



CITTÀ DI MONSELICE

Provincia di PADOVA

ORDINANZA N. 140

Monselice, 16-11-2015

Oggetto: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO. CAMPAGNA 2015-2016

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298/28;

VISTO il D. Lgs. n. 333 del 01/09/98, relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n.1251 del 28.09.2015, la quale fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS regionali;

VISTA la proposta del Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S. n° 17 - prot. n. V/B/0043676 del 13.11.2015;

VISTO il D. Lgs 18.08.2000, n.167;

ORDINA

1. che sia consentita la macellazione dei suini al domicilio degli allevatori, per esclusivo consumo familiare e per un massimo di n. 2 (DUE) capi, nel periodo dal **15.11.2015 al 15.02.2016**;
2. gli altri suini eventualmente presenti nell'allevamento devono essere venduti vivi per essere abbattuti in strutture autorizzate o presso il domicilio di privati che, previa autorizzazione della competente Autorità Sanitaria, potranno procedere alla macellazione;
3. gli interessati dovranno rivolgere domanda a questo Comune, che rilascerà l'autorizzazione, e dovranno concordare con il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS 17, **almeno 48 ore prima della prevista macellazione**, la data e l'ora della visita ispettiva veterinaria telefonando ai seguenti numeri e negli orari indicati:

CONSELVE-MONSELICE Tel. 049 9598211/170	ESTE Tel. 0429/618517	MONTAGNANA Tel. 0429/808615
dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00		

E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne, nei giorni prefestivi e festivi, salvo deroghe da parte del Servizio Veterinario, nel qual caso verrà applicata una tariffa maggiorata del 30%;

4.E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;

5.E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato;

6.Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;

7.E' vietata la jugulazione degli animali se non preventivamente abbattuti con pistola a proiettile captivo, di cui tutti i norcini devono essere provvisti;

8.L'attestazione di avvenuta visita sanitaria dovrà risultare da dichiarazione del Veterinario;

9.I trasgressori saranno puniti a norma di legge.



IL DIRIGENTE

Dott. Maurizio MONTIN