



CITTA' DI VALDAGNO
PROVINCIA DI VICENZA

24111 - Comune di Valdagno
AOO - Area Organizzativa Ufficiale
REGISTRO UFFICIALE
0038059 - 08/11/2016 - 15:08
USCITA - SINDACO

ORDINANZA N. 358

**MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO FAMILIARE
PRESSO IL DOMICILIO DEGLI ALLEVATORI**

IL SINDACO

VISTO l'art.13 del R.D. 3298/1928;

VISTO il T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27.7.1934, n.1265;

VISTA la Circolare Regionale n. 70 del 2.11.1984;

VISTO il Reg. (CE) 1099/2009;

VISTO il Reg. (CE) 178/2002;

VISTI il Reg. (CE) 852/853/854/882/2004;

VISTO il Reg. (CE) n.2075 del 05 Dicembre 2005;

VISTA la Legge Regionale 2/2013, art.5;

VISTA la nota DGISAN prot. 0044460-P del 28.11.2014;

CONSIDERATO che la pratica della macellazione dei suini a domicilio, nel territorio del Comune, è consuetudine diffusa da anni e che non è possibile una sua regolamentazione esclusiva presso macelli pubblici (assenti) o privati, poichè il numero esiguo di questi ultimi e la difficile situazione di viabilità per raggiungerli comporterebbero il rischio di non soddisfare tutte le richieste e accrescere il fenomeno della macellazione clandestina con i relativi pericoli igienico-sanitari;

RITENUTO quindi, necessario, regolamentare, sotto il profilo sanitario, la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare, in modo da garantire sempre l'ispezione e la vigilanza sugli animali e sulle carni;

ACCERTATO che l'art. 13 del RD 3298/1928 prevede un'autorizzazione apposita del sindaco;

RITENUTO che, per criteri di efficienza ed efficacia dell'Autorità Amministrativa, si intende trasformare l'autorizzazione prevista per i singoli casi di macellazione in un'autorizzazione complessiva permanente data dalla presente ordinanza, che preveda, in dettaglio, i requisiti per i beneficiari e le prescrizioni cui devono attenersi anche da un punto di vista di adempimenti amministrativi

AUTORIZZA

nel periodo compreso tra il 07 novembre 2016 ed il 04 marzo 2017 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.

A tale riguardo ORDINA

1. Gli interessati, almeno 72 ore prima della macellazione, dovranno prendere contatto, personalmente o per via telefonica, con il Servizio Veterinario dell'ULSS n.5 "OVEST VICENTINO", a ciò delegato dal Sindaco, nella sede sotto indicata:

– **VALDAGNO, Via G.Galilei 3 (Vecchio Ospedale) - Tel. 0445 423118**

orario di apertura: dal lunedì al sabato ore 8,00 - 8,30

lunedì-mercoledì-giovedì-venerdì ore 11,30 – 12,30.

– **ARZIGNANO, Via Kennedy 2 – tel. 0444 475671 – 0444 475673**

orario di apertura: dal lunedì al venerdì ore 8.00 – 12,30

lunedì e mercoledì ore 14,00 – 16,00.

2. Il Servizio Veterinario rilascerà il nulla-osta alla macellazione, accogliendo, ove possibile - in relazione alle esigenze di servizio - l'ora e la data proposta dall'interessato e in caso contrario concordando con lo stesso data e ora.

3. Non è consentita la macellazione dei suini nelle ore notturne, nei giorni festivi e nei pomeriggi prefestivi, fatte salve, per quest'ultimo caso, eventuali eccezioni.

4. La macellazione senza nulla osta sarà punita con la sanzione amministrativa da € 1.549,37 a € 9.296,22, salvo che il fatto costituisca reato, e costituisce presupposto per il giudizio d'inidoneità al consumo delle carni.

5. E' consentita la macellazione al massimo di due suini per nucleo familiare convivente e non più di quattro per ogni azienda agricola, anche se essa fa capo a più nuclei familiari. Gli eventuali suini in più che si intendessero macellare dovranno essere abbattuti presso un macello riconosciuto.

6. La lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita post-mortem effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda Ulss che rilascia un'apposita dichiarazione di commestibilità delle carni; per tale prestazione saranno applicate le tariffe previste dal vigente tariffario Regionale, più il rimborso delle spese di trasferta.

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;

7. E' vietata a chiunque la macellazione dei suini per conto terzi, presso il proprio domicilio. E' vietata, altresì, la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti derivati (insaccati, etc.) anche nell'ambito dei locali di ristorazione e dell'agriturismo.

8. Il personale addetto alle macellazioni (norcino) dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale n.41 del 19.12.2003 e succ. (ex libretto sanitario). Detto personale dovrà 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.

Copia della stessa verrà inviata alle locali associazioni di categoria degli allevatori e al Servizio Veterinario della ULSS N.5.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare.

Dalla Residenza Municipale, li - 8 NOV. 2016



IL SINDACO

Dr. Giancarlo Acerbi