



# Comune di Due Carrare

## Provincia di Padova

Sportello Unico per le Attività Produttive - S.U.A.P. – Edilizia Privata.

### ORDINANZA N. 47 Prot. 11022 del 06.11.2014

**OGGETTO: Norme per la macellazione dei suini a domicilio.**

#### IL SINDACO

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. 3888 del 31.12.2001, la quale fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS regionali;  
VISTA la proposta del Servizio Veterinario dell'A.U.L.S.S. n° 17 - prot. n. V/B/0042427 del 03/11/2014;

#### ORDINA

1. E' 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 15.11.2014 al 15.02.2015;
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, li potranno macellare;
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 9598604/661	ESTE- Tel. 0429/618517	MONTAGNANA Tel 0429/808615
dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00		

4. 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 50%;
5. E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
6. E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato;
7. 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;
8. E' vietata la jugolazione degli animali se non preventivamente abbattuti con pistola a proiettile captivo, di cui tutti i norcini devono essere provvisti;
9. L'attestazione di avvenuta visita sanitaria dovrà risultare da dichiarazione del Veterinario;
10. I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Dalla Residenza Municipale, 06 novembre 2014



IL SINDACO  
Sergio Vason