

AZIENDA U.L.S.S. N° 3 - BASSANO DEL GRAPPA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZI VETERINARI
NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO
COMUNE DI ROMANO D'EZZELINO

Ord. n. 65

Romano d'Ezzelino, 12 ottobre '11

IL SINDACO

Visto il Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265;
Visto l'articolo 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n° 3298;
Vista la Circolare Regionale del 2 novembre 1984, n. 70;
Visto il Decreto Legislativo 01 agosto 1998, n. 333;
Visti i Regolamenti CE178/2002, 852/2004 e 853/2004;
Visto il Regolamento CE 2075/2005;
Vista la DGR del Veneto n. 2560 del 16 settembre 2008;
Vista la Legge 31 maggio 1980, n. 77;
Vista la proposta del Coordinatore dei Servizi Veterinari dell'Az.U.L.S.S. n° 3, pro!. n° 0050908/2011 del 27 setto 2011;
Visto il Testo Unico sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

ORDINA

- 1) È consentita la macellazione dei suini a domicilio, fino a due capi per nucleo familiare e per l'esclusivo uso privato, dal **27 ottobre 2011** al **10 marzo 2012**; al di fuori di questo periodo essa deve essere effettuata presso un macello autorizzato;
- 2) gli interessati, **ALMENO 5 GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE**, devono rivolgere domanda al distretto veterinario competente; accertata la regolarità delle certificazioni sanitarie relative all'introduzione del suino nell'allevamento, il responsabile rilascerà l'autorizzazione fissando il giorno e l'ora della macellazione;
- 3) È VIETATA LA MACELLAZIONE DEI SUINI NEL POMERIGGIO DEL SABATO, NEI GIORNI FESTIVI E NELLE ORE NOTTURNE;
- 4) è vietato macellare suini per conto terzi; è altresì vietato commercializzare le carni dei suini macellati per uso privato;
- 5) i suini potranno essere abbattuti solo dopo visita in vita da parte del veterinario ufficiale; le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico sanitarie;
- 6) la lavorazione delle carni potrà iniziare soltanto dopo la visita ispettiva del veterinario ufficiale;
- 7) il personale addetto alle operazioni di macellazione e lavorazione (norcini) dovrà essere in possesso dell'attestazione rilasciata a seguito della partecipazione al corso formativo/informativo previsto dall'articolo 1 della Legge Regionale 41/2003 e successive norme attuative. Detto personale deve servirsi per l'abbattimento dei suini di pistola a proiettile captivo.

I TRASGRESSORI ALLA PRESENTE ORDINANZA INCORRERANNO NELLE SANZIONI PREVISTE DALLA LEGGE



IL SINDACO
Rossella Olivo