

**NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO FAMILIARE PRESSO IL
DOMICILIO DEGLI ALLEVATORI**

IL SINDACO

VISTI gli l'art. 1 e 13 del R.D. 3298/1928;
VISTO il T.U.LL.SS. approvato con R.D. 1265/1934;
VISTI i Reg. (CE) 852/853/854/882/2004;
VISTO il Reg. (CE) 178/2002;
VISTO il Reg. (CE) n. 2075 del 05 Dicembre 2005;
VISTO il DGR 3710/2007;
VISTA la Legge Regionale 31 maggio 1980, n. 77;
VISTA la nota del Ministero della Salute prot. N. 4460P28 del 28.11.2014
VISTO il Reg. (CE) 1099 del 24.9.2009 (art. 10)
VISTO il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli enti Locali approvato con D. Lgs 18.8.2000,
n. 267;
VISTA la Legge Regionale 2/2013, art. 5.
RITENUTO necessario regolamentare, sotto il profilo sanitario, la tradizionale attività di macellazione
dei suini a domicilio per consumo familiare, in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza sugli
animali e sulle carni

ORDINA

1. nel periodo 02 novembre 2016 – 04 Marzo 2017 è consentita ai privati in possesso di specifica autorizzazione la macellazione dei suini presso il proprio domicilio per l'esclusivo consumo familiare delle carni e dei prodotti derivati;
2. il numero massimo di suini che si consente di macellare è **di due per ogni nucleo familiare**;
3. coloro che intendono macellare altri suini o coloro che intendono farlo in un periodo diverso da quello stabilito dovranno abbattere gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004;
4. coloro che non sono in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la macellazione dei suini presso il proprio domicilio e che intendono ottenerla, devono rivolgere la domanda a questo Comune, che rilascerà un'autorizzazione permanente, valida anche nei prossimi anni;
5. la prenotazione della visita veterinaria deve essere effettuata, con almeno cinque giorni di anticipo, alla competente Unità Territoriale Veterinaria;
6. le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 17.30 e il sabato mattina dalle ore 08,30 alle ore 13.00; al di fuori di tali giorni e di tali orari non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga comunque resa, sarà applicata una tariffa maggiorata;
7. le tariffe per le prestazioni sono le seguenti:
8. 15,00 € per ogni capo e 8.00 € per ogni capo secessivo a cui si aggiungono le spese di trasferta di € 20,00;.
9. sono vietate la macellazione dei suini per conto di terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
10. la macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del Medico Veterinario dell'Azienda Ulss;
11. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in adeguate condizioni igieniche;
12. la lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita *post-mortem* effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda Ulss che rilascia un'apposita dichiarazione di commestibilità delle carni;
13. il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di una adeguata formazione ai sensi del Reg. (CE) 1099 del 24.09.2009, inoltre detto personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa sarà data la più ampia diffusione a cura di questo Comune.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Dalla Residenza Municipale, li **23 NOV. 2016**

PROT. N. 3450

ORDINANZA N. 385



IL SINDACO

Dall'ese Paolo

Paolo Dall'ese

Bollo
€ 16.00

Al Sig. Sindaco di

Il sottoscritto			
nato a		il	
residente a		in via	
C.F. o p. IVA			

Chiedo

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 1 e 13 del Regio Decreto 3298/1928, per la macellazione di n. _____ suini allevati nella mia azienda.

Al riguardo, dichiaro di essere a conoscenza che:

1. la macellazione dei suini presso il mio domicilio è consentita, nel periodo indicato dalle ordinanze sindacali, per un massimo di due animali e per l'esclusivo consumo familiare delle carni derivate;
2. nell'eventualità dovessi macellare altri suini o intendessi farlo in un periodo diverso da quello stabilito nelle specifiche ordinanze sindacali, gli animali dovranno essere abbattuti presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004;
3. la prenotazione della visita veterinaria, deve essere effettuata con almeno cinque giorni di anticipo, alla competente Unità Territoriale Veterinaria;
4. le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 17.30 e il sabato mattina dalle ore 08,30 alle ore 13.00; al di fuori di tali giorni e di tali orari non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga comunque resa, sarà applicata una tariffa maggiorata;
sono vietate la macellazione dei suini per conto di terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
5. la macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del veterinario dell'Azienda Ulss;
6. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in adeguate condizioni igieniche;
7. la lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita *post-mortem* effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda Ulss che rilascia apposita dichiarazione di commestibilità delle carni;
8. il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di una adeguata formazione ai sensi del Reg. (CE) 1099 del 24.09.2009, inoltre detto personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.

Unisco alla domanda una marca da bollo per il rilascio dell'autorizzazione.

data _____

firma per esteso