



COMUNE DI MEOLO
PROVINCIA DI VENEZIA
Piazza Martiri della Libertà, 1 - 30020 Meolo tel. 0421/61283-4-5-6
fax 0421/618706

Prot. n. 11990
Ordinanza n. 35/2011

Meolo, 20.10.2011

NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

IL SINDACO

- VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
- VISTO che l'art. 13 del succitato R.D. 3298/1928 prevede un'autorizzazione apposita del Sindaco per ogni macellazione dei suini;
- RICHIAMATO il D. Lgs. n. 333 del 01.09.1998 "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento";
- VISTO il D.G.R.V. n.3888 del 31.12.2001, il quale fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL regionali;
- VISTA la proposta prot. 0061492 del 13/10/2011 dell'Azienda U.L.S.S. n. 10 Regione Veneto ;

O R D I N A

1. è consentita, nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31/03/2012, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei cittadini interessati;
2. i cittadini residenti nel territorio del Comune che intendano macellare suini al proprio domicilio per consumo privato devono sottoporre le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, alla visita ispettiva da parte del Veterinario ufficiale;
3. gli interessati, almeno 48 ore prima della macellazione, dovranno rivolgere domanda al Sindaco, che rilascerà l'autorizzazione una volta acquisito il parere del Serv. Veterinario dell'AULSS 10;
4. è vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi;
5. è consentita la macellazione di un massimo di due suini per nucleo familiare;
6. è vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei mattatoi a ciò autorizzati;
7. è fatto obbligo di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
8. è altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti da esse derivati;
9. il personale addetto alla macellazione (norcini) dovrà essere in possesso del libretto sanitario di cui all'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283 o corso sostitutivo previsto dalle norme regionali del Veneto;
10. le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazioni delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
11. è vietato in via assoluta lavorare le carni prima che sia stata accertata dal Sanitario la loro commestibilità, nonché il consumo alimentare delle carni prima dell'acquisizione dell'esito negativo delle analisi relative alla trichinella effettuate dall'I.Z.S. tramite il Servizio Veterinario competente;
12. è vietata la iugulazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo (l'inosservanza di tale disposizione è punita con la sanzione amministrativa da € 258,00 a € 1549,00 ai sensi dell'art.15 del D. Lgs.n.333/98);
13. i trasgressori saranno puniti a norma di legge.

IL SINDACO
F.to dott. Michele Basso