



COMUNE DI POLVERARA

PROVINCIA DI PADOVA

Piazza San Fidenzio, 8 – 35020 Polverara (PD) P. I.V.A. 00736880287 – C.F. 80009830284
Tel. 049/9774811 - Tel. Seg. del Sindaco 049/9774818 - 049/9774823
Tel Biblioteca 049/5855070 – Fax 049/5855275
email: segreteria@comune.polverara.pd.it

Ord. 01 del 05.11.2020

prot. n. 5904

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 deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n° 3888 del 31/12/2001 e s.m. e i.;
VISTA la deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n° 3710 del 20/11/2007 e s.m. e i.;
VISTA la deliberazione 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 da virus COVID-19;
VISTA la proposta del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell' Azienda ULSS n° 6 Euganea;
RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini 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 lavorativi prima della macellazione, dovranno presentare domanda presso il Dipartimento di Prevenzione UOC Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati Distretto di Piove di Sacco, corredata dell'attestazione di avvenuto pagamento mediante bonifico bancario in favore dell'Az. ULSS n° 6 Euganea: IBAN IT 41R 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) È vietata la macellazione nel pomeriggio del sabato, nei giorni festivi e nelle ore notturne.
- 5) È 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 altra 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 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) Delega l'Azienda ULSS6 Euganea Dipartimento di Prevenzione alla gestione, organizzazione e autorizzazione di tutti gli aspetti relativi all'attività di macellazione dei suini per uso domestico privato nel territorio di Polverara Campagna 02/11/2020 - 28/02/2021.
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
Alice Bulgarello



COMUNE DI POLVERARA
(Provincia di Padova)

Publicazione n. 415
dal 05.11.20 al 05.12.2020

IL MESSO COMUNALE

Messaggio

