

# COMUNE DI PIEVE DI CADORE

Provincia di Belluno

Prot.n. 40

ORDINANZA N. 01/2008

Nr. 12/28-2007 P.L.

Data, 03 MAR 2007

## IL SINDACO

**VISTO** il Regolamento sulla vigilanza delle carni R.D. 3298/28;  
**SENTITO** il parere del Dirigente del Servizio Veterinario ULSS n. 1,

## AUTORIZZA

- la macellazione dei suini destinati al consumo familiare può essere eseguita a domicilio **fino al 15.03.2008**.
- In ossequio all'art. 13 del R.D. 3298/28, gli interessati devono avvisare **almeno 48 ore prima** il Servizio Veterinario dell'ULSS che procederà all'ispezione sanitaria tramite il Veterinario incaricato.
- Il servizio è disponibile tutti i giorni escluso i festivi previo orario concordato con l'interessato (Unità Operativa Veterinaria n° 1 Belluno tel. 0437943941 - n°2 Agordo tel. 0437645237 - n°3 Pieve di Cadore tel.0435341420).
- La tariffa per l'attestazione sanitaria dei suini macellati è per ogni suino di **€8,00** e per ogni suino oltre il precedente di **€4,00 + 2% ENPAV + €13,00** per spese di trasferta, indipendentemente dal numero dei suini presentati.
- Il pagamento delle tariffe verrà richiesto con bollettino postale dopo la prestazione sanitaria, tramite l'Ufficio Informatizzato dell'ULSS n. 1 Belluno - Servizio Veterinario.
- E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi.
- E' consentita la macellazione fino ad un massimo di n.2 (due) suini per nucleo familiare.
- E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei mattatoi a ciò autorizzati.
- E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato.
- Il personale addetto alla macellazione (norcini) dovrà essere formato ai sensi dell'art. 1 della L.R.19.12.2003. n. 41 (libretto fornito per il personale addetto alla produzione e vendita delle

ULSS n.1

sostanze alimentari).

- Le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igieniche sanitarie.
- E' vietato in via assoluta di lavorare le carni prima che sia stata accertata dal sanitario la loro commestibilità.
- E' vietata la iugulazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo di cui tutti i norcini devono essere provvisti.
- Le macellazioni di animali di altra specie devono essere effettuate soltanto presso i macelli autorizzati.
- Si procederà a termine di legge contro coloro che eseguiranno macellazioni non autorizzate o non sottoporranno a visita sanitaria le carni dei suini macellati.

**IL SINDACO**

**IL RESPONSABILE**  
AREA VIGILANZA E CUSTODIA  
Dott. Ornella Boscarin

