

COMUNE DI VALCHIUSA

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Codice Fiscale: 93048770015

Indirizzo: *Largo Gillio n°1 - 10089 Valchiusa (TO)*

Tel. 0125.79.58.10

E-mail: protocollo@comune.valchiusa.to.it

P.Iva: 12034490016

Fax 0125.74301

PEC: valchiusa@pcert.it

ORDINANZA N. 3/2020

MACELLAZIONE DI SUINI PER USO PRIVATO

IL SINDACO

Visto l'art. 13 del R.D. 20/12/1928, n. 3298, considerato quanto disposto nel Piano di Programmazione Integrato Regionale sulla Sicurezza Alimentare (PRISA 2019) dalla Direzione Sanità – Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte, su proposta del Direttore della S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'A.S.L. TO4 prot. 96902 del 24 ottobre 2019

RENDE NOTO

che la macellazione dei suini per uso privato presso il domicilio degli interessati, fino ad un massimo di 2 capi per nucleo familiare, è temporaneamente permessa agli allevatori, nell'ambito di tutto il territorio comunale, durante le ore diurne a partire dal mese di NOVEMBRE 2019 e fino ad un esaurimento dell'esigenza stagionale (mese di APRILE 2020).

Gli allevatori che intendono macellare devono darne avviso almeno 48 ORE PRIMA DELLA MACELLAZIONE mediante la seguente modalità: comunicazione telefonica, via mail o fax alle segreterie del Servizio Veterinario come di seguito specificato:

Comuni della ex A.S.L. 9

- SEDE DISTRETTUALE DI IVREA tel 0125/414441 – 442 fax 0125/414723
e-mail: vetb.ivrea@aslto4.piemonte.it
- SEDE DISTRETTUALE DI CUORGNE' tel 0124/654121 fax 0124/654165
e-mail: veta.cuorgne@aslto4.piemonte.it

La macellazione sarà consentita agli allevatori nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista igienico sanitario e in modo da non recare disturbo al vicinato;
2. le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale (Reg. CE/1099/2009), da effettuarsi con dispositivo previsto dalla normativa vigente;

3. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere idonei ed in buone condizioni igienico-sanitarie;
4. l'acqua utilizzata deve avere caratteristiche di potabilità;
5. i rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente;
6. la macellazione è consentita fino ad un massimo di 2 suini per nucleo familiare/anno;
7. è vietata la macellazione per conto terzi;
8. è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

Anche se non più obbligatoria, potrà comunque essere richiesta da parte degli allevatori che intendono macellare il suino per autoconsumo la visita sanitaria che sarà effettuata da parte del veterinario ispettore, il quale registrerà gli esiti della visita e fornirà le indicazioni per il pagamento dei diritti sanitari dovuti.

Resta obbligatorio, per tutti i suini macellati, l'esame trichinoscopico con la consegna di porzione di muscolo (campione di diaframma per la ricerca di Trichinella) agli Uffici territoriali del Servizio Veterinario, secondo le indicazioni fornite all'atto della comunicazione della macellazione dei suini.

Il consumo delle carni potrà avvenire esclusivamente a seguito di comunicazione di esito favorevole dell'esame trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico PLV con spesa a carico degli interessati.

Le contravvenzioni alle prescrizioni del presente provvedimento sono punite con pene pecuniarie salvo le pene maggiori sancite dal C.P. e per i reati da esso previsti.

Dalla Residenza Municipale, 04/02/2020

Il Sindaco
(Giuseppe GAIDO)