



COMUNE DI MEOLO

PROVINCIA DI VENEZIA

Piazza Martiri della Libertà, 1 - 30020 Meolo tel. 0421/61283-4-5-6

fax 0421/618706

Prot. 10603

Meolo, 06 NOV. 2014

Ordinanza n. 63 /2014

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 un'autorizzazione apposita del Sindaco per ogni macellazione dei suini;
- ACCERTATO altresì che i Servizi Veterinari della competente A.U.L.S.S. 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.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. 9470 del 07.10.2014 pervenuta dall'Azienda U.L.S.S. n. 10 "Veneto orientale" - Dipartimento di prevenzione - Servizi veterinari;

ORDINA

1. E' consentita - nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31/03/2015 - 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, sentito il parere del Servizio Veterinario AULSS 10;
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' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei mattatoi a ciò autorizzati;
7. E' fatto obbligo di smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente;
8. E' vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti da esse derivati;

9. 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;
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. 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;
12. 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;
13. I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

AUTORIZZA

nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31/03/2015, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei privati interessati.

**LA SINDACA
Loretta Aliprandi**

