

COMUNE DI PIEVE TORINA  
25-11-2020  
Protocollo N. 13696  
Cat. 1 Class. 1 Per 1



Ord.n.38/2020

# COMUNE DI PIEVE TORINA

Via Roma n. 126 - 62036 Pieve Torina (MC) - tel n.0737/518022 - Tel. Fax 0737/51202

**OGGETTO: ORDINANZA MACELLAZIONE SUINI PER AUTOCONSUMO 2020-2021.**

## IL SINDACO

Ritenuto necessario consentire la macellazione dei suini a domicilio per uso privato:

- Visto il Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R. D. n°3298 del 20 Dicembre 1928 e s. m. i.
- Vista la Legge 833 del 23 dicembre 1978 ;
- Vista la Legge Regionale n. 41 del 12 dicembre 1981;
- Visto il D.L.vo 01-09-1998, n° 333 per le parti non abrogate ;
- Visto il Regolamento CE n. 1099/2009;
- Visto il Regolamento CE n. 1375/2015 ;
- Vista la Direttiva 2003/99/CE;
- Visto il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007;
- Vista la nota del Ministero della Salute n. prot. 0039812-P-11/11/2020;
- Vista la nota della Regione Marche P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare prot. 0012139 | 19/11/2020 | R\_MARCHE | ARS | VSA | P;
- Viste le misure anticovid attualmente in vigore ed in particolare quelle finalizzate ad evitare assembramenti;
- Visto la nota del Servizio I.A.O.A. del Dipartimento di Prevenzione della ASUR MARCHE Area Vasta 3 Macerata prot. n°13690 del 25.11.2020 con la quale si dà la disponibilità ad effettuare i controlli sanitari in orari e luoghi prestabiliti;

## ORDINA

1. Dal 01/12/2020 al 30/01/2021 è permessa ai proprietari di aziende ad uso familiare, in possesso del relativo codice di stalla, la macellazione presso la propria azienda dei suini. Nel mese di febbraio è concessa la macellazione dei suini previo accordo telefonico con il veterinario incaricato, il cui recapito sarà disponibile nelle sedi delle visite.

2. Le visite delle carni dei suini macellati a domicilio devono avvenire **previa prenotazione telefonica da parte del privato cittadino almeno 72 ore prima della macellazione. Gli utenti potranno prenotare ai seguenti numeri dedicati :**
  - a. *Zona di Camerino: il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 8,00 alle 9,00 allo 0737639685 .*
3. La macellazione potrà riguardare solo suini in buono stato di salute. L'abbattimento dell'animale dovrà avvenire nel tempo più rapido possibile previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo e successivo dissanguamento rapido e completo mediante recisione dei grossi vasi del collo.
4. La macellazione dovrà essere effettuata con utensili ed attrezzature in buone condizioni igienico-sanitarie, usando esclusivamente acqua potabile.
5. E' vietato consumare le carni prima che sia stata accertata la loro idoneità al consumo umano mediante visita ispettiva favorevole (che risulterà dall'attestazione veterinaria rilasciata al momento di tale visita e che l'interessato avrà cura di conservare) ed esame trichinoscopico che sarà effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche sede di Tolentino. Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale informerà l'interessato solo in caso di esame trichinoscopico sfavorevole nel più breve tempo possibile e comunque entro 2 giorni lavorativi dalla visita.
6. Qualora al momento della macellazione compaiano segni di alterazione nella carcassa o nei visceri, essendo indispensabile determinarne la natura per esprimere il giudizio ispettivo, ne va data segnalazione al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale nel più breve tempo possibile tenendo le carni e i visceri a disposizione per gli opportuni accertamenti.
7. Per l'effettuazione della suddetta visita ispettiva obbligatoria devono essere resi disponibili i seguenti visceri interi: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza completi e connessi anatomicamente.
8. Per ogni nucleo familiare possono essere macellati massimo 4 suini.
9. Per il trasporto dei visceri da sottoporre a visita sanitaria devono essere utilizzati contenitori rigidi a tenuta.
10. Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV-2 al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus, gli utenti che si presentano per la visita post-mortem devono rispondere alle seguenti regole:
  - a. E' tassativamente vietato presentarsi nei punti di visita in caso di temperatura superiore a 37,5°C, tosse, mal di gola, spossatezza, etc..
  - b. E' obbligatorio munirsi di Dispositivi di Protezione Individuale ed indossare la mascherina ben calzata su naso e bocca.
  - c. Rispettare il distanziamento quando si è in attesa della visita.

- d. Limitare il tempo di permanenza allo stretto necessario.
  - e. Lavarsi e/o disinfettarsi le mani.
  - f. Tossire e starnutire sul proprio gomito o coprire la bocca e il naso con un fazzoletto di carta, gettarlo nei contenitori delle immondizie e lavarsi subito le mani.
11. Effettuare prima della visita, il versamento di Euro 8,49 per ogni suino macellato, mediante C/C bancario IBAN IT30P0200813403000105662446 o utilizzo del bollettino di CC/P n°. 13430624 intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI CAMERINO specificando nella causale "Macellazione suini a domicilio", oppure mediante pagamento presso le casse CUP dell' Area Vasta 3 con il codice 51520.
  12. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa.
  13. Consegnare la ricevuta/attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare l'attestazione/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli.
  14. La visita ispettiva sarà eseguita dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, nei luoghi, nei giorni e nelle ore sotto indicati.
- N.B.:** gli utenti, residenti nel territorio dell' ASUR Marche Area Vasta n. 3, potranno scegliere a loro piacimento il luogo ove effettuare la visita delle frattaglie. In allegato orari visite.

Dalla residenza municipale, li 25 novembre 2020.

Il Sindaco

Dott. Alessandro Gentilucci

