



COMUNE DI SAREGO
Provincia di Vicenza
Piazza Umberto I°
AREA SERVIZI GENERALI

Protocollo n. 17153 del 24/10/2008
Ord. n. 55
Reg. Pubbl. n. 1031

OGGETTO: macellazione dei suini a domicilio per uso privato

IL RESPONSABILE AREA SERVIZI GENERALI

PREMESSO che con decreto del Sindaco n. 1 in data 24.01.2008, la sottoscritta è stata nominata Responsabile Area Servizi Generali;

VISTO il Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928, n. 3298;

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;

VISTA la Nota Regionale n.611214.50.00.13.00 del 24/10/2006

VISTA l'istruttoria del Servizio Veterinario dell'U.L.S.S. n. 5;

VISTA la D.G.R. n. 2560 del 16 Settembre 2008.

RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio in modo da garantire l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali e sulle carni;

ORDINA

- 1) La macellazione dei suini a domicilio, per l'esclusivo uso familiare, è consentita nel periodo 27.10.2008 – 31.03.2009, soltanto ai privati che abbiano la possibilità di compiere tali operazioni in modo sufficientemente igienico e nel rispetto dell'ambiente, sia pure con criteri tradizionali.
- 2) Gli interessati, almeno 72 ore prima della macellazione, dovranno prendere contatto, personalmente o per via telefonica, al Servizio Veterinario dell'U.L.S.S. n. 5 "OVEST VICENTINO", a ciò delegato dal Sindaco, nella sede sotto indicata.
 - Lonigo, Unita' Operativa Territoriale Veterinaria (presso il Distretto)
 - Tel. 0444 832426 e segreteria telefonica.
 - apertura al pubblico: lunedì'-martedì'-giovedì'-venerdì' ore 11,30-12,30.

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) E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne, nei giorni festivi e nei pomeriggi prefestivi, fatte salve, per quest'ultimo caso, eventuali eccezioni concordate con il Servizio Veterinario
- 4) 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 famigliari. Gli eventuali suini in più che si intendessero macellare dovranno essere abbattuti presso un macello autorizzato.
- 5) E' vietata a chiunque la macellazione presso il proprio domicilio dei suini per conto terzi; è 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.
- 6) Il personale addetto alle macellazioni (norcino) dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale n. 41 del 19.12.2003. Detto personale dovrà essere munito di pistola a proiettile captivo, con la quale verranno abbattuti obbligatoriamente i suini prima della eiuugolazione.
- 7) La lavorazione delle carni potrà iniziare soltanto una volta effettuata la visita sanitaria post-mortem dal veterinario ispettore che rilascerà una attestazione di avvenuta visita su appositi moduli.

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'U.L.S.S. n. 5.

I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

La carne e gli insaccati da essa derivati, provenienti da macellazione clandestina, così come la carne e gli insaccati derivanti da animali ove non sia possibile procedere alla ispezione post-mortem della carcassa e dei visceri relativi, saranno sequestrati e distrutti, secondo il giudizio del veterinario ufficiale.

Dalla Residenza Municipale, li

IL RESPONSABILE AREA SERVIZI GENERALI

F.to Palazzo Rosalba