



## COMUNE DI GRUARO (VE)

n. 7/ORD\_SIN

### ORDINANZA N. 20/Reg. Gen. DEL 07-10-2019

OGGETTO: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO.

#### ORDINANZA DEL SINDACO

- VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
- ACCERTATO che l'art. 13 del succitato R.D. 3298/1928 prevede un'autorizzazione apposita del Sindaco per ogni macellazione dei suini;
- ACCERTATO altresì che i Servizi Veterinari hanno il compito di fissare l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni compreso il prelievo per l'esame trichinoscopico;
- RICHIAMATO il Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009 'relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento';
- VISTA la D.G.R. n. 1251 del 28/09/2015, che fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS regionali;
- VISTA la proposta prot. 56914 del 03.10.2019 dell'AULSS 4 VENETO ORIENTALE;

#### **ORDINA**

1. è consentita nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31.03.2020, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei cittadini interessati;
2. i cittadini residenti nel territorio del Comune che intendano macellare suini a domicilio per consumo privato, devono sottoporre le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, alla visita ispettiva da parte del Veterinario Ufficiale;

3. gli interessati, almeno 48 ore prima della macellazione, dovranno rivolgere domanda al Sindaco che rilascerà l'autorizzazione;
4. è vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi;
5. è consentita la macellazione di un solo suino, o, al massimo di due suini per nucleo familiare;
6. è fatto obbligo di smaltire i sottoprodotti della macellazione secondo il Reg. CE 1069/2009;
7. è altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti da esse derivati;
8. il personale addetto alla macellazione dei suini (norcini) dovrà essere in regola con le norme regionali, nazionali e comunitarie per quanto riguarda la formazione igienico-sanitaria e sul benessere alla macellazione;
9. le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazioni delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
10. è vietato in via assoluta di lavorare le carni prima che sia stata eseguita dal Veterinario Ufficiale la visita ispettiva, e consumare le carni ed i prodotti derivati prima dell'acquisizione dell'esito negativo delle analisi relative alla trichinella effettuate dall'IZS tramite i Servizi Veterinari competenti;
11. è vietata la iugulazione dei suini che non siano stati preventivamente abbattuti con uno dei metodi di stordimento previsti ai sensi dell'art. 15 del Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009;
12. i trasgressori saranno puniti a norma di legge.

## **AUTORIZZA**

**nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31.03.2020, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei privati interessati.**

IL SINDACO  
ARCH. GASPAROTTO GIACOMO