



CITTÀ DI MONSELICE

Provincia di PADOVA

ORDINANZA N. 127

Monselice, 04-11-2020

Oggetto: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO. CAMPAGNA 2020-2021

IL SINDACO

VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 n. 3298;

VISTI i Regolamenti CE n.178/02, 852/04, 853/04 e 1099/09;

VISTO il Regolamento UE n.1375/15;

VISTO il D. Lgs. n.200/10;

VISTA la delibera della Giunta Regionale del Veneto 31/12/2001, n. 3888 e s.m. e i;

VISTA la delibera della Giunta Regionale del Veneto 20/11/2007, n.3710 e s.m. e i;

VISTA la delibera della Giunta Regionale del Veneto 16/09/2008, n.2560;

VISTA la nota del Ministero della Salute Prot. 4460 del 28/11/2014;

VISTE le vigenti norme recanti misure per il contenimento del contagio del virus COVID-19;

VISTA la proposta del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine animale dell'Azienda ULSS6 Euganea Prot. n.0148304 del 28/10/2020;

RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini per l'esclusivo consumo domestico privato, in modo da garantire l'ispezione delle carni e le verifiche sul rispetto del benessere degli animali;

RITENUTO necessario, inoltre, ai fini del contenimento del contagio da virus COVID-19, determinare puntuali norme in occasione della macellazione e successiva lavorazione delle carni destinate al consumo domestico privato;

VISTO il D. Lgs 18/08/2000, n.167;

ORDINA

1. La macellazione di suini, per **l'esclusivo consumo domestico privato**, di **1 (uno)** o al massimo **2 (due)** capi per nucleo familiare, è consentita **dal 2 novembre 2020 al 28 febbraio 2021**.
2. La macellazione di cui al punto 1) è consentita **esclusivamente al produttore primario che ha allevato gli animali**. Il produttore primario che intenda macellare altri suini oltre ai due consentiti o che intenda farlo in un periodo diverso da quello indicato al punto 1), dovrà macellare gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

3. **Gli interessati, almeno 3 (tre) giorni prima della macellazione, devono trasmettere comunicazione a questo Comune corredata dall'attestazione di avvenuto pagamento, mediante bonifico bancario in favore dell'Azienda ULSS6 Euganea (IBAN IT 41 R 03069 12117 100000 046385 – causale "suini codice di prenotazione Ulss" come segue:**

- macellazione di un suino Euro 35,00=
- macellazione di due suini (nella stessa giornata) Euro 43,00=

4. Le persone potranno accedere agli Uffici comunali per il ritiro del permesso solo previo appuntamento da richiedere telefonicamente chiamando l'Ufficio Attività Produttive (tel. 0429-786932/979) e solo dopo aver eseguito, all'ingresso della sede Municipale, la misurazione della temperatura che dovrà essere inferiore a 37,5° e l'igienizzazione della mani.

5. E' vietata la macellazione nel pomeriggio del sabato, nei giorni festivi e nelle ore notturne.

6. E' vietata la macellazione dei suini per conto di terzi; **è vietata altresì qualsiasi forma di commercializzazione delle carni o dei prodotti ottenuti dalla loro lavorazione.**

7. Il proprietario o una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, dovrà procedere alla macellazione dei suini assicurando:

- che agli animali siano risparmiati dolori, ansia e sofferenze evitabili;
- che gli animali siano abbattuti esclusivamente previo stordimento con pistola a proiettile captivo.

8. La lavorazione delle carni potrà iniziare soltanto una volta effettuata la visita sanitaria post mortem da parte del Veterinario Ufficiale che rilascerà apposita attestazione dell'esito della stessa. Al Veterinario Ufficiale dovrà essere esibita l'apposita documentazione (Mod. 4 all. al DPR n.320/54) circa la provenienza degli animali.

9. Per la macellazione dei suini e la successiva lavorazione delle carni si dovrà evitare la partecipazione di persone non appartenenti al nucleo familiare (amici, parenti, vicini di casa, ecc.) o comunque ridurla allo stretto necessario.

10. Non devono partecipare alle operazioni persone con sintomi (tosse, temperatura oltre i 37,5°C) o che hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi negli ultimi 14 giorni.

11. I locali di lavorazione devono essere per quanto possibile ampi e frequentemente aerati.

12. Le lavorazioni devono svolgersi per quanto possibile con una distanza interpersonale di almeno un metro, in ogni caso devono essere costantemente utilizzati dispositivi di protezione per le vie respiratorie (mascherine).

13. La visita sanitaria delle carni e dei visceri e il campionamento per la ricerca della trichina dovrà avvenire in presenza del solo richiedente o del norcino opportunamente distanziati e muniti di mascherina, preferibilmente all'aperto, ma comunque al riparo dagli agenti atmosferici.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa verrà data la più ampia diffusione attraverso i siti internet istituzionali. I trasgressori saranno puniti a norma di legge.



IL SINDACO

Avv. Giorgia BEDIN