



Prot. /

Meolo, 26.10.2017

Ordinanza n. 48 /2017

NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

LA SINDACA

- VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
- ACCERTATO che l'art. 13 del succitato R.D. 3298/1928 prevede l'obbligo del rilascio di un'autorizzazione apposita da parte del Sindaco per ogni singola macellazione dei suini;
- ACCERTATO altresì che i Servizi Veterinari della competente A.U.L.S.S. 4 "Veneto orientale" hanno il compito di fissare l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni, compreso il prelievo per l'esame trichinoscopico;
- RICHIAMATO il Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- VISTO il D.G.R. n. 1251 del 28.9.2015, il quale fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.L.S.S. regionali;
- VISTO l'invito all'adozione della presente Ordinanza (acquisito al prot. com. 9271 del 09.10.2017) pervenuto dall'Azienda U.L.S.S. n. 4 "Veneto orientale";

ORDINA

1. E' consentita, nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31/03/2018, 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.
4. E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi.
5. E' consentita la macellazione di un massimo di due suini per nucleo familiare.
6. E' fatto obbligo di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente.
7. **E vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti da esse derivati.**
8. Il personale addetto alla macellazione dei suini (norcini) dovrà essere in regola con le norme regionali, nazionali e comunitarie per quanto riguarda la formazione igienico-sanitaria e sul benessere alla macellazione.

9. 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.
10. E' vietato in via assoluta lavorare le carni prima che sia stata eseguita dal Veterinario Ufficiale la visita ispettiva e consumare le carni ed i prodotti derivati prima dell'acquisizione dell'esito negativo delle analisi relative alla trichinella, effettuate dall'I.Z.S. tramite i Servizi Veterinari competenti.
11. E' vietata la iugulazione dei suini che non siano stati preventivamente abbattuti con uno dei metodi di stordimento previsti ai sensi dell'art. 15 del Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009.
12. I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

AUTORIZZA

nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31/3/2018, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei privati interessati.

LA SINDACA
Loretta Aliprandi

