
 - c) attestazione dell'avvenuto pagamento dell'esame trichinoscopico;
11. I punti da 6 a 10 si applicano anche ai cinghiali abbattuti a caccia.

Dalla residenza Municipale, li 17.12.2015

Il Sindaco
f.to dr. Giuseppe Cioffi