



*Comune di  
Castiglione d'Orcia  
(Provincia di Siena)*

UNITA' SANITARIA LOCALE  
7 ZONA AMIATA SENESE  
Sanità Pubblica Veterinaria  
Viale Serdini n. 46  
53021 Abbadia S. Salvatore ( Si )

N. **21** del 11 novembre 2014 **REGISTRO ORDINANZE**

**DISPOSIZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI AD USO PRIVATO  
IL SINDACO**

VISTI gli articoli 1 e 13 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 che dettano norme generali per la macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni da parte dei cittadini;  
VISTE le Circolari Ministeriali 43/51, 95/50 e 87/52 A.C.I.S. ;  
VISTO Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;  
VISTA la DGRT n. 745/2009: "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni";  
VISTO il Regolamento CE n. 852/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;  
VISTI i Regolamenti CE 1069/2009 e 142/2011 recanti norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale;  
Su conforme parere dell'U.O Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL 7 di Siena;

**A U T O R I Z Z A**

**la macellazione dei suini ad esclusivo uso domestico privato presso il domicilio dell'allevatore o del privato cittadino, nel periodo dal 1° dicembre 2014 al 28 febbraio 2015, con i seguenti limiti e modalità:**

1. L'interessato deve effettuare una **prenotazione della visita ispettiva, almeno con due giorni di anticipo**, presso gli **uffici della SPV di Abbadia San Salvatore** Via Serdini, 46 anche per **via telefonica al n. 0577- 782362**, tutti i giorni escluso la domenica dalle ore 8,00 alle ore 9,00, oppure **allo sportello il martedì e il sabato** dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e contestualmente **richiedere il nulla-osta ad effettuare la macellazione** impegnandosi a rispettare le disposizioni in esso contenute (allegati 1 e 2);
2. Non possono essere macellati più di 5 (cinque ) suini grassi o 20 (venti ) lattoni (1UGB) per nucleo familiare per anno;
3. i suini possono essere macellati presso il domicilio o presso l'allevamento ove questi capi vengono acquistati dal privato cittadino per il consumo del proprio nucleo familiare, purchè sussistano condizioni igienico- sanitarie sufficienti;
4. Gli allevatori interessati possono macellare presso il proprio allevamento suini venduti per il consumo privato delle carni, con un tetto massimo di 10 (dieci) suini grassi o 40 (quaranta) lattoni ( 2UGB) per anno, segnandone la destinazione nel registro di carico-scarico aziendale con le modalità previste per la normale movimentazione degli animali;
5. Le visite ispettive dei visceri ( **lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza e reni**) saranno effettuate presso la ASL 7 Sanità Pubblica Veterinaria in Via Serdini n. 46 di Abbadia S. Salvatore **nei giorni di MARTEDI e SABATO dalle ore 11,00 alle ore 12,00** (allegato 3) ;
6. Qualora il proprietario noti segni di malattia nell'animale deve richiedere la visita preventiva alla macellazione. Nel caso poi rilevi nella carcassa o sui visceri anomalie, deve segnalare tale fatto al servizio veterinario e tenere a disposizione l'intera carcassa per la visita post mortem.

Castiglione d'Orcia 11 novembre 2014

IL SINDACO ( Claudio Galletti )

