



## COMUNE DI CASTELGOMBERTO

Provincia di Vicenza

ORDINANZA	
Numero del Registro	Data
65	22-10-2018

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

- VISTI gli art. 1 e 13 del R.D. n. 3298/1928;
- VISTO il T.U.LL.SS. approvato con R.D. n. 1265/1934;
- VISTI i Reg. (CE) n. 852/853/854/882/2004;
- VISTO il Reg. (CE) n. 178/2002;
- VISTO il Reg. CE n. 2075/2005;
- VISTO il DGR n. 3710/2007;
- VISTA la Legge regionale n. 77/1980;
- VISTA la nota del Ministero Della Salute prot. n. 4460P28/2014;
- VISTO il Reg. (CE) n. 1099/2009 (art. 10);
- VISTA la Legge Regionale n. 2/2013, (art. 5);
- RITENUTO necessario regolamentare, sotto il profilo sanitario, la tradizionale attività di macellazione di suini presso il proprio domicilio per l'esclusivo consumo familiare, in modo di garantire l'ispezione e la vigilanza sugli animali e sulle carni ;

### ORDINA

1. **nel periodo compreso tra il 02 novembre 2018 - 08 marzo 2019** la macellazione dei suini presso il domicilio dei privati in possesso di specifico nulla osta sanitario, 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 intendono farlo per un periodo diverso da quello stabilito dovranno abbattere gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004;

Documento originale firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. 82/2005 e norme collegate

4. la prenotazione della visita veterinaria deve essere effettuata, con almeno 72 ore di anticipo, al competente Servizio Veterinario;
  5. le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 19.00 e il sabato mattina dalle ore 8.30 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 la tariffa maggiorata;
  6. le tariffe per le prestazioni sono le seguenti: 15.00 € per ogni capo e 8.00 € per ogni capo successivo a cui si aggiungono le spese di trasferta di 20.00 €;
  7. sono vietate le macellazioni dei suini per conto terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
  8. la macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del Medico Veterinario dell'Azienda Ulss;
  9. 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;
  10. 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;
  11. il personale addetto alle macellazioni (norcini) dovrà essere in possesso di adeguata formazione ai sensi del reg. CE n. 1099/2009, inoltre detto personale deve essere munito di pistola a proiettile captivo, con la quale verranno abbattuti obbligatoriamente i suini prima della iugulazione.
- La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa verrà data la più ampia diffusione a cura di questo Comune.  
I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

DISPONE

La trasmissione della presente ordinanza:

- all'Albo Pretorio.

Responsabile dell'istruttoria: Flavio Vanzo

Castelgomberto, lì 22-10-2018

Il Sindaco  
Avv. Davide Dorantani