



# Comune di Acquaviva Collecroce

KandželarijajizKručă

(Provincia di Campobasso)

(provindžajizKambavaša)

e-mail: comune.acquavivacollecroce@gmail.com

pec: comune.acquavivacollecroce@legalmail.it

---

## ORDINANZA

□ art. 50 D. Lgs. 267/2000

□ art. 54 c. 1 D. Lgs. 267/2000

N. 5

Li: 06.12.2022

**OGGETTO:MACELLAZIONE DOMICILIARE DEI SUINI PER USO PRIVATO**

### IL SINDACO

**Vista** la nota prot. 126336 del 05-12-2022, trasmessa dal Dott. Giuseppe CIANFRANI, Direttore della U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale della A.S.Re.M., contenente proposta di adozione di provvedimento comunale per la macellazione di suini per uso privato.

**Ritenuto** di dover aderire a tale richiesta per ragioni inerenti la tutela della salute ed igiene pubblica, adottando i provvedimenti conseguenti meglio specificati nel dispositivo;

#### **Visti:**

il Regolamento CE/853/2004 che in merito prevede: *Il presente regolamento non si applica:*  
*a) alla produzione primaria per uso domestico privato; b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;*

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 20151 del 24.05.2006

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 0000150 –P– del 04/01/2019

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 0039812 –P– del 11/11/2020

**Considerato** che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono con la presenza di più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare si ritiene necessario fornire le raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione dell'emergenza da COVID-2019.

**Visto** l'art. 50, c. 4, D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Tutto ciò premesso,

### AVVISA

Che gli animali da sottoporre a macellazione per l'esclusivo consumo del nucleo familiare possono provenire:

1. dal proprio "allevamento familiare per autoconsumo"; regolarmente registrato in BDN;
2. da "privati non registrati BDN" che effettuino l'acquisto e la movimentazione esclusivamente con annotazione sul mod. 4 di "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo";

La commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso familiare è tassativamente vietata; inoltre non possono essere macellati per autoconsumo più di 4 suini per anno per nucleo familiare.

### Compiti dell'utenza:

1. Gli interessati devono chiamare e registrarsi presso il competente Servizio Veterinario territoriale **con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo** rispetto all'inizio della macellazione per dare la possibilità al Servizio Veterinario dell'A.S.Re.M. di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto di condizioni di salute degli animali, del benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.
2. L'abbattimento e la macellazione dei suini devono essere effettuati esclusivamente da persone con consolidata esperienza, nel rispetto delle norme sulla protezione degli animali e mediante l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante (è tassativamente vietata la macellazione che non preveda lo stordimento dell'animale come quella rituale) e delle norme igienico-sanitarie (pulizia e disinfezione delle superfici, lavaggio mani etc.).
3. *La persona che procede alla macellazione dovrà richiedere l'intervento ispettivo ufficiale del competente servizio veterinario territoriale in tutte quelle situazioni in cui viene rilevata nell'animale vivo o macellato, un quadro che non dovesse risultare, per qualsiasi motivo, di assoluta e indubbia chiarezza e sicurezza ed, in questo caso, è previsto il pagamento della somma di € 18,00 (dicesi euro diciotto/00) quali diritti sanitari da versare* bollettino CCP n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione;
4. *Nel caso in cui gli interessati **VOGLIONO** la visita veterinaria essi dovranno sottoporre a visita la carcassa e gli organi e versare mediante bollettino CCP n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione l'importo di € 18,00 (compreso il costo dell'esame trichinoscopico) per il primo capo e € 8,00 per ogni capo successivo; il veterinario ufficiale provvederà al prelievo del campione/i per l'esame trichinoscopico e rilascerà apposta attestazione;*
5. *Nel caso in cui gli interessati **NON VOGLIONO** la visita veterinaria, per ciascun suino macellato essi dovranno recapitare, in una delle sedi e nei giorni e ore di seguito indicati, **un campione prelevato dai pilastri del diaframma di circa 100 gr** confezionato in sacchetto di polietilene o sacchetto pe congelatore ben chiuso unitamente al versamento della somma di € 3,00 (dicesi euro tre/00) per ogni campione, effettuato mediante bollettino CCP n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione. Ogni campione, raccolto in sacchetto separato, dev'essere contraddistinto con il numero consecutivo individuante la carcassa campionata,*
6. Il consumo delle carni può avvenire solo esclusivamente dopo la comunicazione dell'esito trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico.

### Riferimenti telefonici per la richiesta e punti raccolta campioni diaframma

<b>SEDE</b>	<b>Contatto</b>	<b>Giorni</b>	<b>Orario dalle - alle</b>
<b>Campobasso</b> - Piazza della Vittoria, 14/A - Servizio Veterinario	0874 409992 0874 409990	lunedì, martedì mercoledì e venerdì	08,30 12,00
<b>Bojano</b> – Poliambulatorio – Ufficio Amministrativo – Servizio Veterinario	0874 752300	martedì e mercoledì	08,30 11,00
<b>Riccia</b> – Poliambulatorio – Servizio Veterinario	0874 714325	lunedì, mercoledì e venerdì	08,30 12,00
<b>Trivento</b> – Poliambulatorio – Servizio Veterinario	0874 409990	lunedì, mercoledì e venerdì	09,00 12,00
<b>Pietracatella</b> – Macello Botte	3205312122	lunedì e giovedì	09,30 11,00
<b>Termoli</b> – Poliambulatorio – Servizio Veterinario	0875 717646	dal lunedì al venerdì	08,30 12,00



# Comune di Acquaviva Collecroce

KandželarijajizKručă

(Provincia di Campobasso)

(provindžajizKambavaša)

e-mail: comune.acquavivacollecroce@gmail.com

pec: comune.acquavivacollecroce@legalmail.it

<b>Acquaviva Collecroce</b> – Macello Matassa	3351349641	martedì e giovedì	08,30 12,30
<b>Larino</b> – Poliambulatorio – Servizio Veterinario	0874 827754	martedì	09,00 12,00
<b>Agnone</b> – Servizio Veterinario	0865 722231	lunedì e mercoledì	09,00 13,00
<b>Isernia</b> – Servizio Veterinario	0865 442570 0865 442602	dal lunedì al venerdì	09,00 11,00
<b>Montaquila</b> – Frazione Roccaravindola Mattatoio Castaldi	3355746548	lunedì e giovedì	08,00 10,00
<b>Macchiagodena</b> – S. Janni Mattatoio Perrella Antonio	3355746658	lunedì e martedì	08,00 10,00
<b>Venafro</b> – Servizio Veterinario	3287426625	lunedì e mercoledì	09,00 12,00

## MISURE PER LA PREVENZIONE DEL COVID-19

I proprietari degli animali devono limitare al massimo la presenza di persone non conviventi e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti, adottando allo stesso tempo le seguenti misure:

- in caso di febbre (oltre i 37.5°C) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengano da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- qualora l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative si raccomanda l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione.

## ORDINA CHE

- gli animali dovranno essere macellati nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento e nello specifico da personale esperto, proprietario o da altra persona sotto la responsabilità ed il controllo dello stesso, con l'utilizzo d'idonei mezzi di stordimento (pistola a proiettile captivo);
- all'abbattimento deve seguire l'immediata recisione dei grossi vasi sanguigni del collo; gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione.

- è consentita la macellazione fino a 4 suini per ogni nucleo familiare;
- è vietata la macellazione per conto terzi;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

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

IL SINDACO  
F.to Dott. Francesco TROLIO