



COMUNE DI ROMANO D'EZZELINO

DECORATO AL VALOR MILITARE

Via G. Giardino, 1 - 36060 Romano d'Ezzelino (VI)

Part. IVA e Cod. Fisc. 00258950245

ORDINANZA N. 67

Romano d'Ezzelino, 21 ottobre 2015

NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

IL SINDACO

Visti gli articoli 1 e 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 (Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni) che prevede un'apposita autorizzazione per la macellazione a domicilio;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3710 del 20 novembre 2007 (All. A, art. 3 "esclusioni", 1, b, che assimila la macellazione a domicilio di un massimo di due suini per nucleo familiare alla *preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico*);

Vista la nota del Ministero della Salute prot. 44460P28 del 28.11.2014 (trasmessa dalla Regione Veneto con prot. 519708 del 03.12.2014), avente ad oggetto "Indicazioni per l'autorizzazione alla macellazione dei suini a domicilio", nella quale si precisa che l'interpretazione attualizzata degli articoli 1 e 13 del RD 3298/1928 *debba avvenire nel senso di consentire al produttore primario, esclusivamente con riferimento all'autoconsumo, la macellazione svolta presso l'azienda agricola*;

Visto il Regolamento CE n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (in particolare l'art. 10 "consumo domestico privato");

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 2560 del 16 settembre 2008 (riguardante la ricerca del parassita Trichinella nelle carni);

Vista la Legge Regionale 31 maggio 1980, n. 77;

Visto il Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali approvato con Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Vista la proposta formulata dal Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Az.ULSS n. 3 con nota del 19 ottobre 2015 (prot. 50183);

Ritenuto necessario adottare un provvedimento che, a tutela della salute pubblica, fissi limiti e prescrizioni per la tradizionale macellazione dei suini "a domicilio" per il consumo delle carni in ambito familiare da parte degli allevatori;

ORDINA

1. **per l'esclusivo consumo familiare delle carni ottenute, dal 2 novembre 2015 al 29 febbraio 2016** è consentita la macellazione dei suini presso il domicilio degli allevatori fino ad un massimo di due capi per nucleo familiare convivente;
2. gli interessati devono rivolgere apposita domanda alla competente Unità Territoriale Veterinaria dell'AzUlss n. 3 (^{*}) **ALMENO 3 GIORNI LAVORATIVI PRIMA DELLA MACELLAZIONE**; accertata la regolarità della certificazione

^{*} Rosà - via Monsignor Filippi s. n. (presso ex biblioteca scuole medie) – orari apertura: martedì: 15.00 - 16.00 e giovedì: 8.00 - 9.00 oppure presso sede Servizi Veterinari a Marostica, via Panica, 13 - dal lunedì al venerdì: 10.00 - 12.30; lunedì e mercoledì anche 14.00 - 16.00



COMUNE DI ROMANO D'EZZELINO

DECORATO AL VALOR MILITARE

Via G. Giardino, 1 - 36060 Romano d'Ezzelino (VI)

Part. IVA e Cod. Fisc. 00258950245

sanitaria relativa all'acquisto del suino (mod. IV), che dovrà essere esibita al momento della richiesta, il responsabile rilascerà l'autorizzazione fissando il giorno e l'ora della macellazione;

3. i suini possono essere macellati dopo la visita in vita da parte del veterinario ufficiale;
4. la lavorazione delle carni può iniziare solo dopo la visita ispettiva del veterinario ufficiale; **nei primi cinque giorni seguenti la macellazione le carni possono essere consumate esclusivamente previa cottura prolungata (in attesa dell'esito degli esami di laboratorio per ricerca parassitologica);**
5. la macellazione deve essere immediatamente preceduta da stordimento degli animali con pistola a proiettile captivo e deve essere eseguita esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenza;
6. la lavorazione delle carni deve svolgersi secondo buone pratiche igieniche con attrezzature, utensili e locali in ottimali condizioni di pulizia;
7. DURANTE L'ABBATTIMENTO E LE OPERAZIONI CORRELATE DEVONO ESSERE RISPARMIATI AGLI ANIMALI DOLORI, ANSIA O SOFFERENZE EVITABILI;
8. È VIETATA LA MACELLAZIONE DEI SUINI NEL POMERIGGIO DEL SABATO, NEI GIORNI FESTIVI E NELLE ORE NOTTURNE;
9. È VIETATO MACELLARE A DOMICILIO SUINI PER CONTO TERZI;
10. È VIETATO COMMERCIALIZZARE O CEDERE A QUALSIASI TITOLO CARNI E PRODOTTI DERIVATI DI SUINI MACELLATI PER USO PRIVATO; pertanto ai titolari di aziende agricole registrate per la lavorazione delle carni suine (ai fini della somministrazione in ambito agrituristico o ai fini della vendita quali "Piccole Produzioni Locali") la possibilità di macellare a domicilio può essere concessa solo previa assicurazione e accertamento che le carni e i prodotti derivati ottenuti dalla macellazione domiciliare saranno identificati e conservati separatamente rispetto alle altre carni (fresche e trasformate);
11. per la copertura delle spese connesse all'ispezione veterinaria deve essere corrisposto all'AzULSS n. 3 l'importo stabilito dal Tariffario Regionale vigente (DGR n. 1251/2015).

I TRASGRESSORI ALLA PRESENTE ORDINANZA INCORRERANNO NELLE SANZIONI PREVISTE DALLA LEGGE - In caso di macellazione in violazione della presente ordinanza, per quanto attiene al controllo ufficiale veterinario, le carni ed i prodotti derivati verranno sequestrati e distrutti.



IL SINDACO
Rossetti Olivo