



Comune di Limena

Provincia di Padova

Via Roma 44 - 35010 - Limena - c.f. 00327150280
☎ 0498844338 - fax 0498840426
www.comune.limena.pd.it posta elettronica certificata: limena.pd@cert.lip-veneto.net



Limena, 07-11-2020

Prot. 15658/2020

ORDINANZA DEL SINDACO DEL COMUNE DI LIMENA Numero 24/2020 – numero 41 /2020 del Registro Generale

MACELLAZIONE SUINI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

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 Decreto Legislativo n. 200/10;
- VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 3888 del 31/12/2001 e s.m. e i.;
- VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 3710 del 20/11/2007 e s.m. e i.;
- VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 2560 del 16/09/2008;
- VISTA la nota del Ministero della Salute prot. 004460 del 28/11/14;
- VISTE le vigenti norme recanti misure per il contenimento del contagio del virus CODID-19;
- VISTA la proposta del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Azienda ULSS 6 Euganea";
- 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, 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;

ORDINA

- 1) La macellazione di suini, per **l'esclusivo consumo domestico privato**, di uno o al massimo due capi, 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. 853/04.
- 3) Gli interessati, almeno 3 giorni prima della macellazione, devono presentare domanda a questo comune, corredata dall'attestazione di avvenuto pagamento mediante bonifico

bancario a favore dell'Azienda ULSS 6 Euganea (IBAN IT 41 R 03069 12117 100000 046385 – causale “suini_codice di prenotazione Ulss” come segue:

- macellazione di un suino€ 35,00
 - macellazione di due suini (nella stessa giornata).....€ 43,00
- 4) E' vietata la macellazione nel pomeriggio del sabato, nei giorni festivi e nelle ore notturne.
 - 5) 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.**
 - 6) 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.
 - 7) 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.**
 - 8) 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.
 - 9) 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.
 - 10) I locali di lavorazione devono essere per quanto possibile ampi e frequentemente aerati.
 - 11) Le lavorazioni devono svolgersi per quanto possibile con una distanza interpersonale di almeno un metro, in ogni caso devono essere contestualmente utilizzati dispositivi di protezione per le vie respiratorie (mascherine).
 - 12) 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 degli agenti atmosferici.
 - 13) **Demanda al Responsabile del Settore Servizi Attività Economiche tutti gli atti inerenti e conseguenti il presente provvedimento.**

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
STEFANO TONAZZO