



Comune di Vigo di Cadore

PROVINCIA DI BELLUNO

prot. n. 4750 | 2014

Vigo di Cadore 19 novembre 2014

ORDINANZA N° 35/2014 MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICIGLIO PER USO FAMILIARE.

IL SINDACO

VISTO il Regolamento sulla vigilanza delle carni R.D. 3298/28;

SENTITO il parere del Dirigente del Servizio Veterinario ULSS n. 1;

AUTORIZZA

- la macellazione dei suini destinati al consumo familiare può essere eseguita a domicilio **fino al 30.03.2015**.
- In ossequio all'art. 13 del R.D. 3298/28, gli interessati devono avvisare **almeno 48 ore prima** il Servizio Veterinario dell'ULSS che procederà all'ispezione sanitaria tramite il Veterinario incaricato.
- Il servizio è disponibile tutti i giorni escluso i festivi previo orario concordato con l'interessato (Ufficio di Belluno tel. 0437943941 – n°2 Agordo tel. 0437645237 – n°3 Pieve di Cadore tel. 0435341420).
- La tariffa per l'attestazione sanitaria dei suini macellati è: **€. 8,00** e per il primo suino sottoposto a visita sanitaria e di **€. 4,00** per ogni suino successivo nella stessa seduta di macellazione **+ 2 % ENPAV + €. 13,00 per spese di trasferta**, indipendentemente dal numero dei suini presentati.
- Il pagamento delle tariffe potrà essere effettuato presso l'ufficio cassa dell'ospedale San Martino di Belluno o bonifico UNICREDIT BANCA o a mezzo Vaglia Postale o Assegno Bancario intestato a ASL n. 1 Belluno - Servizio Veterinario.
- E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi.
- E' consentita la macellazione fino ad un massimo di n. 2 (due) suini per nucleo familiare.
- E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei mattatoi a ciò autorizzati.
- E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato.
- Il personale addetto alla macellazione (norcini) dovrà essere formato ai sensi dell'art. 1 della L.R.19.12.2003, n. 41 (libretto fornito per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari).
- Le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igieniche sanitarie.
- E' vietato in via assoluta di lavorare le carni prima che sia stata accertata dal sanitario la loro commestibilità.
- E' vietata la iugulazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo di cui tutti i norcini devono essere provvisti.
- Le macellazioni di animali di altra specie devono essere effettuate soltanto presso i macelli autorizzati.
- Si procederà a termine di legge contro coloro che eseguiranno macellazioni non autorizzate o non sottoporranno a visita sanitaria le carni dei suini macellati.



IL SINDACO

Mauro DA RIN BETTINA