



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

ORDINANZA N. 3/2018

IL SINDACO

VISTI gli art. 1 e 13 del R.D. 3298/1928;
VISTO il T.U.LL.SS. approvato con R.D. 1265/1934;
VISTI i Reg. (CE) 852/853/854/882/2004;
VISTO il Reg. (CE) 178/2002;
VISTO il Reg. CE n. 2075 del 05 Dicembre 2005;
VISTO il DGR 3710/2007;
VISTA la Legge Regionale 31 maggio 1980, n. 77;
VISTA la nota del Ministero della Salute prot. N. 4460P28 del 28.11.2014;
VISTO il Reg. (CE) 1099 del 24.09.2009 (art. 10);
VISTO il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli enti Locali approvato con D. Lgs. 18.8.2000, n. 267;
VISTA la Legge Regionale 2/2013, art. 5.
RITENUTO necessario regolamentare, sotto il profilo sanitario, la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare, in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza sugli animali e sulle carni

ORDINA

1. **nel periodo 02 novembre 2018 – 08 marzo 2019** è consentita ai privati in possesso di specifica autorizzazione la macellazione dei suini presso il proprio domicilio 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 coloro che intendono farlo in un periodo diverso da quello stabilito dovranno abbattere gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004;
4. coloro che non sono in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la macellazione dei suini presso il proprio domicilio e che intendono ottenerla, devono rivolgere domanda a questo Comune, che rilascerà un'autorizzazione permanente, valida, cioè, anche nei prossimi anni;
5. la prenotazione della visita veterinaria deve essere effettuata, **con almeno 72 ore di anticipo**, al competente Servizio Veterinario;
6. le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 19.00 e il sabato mattina dalle ore 08,30 alle ore 13,00; al di fuori di tali giorni e di tali orari il servizio non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga comunque resa, sarà applicata una tariffa maggiorata;
7. 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;
8. sono vietate la macellazione dei suini per conto di terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
9. la macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del Medico Veterinario dell'Azienda ULSS;
10. 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;
11. 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;
12. il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di una adeguata formazione ai sensi del Reg. (CE) 1099 del 24.09.2009, inoltre detto personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa sarà data la più ampia diffusione a cura di questo Comune.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.
Dalla Residenza Municipale, il 22 ottobre 2018



IL SINDACO
Flavio Alberto Gauduro