



UNIONE MONTANA
TRA LANGA E ALTO MONFERRATO
COMUNE DI VIONE

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Via Pittavino n. 9 - 15010 VIONE. Tel. 0144395297-Fax 0144395800 - P.IVA
00438970063

www.comune.vione.al.it e mail: info@comune.vione.al.it



UNIONE MONTANA
TRA LANGA
E ALTO MONFERRATO

N. 01/2019

MACELLAZIONE DI SUINI PER USO PRIVATO

IL SINDACO

Visto l'art. 13 del R.D. 20/12/1928, n. 3298; su proposta del Direttore della S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione dell' ASL ALESSANDRIA

RENDE NOTO

LA MACELLAZIONE DEI SUINI PER USO PRIVATO È TEMPORANEAMENTE PERMESSA AGLI ALLEVATORI PRESSO IL LORO DOMICILIO, nell'ambito di tutto il territorio Comunale, durante le ore diurne a partire dal mese di GENNAIO e fino ad esaurimento dell'esigenza stagionale (mese di MARZO).

Gli allevatori che intendono macellare devono darne avviso, **AL SERVIZIO VETERINARIO DELL'ASL - AREA B - 48 ORE PRIMA DELLA MACELLAZIONE** dell'animale, mediante le modalità tel/fax/email

| SEDI | TELEFONO/FAX | E MAIL |
|------------------|-------------------------|---|
| Alessandria | 0131-306597/0131-41677 | gnervi@aslal.it ; acorsino@aslal.it |
| Tortona | 0131-865921/0131-865944 | pbassi@aslal.it ; avio@aslal.it |
| Acqui-Ovada | 0144-777408/0144324166 | mratto@aslal.it ; proso@aslal.it |
| Novi L. | 0143-2027/0143-745500 | vmalfettani@aslal.it ; fgarrone@aslal.it |
| Casale - Valenza | 0142-434553/0142-478940 | lbellizzi@aslal.it ; arigolone@aslal.it |

La macellazione sarà consentita a tutti gli allevatori, nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. le operazioni di macellazione devono essere effettuate 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 a 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.

A seguito della razionalizzazione dell'attività di controllo sanitario sulla macellazione del suino a domicilio, la Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria, ha stabilito che la **VISITA ISPETTIVA DA PARTE DEL VETERINARIO DELL'ASL SARÀ EFFETTUATA IN AUTOMATICO SUL 10% DEL TOTALE DELLE MACELLAZIONI**, calcolata sullo storico dell'anno precedente a discrezione del dirigente incaricato.

Gli allevatori tuttavia **POTRANNO RICHIEDERE LA VISITA SANITARIA DA PARTE DEL VETERINARIO ISPETTORE**, il quale registrerà gli esiti della visita e fornirà le indicazioni per il pagamento dei diritti sanitari dovuti (€ 12/capo).

TUTTI I SUINI MACELLATI DOVRANNO ESSERE SOTTOPOSTI AD ESAME TRICHINOSCOPICO SECONDO LE SEGUENTI MODALITÀ:

- **Se NON sottoposti a visita veterinaria consegnando all'Ufficio Veterinario competente per territorio il campione di muscolo di diaframma;**
- **Se sottoposti a visita veterinaria consegnando il campione direttamente al veterinario in occasione della visita ispettiva.**

IL CONSUMO DELLE CARNI PUÒ AVVENIRE ESCLUSIVAMENTE DOPO L'ESITO NEGATIVO DELL'ESAME TRICHINOSCOPICO, ESEGUITO DALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO PLV CON SPESA A CARICO DEGLI INTERESSATI.

LA PRESENTE ODINANZA SOSTITUISCE, PER IL PERIODO DI VIGENZA DELLA STESSA, L'AUTORIZZAZIONE COMUNALE PREVISTA DALL'ART. 13 DEL R.D. 1928 N. 3298.

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.

IL SINDACO
CAZZULI MARCO