



# COMUNE DI CORDIGNANO

PROVINCIA DI TREVISO

Via Vittorio Veneto, 2 – 31016 Cordignano – TV  
tel. 0438 779761 – fax 0438 995445

Protocollo n° 13722

Ordinanza n° 61

## NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Visto il regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 N° 3298;

Vista la deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 16/06/1992 n° 3425 e successive modifiche;

Visto il D.Lgs. 333 del 01.09.1998 relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;

Vista la nota della Regione Veneto prot. 611214/50.00.13.00 del 24.10.2006 avente per oggetto "Macellazione dei suini a domicilio";

Vista la proposta n° 1038/S.V.I.A. datata 17.10.2013 dell'Azienda U.L.S.S. n° 7;

### ORDINA

E' consentita la macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare nel periodo:

**02/11/2013 – 29/03/2014**

Gli allevatori residenti sul territorio del Comune che intendono macellare suini per consumo familiare, devono sottoporre l'intero animale, dopo l'uccisione e prima di iniziare la lavorazione nel proprio domicilio alla visita del Veterinario;

*Gli interessati, almeno 72 ore prima della macellazione, dovranno rivolgere domanda direttamente ai Servizi Veterinari dell'Az. ULSS 7, presso le sedi dei distretti delle Unità Operative Veterinarie:*

- *Conegliano, presso Distretto Socio Sanitario Sud, sito in Via Galvani tel. 0438663988 (dal lunedì al sabato dalle ore 08,00 alle ore 09,30)*
- *Vittorio Veneto, presso Distretto Socio Sanitario Nord, sito in Piazza Foro Boario tel. 0438665935/6 (dal lunedì al sabato dalle ore 08,30 alle ore 09,30)*

*e l'ufficio Veterinario distaccato di:*

- *Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio Pubblico tel. 0438801960 (dal lunedì al sabato dalle ore 08,30 alle ore 09,30)*

- E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi;
- E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
- E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato;
- 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;
- E' vietata la jugulazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo di cui tutti i norcini devono essere provvisti;
- E' consentita la macellazione di uno o massimo due suini per nucleo familiare;
- L'attestazione di avvenuta visita sanitaria dovrà risultare da dichiarazione del Veterinario;
- I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Cordignano li 24/10/2013



Il Responsabile del Servizio Ambiente

*Massimo Rom. Stefani*